



EKAIN

SAGARDO EKOLOGIKOA

Iruretxiki baserriko sagarrekina egin eta bertan botilaratua



AITOR EIZMENDI AIZPURUA

Iruretxiki baserria. Astotxiki bidea, 4 (Ibañarieta)
20140 **Zestoa** · Tel. 943 14 80 33
ekainsagardoa@gmail.com

www.ekainsagardoa.com



Etxeko sagarrekin bakarrik egina

Ibañarrietako lurretan betidanik egon dira sagastiak eta sagardoa ere egin izan da. Iruretxikin duela 20 urte hasi ginen sagarrondoak landatzen, inguru hauek sagastietarako egokiak direlako. Gaur egun 4,5 hektareako sagastia dugu, eta bertan 1.600 sagarrondo baino gehiago. 30 sagar mota inguru dauzkagu, horien artean sagardoa egiteko barietate oso estimatuak: Moko, Txalaka, Urtebi...

Lehenbiziko urteetan sagardogile handiei saltzen genien sagarra; orain 7 urte, beriz, geure sagardoa egiten hasi ginen, hasieran 1.000 litro, etxerako izateko; pixkanaka, sagardoaren munduan murgilduz eta inbertsioak eginez, eraikin berri bat prestatu eta gaur eguneko produktora iritsi gara (2011n 33.000 litro). Garai bateko ametsa egia bihurtu da.

Aurrera begira ere eredu ekologikoan jarraitzeko asmoa dugu; gaur egungoa zainduta, sagasti berriak landatuko ditugu, eta laster beste produktu bat eskaintzeko asmoa dugu: sagar zuku ekologiko pasteurizatua.

Azken berriak ikusteko: www.ekainsagardoa.com eta 



Sagardoa nola egiten da?

Udaberrian loratzearekin hasten da egitekoa; lehenbiziko lanak kimatzea, belarra moztea eta izurriteak zaintzea izaten dira.

Uztaren bilketa irailean hasten da eta azarora arte irauten du. Heldutasun mailaren eta barietateen arabera biltzen dugu sagarra; eskuz egiten dugu etxekook, bateko eta beste laguntzaileen borondatearekin.

Ondoren sagardotegiko lanak hasten dira: sagarrak garbitu, txikitu eta dolarera bidaltzen dira, prentsatzeko. Handik kupeletara pasatzen da muztioa, era naturalean hartidura prozesuari ekiteko. Horrela 4-5 hilabete igaro eta gero, sagardo bihurtzen da, eta puntu egokira iritsitakoan botilaratzeko prest dago.

Zergatik Ekain?

Oso lotura estua dugu Ekaingo leize-zuloarekin, gure familiaren jatorria Sastarrain baserrian dagoelako, haitzuloaren ondo-ondoan. Horrez gain, izenarekin sentimendu berezi bat eta arbasoenganako miresmena adierazi nahi izan ditugu, guztiok ere haien ondorengo garelako.



Zergatik ekologikoa?

Hasiera-hasieratik garbi eduki dugu ingurunearekiko errespetuz jokatu behar genuela, naturaren baliabideak ahalik eta egokien erabilita kalitatezko produktuak ekoizteko.

Beraz, gure aitona-amonen jakinduria eta zientziaren aurrerapenak uztartuta, naturarekin bat lan egiten saiatzen gara, ongari edo pestizida kimikorik bota gabe, genetikoki moldaturiko organismorik erabili gabe eta sagardoari bestelako gehigaririk erantsi gabe.

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluan erregistratuta gaude, eta haien kontrolatzen eta ziurtatzen dute gure ekoizpena. Horrez gain, Biolur elkarteko kide gara, nekazaritza eredu iraunkorra bultzatu nahi dugulako, eta gure ekosistemaren osasuna indartu ere bai.



www.eneek.org



www.biolur.net