



JOXE ANGEL GARCIA. Lekarozko Larralde sagardotegiaren jabea. Sagardo ekologikoa egiten du. KONTZILA LABRETXA



ARANTZAZ EGUSKIZA. Aurten izendatu dute Eguskiza Gipuzkako Sagardogile Elkarteko lehendakari. KONTZILA LABRETXA



JOXE ANTONIO ZAMALLOA. Sor-markaren aldekoa da Zamalloa. JON HERNANZ / ARCAZKO PRESS

JESUS ANGEL GARCIA » NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sagardo guztia hemengo sagarrekin egitea lortzen ari naiz»

Sagarraren katalogazioan lanean dihardute Nafarroan, eta aipatu lanak amaitu ondoren sagarra zabaltzearen alde lan egingo dutela dio Joxe Angel Garciak.

Nafarroan lan handia dute sagardoa hedatzeko, eta horretarako sagar faltari aurre egin behar diotela dio Joxe Angel Garciak, eta sagar gutxi ekoizten dutenez sagardo gutxi egiten dutela gaineratu du.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Graduazio baxuagoa du, gorpuz gutxiago eta, beraz, edateko errazagoa da. Koloreari dagokionez, lasto kolorea igartzen zaio, eta dastatzeko garraztasuna du.

Zein da sagardogileen erronka?

Nafarroan hemengo sagar barietateak katalogatzen dihardugu, enologiaren ikuspuntutik onenak zein diren ikusteko. Horrez gain, susmoa dago 80ko hamarkadan Sartagudiara eramane zen produkzio osoa Asturiasera eramango ote

den. Horren kontra ere lan egin behar dugu. Hemengo haren mantentzearen aldekoak gara. Eta are gehiago: behin katalogazio lanak amaitu ondoren, sagarraren zabalkundean egingo dugu lan.

Kalitate labelak kezkatzen zaitu?

Produktu ekologikoa izatea eta artisauek bermatzea bada kalitate marka garrantzitsua. Hala ere, katalogazioa lanak amaitu, sagarraren produkzioa bultzatu eta sagardo guztia bertako sagarrekin egitea lortzen denean Euskal Herriko sor-marka bultzatzearen aldekoa naiz. Gainera, gutxiok batzen gaituen marka sortzea posible dela uste dut. Eta adibidea ere hor dago, Idiazabalgo gurta.

«Produktu ekologikoa izatea eta artisauek bermatzea kalitate marka da»

«Sagardoak harreman estua dauka jaiarekin eta herriarekin»

Non daude merkatu berriak?

Guk hemen saltzen dugu. Zabalteko muga handia dugu: sagar falta. Hemengo sagarrekin lan egiten saiatzen gara, eta, noski, gutxi dagoenez, sagardo gutxi dugu. Euskal Herriko jatetxe eta sagardotegi guztietan sagardo karta ikustearrekin konformatuko nintzateke.

Baloratzen al du kalitatea?

Sagardoak jaiarekin eta herriarekin harreman estua dauka, eta hori ona da. Sagardo ona jendeak gustuko duena da; gu ahalik eta onena egiten ahalegintzen gara, eta Nafarroan, esaterako, aurrerapauso handia eman dugu. 1994. urtean Tuterako tabernetan ez zegoen sagardorik, eta orain, sagardotegiak ere badaude!



dimarpe, s.a.

◀ mangerak eta urreztatzeko tresnak
◀ tutueriak eta osagarriak

Oria etor, 6
Tel.: 943 37 26 86
Faxa: 943 37 33 03
20160 LASARTE-ORIA

ARANTXA EGUSKIZA, GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sagardoa mahai guztietara zabaldu nahi dugu»

Sagardotegian aurtengo sagardoari buruzko kexak izan direla dio Arantza Eguskizak, baina sagardo onena botilakoa dela gaineratu du.

Aurten izendatu dute Arantza Eguskiza Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko lehendakari, eta sagardotegietan sagardoari buruzko kexak entzun direla aitortu badu ere, botilakoa dotorea izango dela adierazi du. Bai ogitartekoei dauen mahaletan eta bai 200 euroko bazkarietan sagardoa egotea nahi duela dio.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?
Aurtengo sagarra ona izan da. Mikatza, udan eguzki gutxi izan zelako, baina kalitate ona, hartiduran denbora gehiago behar izan duen arren kontserbazioa hobea delako. Sagardotegietan izan dira kexak mikatzegia zelako.

