



SAGASTIAN. Aitziber Unanue sagar ekologiko ekoizlea, sagastian. AIMAZ

SAGAR EKOLOGIKOAK

Bedaiko Belarmuga baserriaren ondoko sagasti batean sagar ekologikoa ekoizten dute. Aitziber Unanue ekoizleak bere etxean egiten du sagardoa, modu ekologikoan.

Hektarea bateko sagasti bat baliatzen dute Bedaiko Belarmuga baserriaren ondoko sagasti batean (Gipuzkoa) sagar ekologikoa

ekoizteko. Aitziber Unanue da eremu baten jabea.

Pestizidarik ez dute erabiltzen. Harjoaren aurkako tratamendua ematen diete sagarrei, baina ekologikoa. «Tradizionala baino askoz

leunagoa da: gaur emanda ere, sagarra bihar jateko ez dago arazorik; hori ez da horrela gertatzen tradizionalarekin, hilabeteen ezin baituztu sagar hori jan kasu horretan; bortiztagoa da ematen dijonun

produktua», Unanuek Tolosaldeko eta Leitzaldeko Hitza egunkari ohiairi uztailaren 12an esan zionez.

«Euria eginez gero, tratamendu ekologikoa joan egiten da, eta, orduan, gehiago zaindu behar duzu sagastia; hori ere beste ezaugarrietako bat da. Tradizionalak errazago dominatzen du harjoa».

Hori dela eta, sagastiari arretaz erreparatu behar zaio maiztasun batez, eta ondorioz harra kontrolatzen ahal da, Unanueren hitzetan. «Tximelesten etxeko moduko batzuk ditugu sagastian, emearen usaina botatzen dutenak. Harrak erakartzen ditu usain horrek, eta,

horrela, zenbat har erakarri di-tuen ikusten duzu aldiro-aldiro. Kopuru horrek erakusten dizu tratamendua noiz eman edo noiz ez eman».

Tratamendu ekologikoa

Sagar ekologikoaren zainketak beste hainbat berezitasun ditu. Unanuek Tolosaldeko eta Leitzaldeko Hitza-ri azaldu zionez: «Lurrari, zuhaitzari edo sagarrari ematen diozun tratamenduak ekologikoa izan behar du, nahiz eta berez ez zaion tratamendurik ematen».

Lurrari simaur ekologikoa ematen diote. Simaur ekologikoa erosi egiten dute. Ardi simaur ekologikoa da. «Pentsua jaten duten abereetatik simaur tradizionala lortzen da, eta modu ekologikoan hazitakoetatik, ekologikoa».

EHNEko bazkidea da Unanue. Sagastian EHNEko teknikariek egiten dizkiote kontrolak. «Duela bi urte inguru EHNE-n eman genuen izena. Oraindik trantsizio fasean gaude; etiketak ez dugu, beraz. 2014ko otsailaren egingo ditugu hiru urte, eta orduan lortuko dugu gure zigilua. EHNEko teknikariak nahi duten egunean etortzen dira sagastira. Nola dagoen ikusi, probak egin... Guk, bestalde, zerbait eman badiogu zer den esaten diegu, fakturak azalduz eta abar. Bien aldetik dago jarraipena».

Unanueren etxean sagardo kopuru handirik ez dute egiten, baina egiten dutena modu ekologikoan egiten dute: «Etxean egin behar dugunez, sagardo horrek zer daraman jakitea gustatzen zait. Bestalde, niri sagastian pozoia botatzen ibili behar horrek, maskara eta guzti... inpresioak bakarrik atzera eragiten dit. Sagastian lasai ibiltzea gustatzen zait, sartu, hemen-dik edo handik sagar bat probatu...».

Sagarra bi urtetik behin izaten dute. «Zati bat etxerako eta bestea saltzeko; betiere, sagardoa egitera zuzenduta. Zigilurik ez dugunez oraindik, saltzeko orduan ez gara gehiegi mugitu. Sagardo ekologikoa gero eta gehiago egiten ari direla uste dugu, baina sagar ekologikoa ez da horrenbeste ekoizten, nahiz eta pixkanaka-pixkanaka jendea mugitzen ari den».

Eguraldiak eragin handia dauka. 2012an 13.000 kilo bildu zituzten, eta 2013an 3.000 kilo inguru jaso dituzte. «Ez da sagar urtea izan. Sagastira begiratu eta ale gutxi ikusten zen, gainera; dena oso atzeratuta eta herdoilarekin etorri da, ez sagastietan bakarrik. Hori guztia eguraldiaren eragin zuzena izan da».

Sagar ekologikoa ekoizten bi urteko ibilbidea egin du jadanik Unanuek, eta gustura ari da modu horretan lanean. «Nik oso garbi daukat. Sagastian lasai sartu, sagar bat hartu eta probatu, etxean sagardoa egin sagar horiekin... Niretzat hori bezalakorik ez dago».

GARTZITEGI
SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik
Sagardotegia
BITTOR LIZEAGA
Gartzitegi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartzitegi.com

SAGARDOTEGIA
aginaga Hotela
URTE OSOAN
ETXKO SAGARDOA
TXOTXETIK!
ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERA!!
ASTELEHENETAN ITXITA
943 36 67 10
Aginaga, USURBIL www.aginagasagardotegia.com

UXARTE
SAGARDOAGINTZA
Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran
Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

AKELENEA
Etxetegia - XIX. mendeko Sagardotegian
• Eguneko menua
• Karta
• Sagardotegiko menua
Astebukaeretan
ere zabalik
Oialume bidea • Tel.: 943-33 33 33 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)