



**SAGARDOA.** Gizon bat, sagardoarekin txotx egiten upel batetik, urriko azken asteleheneko Gernikako Azokan, eta emakume bat, sagardoa botilatik zerbitzatzen Sagardo Egunean, Bilboko Areatzan. LUIS JAUREGALIZO - MARISOL RAMÍREZ / ARGAZKI PRESS

## SAGARDO ONA ETA ZERBITZU EGOKIA

Bizkaiko egile gehienek bertako produktuarekin egiten dute sagardoa.

**B**izkaian ez da egiten txotx garaiari hasiera emateko ekitaldirik, Bizkaiko Sagardogile Elkarteak lehendakari eta Zornotzako Uxarte sagardotegiko jabe Jose Antonio Zamalloak esan duenez. «Nik nire sagardotegian egiten dut txotx garaiaren hasiera ofiziala, jai batekin, baina elkarteak berak ez du antolatzen horrelako ekitaldi berezirik txotx garaiaren hasierarako».

Uxarte sagardotegian, urtarriaren 25ean zabalduko dute sagardo berriaren sasola. «Sagardotegia urte osoan daukagu martxan, asteburuetan. Bizkaian, sagardoa-ren sektorea ez da handia, ez da Gi-

puzkoakoaren modukoa, eta bakoitzak bere kasa atontzen du bere sagardotegia».

Bizkaiko txotx garaiaren hasiera ez da Bizkaiko Sagardogile Elkartearen zeregin bat. Zamalloak azaldu duenez. «Sagardo botilaren aurkezpena udaberri-uda aldera egiten dugu, baina txotx garaiaren hasiera sagardotegi bakoitzak egiten dugu gure kasa».

Sagardotegi gisa lan egiten duten ostatu ugari daude Bizkaian; batzuk sagardo ekoizleak dira, eta beste batzuk ez. «Sagardotegia edo sagardogintzaren inguruan dabilen jarduerara zeri deitzen diogun zehaztu beharko litzateke. Kontu hori guztia arau-

tu gabe dago, eta hor hutsune larri samarra dago».

Bizkaian iaz jasotako sagar uz-tarekin pozik da Zamalloa: «Sagar aldetik eta, nahiko kanpaina sana- noa izan zen. Oso egoera sanoan batutako sagarra izan da; agian be- randu samar etorri da, nahiz eta

**«Sagardo ona  
etorriko da;  
kolore gehiagorekin  
eta gorputz  
nabarmenarekin»**

**JOSE ANTONIO ZAMALLOA**  
Bizkaiko Sagardogile Elkarteak  
lehendakaria

abuztuan bero handia egin, baina ezaugarri onak ditu».

Sagar horien bitartez lortu den sagardo berriarekin ere bai. «Oro har, orain arte behintzat dastatu ditudan sagardoak kontuan izan- nik, lehenengo fermentazioak amaitu eta gero, apur bat kargatua dago aurtengo sagardoa, kolore gehiagorekin, eta uste dut gorputz nabarmena izango duela. Tanino edo fenol gehiago edukita uste dut gauza positibo bat dela. Sagardo ona etorriko dela espero dut».

Txotx garaiari begira, apur bat kezkatuta daude sagardotegietako jabeak. «Krisia hemen dauka- gu, eta itxaron beharko da jendeak nola erantzuten duen. Ez dira poz- tasun handiak hartzeko egoerak. Aurrera egin behar da, baina argi- tu beharreko galdera batzuk dau- de».

Dena den, jendeak ez du galtzen sagardotegietara joateko ohitura. «Bai, ikusiko dugu. Ahaleginak egin beharko dira aurrera jarrai- tzeko, baina krisiak agintzen du momentu honetan».

Sagardo ona eduki eta zerbitzu egokia eskaini, hori baino gehiago

ezin dute egin sagardotegiek. «Guk, Bizkaiko sagardogile gehie- nok, bertako produktuarekin egiten ari gara sagardoa, eta horrek ziurtasun bat ematen du. Gehie- nak Eusko Label zigiluarekin ariz- tzen gara, bertako sagarrarekin, eta horrek pizgarria izan beharko luke, eta berme bat da, nire ustez. Bezeroari ziurtasun bat eskaini- tzea garrantzitsua da».

**Egitasmoak eta jarduerak**

Sagardotegien inguruko hainbat egitasmo martxan jarri dira azken urteetan, turismoari lotutakoak, esaterako. «Turismoaren inguru- ko ekintzak lantzen ari gara, hain- bat jarduera, turistarentzat sagar- doaren mundua erakargarria izan dadin».

Sagardoaren mundua jendea- rengana hurbiltzeko, azken bate- an. «Merezi duten gauzak erakutsi behar dira, eta turismoa egiten da- bilen jendea sagardotegietara hurbildu behar da, eta sagardoa- ren mundua ezagutarazi behar zaio. Arlo hori lantzen hasi gara, eta horretan ere aurrera egingo dugu».

## Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko  
sagardoa  
alde egin,  
anima zaitez

**Elizate**  
Jaka-Erri Sagardoa  
Juan Amalio eta Arriola  
Tel.: 94 613 91 78

**Elizate**  
Etxebarria Sagardoa  
Iñaki Etxebarria  
Tel.: 94 674 20 10

**Elizate**  
Maljarraga Sagardoa  
Maribel Abajo  
Tel.: 661 296 915

**Elizate**  
Laneko Koop  
Leizola Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Elizate**  
Isasi Sagardoa  
Rafino Isasi Arrieta  
Tel.: 94 681 60 44

**Elizate**  
Erdikoetxe Sagardoa  
Andoni Ojaguren Zorroz  
Tel.: 94 457 32 85

**Elizate**  
Axe Sagardoa  
José Antonio Bilbao  
Tel.: 94 616 82 85

**Elizate**  
Sebastiano Sagardoa  
Anton Aresti Eiguren  
Tel.: 94 684 26 42

**Elizate**  
Kandi Sagardoa  
Sat Kandi  
Tel.: 94 625 80 40

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



**bizkaiko  
sagardogileak**