

4 sagardo botila



IMANOL OTERI / ARGAZKI PRESS

*** Sagasti kopuruan izandako beherakadari aurre egin ahal izateko, hainbat erakundeek sagardoa egiteko sagarrak ekoizti eta landatzeko kanpaina egin dute. Argazkietan, sagastiek Astigerregen, eta sagardotegiak...

Jatorri izenaren garrantzia

Euskal Herriko sagarrak erabiltzeko ekimenak bultzatzen ari da Gipuzkoako Foru Aldundia

Sagardo ona egiteko, ezinbesteko da sagar onak izatea. Duela urte batzuk, sagardogile gehienek hemengo sagarrak erabiltzen zituzten. Gaur egun, berriz, hori aldatu egin da. Izan ere, geroz eta gutxiago landatzen den fruitua da. Hori ikusirik, kezkatu daude bai erakundeak eta bai baserritarrak.

1970etik gaur egunera bitartean, sagasti kopuruak behera egin du Euskal Herrian. Baserrien egitura aldatu egin da, eta geroz eta sagasti txikiagoak daude. Hori kontuan hartuta, ez dago sagar nahikorik sagardo ekoizleek egindako eskaerei aurre egiteko: «Geroz eta sagardogile gehiago dago, baina sagastiek ez dute neurri berean gora egin», dio Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikari Iñaki Larrañagak. Ondorioz, sagrai

rrak kanpotik ekarri behar izaten dituzte. Sagor horiek onak dira, baina sagardogileak ez ditu hain gertutik kontrolatzen. Beste batzuek zukua kanpotik ekartzen dute, eta hemen fermentatu.

Sagasti kopuruaren beherakada

Sagasti kopuruan izandako beherakadari aurre egiteko, asko izan ziren erakundeek abian jarri zituzten ekimenak. Aipagarrienak bi izan ziren: sagardoa egiteko sagarrak ekoizti eta landatzeko kanpaina egin zuten, eta sagardogileen elkarrearekin batera botila berri eta berezi bat sortu zuten. Horrez gain, ESI elkartea sortu zen, arazoa sakon aztertzeko.

Gaur egun, hemengo sagarrei

eta sagardoari beste bultzada bat emateko, Gipuzkoako Foru Aldundia lan egiten ari da etorkizunean jatorri izena izango duen sagardoa izateko: «Sagardo hori hemengo sagarrekin egingo litzateke, eta hori oso garrantzitsua da. Produktu bakarra eta kalitatekoa edukiko genuke», azpimarratu du Larrañagak. Horretarako, oraingoz 12 sagar dituzte hautatuak. Baina oraindik sagarrak ikertzen ari dira, unibertitateko hainbat aditurekin batera.

Jatorri izenaren ondorioz, sagardoaren ekoizpenari esker

lortutako aberastasun guztia Euskal Herrian geratuko litzateke. Izan ere, bere sagardoak labela izatea nahi duen sagardo ekoizleak hemengo sagarrak erabili behar harko ditu. Horrez gain, neurri horrek baserritarrek sagasti gehiago landatzea ekarriko luke.

Bestalde, gaur egun ohitura handia dago sagardoa txotxean edateko, baina ez hainbeste botilan. Jatorri izenarekin, sagardo botilari beste maila bat emango zaio: «Sagardoak jatorri izena izango du, eta horrek prestigio handia emango dio edariari». Orain,

besteak beste, haragiak eta ardoak jatorri izena dute, eta sagardoa maila horretara iristea garrantzitsua da.

Horrez gain, asko izan dira sagardoa bultzatzeko Foru Aldundiak antolatutako ekimenak: sagardoa dastatzen jakiteko ikastaroa antolatu dute, etorkizunean sagardoaren museoa egiteko lanean ari dira, liburu bat kaleratu dute sagastiek izan ditzaketen gaitzak azaltzeko eta abar. «Nik 20 urte daramatza sagardoaren inguruan lan egiten», azpimarratu du Larrañagak.

Kalitateko sagardoa lortzeko, oso garrantzitsua da kontsumitzaileek sagardo ona eskatzea, batez ere Euskal Herrian ospetua handia duen ostalaritza esparruan aritzen direnek. Egia da, hala ere, geroz eta kalitate han-

IÑAKI LARRAÑAGA
(Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikaria)

«Sagastiek ez dute gora egin sagardogileen neurri berean»

SAGARDO NATURALA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 55 64 05

Osiñaga Auzoa
HERNANI (Gipuzkoa)



Sagar gozoak, gaziak eta mikatzak

Sagardoa egiteko Euskal Herrian erabiltzen diren sagar mota nagusiak hiru dira: gozoak, gaziak eta mikatzak. Sagardoa egiteko nahastu egiten dira. Hajetako batzuk jan daitezkeen arren, batez ere sagardoa egiteko erabiltzen dira. Jateko diren sagarrak, berriz, ez dira erabiltzen sagardoa egiteko.

