



Euskal Herriko sagarra metatua, zuritze eta zatitze prozesuari hasteko prest.

Josu Santesteban

Bizkaiko sagardo naturala prest denboraldi berrirako

Bertako sagarraren ekoizpenaren aldeko apustu garbia egiten ari dira Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak osatzen duten hamairu kideek

Sagardo ekoizpenaren parte handi bat Gipuzkoan kokatzen da. Hori egia da, baina hala ere alpatu behar da Bizkaian ere badela sagardo produkzioa. Gainera, urteak igaro ahala, ekoizle kopurua eta produkzio kantitatea handitzen doaz pixkanaka-pixkanaka.

Pasa den mendean sagardoak Euskal Herriko herrialde guztietan ekoizten zen. Bizkaian sagardo oso zabaldua egon zen iraganean. Baina, Gipuzkoan tradizioa mantendu den aldi berean, Bizkaian etenaldi bat egon zen zenbait urtetan. Azken urte hauetan, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak lan handia egin du esparru honetan. Horri esker, poliki-poliki, Bizkaiko sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa berreskuratzen doaz.

Bizkaian ez da txotx kanpainaren irekiera ofizialik izaten. Sagardotegi bakoitzak bere irekiera egiten du. Denboraldia, urtero, urtarri amaieratik ekaina bitartean izaten da. Urtarrilean sagardo edateko moduan egoten da eta sagardotegietara joaten direnek kupaletik zuzenean dastatzeko aukera izaten dute. Botilako sagardoak, aldiz, maiatz eta ekaina bitartean aurkezten da.

Denboraldi berria

Iaz Bizkaian 300.000 litro ekoiztu ziren gutxi gorabehera. Aurten sagardo produkzioa zertxobait jaitsi da, sagastietan sagar gutxiago egon baitzen. Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak ekoizleek Bizkaiko sagarrarekin egiten dute sagardoak. Zalantzarik gabe, bertako sagarraren aldeko apustua handia da. Beraz, sagar uzta urriagoa izan zenez, sagardo produkzioa txikiagoa izango da aurten. Sagarrondoaren uzta kantitatea urtetik urtera aldatzen da. Faktore klimatikoek gain, sagarrondoaren izaerak ere badu eragin

IBARRA SAGARDOTEGIA



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

MENU

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Membrihua, Ogia eta Sagardoak
- *****
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

300 lagunentzat tokia

Zabalik egun guztietan, bazkariak eta afariak

zuzena. Urte askoko sagarrondoek bi urtetik behin ematen dute fruitua, funtzionamendu ziklikoa da.

Zornitzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa da elkarteke egungo lehendakaria. Haren ustetan, kalitate aldetik Bizkaiko sagardoa ona izango da aurten. Hori diote orain arte egindako azterketek. Itxura aldetik ere ona izango da, sana. «Eguraldiari dagokionez, uda ona izan zen, eguzkitsua eta beroa. Sagardoa egiteko batu zen sagarra egoera onean zegoen. Lehorte txiki bat izan zen, baina sagastiek ongi gairatu zuten. Gainera, lehorteak ez die sagarraren ezaugarri txarrera eragiten; Lehorteak sagarraren ezaugarri enologikoak hobetzen ditu», dio Zamalloak.

Beraz, izan duen eboluzioa kontuan hartuta baieztatu daiteke denboraldi berrian Bizkaiko sagardoa ona izango dela. Zamalloaren iritziz, «negua hotza izaten ari da, eta horrek upategietan eragina izan dezake. Nahiz eta isolatuta egon, oso temperatura hotzek eragina izan dezakete azken produktuan».



Bizkaiko sagardogileen produktua nabarmentzeko erabiltzen den etiketa.

Promozio lana

Bizkaiko Sagardogileen Elkartea 12 ekoizlekin osatzen dute gaur egun. Ekoizle txikiak, ertainak eta handiak biltzen dira bertan: batzuek 80 litro inguru ekoizten dute, beste batzuek 2.000 eta 5.000 litro bitartean, eta badaude 15.000-20.000 litro ekoizten dituztenak ere. Ekoizle batzuek sagardotegi edota jatetxeak dituzte eta beste batzuek ez. Aldiz, Elkarteke ekoizle guztiak sagarrak eraiten dituzte, sagardo naturala egiten dute eta botilatu egiten dute. Gauzak horrela, botilaturako Bizkaiko sagardo naturala merkaturatzea da Elkartearen erronketako bat.

Orain 13 urte sortu zen elkarte. Urteetako ibilbide horretan zehar, kideek lan handia egin dute sagardoaren ekoizpenaren inguruan. Bizkaian galduta zegoen sagardo tradizioa berreskuratzen egindako lana nabarmena da. Bestalde, bertako sagarraren aldeko pauso ugari egin dituzte. Elkarteak tinko sustatu du Bizkaiko sagardo naturala.

