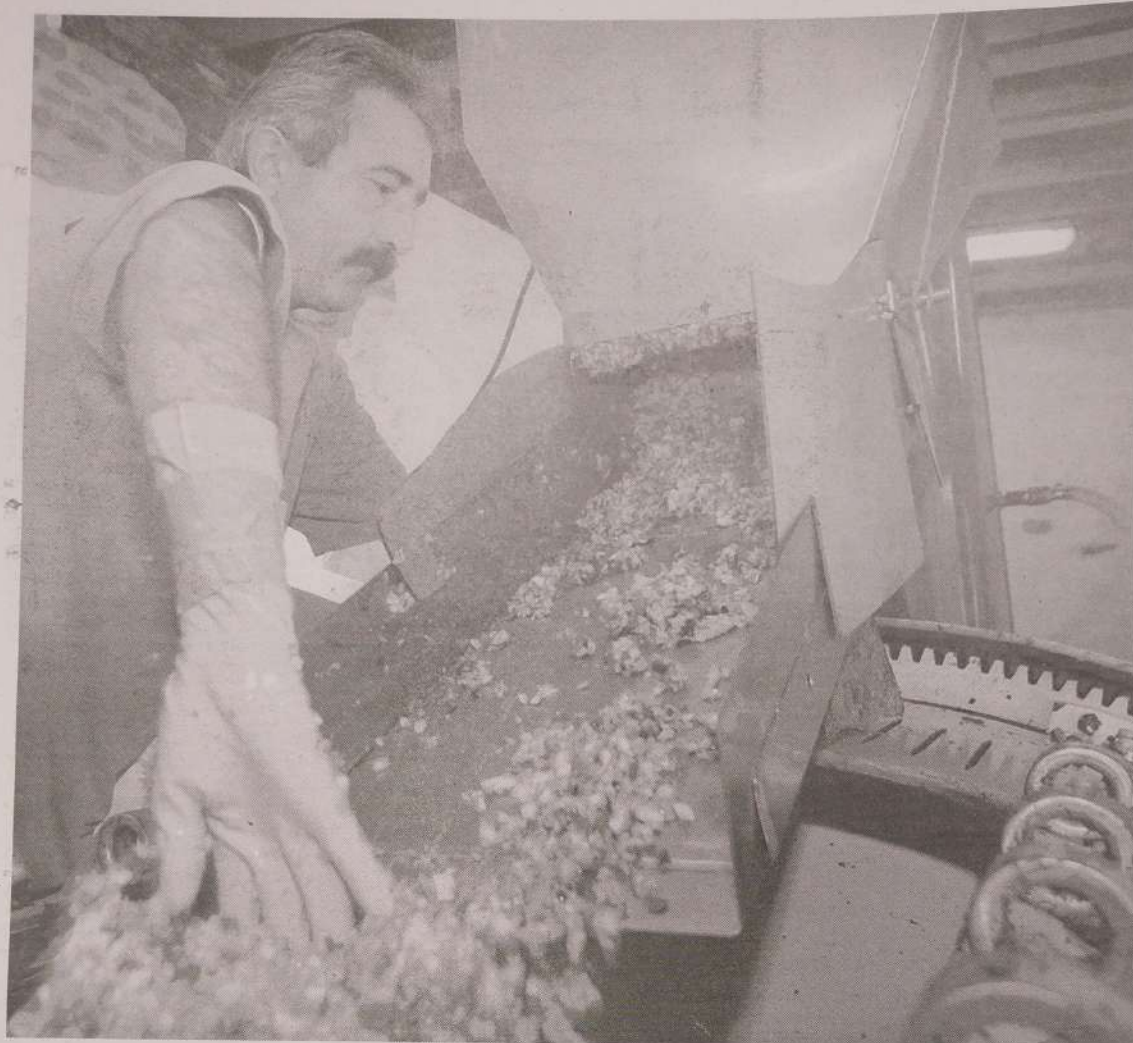




Martitxonea sagardotegiko langile bat sagarra txikitzeko prozesuan.

