



Uxarte sagardotegiak ekoiztiriko sagardo botila bat. UXARTE

SAGARDO ONA

Botilatik dasta daitekeen 2017ko uztako sagardoa ederra da, sagar ugari jaso baitira Euskal Herri ia osoan, neurri eta kalitate onekoak.

Aspaldian izan den sagar urterik oparoena izan da. Ondorioz, Euskal Herrian, orotara, 13,2 milioi litro sagardo egin dira, 2017ko uztan jasotako sagarraren bidez. Horretarako, %85 inguru erabili da bertako sagarra, eta %15 inguru ekarri da kanpotik.

2017an ohi baino gehiago aurreratu da sagar goiztiarra, erdialdekoa pixka bat, eta urtero baino lehentxeago etorri dira azkenak heltzen diren sagarrak. Hori dela eta, oro har, 2017ko uztako sagardoa 2016ko uztakoa baino arinagoa, argiagoa eta finaagoa da, toki bakoitzeko sagardok bere ezaugarriak dituela kontuan izanik, eguraldia, lurra eta toki bakoitzean jasotako sagarraren arabera.

Oro har, sagardo freskoa da, txinparta finekoa, eta egitura eta gorputz orekatua du. Fruta eta

lore usaina da nagusi, sagar freskoa gogoratzen duena.

«Oro har, beste batzuetan baino arinagoa da, gorputz gutxiagokoa, erraz edatekoa, eta usain interesgarriak dituena», dio Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak. «Horiek dira sagardoak txotx garaian zituen ezaugarriak. Hemendik aurrera norantz joko duen hori ikusiko da, baina normalean ez luke asko aldatu behar».

Uxarte sagardoa botilan edan daiteke, eta baita txotxetik ere. Sagardotegia urte osoan dago zabalik, asteburuetan. «Sagardoa urtarrilean edo udazkenean ez da berdina, beste ezaugarri batzuk ditu, baina modu egokian kontserbatuz gero ez dago arazorik kontsumitzeko».

Gero eta jende gehiago joaten da Uxarte sagardotegira, otordua egitera sagardoarekin. «Bizkaian ez dauzkagu Gipuzkoan bezalako sagardotegiak, sagardotegi txi-

kiak dauzkagu, baina gero eta jende gehiago dator produktua deskubritzera, sagardoa. Gauzak patxadan eta ongi eginez gero, eta bezeroa ongi hartuz gero kanpaina onak egin daitezke».

Bizkaian gero eta jende gehiago ezagutzen du sagardoa, gero eta jende gehiagok du gustuko. «Bai, hori horrela da, baina maila apal batean, ez da Gipuzkoan bezala, baina eboluzioa polita da. Gainera, turismo apur bat ere badago, kanpotik etortzen den jendea, gauza tipikoak-eta ikustera, gauzak ezagutzeko gogoz datozenak».

UZTA EDERRA

Bizkaian, guztira 200.000 litro inguru egin dira 2017ko uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egiten baitute beren sagardoa erabat bertako sagarraren bidez egitearen alde. Aurten, iaz egindako sagardo kopuruaren ia bikoitza egin da Bizkaian, sagar uzta ugaria izan baita.

Gipuzkoan 12,2 bat milioi litro sagardo egin dira, aurreko urteetako kopuru antzekoa. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, %90 tokiko sagarrarekin. 2017ko sagar uzta oso ona izan da, kalitate eta kantitate aldetik, azken urteetan izan den onenetakoa.

Arabako sagardoazaleek 50.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2017ko uztan, eta, horretarako,



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Oñanguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Getxia
Etxebarria Sagardoa
Iñciar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Getxia
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

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

Gizaburuana
Laneo Koop
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zornotza
Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925



bizkaiko
sagardogileak



Upelak eta sagardo botilak, Lekarozko Larraldea sagardotegian, eta, botila bat irekitzen, Askartzako Trebiñu sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA - JUANAN RUIZ / FOKU

%100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak azaldu duenez. Arabako sagarra izan da gehiena. Aramaion 2017ko uzta oso handia izan da, baina Trebiñun, beranduko izotza dela eta, ingurutik ekarri behar izan dute sagarra. Araban, oro har, sagar oso osasuntsua bildu dute, neurri onekoa.

Nafarroan, berriz, 300.000 litro egin dituzte 2017ko uztan, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Sagardogileek beren sagastietatik eta inguruko baserrietatik lortu dute sagarraren %100; sagar oso ona, oro har.

«Oro har, 2017ko uzta sagardoa arinagoa da, erraz edatekoa eta usain interesgarriak dituena»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Uxarte sagardotegiko arduraduna

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan 450.000 litro sagardo eta muztio egin dira 2017. urteko uztan jasotako sagarrarekin. Aurreko urteetan bezala, aurten ere hirutik bi sagardoa eta hirutik bat muztioa edo *jusa* ekoizti dute. Horietatik 250.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira, hori baita sagar ekoizlerik handiena.

Eztigar kooperatibako ordez-

kariak nabarmendu dutenez, uzta «normala» izan da: «Sagar ona bazen inguruetan, baina ez adarrak hausteko adinako uzta, Gipuzkoan eta Bizkaian gertatu den moduan. Loraldi goiztiarra izan da, baita sagarraren etorrera

ere. Beraz, ez da urte guztiz ona izan kopuruz, baina bai kalitatez».

Sagardogileek %100 tokio sagarrez egin dute sagardoa, hori baitute helburua: beharrezko sagar guztia inguruan lantzea.

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

URBITARTE
sagardotegia

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

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