Elkartearen bitartez, kideek beren interes orokorrak babesten dituzte. Erosketak, tratuak... elkarte ororen ohiko eginbeharrak dira. Gainera, guztientzako baliagarri diren irizpideak finkatzen ditu erakundeak. Nork bere aldetik lan eginda baino etekin

Bizkaian sagardoa oso zabaldua egon zen iraganean, baina ondoren bere garapenak eten handia izan zuen

hobeak lortzen ohi dira elkarrekin lan eginda.

Elkartearen eginbeharren artean aurkitzen da promozio lana egitea. Promozio lana benetan garrantzitsua da ekoizleentzat. Sagardoaren kontsumoa sustatzeko eta handitzeko oso lagungarria da. Zamalloaren esanean, «produktua promozionatu behar da; bertan egiten den sagardo naturala Bizkaian eta bizkaitarrei ezagutzera ematea oso garrantzitsua da». Ferietan parte hartzen dute eta sagardo egunak antolatzen dituzte jendeak sagardoa ezagutu dezan. Herrialdeko hainbat aldetan izaten dira ekitaldiak, urtean zehar lau edo bost. Horietan, Bizkaiko sagardoa ezagutzeko eta dastatzeko aukera ematen zaio jendeari. Azken urte hauetan, Bizkaiko sagardoaren kontsumoan goranzko joera nabaritu da, baina goiara pixkanaka izaten ari da.

Gaur egun, Sagardogileen Elkartea duen erronka nagusietariko bat jende gaztearengana heletzea da. Gazteak sagardoaren bezero potentzialak dira. Honela azaltzen du egoera Zamalloak: «Sagardoarekiko sentsibiltate handiagoa erakusten dute gazteek helduek baino eta hori oso nabaria da. Bizkaian aspalditik dator sagardoa ekoizteko eta edateko ohitura. Baina belaunaldi jausi bat izan da, dagokion etenaldiarekin. Eta oraingo gazteak ohi-

«Sagardoarekiko sentsibiltate handiagoa erakusten dute gazteek helduek baino eta hori oso nabaria da», dio Jose Antonio Zamalloak

tura berreskuratzen ari dira». Gero eta gehiago aukeritzen da sagardoa jai giroan, jatorduetan... Eginbeharrekoak ondo eginez gero, Zamalloaren aburuz, etorkizuna izan dezake erronkak.

Lehengaia ezagutu

Zamalloaren esanean, «momentu honetan izan dezake Bizkaiko sagardoa berezitasun propioen bat. Baina etorkizunera begira, esan daiteke orokorrean ekoizle guztiak bateratzera joko dugula: tresneria berdinarekin erabiltzea, antzeko irizpideak izatea...».

Zalantzarik gabe, Bizkaiko ekoizleek egindako sagardo naturalak lehengaia berezia du: bertako sagarra. Gaur egun, alde bakoitzeko sagarraren ezaugarri propioak ez dira oso ondo ezagutzen. Zamalloak uste du egunen batean agian helduko direla lehengaia goreneko mailan ezagutzera. Helburua litzateke lehengaia ondo ezagutzea: zein sagar mota dauden, ezaugarriak, bakoitzak zer ematen duen... Egun neurri batean ezagutzen dira, baina ez beren osotasunean. Zamalloak dioenez, «deitura edota izendapena izatera iritsi gaitzeko. Azterketa eta ikerketak egin behar dira helburua lortzeko. Baliabideak behar dira produkzioaren jarraipen bat egiteko, bai baserrietan eta bai upategietan».

Bizkaian bertakoa, Bizkaian Bizkaikoa



Bizkaiko Sagardogileak

- 1 **Laka-Erdi Sagardoa**
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baserría, Milloi auzoa
48710 Berritua
Tel.: 94 613 91 78
- 2 **Urrutia Sagardoa**
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baserría
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46
- 3 **Lurraska Sagardoa**
Kanpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45
- 4 **Leartibal Sagardoa**
Okamika Auzoa
48299 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26
- 5 **Erdikoetxe Sagardoa**
Andoni Ojanguren Zorroza
Gaitolza, 36
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85
- 6 **Axpe Sagardoa**
Jose Antonio Bilbao Ibaruzoa
Axpe Baserría
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85
- 7 **Sebastianeko Sagardoa**
Antón Aresti Elguren
Sebastianeko Baserría
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42
- 8 **Malgarrazaga Sagardoa**
Manbel Abajo
48110 Gatika
Tel.: 94 94 676 24 19
- 9 **Isasi Sagardoa**
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69
- 10 **Etxebarria Sagardoa**
Itxiar Etxebarria
Txone-Bani Baserría, Igartua Auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10
- 11 **Kandi Sagardoa**
Sat Kandi
Ametzabarri Baserría
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40
- 12 **Uxarte Sagardoa**
Jose Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15
- 13 **Lapurriketa Sagardoa**
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39