



2025 MAI. 01

## Red Bay, sagardoa eta baleontzien historia formatu berrian uztartuta

Sagardoa kontsumitzeko moduak aldatzen ari dira, bai Euskal Herrian, bai atzerrian, eta sagardogileak ohitura berrietara egokitzen ari dira. Usurbilgo Saizar sagardotegiak Red Bay izeneko lata merkaturatu du, euskal sagardoaren eta baleontzien historia uztartuz.

J.S.





Euskal sagardoak balearen arrantzarekin izan zuen harremana izan da Saizar sagardotegiak bere ontzi berrirako erabili duen irudi eta historiaren inspirazio iturri. (GARA)

Garagardoaren sektorean oso zabaldua dagoen aluminiozko ontzia apurka zabaltzen ari da sagardogintzan ere. Zenbait abantaila eskaintzen baditu ere, sagardoaren kontsumoak tradizioari lotuta jarraitzen du eta sagardoazale askok beirazko botila nahiago izaten jarraitzen du.

Hala ere, eta pixkanaka bada ere, tradizioz betetako sektore honetan ohiturak aldatzen hasi dira eta, produktu berriak merkaturatzen ari diren bezalaxe, formatu berriak ere

plazaratzen ari dira. Horien artean, gehien zabaltzen ari dena aluminiozko lata da, eskaintzen dituen abantailak asko baitira.

Alde batetik, botila osoaren aldean, lata batek pertsona batentzako adina sagardo kontsumitzeko aukera ematen du. Bestetik, ontzi arinagoa denez, etxetik kanpo edozein tokitara eramateko egokia da, puskatzeko beldurrik gabe. Eta, azkenik, osorik birzikla daitekeen ontzia da.

### Hau ere zure interesekoa izan daiteke



[La Justicia Restaurativa avanza en cárceles vascas pero con déficit de programas y empatía](#)



[Martxoak 3 abandonará el patronato del memorial si no se cumple el acuerdo con Gogora](#)

Abantailak asko badira ere, esan bezala, ohiturak aldatzea ez da erraza izaten eta Euskal Herrian poliki doa aluminiozko ontziaren zabalkundea. Horrela, euskal sagardogileek formatu berriaren salmentarik handienak atzerrian egiten dituzte, batez ere Amerikako Estatu Batuetan.

Usurbilgo Saizar sagardotegiak ere itsasoaz bestalde saltzen du lata gehien. Bertako arduradunek azaldu dutenez, anglosaxoi merkatuetan sagardoa freskagarri bat bezala edaten dute eta ohituta daude beraien *cider* edaria latan kontsumitzen, beirazko botilan baino gehiago. Merkatu horretan euskal sagardotegiek ere presente egon nahi dute eta beren produktua eskaintzen ahalegintzen dira, betiere Jatorri Deiturako Euskal Sagardoarekin.

### **BALEAREN ARRANTZA**

Eta itsasoaz haraindi ari garela, ezin aipatu gabe utzi euskal sagardoak Ipar Amerika eta hango balea-arrantzarekin izan zuen harremana. Izan ere, mendeetan zehar, euskal arrantzaleek sagardoa eramaten zuten beren bidaia luzeetarako eta, itzuleran, arraina ekartzen zuten sagardotegietara.

Harreman hori izan da, hain zuzen, Usurbilgo Saizar sagardotegiak bere ontzi berrirako erabili duen irudi eta historiaren inspirazio iturri. Izan ere, Red Bay edo Balea Bay Kanadako arrantza-portu txiki bat da, XVI. eta XVII. mendeetan euskal arrantzale askok babesleku gisa erabili zutena.

Bertan, urperatutako zenbait euskal baleontzi aurkitu dituzte, tartean Pasaian 1563an eraiki eta bi urte geroago Red Bay-ko portuan ekaitz gogor baten ondorioz hondoratu zen "San Juan" ontzia. Aztarnategiaren garrantzi historikoa hain handia da ezen Unesco nazioarteko erakundeak munduko ondare izendatu zuen 2013an.

Saizar sagardotegiak lataren atzealdean gogorarazten du euskal galeoiek sagardo upelaz beteta gurutzatzen zutela Ozeano Atlantikoa. Hori bai, historia ezagutzen ez duenarentzat, argi uzten du euskal arrantzaleek aspaldi ez dutela balearik harrapatzen.

Beste zenbait sagardotegik ez bezala, Saizarrek 44 zentilitroko ontzian merkaturatzen du Red Bay sagardo naturala. Ohiko kantitatea baino zertxobait gehiago da, artisau garagardoaren sektorean oso ohikoa denaren antzekoa.

## **DIBERTSIFIKAZIOA**

Sagardogintza bizitzen ari den dibertsifikazioaren adierazgarri dira ere Saizar sagardotegiak merkaturatzen dituen Señorío de Belmont sagardo-pattarra eta sagarrekin egindako ozpin naturala.

Pattarrak 40 gradu alkohol ditu eta alanbiketan destilatzen da lehenbizi, ondoren haritz-upeletan ontzeko, gaztain eta urre kolorea hartzen duen arte. Ozpina egiteko, bestalde, ohiko prozesua erabiltzen da baina lortutako emaitza mahats-ozpinena baino zitrikoagoa da, oso egokia entsaladak prestatzeko.

# AZKEN ZORAMENA

ESKURATU  
ORAIN!

GERNIKAN ZUZENEAN  
GRABATUTAKO AZKEN  
KONTZERTUA!

*CD bikoitza  
Binilo hirukoitza*



# GATIBU

## ZUZENEAN AZKEN ALDIZ

## ABENDUAK 12/13 · BEC

 panda  
EVENT MANAGEMENT

 GATIBU

 naiz:

PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



## Klikatuenak

---



**Denuncian que Soto Ivars presentará en Bilbo su libro «que niega la violencia machista»**



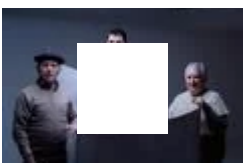
**Muere Robe Iniesta, cantante de Extremoduro muy ligado a Bizkaia, a los 63 años**



**El Gobierno navarro reconoce a otros siete torturados por la Policía y la Guardia Civil**



**Robe Iniesta, el poder del arte**



**'Xiberutikan Mendebaldera' ZETAken abestiak jarriko dio doinua 24. Korrikari**

---