

sagardoa bizkaia eta nafarroa



Sagardo garaian txotxetik

Urta osoan, gosari, bazkari eta afartak asteburuetan hain eskik

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81



Nabaz auzoa • Lesaka (Nafarroa) • Tel.: 948 637 212



102 Meaka auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130
www.olasagardotegia.com

- Klimatizaturia
- Bertako sagarrekin egina
- Asteburuetan egun osoan zabalik
- Egunero arratsalde irekita



Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagar guzti hoiek tajuz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe sagardoa berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!

Otsailaren 3tik aurrera zabalduko da

Tel.: 943 55 15 02 www.altzuetasagardotegia.com
Altzuetako, 7 - Osinaga Auzoa - Hernani



NAFARROAN ☉ Manolo Arozena bertsolaria, Nafarroako 2006ko denboraldia zabaltzeko ekitaldian, Lesakako Lindurrenborda sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

Elkarlanaren indarra

Bizkaian sagardo ekoizle gutxi batzuk daude, baina auzolanean arituz produktua ezagutarazi eta aurrera egitea lortu dute

◀ Bizkaiko Sagardogileen Elkartek hamalau sagardogile biltzen ditu, eta urtean 300 mila litro sagardo ekoizten dituzte. Gipuzkoakoarekin alderatua, diferentzia handia da, baina horrek ez du esan nahi Bizkaian sagardo tradizio txikiagoa egon denik.

Aitor Intxaurreaga, Laneko kooperatibako lehendakariordea eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kidea da. Bere ustez, Bizkaian sagardo ekoizle faltarik ez da inoiz izan. «Sagardoa etxean edo etxerako egiten zuten baserri asko egon da beti. Diferentzia, sagardoa salmentarako ekoizten dutenen artean dago. Haietako

asko ekoizle txikiak ziren orain dela hamabost urte; etxerako egindakoaren soberakinak saltzen zituzten». Baina, gaur egun, ekoizpen eredu horrek ez du etorkizun handirik.

Sagardoaren sektoreak lege eta araudi prozesu gogor batean murgildu behar izan du azken urteotan. Sagarraren manipulazioa erregulatu egin da, eta horrek ekoizpen sisteman aldaketa garrantzitsu batzuk ekarri ditu. Sagardoak gutxieneko kalitate eta osasun baldintza batzuk bete behar ditu, baldintza gero eta gogorragoak. Dolarea, adibidez, altzairu herdoilgaitzaz egina izan behar da, eta ez burdinaz-

koa, orain arte bezala. Eta gauza bera gertatzen da bestelako makineria guztiarekin.

Horregatik ez da hazi Bizkaiko sagardo ekoizleen kopurua Aitor Intxaurreagaren ustez: «Osasun arau berriek inbertsio kopuru handiak eskatzen ditu, eta inbertsio hau, askotan, gehiegizkoa da ekoizle xumeentzat».

Horrek guztiak sagardogile batzuen kanporatzea ekarri du. «Ekoizle txiki asko etxerako sagardoa egitera mugatu dira, beste batzuk pauso hori eman eta ekoizle berriak agertzen joan diren bitartean. Beraz, ekoizle kopurua beti hamabi eta hamalau artean mantendu da. Baina

ekoizpen kopurua, sagardo litro kopurua, goraka joan da dudarik gabe».

Ekoizpenaren gorakada, ordea, ez da progresio finko batean ematen. Urte batetik bestera, klimaren baldintzen arabera, sagar ekoizpena asko aldatzen da, eta dagoen sagar kopuruak markatzen du sagardo ekoizpena. «Azken urteotan sagar asko izan dugu, gehien bat azken denboraldi honetan». Baina sagar kopuruarekin bakarrik ez dago ekoizpena bermatuta.

