

mila leiho zabalik



Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak

GAUR8.info

-

Sagardi kateak 15 sagardotegi ireki ditu Euskal Herritik kanpo

Bartzelonan, Valentzian, Zaragozan eta Madrilen ireki dira lokal tematikoak. Domingo Arina enologoak dioenez, ardoaren eremuan askoz ere ikerketa gehiago egin da. Nafarroako eta Arabako zenbait leku egokiak dira sagastiak landatzeko. Jatorri izendapena ez da posible, egun IGP formula dute helburu

Joxean Agirre

2008ko Abuztuaren 01a

Migel Zapiain dago katearen atzean, sagardoaren arloan hainbat gauza mugitu dituen sagardogilea, alegia. Iñaki Lopez de Viñaspre antropologo gasteiztarra omen da 'ideologoa' eta gerentea. Bartzelonako Auzo Gotikoan, erdigunean, Diagonalen, Granullersen eta beste hainbat lekutan zabaldu dituzte sagardotegiak. «Euskal Herritik kanpo sagardoa saltzeak arazo larri bat du, bezeroak oso sakabanatuta daudela. Adibide bat jartzearen: «Caceresen bazegoen erretegi bat gure sagardoa erabiltzen zuena, baina gu ezin gara horrelako puntu urrun guztietara iritsi. Madrilen jarri genuen banatzaile bat, eta haren bidez banatzen dugu. Baina, horrekin batera, sagardotegi kate bat zabaldu dugu, Bartzelonan, Valentzian, Zaragozan eta Madrilen oraingoz. Produktua bere kabuz galdu egiten da merkatuan. Sagardoa saltzeko lokal tematikoak behar genituela ohartu ginen, eta dagoeneko hamabost zabaldu ditugu», esan digu Migel Zapiainek. Interneten sagardi.com helbidean sartzen dena harritu egingo da lokal horien dotoretasuna ikusita. «Bere kulturatik kanpo sagardoa saldu nahi duenak antzezpen osoa egin behar du, lokal tematiko bat egin behar du. Giroa, musika... Euskal Herriaren zati bat jarri behar duzu han. Euskal Herriak gastronomia aldetik oso irudi ona du eta gauza horiek eragin handia izaten dute», jarraitu du.

Bere kideak Bartzelonako udaletxean egiten zuen lan eta Irati euskal taberna zabaldu zuen. Taberna hori ere katearen barruan dago gaur. «Bartzelonan daukagu egoitza nagusia eta bazkide gehienak ere hiri horretan bizi diren euskaldunak dira eta gure negozio honetan sartu dira. Lokal horiek udan ere funtzionatzen dute. Kupelak girotzeko bakarrik jartzen dira. Sagardoa 50 litroko ontzietan edukitzen da eta, garagardoa karbonikoarekin bezala, guk nitrogenoarekin ateratzen dugu», gaineratu du.

Sagardoa bidegurutzean

Sagardoaz asko dakienik inor bada, Domingo Arina enologoa da hori. Sagardoaren inguruan egin

diren ikerketa gehientan hartu du parte eta bizitza osoa darama arlo horretan lanean. Sagardoaren definizio bateratua eta dastatzeetarako fitxa lagungarria osatzen aritu zen, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak eskatuta, Fernando Vadillo, Guillermo Castaños eta Xabier Kamio enologoekin batean; Bizkaiko Sagardogileen aholkularia da, eta Gipuzkoan arlo honetan martxan jarri diren proiektu guztietan dabil buru-belarri. «Oso ikerketa gutxi egin da arlo honetan. Ardoaren munduan lan egiten duen nire edozein kidek, Errioxan esaterako, ardoa egiteko erabiltzen diren mahats motak zehatz-mehatz ezagutzen dituzte. Guk apenas dakigun ezer erabiltzen ditugun sagarrez», hasi da hizketan Donostian duen bulegoan.

Bere ustez, ardoak askoz ere ibilbide luzeagoa egin du. «Sagardoa bidegurutze batean dagoela esango nuke», jarraitu du.

Zeintzuk dira gaurko sagardozaleak erabiltzen dituen nahasketa formulak? «10.000 litroko kupela batean 1.000 kilo azukre sartu behar ditu 6 graduko sagardoa ateratzeko. Iraupena izan dezan 70 kilo azido eta 10 kilo tanino edo osagarri fenoliko behar ditu. Hori lortzeko, alabaina, eskuartean dituen sagar motak ezagutu behar ditu eta sagar motak ezagutzeko bertan sagastiak lantzen hasi behar dugu», jarraitu du.

Sagastiak non?