Josu Santesteban

Nafarroan bada aukera bertako sagardo naturala dastatzeko

Herrialde horretako sagardo-ekoizleak Iparraldekoekin elkarlanean aritu dira azken lau urteetan, inguru dauden egileen ekoizpena sustatu asmoz

Euskal Herriko beste herrialdeetan bezala, Nafarroan bada sagardoa ekoizteko eta edateko ohitura. Nafarroako txotx denboraldiaren ireklara ofiziala Lesakako Lindurrenbordea sagardotegian egingo da urtarriaren 13an. Nafarroako Sagardogileen Elkartek antolatzen du dagoeneko ohitura bilakatu den ireklara ofiziala. Urtetik urtera aldatzen dute ireklara lekua, kide diren sagardotegien artean txandak eginez. Hasiera eman eta ekaina bitartean Nafarroako sagardotegietan denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izango da.

Upeletako sagardoaz gain, bada Nafarroako botilako sagardoa ere eta hori maiatz inguruan aurkezten da. Urtarrilerako denboraldiko sagardoa dagoeneko edateko prest egoten da eta denborarekin zaporea finkatuz joaten da. Botilakoa, aldiz, guztiz osatutako azken produktua da, sagardoa guztiz hartzitua izaten da. Azken urteetan, Nafarroako sagardotegietara agertzen den jende kopuruak zertxobait gorantz egin du eta merkatuan saltzen den botilatutako sagardo kantitatean izan den gorakada nabarmenagoa da.

Gaur egun Nafarroako Sagardogileen Elkartek sei ekoizle biltzen ditu orotara. Sagardoa ekoizti eta botilatu egiten dute bertako kide guztiek. Elkarteko lehendakari Jesus Angel Garciak azaldu duenez, denek antzeko sagardo kantitatea ekoizten dute. Guztien artean, urteko 200.000 eta 300.000 litro inguru ekoizten dute. Elkarteko ekoizle guztiak nekazariak dira eta beren egunerokotasunean sagarrondoak ongi zaintzea dute helburu, besteak beste. Elkarteko kideak Nafarroa iparraldekoak dira: Lekaroz, Lekunberri,

Lizarran KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 21 €

Estudio de Gramática, 1 - Tel.: 948 55 00 10
LIZARRA



Nafarroako txotx
denboraldiaren
irekiera ofiziala
Lesakako
Lindurrenborda
sagardotegian
egingo da,
urtarrilaren 13an

«Euskal Herriko
alde
ezberdinetan
ekoizten den
sagardoa
antzekoa da,
baita ereiten
den sagarra ere»

Aldatz, Beruete eta Lesakakoak. Elkarteen logotipoa dolare bat da, sagardo produkzioaren irudi.

Nafarroako Sagardogileen Elkartea 2001. urtean sortu zen. Elkarrekin kideen irizpideak bateratzen ditu: ekoizpen sistemak, moduak... Elkarteen eginbehar nagusia Nafarroako sagardo naturala sustatu eta ezagutzera ematea da. Horretarako, hainbat ekitaldi antolatzen dute elkarteko kideek, esaterako, Sagardo eguna. Orain bi urte Elizondan izan zen. Iaz ez zen ospatu eta aurten, 2006an, Lesakan ospatzeko asmoa dutela azaldu du Jesus Angelek.

Nafarroako sagardo-ekoizleek, ahal dutenean, Nafarroako sagarra erabiltzen dute eta egiten duten sagar autoktonoaren aldeko apustua tinkoa da. Garciak emandako azalpenen arabera, «sagarrondoek urte batean uztia eman eta hurrengoan ez dute ematen. Iaz ez zen sagar uztarik izan».

«Baten batek zertxobait lortu bazuen ere, esan daiteke Nafarroako sagardo-ekoizleek ez genuela bertako sagarririk bildu. Horregatik, aurtengo denboraldiko sagardoa egiteko sagarra erosi behar izan genuen ekoizleok. Aurreroko denboraldirako sagardoa, aldiz, Nafarroako sagarrarekin egin genuen guztiz», dio nafar ekoizleen elدونak.

Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria den Jesus Angel Garcia Lekarozko Larraleda sagardotegikoa da. Haren esanean, «oraindik ezin da zehaztu nolako sagardoa izango den denboraldi honetakoa. Abenduan, hotza zela eta, nahiko gozoturik zegoen, fruitu-usainarekin. Hartidura poliki joan da eta horrek on egiten dio sagardoari. Ilunagoa da, gorritxoagoa. Denboraldia hasi eta dastatzean ikusi beharko da zein eboluzio jarraitu duen. Hala ere, kontuan izan behar da upeltegi bakoitzak bere legamia eta hartidura dauzkala eta, noski, horrek eragin zuzena du ekoiztitako sagardoan».

Nafarroako sagarra

Sagardoa egiteko sagarra Nafarroa iparraldean ereiten da. Jesus Angelen aburuz, «sagastientzako klima ideala dago bertan, euritsua eta bustia. Nafarroako beste leku batzuetan baino eguzki edota bero gutxiago egiten du. Kantauriko

klima dago bertan eta hori oso aproposa da sagarra ereiteko. Klima egokia ezinbestekoa da sagardorako sagarra baldintza onetan ereiteko. Horren harira, Baztan aldean esaterako, beti egon da sagardoa ekoizti eta edateko ohitura. Azken urte hauetan, ekoizleek egin dutena ohitura berreskuratzera izan da».

«Nafarroan ereiten diren sagarrak, sagar autoktonoak, Gipuzkoa eta Iparraldean ereiten diren sagarren antzekoak dira. Parekotasunak dituzte, nahiz eta zenbait ezaugarri ezberdin izan ditzaizketen», dio Jesus Angelek. Eta, haren esanera, «Euskal Herriko alde ezberdinetan ekoizten den sagardoa antzekoa da, baita ereiten den sagarra ere. Iruditzen zait, gainera, sagarren deituetan egon daitezkeen aldaketak edo ezberdintasunak tokiko euskalkiagatik direla, sagar motagatik baino».

Elkarlana

Zenbait arau eta kontrol prozesu igaro behar dituzte «Nafarroako Artisanu-Janariak» izendapenaren barnean merkaturatzen diren produktuek. Jesus Angel orain dela 13 urte hasi zen sagardoa ekoizten eta «Nafarroako Artisanu-Janariak» markaren barnean dago bere sagardoa. Egun sagardi propioa dauka eta sagardo ekologikoa ere egiten du. Ekoizten duen sagardoak zenbait kontrol igarotzen ditu, lehengaia den sagarretik hasi eta azken produkturaino.

Nafarroako Sagardogileen Elkarteko ekoizleak bateko edota besteko partaide dira. Horrela, beren produktuen ekoizpenek nola-baiteko kontrola edota jarraipena izaten dute.

Elkarteko ekoizleak Iparraldeko ekoizleekin elkarlanean aritu dira azken lau urteetan. Sagar autoktonoaren gainean jardun dute zenbait azterketa eta ikerketa egiten: klasifikazio bat egin dute, zein sagar den egokia eta zein ez...

Orain, berriz, Administrazioarekin harremanetan jartzeko prozesuan aurkitzen dira. Elkartzeko proposamena egin eta erantzunaren zain daude. Egindako lanaren emaitza erakusteko asmoa dute. Etiketa edota izendapen bat lortzeko proiektuan daude guztiz murgilduta.



Iruñeko Txantrea auzoan eginiko sagardo-festa.

Jesus Angel Garciak deialdi bat egin nahi izan du izendapen posible bati begira: «Gaur egun gutxi gara sagardo naturala ekoizten dugunok. Bakarka bai-

no hobe litzateke denok elkartu eta batera aritzea gure interes komunak lantzeko eta aurrera eramateko. Euskal Herriko ekoizleei egingo nieke deia guz-

tiok batera lan egiteko izendapen edota etiketa bat lortzearen alde, Euskal Herriko Sagardo Naturalaren izendapenaren alde alegia».



**Betikoa
noski**

c/ Tajonar, 29 • Tfno.: (948) 15 23 00 - 15 34 07

www.kaleangora.com

Pamplona