



Bizio sagardo motak. JULIA LAUCH



Zidernaut sagardo naturala eta sagardo bereziak. SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGARDO EKOIZLE BERRIAK

Modu eta teknika berritzaileak erabiltzen dituzte sagardoa ekoizteko. Txotxik egin gabe sagardogintzan jarduteko eredu berriak dira Zidernaut, Bizio, Errebelde eta Basajaun.

Sagardo naturala, aparduna, izotzekoa eta beste zenbait sagardo berezi egiten dituzte. Sagardo ekoizle berriak dira, eta Zidernaut, Bizio, Errebelde eta Basajaun markekin ekoizten dituzte beren produktuak.

Sagardoa ekoizteko modu eta

teknika berritzaileak erabiltzen dituzte. Sagardogintzan aritzeko eredu berriak dira.

ZIDERNAUT

Txarli Gesteira da Zidernaut markako sagardoen ekoizlea. Alegia, Bizio (Gipuzkoa) da, baina Bedalton egiten ditu sagardoak, baserrian. «Hogei urtetik gora darabatzat sagardoa egiten; hasieran,

aitaginarrebari laguntzen, eta azken urteetan pixkanaka ardura nire gain hartzen. Garagardoak egiten nituen etxean, eta, orain, sagardoa eta garagardoaren munduak uztartzen saiatzen naiz. Hektarea eskaseko sagastia daukagu. Lehen, zegoen sagar guztia bildu, eta ateratzen zena ateratzen zen. Duela bi urtesagardoa gure errezetarekin egin genuen, sagar motak aukeratu, alegia».

Sagardoei frutak eta espeziak gehituta, probak egiten ditu, eta balta legamia desberdinekin ere. «Era tradizionalean egindako sagardo naturalaz gain, sagardo bereziago batzuk egiten ditut, fruitu desberdinekin. Ahabi beltza eta sagararekin egin genuen sagardo bat, kolore gorria duena, eta Kattalingorri izena jarri nion. Jengibre eta limoiarekin egin genuen sagardoa, eta, urre kolore poltatuenez, Uraltz izendatu nuen. Sagar zuku naturala Artubi, Be-

daiko mendi altuenaren izena da. Huel Melon lupuluarekin egindako sagardoa eta aparduna ere egiten ditut».

Dolarea eta sagastia baserrian bertan dauzka. «Prozesu oso artisauna da. Dena guk egiten dugu: sagastia zaintzetik, sagarra bildu, etiketak diseinatu eta ontziratatu arte. Sagardoa betiko botilan sartzen dugu, batzuk xanpal botiletan, apardun batzuk egin genituelako, eta cider-ak litro hereneko botiletan». Dena den, ekoizpenaren kopuru bat bakarrik saltzen dute, autofinantzatzeko: «Gure asmoa ez da dirua irabaztea, gastuak kitatzea baizik».

Gesteirak bideragari ikusten du txotxik gabeko sagardotegia: «Bai. Orain erabat lotuta daude mahala eta sagardoa, baino interesgarria litzateke sagardoa otorduetatik ateratzea: poteorako, arratsaldean terraza batean hartzeko, aisialdian... janaririk bereiztea. Latat, botilan, izotzare-

kin... Garagardo top room asko daude orain, eta eredu hori edo antzekoa sagardoarekin egitea interesgarria iruditzen zait».

BIZIO

Maore Ruiz arduratzen da Bizio sagardoaren ekoizpenaz. Matienakoa (Bizkaia) da. Donostiako Basque Culinary Centerren ikasi, eta Durangon (Bizkaia) sukaldetxuratu gisa lanean ari zela hasi zen sagardogintzan murgiltzen: «Inguruko hornitzaile baten laguna egin nintzen, eta hari utzi zioten sagasti batean zerbait egitea proposatu zidan. Denbora bat neraman hartidurekin esperimentatzen, eta mundu hori interesatzen zitzaidan».

Sagardo natural aparduna, Petnat, ekoizten du Bizio markarekin. «Bertako produktuekin lan egiten dugu, %100, eta nahasketak egiten ditugu beste fruta mota batzuekin, masusta, arana edo udarearekin, besteak beste. Sagarrekin bakarrik egiten duguna Zelala izenarekin ekoizten dugu, botila berdeetan».

Ohiko sagardogintzarekin alderatuta, ekoizteko modua desberdina da. Sagardo gehienak botila gardenetan ontziratzen dituzte, txaparekin. «Gure diseinu eta komunikazioarekin hain tradizionalean den produktu hau belarrialdi gaztearekin hurbildu nahi diegu. Gainera, tarteka, ekitaldiak egiten ditugu».

Merkatuan sagardoarentzat aukera ugari daudela uste du Ruizek: «Bide bat dago egiteko, ardoak, txakolinak edo artisau garagardoak egin duten bezala. Upategi batzuk espektroa zabaltzen ari dira izotzeko sagardoei, sagar mota bakarreko sagardoei... baina hori bezeroarengana iristea falta da».