Nafarroako mendialdean eta Araban badira, Domingo Arinaren ustez, lursail egokiak sagastiak egiteko. «Iparraldean, Nafarroan eta Araban oso lur egokiak ditugu sagarrondoak sartzeko. Eta Gipuzkoan bertan ere badaude leku egokiak, lan pixka bat eginez gero makinarekin lan egiteko moduan jar daitezkeenak. Gaur ezin da sagarra eskuz biltzeko sagastirik jarri. Nik uste dut sagasti bideragarriak egin daitezkeela, Normandiakoekin edo Britainiakoekin lehiatzeko modukoak. Nire ustez, sagardotarako sagarra jateko sagarra baino errentagarriagoa da, jateko sagarrak, tratamendu gehiago behar dituelako, gehiago inausi behar delako, eskuz bildu behar delako, lan askoz ere handiagoa eskatzen duelako», esan du.

Jatorri Izendapenaren auzia aipatu genion Domingo Arinari. «Sagardoak, gaur gaurkoz, jatorri izendapenik lortzeko gaitasunik ez duela esan ohi da, eta hala da, baina Idiazabalgo gaztak ba al zuen gaitasunik bere garaian gauzak mugitzen hasi zirenean? Txakolinak ere gaitasunik ez zuela zirudien izendapena lortzeko lanean hasi zirenean, eta begira noraino iritsi diren. Bertako sagarrarekin lan egiteko gogoia falta da. Bertako sagarrari bultzada bat ematen ez diogun bitartean jai daukagu», erantzun digu Domingo Arinak.

Aldundiek ordainduta egin diren ikerketa batzuetan parte hartu du Domingo Arinak. EHUK, Kimikako fakultateak, egin nahi duen sagardoaren inguruko ikerketa batean parte hartzeak ilusio handia egiten dio. «Sagar mota bakoitzaren azterketak eginak ditugu, baina ikerketa sakonagoak egin behar dira. Kimika fakultateak interesa agertu du eta ea lanean hasten garen», esan du.

Nafarra da, Liedenakoa. Asturiasen 16 urte egin zituen lanean sagardoaren arloan eta Maiona enpresan aritu zen ondoren. Aholkularitza bulego bat darama orain eta sagardoarekin eta txakolinarekin egiten du lan.

Elkartearen lana

Arantxa Eguzkitza Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko lehendakaria da. Iparragirre sagardotegiko alabak etxean hartu gintuen. «Egia da udan gehiago kontsumitzen dela sagardoa, baina niretzat urte osoko edaria da. Dena dela, eguraldi beroarekin nabarmen igotzen da kontsumoa. Txotxetik egiten den kontsumoa harreman mota eta menu mota bati lotuta dago. Baina sagardogile baten helburua botilako sagardoa saltzea da. Txotxa, hain zuzen ere, sagardoa erostera zetozenek egiten zuten dastaketatik dator. Elkarte eta taberneak upela osoak hartzen zituzten. Horrek oraindik funtzionatzen du. Oraindik badaude sagardo botila multzo handi bat erosi aurretik kupelak dastatzera etortzen

direnak», hasi zaigu.

Sagardogileen Elkartek lurraldeko 59 sagadogile biltzen ditu, %90 inguru, nahiz eta kanpoan dauden sagardogile batzuk oso handiak izan, Zapien, esate baterako. Zenbat litro ekoizten dira urtean? «Ez daukagu zifra zehatzik. Hamar bat milioi litro ekoizten ditugula esan ohi da», esan du. Bizkaian oso sagadorgile gutxi dira, nahiz eta guztiek elkarte batean bildurik lan egiten duten.

Babeserako formulak

Elkartearen helburu nagusietako bat sagardoaren kalitatea zaintzea da eta horretarako babes formulak aztertzen ari dira. «Jatorri izendapena ezinezkoa da, kanpoko sagarrarekin lan egiten dugulako, baina hori da gure etorkizuneko erronka. Hamabost edo hogeit hamar urte barru posible izan liteke helburu hori lortzea. Bien bitartean tarteko pausoak eman behar ditugu. Sagardo Mahaia izeneko talde bat osatu dugu bitarteko pauso horiek lantzeko. Hasi ginenetik hiru ikerketa bideratu ditugu: merkatu ikerketa, sagastien ikerketa eta upategien ikerketa. Gure helburua kalitatea da eta horretarako bertako sagastia bultzatu behar dira. Talde horretan Bizkaiko eta Gipuzkoako elkarte ordezkariek daude eta partikularrak», jarraitu du.

Zeintzuk dira babesak eman dezaketen formula horiek? «Kalitate marka bat izatea izan daiteke bitarteko bat edo IGP deitzen zaion formula 'Indicación Geográfica Protegida' duten produktuak asko erabiltzen dira frutarekin. Formula horiek aztertzen ari gara, bakoitzak dituen abantailak ikusteko», esan digu.