Urtero baserritarrak eta sagardogileak bildu egiten dira, eta sagarren prezioa hitzartzen dute. Azken urte hauetan 34 pezeta ingurukoa izan da. Baina baserritarrei prezioa handiagoa izatea gustatuko litzaieke, eta hemengo sagarra gehiago baloratzea. Izan ere, urte osoan lan handia egiten dute sagastiak zaintzen. Hala ere, badira hemengo sagarrak oso kontuan hartzen dituzten sagardogileak.

diagoko sagardoa egiten dela: «Aurtengo sagardoa oso ona izan da, adibidez». Horretan garrantzi handia izan du sagardoa egiteko prozesuan izan den teknifikazioak.

Hori guztia kontuan hartuta, sagardogileek teknika horrekin jarraitu beharko lukete. Baserritarrei, berriz, sagasti gehiago landatzeko eskatuko lieke Iñaki Larrañagak. Hala ere, horretarako garrantzitsua da sagar gutziek prezio bera ez izatea, bazuak besteek baino kalitate hobea baitute.

Sagastiak landatzeaz arduratzen direnak baserritarrak dira. Haien onartzen dute geroz eta sagasti gutxiago dagoela, baina sagastiak lan handia eskatzen duela azpimarratzen dute. «Sagastiak arreta handiz zaindu behar dira egunero-egunero, eta asko ez daude horretarako prest», azpimarratu du Maria Beloki zarautarrak. Horrez gain, badira lan gutxiago eskatzen duten zuhaitzak. Sarritan horiek errentagarriak dira, eta hori dela-eta baserritarrek nahiago dute horiek landatu. Gaur egun asko dira sagastiak jarri bai baina eskatzen duten lana ikusi eta handik gutxira kentzen dituztenak.

Arreta handiz zaintzeaz gain, sagastientzat oso garrantzitsua da eguraldia. Izan ere, horren arabera sagarra lehenago edo geroago helduko da. Udazkenean eguraldi ona izateak asko laguntzen du horretarako. Maria Belokiren aburuz, Euskal Herriko klima egokia izan ohi da sagarrondoentzat. Baina Gipuzkoan, esaterako, lurra nahiko aldapatsua da, eta horri ez da egokia sagastientzat.

Hemengo sagarra bultzatu

Guztiek gustatuko litzaieke sagardogileek hemengo sagarrak erabiltzea. Baina argi dute, era berean, hemengo sagastiak ez direla nahikoa dagoen eskaera guztiari aurre egiteko. Begi onez ikusten dute etorkizunean jatorri izena duen sagardoa izatea.

Hala, sagardogileak hemengo sagarra erostera bultzatuko

dituzte, eta baserritar asko, hori ikusirik, berriro ere sagastiak landatzen hasiko dira.

Sagastiek lehenago garrantzia izago dute berriro. Hala ere, ez dute uste hori hemendik gutxira geratuko denik.

PETRITEGUI
TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA
SAGARDOA EGITEN DUGU



☎ 943 45 71 88
 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



Jatorrizko Sagardoa
Sarasola
 TOLARE-SAGARDOTEGIA



Zumalkardi Baserría - ANOETA
 Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia - ASTEASU
 Tel.: 943 69 02 83



OSIÑAGA AUZOA
TEL: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

-Simon Etxeberria-

-Sagardoa botilan salgai

MENDIZABAL



SAGARDOTEGI ZAHARRA, 2
 ☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA



OTATZA TOLARE - SAGARDOTEGIA

- irekita ostiral luuntzean eta larunbat eta jaiegunetan -egun osoan-; igandeetan, eguerdian irekita eta gauean itxita
- Enkarguz gainerako ospakizunak
- Sagardotegiko menuaz gain beste menu batzuk
- Sagardoa txolxetik ez ezik, botilan ere.

Olatza baserría - Tel.: 943 80 17 57 - 20214 ZERAIN

BEZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA



Ipiñza Baserría - Santio Zaharra
 Tel.: 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

GARTZIATEGI Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia



BITTOR LIZEAGA
 Gartziategi Baserría - Tf.: 943 46 86 74 - ASTIGARRAGA

URDAIRA
Sagardotegia
 TOLARE SAGARDOTEGIA



URTARRILAK 17tik IREKITA
 Urdaira baserría - ☎ 943 37 26 91
 20170 Aginago-Usturil