



**AURKEZPENA.** Sagardo Mahaia presidente Mikel Mari Lasa eta elkarteko bozeramaile Mikel Zapiain, Gorenak markaren aurkezpenean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

## KALITATEA HELBURU

Sagardozaleari ahalik eta kalitatezko sagardorik onena eskaintzea eta sagardoaren sektorea indartzea da Sagardo Mahaia elkartearen zeregina. Horretarako, sagasti zaintza hobetu, bertako sagarraren aldeko konpromisoa eta lanketarako araudia egin du.

**L**ehenengo pausoa eman dute Sagardo Mahaia elkarteko kideek, eta dagoeneko Gorenak zigilupean lehenengo botilak merkaturatu dituzte. Ibilbide luzea dute aurrean, baina oinarri sendoetan bermatu dira helmugara iristeko. Kalitatea dute helburu, eta, horretarako, lehenengoa zein lanketan indar guztiak jarri dituzte.

Sei milioi botila merkaturatuko dituzte Sagardo Mahaia elkartearen osatzen dute Gipuzkoako 13 sagardogilek. Gorenak zigilupean Euskal Herrian ekoizten den sagardoaren %50 merkaturatuko dute, eta, horretarako, ekoizpen prozesuan araudi bat finkatu eta kontrol neurri zehatzak gainditu beharko dituzte, sagardoa goi kalitatekoa eta gustagarria dela bermatzeko.

Sagardo Mahaia elkarteko kideek bi helburu nagusi dituzte: sagardozaleari ahalik eta kalitatezko sagardorik onena eskaintzea, batetik, eta sagardoaren sektorea indartzea bestetik. Horretarako, sagastien zaintza hobetu, bertako sagarraren aldeko konpromisoa hartu, eta sagardoaren lanketarako neurriak aintzat hartu dituzte.

Sagarraren kalitatea hobetzeko lehenengo pausok 2006ean eman zituzten. Sagarlan izeneko enpresak 500 sagasti aztertu zituen, eta produkzioa handitzeko eta kalitatea hobetzeko egin beharreko irizpideak finkatu zituen. Modu horretan sagastiak homologatu nahi dituzte, eta, bide batez, baserritarri errentagarritasun handiago bat eskaini. «Guk ulertzen dugu baserritarrari ahalegin bat eskatzen diogula, eta, horri aurre egiteko, errentagarritasun bat eman behar zaiola. Gure ustez, sagarraren produkzioa bikoiztu baino gehiago egin daiteke, eta hektarea bakoitzeko 9 tonatik 22ra pasa daiteke. Beraz, produkzio gehiago eta kalitate gehiago izanez gero, sagar on hori guztia, gure bodegak asetu



## 500 sagasti aztertu, eta produkzioa handitu eta kalitatea hobetzeko irizpideak finkatu dituzte

### Baserritarrei zuzendutako formakuntza ikastaroak antolatu ditu itsasmendikoin

arte erosteko konpromisoa egiten dugu. Gainera, lehenatasunezko prezioa jarriko genioke. Lehen-gaiaren kalitatea bermatuta baduzu, sagardoa ere bideratuta doa», esan du Sagardo Mahaia elkarteak kordinatzaile Josu Esnaiek.

Sagasti zaharrak gauetik goizera aldatzerik ez dagoela dio Sagardo Mahaiko bozeramale Migel Zapiainek, baina aldatzea berriak profesionaltasunez eginez eta beraiek jarritako ekoizpen irizpideak jarraituz, «batez beste, baserritarrek urtero hektareako 6.000 euroko fakturazioa izango luke hektareako, 5. urtetik 25. urtera arte».

### Ikastaroak

Sagarraren produkzioa eta kalitatea bermatzeko Sagardo Mahaiaik baserritarrentzako prestakuntza ikastaroak antolatzen ditu itsasmendikoin, eta Sagarraren bidez aholkularitza zerbitzua eman banakoei. «Lehenengo lana sagastia homologatzea izango da, baserritarri egin beharreko erakutsi, eta bidea jarri. Hori urte batean egin dezake, baina hurrengo urteetan mantendu egin behar du. Horretarako, Sagarran ezarritako irizpideak mantendu beharko ditu», gaineratu du Migel Zapiainek. Sagardo ona egiteko etorkizunean sagarrari begiratu behar diotela dio sagardogileak, eta sagar ona lortu. «Sagar onarekin sagardo txarra egin daiteke, baina sagar



MARKA. Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta, Zapiain, Altzueta, Olaiola, Zelaia, Barkaitzegi, Begiristain, Egi-luze Gaztañaga eta Isastegi dira Gorenak markako sagardogileak. JON URBE / ARCAZOPRESS

txarrarekin ez dago sagardo ona egiterik», esan du.

Sagarran emandako homologazio pribatuaz gain Bruselatik datorren Ekoizpen Integratua deritzon araudia ere bete beharko dute. Horrek segurtasunaren inguruan eragiten du, eta, batez ere, ingumenarekiko oreka mantentzeko araudian. Sagastiaren zainketarako botikaren bat erabiltz gero, baserritarrek apuntatu egin behar dute. Alde horretatik, araudi honek kalitateari baino ingurumenari begiratzen diola esan du Josu Esnaiek, eta horrekin guztiarekin baserritarra «oso ondo araututa» geratzen dela irizti dio.

