



Uxarte sagardotegiak egiten duen sagar zukua. ARGAZKI PRESS

SAGAR EDARI UGARI

Sagardoaz gain, sagarraren bidez egindako edari ugari ekoizten dituzte sagardotegiek: muztioa edo zukua, izotzezko sagardoa, aparduna, edari destilatatuak eta beste hainbat.

Jakina da sagardo naturala dela euskal sagardotegietako edari nagusia. Sagardotegi gutxitan edan daiteke edari hori ez den beste ezer. Aukera dirudien baino zabalagoa da, ordea. Joxe Mari Alberro Sagardoaren Lurraldeko zuzendariak azaldu duenez, «eskaintza geroz eta handiagoa da». Sagardo naturalaz gain beste zaporetako sagardoak dastatu nahi dituztenengan pentsatutako merkaturako aukera berriak dira. Sagarraren bidez ekoiztiriko beste edari mota batzuk, bakoitzak bere ezaugarriak dituztenak. Izan ere, sagarretik eratorritako produktu berriak ez dira soilik nazioarteko ekoizleen eskaintzen artean topatzen, euskal sagardotegiak ere hasi baitira edari berriak ekoizten. Hauiek dira, besteak beste, Euskal Herriko sagardotegiek eta sagarrarekin lan egiten duten zenbait elkartek sagardoaz gain sagarraren bidez ekoizten dituzten edarietako batzuk:

Muhtioa

Pentsatutako sagar zuku pasteurizatua da, alkoholik gabea. Txopinondo sagardotegiak Sagariztia, Txopito eta Txopito a l'hibiscus markako muhtioak ekoizten ditu, Eztigar kooperatibak Sagar Jus Bixi eta Eztigar Sagar Jusa, Sagardoetxea Museoak Gozo-Gozo, Petritegi sagardotegiak Sagar-Lore eta Zelaia sagardotegiak Zelaia Muhtioa.

Halaber, Uxarte, Iparragirre, Oiharte, Ola, Izeta, Beltzenia eta Kuartango sagardotegiek, Laneko kooperatibak zein Sagastia elkarteak sagar zukua ere egiten dute.

Edari destilatatuak

Sagardoaren destilazioz edo mazeraiz ekoiztiriko produktuak dira. Txo-



pinondo sagardotegiak Patxaka (sagar basatien mazerazioa anisean), Manzi-
na (sagar zuku eta aromekin destilatu-
tako sagarinoa) eta Berrogei (sagarno
destilatua) egiten ditu.

Zapiain sagardotegiak, berriz, Sagar-
doz Gozoa (sagardo destilatuaz maze-
ratu den hautatutako sagarra), Sagar-
doz Txuria (sagardo destilatua) eta Sa-
gardo Añejo (3 urtez haritzeko
barrikan egondako sagardo destila-
tua). Saizar sagardotegiak, azkenik,
Sagardo Señorío de Belmonte marka-
ko edaria egiten du, zenbait urtetan ha-
ritzeko barrikan egondako sagardo
destilatua.

Izotzeko sagardoa

Sagar berantiarrak prentsatuta, izoz-
tutako sagarrak prentsatuta edo izoz-
tutako sagar muztioarekin egindako
edaria. Azukre asko duenez, hartzidu-
ra bere kabuz gelditzen da legamiak
hiltzen dituen alkohol maila altua lor-
tuz.

Zapiain sagardotegiak Bizi-Goxo
markakoa merkaturatzen du, Borda-
to upategiak Mokofin 2016 markakoa

eta Oiharte sagardotegiak Oiharte izo-
tzeko sagardoa.

Zaporetako sagardoak

Sagardo hauek egiteko prozesuan, sa-
garraz gain, beste fruta batzuk, zukuak
edo espezieak eranstzen dira: besteak
beste, udarea, miasustak, intsusa, jen-
gibrea eta lupulua. Txopinondo sagar-
dotegiak Kalipoko Pêche du vigné, Ka-
lipoko Citron eta Sagarmahats marka-
koak egiten ditu.

Udardoa, berriz, udarearekin erabat
egina da. Araeta sagardotegiak ekoiz-
ten du Araetako Udardoa markarekin.



Sagardo aparduna

Sagardo naturaletik abiatu, eta botila-
ko bigarren hartzidura bidez edo Char-
mat-Granvas metodoaren bidez egin-
dako sagardo apardunak dira. Cava,
xanpaina edo Alemaniako Sket ardo
apardunen antzeko sagardoak izaten
dira.

Astarbe sagardotegiak Byhur eta By-
hur 24 egiten ditu, Petritegi sagardote-
giak Petritegi aparduna, Bordatto upa-
tegiak Basandare 2016 eta Basajaun
2016, Eztigar kooperatibak Sagar go-
xoa eta Bikaina 2014, eta Oiharte sagar-
dotegiak Ama Oiharte.

Sagardo alemana

Apfelwein edo sagardo alemana Ale-
mania edo Austria bezalako herrialde-
etako sagardoa da. Nagusiki, sagar ga-
rratzekin egindakoak. Sagardo leho-
rrak dira, garraztasun maila onarekin
edo ardo zuriaren tankerakoak.

Zapiain sagardotegiak Beirazko sa-
gardo markak duena ekoizten du, Ur-
bitarte sagardotegiak Jentilen lurra eta
Bordatto upategiak Oreka 2016 eta
Txalaparta 2016.

Oiharte
SAGARDOTEGIA

Hartemanezako telefonoak:
943-50 10 13 - 686-29 91 58
www.oiharte.com
ZERAIN

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

URBITARTE
sagardotegia

Txotxa jada zabaliak!!!

Urte osoan irekita • Afariak egunero (asteazkenetan ezik)
Bazkariak larunbat eta igandeetan

Ergoiena auzoa • ATAUN
943-18 01 19 • urbitartesagardotegia@gmail.com
www.urbitartesagardotegia.com