

Sagardogile belaunaldi berri bat ate joka dator Euskal Herrian. Errebelde eta Zidernaut Gipuzkoan, Bizio Bizkaian, edo Baldorba eta Basajaun Nafarroan, ekoizle txikiak dira baina sagardogintzaren abangoardian jarri dira dagoeneko. Denak dira sagar-ekoizleak eta, bertako sagar motak berreskuratu ondoren, produktu desberdin eta zainduak egiten dituzte, tradizioa eta berrikuntza uztartuz.

Sagardogile berrien iraultza

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA



ALBERRO SAGARDOTEGIA
Sagardo naturala
Santa Barbara Auzoa 61, Hernani • Tf. 943 55 00 19

Euskal Herrian ia ehun sagardotegi daude publikora zabalik, hau da, profesional moduan lan egiten. Baina ez dira beralek sagardoa egiten duten bakarrak. Zaletasun hori ehunka baserri eta etxeetara zabaldua baitago. Tradizio horretatik abiatuta, baina Europar aspaldi zabaldua dagoen berrikuntzaren bide-tik, beste zenbait sagardogile berri sortzen ari da Euskal Herrian. Zerrenda luzea da, baina orrialde hauetan bost adibide aurkeztuko ditugu: Errebelde eta Zidernaut Gipuzkoan, Bizio Bizkaian, eta Baldorba eta Basajaun Nafarroan.

Errebelde (RBLD) proiektua Jaione Aranburuk, Xabí Aranburuk eta Josu Ozaitak abiatu zuten 2021ean Adunan. «Duela 32 urte aitonak eta osabak landuriko sagastia dugu, eta paisaia horri balioa emateko azken produktua egiteraino iritsi behar genuela pentsatu genuen», dio Josuk.

Proiektu gaztea denez, oraindik kantitate txikia egiten dute, 6.000 botila inguru. Bisitak bezereekin soilik egiten dituzte, jatetxeetako sommelier eta sukaldariek, proiektua bertatik bertara ezagutu dezaten.

Denera, bost sagardo mota desberdin egiten dituzte: Errebelde, Hildakoak dantzán, Basurde txurria, Hegaldi eta Umblen ble. Izan ere, sagarrondo zaharrak balioan jartzeaz gain, beren helburu nagusia sagar bakoitzaren ezaugarriak sagardo botilan adieraztea da. Horre-

tarako, bi monobarietel egiten dituzte, Manttoni eta Urdin sagarrekin, eta besteek ere helburu berbera dute.

Sagarrak dituen legamiak erabiltzen dituzte eta ez dute inongo kontserbanterik erabiltzen, horregatik diote «sagardo biluziak» direla. «Gure bost sagardoak desberdinak dira euren artean, eta hori polita da, sagardoaz hitz egiteko aukera ematen dutelako, eta elkarrizketa sortzea euren bueltan», dio Josu Ozaitak.

Errebelde izenari dagokionez, beraien egiteko moduaren adierazgarri dela diote. «Ez gara aurreko belaunaldien jarraipena, eta ditugun tresna xumeak guk erosiak dira. Hau oztipoa izan daiteke, baina baita aukera ere, guk nahi duguna sortzeko. Sagardoaren iraultza hasi da, eta guk parte izan eta eragin nahi dugu», diote.

Zidernaut, Tolosako Bedaio auzoan

Zidernaut Tolosako Bedaio auzoan kokatuta dago, Aralarko Parke Naturalean, eta Txarli Gesteira da bertako arduraduna. Duela 25 bat urte gerturatu zen sagardo ekoizpenaren mundura, Eugenio Zabala Olazabal aitaginarrebaren esku-tik. «Berak Bedaioako Eletxe baserrian sagardoa egiten zuen, eta betidanik ezagutu du bertan sagardoa egin eta edateko ohitura».

Txarli Gesteirak ohitura hori jarraitu eta tolarre berria jartzea erabaki zuen. Batik bat sagardo naturala egiten du, baina orain dela lau urte ezkerroztik

sagarretik eratorritako zenbait edari ekoizten ditu. «Duela hamar bat urte garagardo artisauek egiten hasi nintzen etxean, eta han ikasitako teknikak eta sagardoarenak uztartzea interesgarria izan litekeela pentsatu nuen».

Lehenik lupulo batzuekin froga egin zuen, gero legami desberdinekin, eta ondoren zapoetako sagardoak egiten hasi zen —arandano beltza, limoia eta jengibre, lupuloduna—, baita sagarra apardunak, sagardo sagarra daraman «sour» estiloko garagardo azidoa, sagar zukua edota ozpin mota desberdinak ere.