### Uzta bermatu

Sagardo Mahaiko kideen beste eronka bat da, sagar uzta bermatzea ez ezik, sagastiek emango duten ekoizpena jakitea. Horretarako antolatzen dituzten ikastaro-

tan heldutasunaren mailaren aurreikuspena eta aurreikuspen analisia egiten dute. Lehenengoa, sagarrak jasotzeko egunik aproposena kalkulatzeko ikasten dute, eta, bigarrenen, zenbat sagar jasoko dituzten. «Aurreikuspen hori ondo eginez gero, sagardogileak bertakoei gehiago erosi die kanpokoei baino. Zenbat eta aurreikuspen hobea gero, orduan eta gutxiago erosi dute Frantziatik», esan du koordinatzaileak. Izan ere, sagardoa egiten hasi baino lehen sagardogileak zenbat sagar izango duen jakin behar du, dena behar bezala antolatzeko. «Nik denboraldia ondo antolatu behar dut, sagarra jaki galkorra delako. Nik sagarraren kalitatea nolako izango den eta zenbat izango den ez badakit, nola antolatuko dut sagardoa egiteko denboraldia? Sagardoa egiten hasi baino lehen jakin behar dugu zenbat sagar izango dugun, %10eko

akatsarekin bada ere», dio Zapiainek.

### Laginak aztertu

Lehengai sustatu eta zaindu ondoren, sagardoa egiteko era erantzut hartu dute Sagardo Mahaikoek. Bodega bakoitzak sagardoa egiteko askatasun osoa izango du, baina prozesu horretan beharrezkoa duen gutxiengo tresneria eskatuko diote. «Sagardotegi batek sagarrak garbitzeko tokirik ez badu, horiek sailkatzeko baldintzarik betetzen ez badu, hotz artifizialik ez badu... ezin du sagardorik egin. Horiek guztiak derrigor behar ditu», esan du Migel Zapiainek.

Sagardoa egin eta merkaturatu aurretik, sorta markatu, eta lagina Gipuzkoako Foru Aldundiak Fraisoren duen laborategira bidaltzen dute. Laborategiak Sagardo Mahaiaik markatutako 10 parametro ditu, eta ezin dute produktu bat merkaturatu parametro horieta-

tik kanpo badago. Neurri horren bidez, kontsumitzaileari kalitatezko produktu bat ziurtatu nahi diotela esan du Zapiainek, eta baldintza guztiak betetzen dituen sagardoa dela. «Egun, zenbat marka guztiarekin egoterik ez duten baldintzak betetzen ditugu», gaineratu du sagardogileak.

Neurri horiek hartuta ere, bodega bakoitzaren sagardoa bere nortasuna mantenduko du, upel-tegi bakoitzean legamia eta bakterio batzuk bizi direlako, eta, nahiz eta sagar berberak eraman, sagardogile bakoitzari sagardoa modu ezberdinean aterako zaiola dio Zapiainek; are gehiago, hilabete batetik bestera sagardoa aldatu egiten dela dio, oso dinamiko delako. Gaineratu du, halaber, Gorenak txapelaren ikurra daramaten botilek maila batetik gora daudela bermatzen dutela.

Sagardo Mahairen produktuek trazabilitate kontrola pasatu dutela dio Zapiain eta Esnaiek, eta etur-nea apustua bodega guztian gauzak ondo egin eta hori adierazten duen ziurtagiria mantendu nahi dute. «Sagarretik hasi eta botilara arteko trazabilitatea bete dugu. Guk egiten dugun sagardo guztia modu berean dago egin, %100. Ez dago sagardo mota bat kupel batean, eta beste bat, beste batean. Kontrolak bodega osoari eragiten badio gauzak errazten ditu, kontrolak bodegaren zati bati eragiten badio bakarrik, gauzak nahastu ditu. Bodega zatikatuak gauzak zaildu egiten ditu, horrek dakarren arrisku guztiarekin» azaldu du Sagardo Mahaiko koordinatzaileak.

Sagardo Mahaiairen lehenengo pausoak 2005ean eman zituen Urte hartan Gipuzkoako sagardogileek sektoreari buruzko lehenengo goi-erakunde bilerak egin zituzten, eta, horien ondorioz, Sagardo Mahaia sortu zuten 2007an Elkartearen arautegia prestatu ondoren, 2010eko urtarrean Gorenak marka sortu zuten.

**GORENAK**  
EUSKAL HERRIKO  
SAGARDO GORENAK  
SIDRAS SELECTAS  
DEL PAIS VASCO

HAUEK IZAN DIRA AUKERATUAK  
PROBARIK GOGORRENAK GAINDITU  
DITUZTELAKO.

KALITATE ETA  
PROFESIONALTASUNEAN NAGUSI  
DIRELAKO.

HORREGATIK DARAMATE  
SAGARDOEN EUSKAL SELEKZIOAREN  
TXAPEL BELTZA.

WWW.SAGARDOGORENAK.COM