ERREBELDE

Josu Ozaita duela hiru bat urte hasi zen sagardoa egiten bikotekidearen analarekin eta ahizparekin. Adunak (Gipuzkoa). «Haien gurazoen baserrian zazpi bat hektareako sagastia dago, eta ondare horri balioa emateko nahiarekin hasi ginen sagardoa egiten». Sagardo naturalak egiten dituzte. «Bi sagar bakarreko sagardo ditugu, bat Manttoni sagararekin, eta beste Urdin sagararekin, orokorrago bat. Errebelde sagardoa, sei zazpi sagar motarekin egina da».

Ikuspegi «errebelde» dutela dio Ozaitak. «Ez diukagu aurreko belaunaldirik; hutsetik hasi gara, oso material gutxi eta sinpleekin. Zuhaitza eskuz hustu eta barietateka jasotzen ditugu sagarrak. Egurrezko upeletan egiten

Montoria, 6 • 94-630 88 15 • 48320 ZORNOTZA • www.uxarte.com

Guderen etorbidea 2. ORDIZIA
www.txotxasagardotegia.com
txotxasagardotegia@gmail.com
943-88 11 28

Usabal Auzoa, Amara • Tel: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

«Interesgarria litzateke sagardoa otorduetatik ateratzea, poteorako, terraza batean hartzeko, aisialdian...»

TXARLI GESTEIRA
Zidemaus sagardoaren ekoizlea

«Gure diseinuarekin eta komunikazioarekin, produktu tradizional hau belaunaldi gazteeneri hurbildu nahi diegu»

MAORE RUIZ
Buzio sagardoaren ekoizlea

«Txotxik gabeko sagardotegia posible dela uste dugu, gure helburua hori da; gurea upategi txikia da»

JOSU OZAITA
Errebelde sagardoaren ekoizlea

«Upategiek egiten duten moduan egin nahi dugu, enoturismo bisitak, sagardo dastatzeak pintxoekin...»

EDUARDO ZUBIRIA
Basajaun sagardoaren ekoizlea



Basajaun izotzezko sagardoak. SAGARDOAREN LURRALDEA

dugu sagardoa, ukitua ematen diola iruditzen zaigulako. Botilan saltzen ditugu gure sagardoak, eta beste prezio bat dutenez, saltzen gara jatekoei saltzen. Pausoka goaz, 6.000 bat botila egiten ditugu, eta denok beste lan bat dugu».

Txotxik gabeko sagardotegia posible dela uste dute: «Bai, gure helburua hori da. Uste dut txotxa beti mantenduko dela, xarma duelako, eta hor sortzen den harreman eta giroak jende asko erakartzen duelako; baina gurea upategi txikia da; gure asmoa ez da txotxa izatea».

BASAJAUN

Eduardo Zubiriak eta bere familiak sagardoa egiten zuten etxean, eta duela hamabost urte inguru hasi zen sagardoa ekoizten. Muskitzen eta Erronkarin (Nafarroa) dauzka sagastiak. «Nire hiru sagarrondo ez daude katalogaturik, eta germoplasma bankuan ere ez dituzte. Niretzat inguruan dau den hoberenak dira. Barietate horiek mantentzeko txertaketak egiten ari naiz azken urteetan».

Sagardo naturala eta izotzezkoa ekoizten du, usadiozko eran. «Ez dira ohiko sagardoak; oso desberdinak dira, zapora, kolore eta usain aldetik».

Txotxik gabeko sagardotegia posible dela uste du Zubiriak: «Upategiek egiten duten bezala egin nahi dugu, enoturismo bisitak, sagardo dastatzeak pintxoekin... Gure eredu ez da hain emankorra, apartekoa da, gutxiagoko ekoizti eta desberdina».



Errebelde sagardo motak. SAGARDOAREN LURRALDEA

Jalegun eguerditan
IREKITA
Igande gauean
ITXITA



SARASOLA

ASTEASU

Tel: 943-69 02 83

617-44 67 29

AKARREGI
Sagardotegia



Akarregi auzoa. Akarregi baserria
Tel: 943 330 713
Mug: 660 144 560 - 660 144 563
HERNANI

Bertako
sagarra

Itxas-Buru
Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL: 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com



MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA



19an IREKIKO DITUGU ATEAK

Bº LEIZOTZ 20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)
943 593 954

Urtarrilean 20an
IREKIKO DUGU

Gartziategi
SAGARDOA

Gartziategi baserria
ASTIGARRAGA • 943-46 96 74 • www.gartziategi.com

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa
botilan salgai

Asteartetik igandera
IREKITA

Sidras Otsua-Enea S.L.

Osiñaga auzoa • Tel: 943-55 68 94 • HERNANI