Baina ezin da ahaztu sagardoa onena botilakoa dela. Turtsum, upelean, egite prozesuan dago. Botilakoa sagardo dotorea izango da.

Zein da sagardogileek duten erronka?

Ahalik eta sagardorik onena egitea. Kontuan izanda produktua naturala dela eta ezin dela gutxi kontrolatu. Eta produktua, naturala, alkohol gutxiago eta freskagarrria mahai guztietara zabaltzea. Ogitariek dauen mahaletara eta 200 eurokotara.

Kalitate labelak kezkatzen al zaitez?

Gaur egun, sor-marka eratzea ez da posible, ez dago oinarriko bal-

«Sor-marka eratzea ez da posible, ez baitago behar den baldintzarik»

«Merkatu berriak ez daude kampoan bakarrik; etxean ere asko dugu egiteko»

dintzarik, herrian ez dago behar beste sagar. Kalitateko marka baten bida inguruetan, baina herriak ez diren mahaletan egiten dute kalitateko ez denik.

Nor daude merkatu berriak?

Aurten, Bartzelonan Alimentaria azokan egon da. Atzerriarrek gure produktua mila balteratu duten lursi dugu. Baina kampoan bakarrik ez, etxean ere asko dugu egiteko.

Baloratzen al du kalitatea?

Sagardoa edari merkea da. Merkegia, agian, duen kaliterako eta herriak ez dago laguntzen duen tokian ematen. Sagardogileek ez dugu jakin produktua saltzen eta transmititzen.

JOXE ANTONIO ZAMALLOA, BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sor-marka bultzatzearen aldekoa naiz»

Sagardoa nahi duten sagarrekin egitea lortzen dutenean beren erronkak beteta egongo direla dio Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak.

Sor-marka bultzatzearen aldekoa da Joxe Antonio Zamalloa, baina horretarako lehengia izatea preminakoa dela deritzo, hau da, sagarra. Aurtengo sagardoak izakoa baino gorputz gehiago du, haren ustez. Koloreari dagokionez, berdekoa da, eta usai aromatikoagoa duela uste du. Beraz, sagardo borobilagoa dela dirudi, eta sagardogileek biltzen dituzten etangarriak hobeto betetzen direla irizten dio.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Nik izakari baino gorputz gehiago ikusten diot. Usainari dagokionez, aromatikoagoa da, eta kolore aldetik berdekoa. Hori da nik ikusi

dufana. Izakia arinagoa zen: hobeto ikusten dute aurtengoa. Guk biltzen ditugun etangarriak hobeto betetzen dira.

Zein da sagardogileen erronka?

Sagardo ona. Eta hori sagarrak ematen du, sagar motak. Guk nahiko genukeen sagarrek eginen ditugun gure erroka beteta egongo da. Hori baita, erronka, lehengia gure inguruan zabaldua izatea. Sagarra ez dafla loteria izan.

Kalitate labelak kezkatzen al zaitez?

Lehen pentsa lehengia izatea da, gure sagarra. Behar ditugun lehengia ez dautugun bitartean.

«Erronka lehengia inguruan zabaldua edukitzea da. Sagarra ez da loteria»

«Sagardoa hemengoa da eta hemengo sagarrez egin behar da»

gintzatekoak hitzak besterik ez dira.

Nor daude merkatu berriak?

Berriak merkatuak kezkatu beharra dugu. Produktuaren kalitatea %20-25 gutxiago behar dugu. Sagardoa bertakoa da eta bertako sagarra egin behar da. Berriak merkatuak hiri eskaintza lortzen dugun herria nahi dugu lekuak gutxiago mahaletan izango gara.

Baloratzen al du kalitatea?

Aurtengo kasuan kalitateko hitz egiten da. Eta normalean, mahaitik apeltzagueren albona dunda. Sagardoa leku ere hori da eta mahaletan hori zentratu beharra dugu.



LIZEAGA
Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**