Gipuzkoako Foru Aldundiak emandako datuen arabera, 300.000 sagarrondo daude Gipuzkoan, 800 hektareatan sakabanatuta. Barietate gazi-garratzak dira nagusi. Hamabost tona eta erdi sagar baino gehiago erabiltzen dira sagar-urtea denean sagardoa egiteko. Horietatik %45 Gipuzkoako sagarra izan zen, beste %45 Estatu frantsesetik ekarritakoa, %8 Galiziakoa eta %2 Txekia, Asturias eta Bizkaitik ekarritakoa. «Bertako sagarra izateak ez du esan nahi besterik gabe ona denik. Gure sagastietan ere denetik dago eta sagar onarekin egin behar dugu sagardoa. Edozein formula hartzen dela ere, bi gauza ekarriko ditu: erakundearen aldetik kontrola eta laguntza. Formula bakoitzak ere eremuak ditu: kalitate marka batek Estatu espainolean babesten zaitu eta IGP formulak Europan. Pausoak ematen hasi gara», jarraitu du.

Zein jakirekin

«Elkarteko lehendakaria hartu nuenean nire obsesioetako bat kalitatezko sagardoa zer den definitzea zen, eta aurten aurkeztu dugu lan hori. Lau enologo elkarte genituen lan hori egiteko. Badakit ez dela gauza handia, baina sekula ez genuen horrelako lan bat egin. Sagardoaren munduan gaur gaurkoz gehien mugitzen ari den elkarte gurea da, eta logikoa da, gurea delako sagardogile gehien biltzen dituen erakundea. Formazioaren arloan, esate baterako, pauso handiak ematen ari gara eta Faisororekin batean egitarauak burutzen ari gara. Ostalaritza eskoletan, esate baterako, sagardoaren dastaketa sartu da, bai eta uztarketaren auzia ere, zein jakirekin edan behar den sagardoa alegia. Lan handia dugu egiteko. Azken egunotan sektoreen arteko bilerak egiten hasi gara», esan du Arantxak.

Zapiainen kontuak

Aita Nikolas Roxario Zapiain zen eta ba omen ziren Roxario izena zuten gizonezko gehiago ere. Zapiaindarrek Astigarragan, sagardotegiaren ondoan, duten Roxario jatetxeak, beraz, aitari zor dio izen hori, nahiz eta jende askok bertako etxekoandreak, Migelen arreba, Txaro izena duela eta jarritakoa dela uste izan.

Nikolas Roxario hori izan zen baserriko lanak utzi eta sagardoa egiten hasi zena. Semeak, Migelek, gustuko du aspaldiko kontuak aipatzea, baina gaurkoari begia kendu gabe. «Suitzan gure

sagardoaren antzekoa egiten da. Oso ondo hornitutako upategiak dituzte eta erakundeen babesa jasotzen dute. Frantzia gasifikatua egiten dute, baina guk Normandian eta Britainian aurkitzen dugu guk nahi dugun sagarra. Erabiltzen dugun sagarraren %60 hangoa da», esan du Migel Zapiainek.

Tradizioaren eskutik iritsi da sagardoa gure garaira, ez esfortzu gutxiren ostean, eta modernitateari heldu dio kalitatezko produktua mantentzeko beharrari erantzunez. Sagardoa da gipuzkoarrantzat edaririk preziatuena, maitatuena eta kuttunena. Hainbat otorduren lagungarri, lagunarteak epeldu dituen urre koloreko salda eta bazkalosteko kantu askoren eragile. Sagardo botilek apaintzen dute gure lurraldeko hainbat eta hainbat jantoki, mokadutxo baten sostengu, jankideek egarria sagardoan itotzeko ohiturari eusten diotelarik.

Uda sasoia heldu den honetan, eguraldia epeltzen doa azken hilabeteetako iluntasunaren ostean, eta sagardoak gustura hartuko du indarberritze hau, argitasuna eta berotasuna. Urteko produktua izaki, uda parterako bere ezaugarriak pil-pilean ditu. Edari naturala, freskoa eta bizia izan arren, delikatua ere bada, bere kontserbazio zein zerbitzurako mimo handia behar duena. Ezezaguna da gehiengoarentzat sagardoak edari bezala duen aberastasuna, sagardoaren dastatzeak eragin ditzakeen sentazio leherketak. Sagardoa bere osotasunean gozatzea benetan merezi du, edari hori ikertzen hasi besterik ez gara egin, eta bidea luzea eta zoragarria da. Sagardoarekiko dugun maitasunak zu kutsa zaitzan besterik ez dugu nahi, bitartean... jarri freskatzen sagardo botilak. TOPA DEZAGUN SAGARDOAREKIN!!