



SENDOTZEN. Bizkaiko sagardoak gero eta arrakasta handiagoa du, eta merkatuan toki bat lortzen ari da. **BERRIA**

GOGO ETA ILUSIOZ BETETA

Bizkaian 200.000 litro sagardo ekoitzi dituzte, eta kontsumoa pixkanaka-pixkanaka igotzen ari da, gazteen harrerari esker.

Txotxeko sagardoak bere garaia izan du, eta orain, dastatutakoa botilartzeko garaia da. Urtarriletik apirilera arte sagardotegietako joan-etorria egin dute sagardozaileek. Upel batekoa dastatu, ondokora joan, eta batari eta besteari buruzko iritzia eman. Horrelakoa izaten da sagardotegien garaia. Jendearen mugimendua garai horretan izaten da, baina argiak itzali eta sagardotegia ixten denean, botilak hartzen du protagonismo guztia. Isilik, zarrata handirik egin gabe, bere lana egiten du, jakina baita sagardogileen diru iturri nagusia haren kontsumoan dagoela.

Txotx sasoiak amaitzen denean



GEHIAGO. Bizkaiko sagardoaren kontsumoak gora egin du. **KOLDO LEKUNBERRI**

botilak hartzen du lekukoa, eta sagardotegietan baino gehiago, erromerietan, sagardo egunetan eta herriko festetan edaten da sagardoa. Gaur egungo aurrerapen teknologikoei urte osoan botilartzeko aukera ematen badute ere, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak dio sagardoa bere puntura «orain» hasi dela heltzen. Aurtengo sagardoaren ezaugarriak dagokienaz, gorputz arinagokoa dela uste du sagardogileak.

Ekoizpen kopuruari dagokionez, iaz baino txikiagoa izan da, bi urtean behin horrela izaten delako eta Bizkaiko sagardotegiak txikiak direlako. 200.000 litro ekoitzi dituzte aurtun, eta berezitasun bakarra izan da Bizkaiko sagarrekin egin dituztela. Horixe da aurtengo sagardo sasoiak izan duen berrikuntza. Bizkaiko sagardotegi gehienak Kalitate Fundazioaren

araudiari jarraitzen diote ekoizpen prozesuan, eta, ondorioz, Eusko Label zigiluarekin botilartzeko dute ekoizpenaren kopuru handi bat. Zamalloak dioenez, zigilu horrek esan nahi du sagardoak «berme» guztiak betetzen dituela. «Bertoko sagardoa izateko, Kalitate Fundazioa araudiak dio Euskal Autonomia Erkidegoko sagastietako sagarrak erabili behar direla. Kalitate Fundazioak sagastiak erregistratzen hasi dira, landaketak kontrolatu ahal izateko. Modu honetan, sagarraren trazabilitatea eta botilatu orduko azterketa fisiko-kimikoak egiten dituzte eta dastatze sensorial bat galditu behar dute», azaldu du.

Bertako sagarra

Bizkaian hamar sagardo ekoizle daude eta horietatik sei Kalitate Fundazioan daude. «Besteak ekoizle txikiak dira, eta hainbat arrazoiengatik ez dira sartu labelan. Hala ere, espiritu bera eta helburu antzekoak ditugu», dio Zamalloak. Eusko Labelko zigilupean merkaturatu arren, lan egiteko era ez omen da askorik aldatu. «Bizkaian ez dugu kanpoko sagarrarekin lan egiten. Beraz, gure kasuan, lan egiteko era ez da askorik aldatu». Hala ere, Eusko Labelaren alde egiten du Zamalloak, eta gaineratu du sagardoa hemengo sagarrekin egingo ez balitz ez litzatekeela izango lehen sektoreko produktua. «Errioxan, ardogileen batek Rioja jatorriko izenetik kanpo ekoizte deza, baina haren funtzionamendua oso zaila izango dela uste dut. Errioxako ardogle batek ardo botilatu deza, baina jatorri izeneko arauak bete gabe, ez da Rioja ardo bat izango eta zaila izango da berarentzat funtzionatzea. Hala ere, gauza hauek aztertu eta gogoeta egin behar da, baina irtenbidea hori dela uste dut, bestela gure sagastiak pikutara doaz», gaineratu du.

Kontsumoari dagokionez, gazteen artean igo egin dela dio sagardogileak, baina nagusiei gehiago kostatzen ari zaiela uste du. «Gazteak, ez dakit prezioagatik edo sagardo naturalaren beraren ezaugarriengatik, sagardoa kontsumitzen hasi dira. Kontsumitzaile berri gehienak gazteak dira», ondorioztatu du Zamalloak.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitzez

Gernika
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Malgarrizaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gorliz
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iturrizte
Itasi Sagardoa
Rafael Itasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Leizor
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Leizor
Ape Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Leizor
Sebastián Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Leizor
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Leizor
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