Bizkaiko sagardoa ezagutarazten

Duela hamabi bat urte, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jaio zenean, jende gutxi zekien Bizkaiko sagardoaren berri. «Elkartearen bidez, sagardo egunetan eta hainbat azokatan parte hartuz, gure produktua ezagutarazi dugu», esan du Aitor Intxaurragak. «Pixkanaka, bezeroak hemen ere sagardo ekoizpen garrantzitsu bat dagoela konturatu dira. Eta hortik etorri da, nire ustez, ekoizpenaren igoera».

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak ildo horretan bildu ditu bere ahaleginak. «Lehen pausoa gure produktua identifikatzea izan zen. Logotipo bat eta izen edo marka bat sortu genituen. Horrela, Bizkaiko sagarrekin eta Bizkaian bertan egindako produktu bat gurela ezagutarazi genuen».

Gero, elkarteak publizitate eta iragarkiak modu bateratu batean ateratzeko erabakia hartu zuen. Baina langintza bateratu batean aritzeak badakartza bestelako abantailak.

Abantaila ekonomikoak

Gipuzkoan, ekoizle gehiago egoteaz gain, sagardotegi bakoitzak askoz sagardo litro gehiago ekoizten ditu, eta haien zatirik errazagoa da lehen aipatutako gastuei aurre egitea. Bizkaian, beraz, ezinbestekoa da elkarlana. «Elkartearen beste helburuetako bat gure arteko harremana eta beste elkarteekikoak sendotzeaz gain, ekoizpenak dituen gastu batzuk denon artean partekatzea da», dio Intxaurragak.



BIZKAIAN Lazko Bizkaiko sagardo botilaratuaren aurkezpen ekitaldia, Bilbon. Besteak beste, Onintza Enbeita bertsolariak eta Oier Zearra pilotariak parte hartu zuten. MONIKA DEL VALLE / ARGAZKI PRESS

Botilak erosteko orduan, adibidez, kopuru handiak erosten dituzte, hamalau sagardogileentzat, eta, era berean, etnologoen zerbitzuak elkarrekin kontratatu edo informazio teknikoak banatzen dute beren artean.

Sagardogileak edari tradizional horren maitale dira, azken batean. Urtean bitan, sagardo dastatzeak antolatzen dituzte, urteko sagardoaz hitz egiteko. Bilera horietan ekoizle bakoitzak bere esperientzia partekatzen du, sagardoaren ezaugarriak aztertzen eta kalitatea hobetzeko bideak bilatzen. Beti ere, elkarlanak ematen duen ikuspuntutik.

ekoizleak

Nafarroak ere bere elkarteak dauka

Nafarroako Sagardogileen Elkarteak sei sagardo ekoizle biltzen dira. Jesus Angel Garcia —Larralde sagardotegiko jabea— elkarrekin lehendakaria da.

Berak azaldu digu elkarte nafar horren lana: «Garrantzitsuen irizpideak bateratzea da. Arau guztiak betez, ahalik eta kalitate bikainena lortzen saiatzen gara, elkarrekin ikerketa lanak eginez».

Koordinazioa ere ezinbestekoa

da administrazioarekin aurrera eramane beharrek harremanetan. Sagardo egunak antolatu ahal izateko edo azoketan parte hartzeko ekimen bateratuak antolatzen dituzte Nafarroako ekoizleek.

Elkarlanak ezinbesteko emaitzak ekartzen ditu, Jesus Angel Garcia azpimarratu duenez: «Nafarroako sagardoa gero eta ezagunagoa da, eta salmentak ere gora doaz. Duela hamahiru

bat urte, sagardoa ekoizten hasi nintzenean, Nafarroan sagardoa edateko ohitura gutxi zegoen. Jatetxe askotan ez zuten sagardoa eskaintzen eta hori ere aldatu da».

Hala ere, jatetxe askok ez dute hainbat sagardo izenak kartan jartzeko ohiturarik, ardoekin edo xanpainarekin egiten den bezala. Eta hori da, hain zuzen, Nafarroako sagardogileek duten erronketako bat, gaur egun.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia



Urrutia kalea, z/g - 31680 OTSAGABIA (Nafarroa) - Tel.: 948 890 517 - www.kixkia.com