



UZTA. Jose Antonio Zamalloa, sagasti batean, ezkerrean, eta Eusko Label sagardoaren uzta berriaren aurkezpena ekainean, Bilbon. AITOR MANTEROLA - LUIS LAUREGALTZO / ARGAZO PRESS

SAGARDO BERRI EDERRA

Sagardo «egokia», gorputz handikoa antzeman du Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako Uxarte sagardotegiko jabe eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak. Itxaropentsu dago hasi berri den sagardotegien sasoiari begira.

Bizkaiko sagardotegiak ere sasoi honetan hasi dira sagardo berriarekin. «Ziklo normala da; udazkenean egindako sagardo batzuk dastatzeko moduan egongo dira orain, beste batzuk beranduago, baina orainxe da sagardo berriak dastatzen hasteko garaia; horregatik da orain sagardotegien sasoiaren hasiera», dio Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako (Bizkaia) Uxarte sagardotegiko jabe eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak.

Sagardoaren ezaugarrien inguruan ere mintzatu da: «Sagardotegi bakoitzak sagar batzuk eta upel

batzuk dauzka, baina orokorrean zerbait azpimarratzeko, gorputz handiagoko sagardoa ikusi dut, tanino edo polifeno altuagoa. Sagardoak egin zirenean ere, lehenengo fermentazioko zatia nahiko azkar egin zen».

Alde horretatik, sagardo batzuk edateko egoki daudela azpimarratu du Zamalloak. «Aurreratuak dauden sagardoak, lehenengo fasekoak, hasierako sagardoak, oso ondo daude, dastatzeko eta edateko».

Eguraldiaren arabera izaten da sagar uzta. «Bizkaian, bereziki, guk sagardoa bertako sagarraz egiten dugunez, izan dugun udaberriaren eta udaren arabera jaso-

tzen da sagarra eta ekoizten da sagardoa. Alde horretatik, sagarrak berandu etorri ziren, agian ohikoa baino hamabost egun beranduago. Irail erdialdean sagarrak oraindik berde samar zeuden, eta azkenaldian hasi zen ekoizpena upelte-

«Sagardoa edatean sagarraren ezaugarriak zentzumenen bidez antzeman behar dira»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

gian. Baina gero bero apur bat egin zuen, eta lehenengo fermentazioak nahiko azkar egin ziren».

Ondorioz, jadanik eginda dauden sagardoak dastatzeko eta kontsumitzeko une egokian daudela dio Zamalloak. «Sagardotegi bakoitzak bere erritmoa darama, baina, oro har, sagardoa aurreratu etorri dela esango nuke, nahiz eta sagarra berandu etorri».

Sagardo ederra aterata da. «Karga fenoliko aldetik ere, sagardo egokia da».

Sagardotegien sasoiari begira, Zamalloa itxaropentsu dago. «Jazkoa baino txarragoa ez izatea espero dut, jendea pozik joatea. Hori esatea erraza da dagoen kri-

siarekin». Dena den, jendea sagardotegietara joango dela uste du: «Esperantza horrekin gaude. Sagardotegietara joatea ohitura polita eta sana da, sagardoa dastatu, jendea bildu, giro ederra sortu... Gainera, sagardogintza gure ekonomiaren parte handi bat da».

Sagardotegietara joateko ohitura handiagoa dago Gipuzkoan Bizkaian baino, Jose Antonio Zamalloak berak aitortu duenez. «Bizkaian ez dago ohitura larri, baina ohiturak positiboak diren zabaldu egiten dira, eta tradizio handia izan ez arren pixkanaka zabalduko da».

Sagardoa bertako produktuarekin egitea, bertako sagararekin egitea garrantzitsua da, Zamalloaren aburuz. «Funtsezkoa da bertako lehengai, bertako sagarra izatea. Eda-riak harreman zuzena izan behar du gure lurarekin, basoan edaten den edariak gure lurra, gure jatorria gogorarazi behar du. Sagardoa edatean zentzumenen bidez antzeman behar dira sagararen ezaugarriak».

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitzez

Bermeo
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amalobeta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Erdoiz
Erdoizbe Sagardoa
Andoni Otaguen Zornoza
Tel.: 94 457 32 85

Getxo
Ebebarria Sagardoa
Iñaki Ebebarria
Tel.: 94 674 20 10

Leizor
Arpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Leizor
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Leizor
Sebastianeko Sagardoa
Anton Aresti Eguren
Tel.: 94 684 26 42

Leizor
Laneko Kago
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Leizor
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Leizor
Traxola Sagardoa
Sonia Iñaki Arriola
Tel.: 94 681 60 44

Leizor
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



bizkaiko sagardogileak