

sagardogintza Euskal Herrian aspaldiko gastronomia ohiturara da eta betidanik famili egiturari lotuta egon arren, azken 30 urteetan industria eta merkaturatzeko egiten hasi da. Horrekin batera jendeak gero eta gehiago joan nahi du upeletatik zuzenean sagardoa edatera eta horrek sagardotegiak euren egoitzak moldatu eta egokitzera behartu ditu, edale uholdeak jasotzeko esperoan.

Bizkaian, eta sagardoari dagokionean, urte hau bikaina izango dela espero da, hala antzematen dute behintzat aurtengo sagar uztekin. Antza denez, Bizkaiko sagardoaren produkzioa %30a igotzea iritsi daiteke aurtun.

Aurtun, inoiz baino lehen hasi dira sagardoa egiten, fruituak bildu eta egin beharreko prozesu guztia aurrera atera, aurreko urtean baino sagardo gehiago produktitzeko intentzioarekin. 12 enpresa inguru aritzen dira lanean sagardoa produzitzen, eta hauetatik lau Lea Artibai zonaldean kokatzen dira, alegia sagardo gehien produzitzen duen zonaldea. Horrela, guztira 350.000 litro sagardo produzitzea espero dute, iaz baino %30a gehiago.

Lan gogorra da, kamioiak fruituak betetzeko dazozelako eta horiek ostel ez daitezela, berehala tratatu behar direlako, beraz, egun luzeak iraten dira prozesu hasierakoak.

1990an Bizkaiko Sagardoa Elkarteak eratu zen, honen barruan, Bizkaiko sagardo naturaleko hamalau egile daude egun (Laka-Erdi sagardoa, Urrutia Sagardoa, Lurrua Sagardoa, Laneko sagardoa, Erchikoetxe sagardoa, Axpe Sagardoa, Sebastianeko Sagardoa, Eguzkialde Sagardoa, Etxebarria Sa-

gardoa, Isasi Sagardoa, Uxarte Sagardoa, Kandi Sagardoa, Amezketta Sagardoa eta Lapurriketa Sagardoa).

Elkarte honen helburua sagarraren laborantza eta sagardo naturalaren prestakuntza suspertzea nahiz sustatzea da. Horretarako, Nekazaritza Sailarekin, Mendiko Nekazaritza Elkarteekin, Udalekin eta abarrekin batera, Sagardo Eguna antolatzen dute; bertan, sagardoa dastatzeko aukera dago, Bizkaiko gastronomia bikaineke ohiko produktuekin batera.

Sagardoko sagar-landaketak Bizkaiko geografia osoan egon dira

*Sagar-landaketak
Bizkaiko geografia
osoan egon dira
beti, baserrien
ustiakuntzaren
barruan*

beti, baserrien ustiakuntzaren barruan. Zelaiei lotutako laboretzat landatzen ziren, eremu oso zabalekin eta edalontzi itxurako formekin. Gaur egun, landaketak txikiagoak dira, eta ardatz zentralerako forma dute; izan ere, horrek mesede egiten dio zuhaitzaren intso-lazioari eta argiztapenari. Gainera, moten arabera patroiak erabiltzen dira.

80ko hamarkadan, Nekazaritza sailak sagardoko sagarra suspertzeko programa hasi zuen. Horretarako, sagardoko sagar motaren bi prospekzio egin dira; lehenengoa 1985ean eta bigarre-

na 2000an. Lortutako materiala landatu eta ikertu egin da Zallako Frutikultura Estazioan eta horren Upategi Esperimentalean.

Bi prospekzio horien helburua Bizkaiko ondare genetikoaren katalogatzea eta hori ikertu ondoren, kalitate oso handiko sagardo naturala lortzeko aukera ematen duten motak hautatzea izan da.

Material begetala Bizkaiko baserrietan bildu da; material hori sailkatu eta, gero, txertatu egin da, germoplasmako bankua sortuz, baliabide genetikoak mantentzeko eta desbideratzeak ekiditeko. Era berean, interes gehieneko motak aukeratu dira, honako irizpide hauek aplikatuz:

- Izurri eta gaixotasunekiko sentikortasuna.
- Ezaugarri teknologikoak eta ikerketa, Upategi Esperimentalean.
- Produktibitatea.

Horrela, beste batzuen artean, honako sagar mota hauek dira komenigarrienak:

- Azpuru Garratza: zuhaitzaren indarra ertaina da, loratzea goiztiarra, heltzea: urriko 1. hamabostaldia eta produkzioa ertaina.
- Ibarra: Zuhaitzaren indarra indartsua da, loratzea goiztiarra-ertaina, heltzea: urriko lehenengo hamabostaldia, produkzioa ona, hala-holakoa.
- Txistu: Zuhaitzaren indarra indartsua, loratzea goiztiarra, heltzea urriko lehenengo hamabostaldia eta produkzioa Ona.
- Urdin: Zuhaitzaren indarra indartsua, loratzea ertaina, heltzea urria eta produkzioa handia.

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak 14 kide ditu gaur egun



Sagar uzta ona izan da Bizkaian.



300 lagunentzat
tokia

Zabalik egun
guztietan,
baskariak eta
afariak

IBARRA SAGARDOTEGIA



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

MENUAK

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Ogia eta Sagardoa
- Okela Tortila
- Okela kroketak
- Zapoa
- Gazta, Intxaurrak, Ogia eta Sagardoa



BERTAN EGINDAKO
SAGARDOA

