JAKIAK Sagardotegiko jakiak Euskal Herri osoan dituzte gustuko. LANDER FERNANDEZ DE ARROYABE / ARGAZKI PRESS

sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da. Arabari dagokionez, Zuian eta Aiaran landatzen dituzte sagarrondoak batez ere, eta oraindik ere etxeko kontsumorako egurrezko prentsak erabiltzen dituzte. Ekoizpenari dagokionez, aurten arabarrak ere baikor agertzen dira.

Sagartzea elkartea

1992 eta 1994. urte bitartean 16.000 sagarrondo landatu ondoren, sagardo zaletasuna hazi egin da Iparraldean. Bertako sagar ekoizleek zuzenean saltzen diete sagarra Eztigar kooperatibako 32 kideei, nahiz eta hemengo hiru sagarretik bik Gipuzkoako sagardogileen esku bukatzen duten.

Horrek, alde batetik, ondoko hau esan nahi du: Gipuzkoako sagardoa, lehiakide ez izateaz gain, lehen mailako kolaboratzailea ere badela. Aurten, 330 tona sagar lortu dituzte, eta uzta on izan dute.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkartea sortu zenean, iparraldean sagardoaren egoera oso bestelakoa zen; ez zegoen ia ekoizlerik. Baina bertako sagarraren inguruan lan aparta egin ondoren zazpi sagar mota erabiltzen dituztela esan digu Pantxika Maitia Sagardia Elkarteko arduradunak; anisa eta gordin-zuria, besteak beste.

Hegoaldean egiten denaz asko ikasten ari direla aitortu badu ere, alderantzizko bidean egitekorik badagoela eta horretan ere ari direla onartu du. Etorkizunari dagokionez, baikor agertu da, zenbait ostatu sagardotegi bilakatzen ari direlako. Gainera, azkenaldi honetan «hiru gazte sagarrondoak landatzeko» ideiarekin gerturatu zaizkiela gaineratu du Sagartzea elkarteko arduradun Pantxika Maitiak. Maitiarentzat sagardoa alkohol azkarra ez izatea abantaila handia da.