Aurten, gainera, Sagar Kefir Ura egiten ari dira. «Alkoholik



Ezkerretik eskuinera, Maore Ruiz Uzundia (Bilbo)



Oialume Zar
sagardotegia
* Ostegunetik aurrera bazkariak
* Bakailoa saltsan enkarguz
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA. tel. 943 55 29 38

Txotx garaia zabalik!!
Eguzkitza
SAGARDOTEGIA
Usabal Auzoa
943 67 26 13
TOLOSA



URBITARTE
SAGARDOTEGIA
943 18 01 19
Ergoiena Auzoa, ATAUIN
www.urbitartesagardotegia.com



Usurbildarrek
daukate
sagardo
alkate
Gazte arduraz



Txarli Gestelra (Zidernaut-Bedalo) eta Errebeldeko botilak (Aduna).

GARA

gabeko edari probiotikoa da, sagardoa gogora ekartzen duena, txinparta asko duena eta oso osasungarria», dio Txarlik.

Produkzioari dagokionez, iaz bi mila litro egin zituzten, familiar eta lagunekin edateko, baina aurten 300 litro egiteko «estu eta larri» ibili dira, ez delako sagar urtea izan. Beraz, sagardo desberdinak egiteko aukerarik ez dute izan; baina bibarietel bat egin dute, Gezamina eta Urtebi barietateekin. Denera, 16 bat euskal sagar mota ditu, guztiak itsas-mailatik 300 metrora dagoen saillean.

Bizio sagardoa, lurretan

Bizkaiko lurreta herritik dator gure hirugarren protagonista:

Maore Ruiz Lizundia sukaldari gaztea. Basque Culinary Centerren ikasi ondoren, jatetxe batzuetan lanean aritu zen eta, horietako batean ari zela, nekazari baten bitartez, Gernika ondoko Zugastietan herrian sagasti bat kudeatzeko aukera sortu zitzaion.

Horrela, eta Omar eta Julia bazkideekin bat egin ondoren, sagardoa ekoizten hasi ziren 2021ean. Momentuz, Hernaniko sagardotegi batean egiten dute, baina produkzioa handitzen doan heinean, beraien instalakuntzak jartzeko asmoa dute. «Horrelako gauzetan hasteko inbertsio handiak behar dira, betebeharrak asko eskatzen dituzte, eta ziur egon arte

BALDORBA Y BASAJAUN, PEQUEÑAS BODEGAS NAVARRAS QUE TRABAJAN CON MANZANA LOCAL

En Nafarroa también existen pequeños productores de sidra que están llevando a cabo una gran labor de recuperación de variedades locales y que elaboran una gama de productos que les sitúa también en la vanguardia del sector. Es el caso de Baldorba Naturel & Sagarraleku, ubicado en Olleta, y de Basajaun, radicado en el valle de Imotz, cerca de Irurtzun.

El responsable de Baldorba, Aingeru Larrasoña Etchalde, empezó a hacer sidra hace doce años después de aprender el oficio en Asturias y Normandía. Actualmente dispone de 2.500 manzanos ecológicos certificados, algunos de los cuales pertenecen a variedades autóctonas navarras como Iparragirre, Jauregi-Zaharra o Pero de Sangüesa. También dispone de media docena de variedades guipuzcoanas y de otras ocho asturianas.

Con todas ellas, elabora tres sidras premium, una sidra de tonel –fermentada en barrica de madera– y una sidra espumosa Brut Nature, con las que recientemente ha recibido varios premios internacionales. El pasado año elaboró 45.000 litros, aunque este año la producción ha bajado a la mitad debido a la mala cosecha. Además, los incendios del verano en la zona de Tafalla dejaron inservible su lagar, por lo que la producción de este año la ha tenido que realizar en la bodega de un amigo en Ipar Euskal Herria.

Por su parte, Basajaun es un proyecto impulsado por Eduardo Zubiria, un polifacético artista que hace también varios años comenzó a recuperar variedades autóctonas únicas que conservaba su familia.

Además de los manzanos que dispone en el concejo de Muskitz (valle de Imotz), Zubiria tiene plantaciones en el valle de Erronkari, a 1.400 metros de altitud, donde fundamentalmente trabaja con patxakos, manzanos silvestres que utiliza como base para injertar variedades navarras, lo que le permite obtener manzanos más fuertes y sin enfermedades.

Este año, debido a la escasa producción de manzana, solo ha elaborado sidra de hiel, aunque el año pasado hizo diferentes tipos de sidra, con las que obtuvo varios premios en el Sagardo Forum 2022.



Patxako o manzana silvestre que utiliza Basajaun.

SAGARDO «BILUZIAK»

Bertako barietateekin egindako sagardoak izateaz gain, sagarrak berak dituen legamiak erabiltzen dituzte eta ez dute inongo kontserbanterik erabiltzen, horregatik diote «sagardo biluziak» direla.

gure produktuak funtzionatu-ko duela ez dugu proiektu handi batean sartu nahi izan», azaldu du Maore Ruizek.

Bizio sagardoak, gainera, ez dira sagardo natural tradizionalekin lehiatzeko jaio. «Guk sagarra bildu eta jo ostean, sagardo-oinarri bat egiten dugu, eta gero fruta mota desberdinekin nahasten dugu: makatza, okarana, masusta...».

Horrekin batera, gehigarriak gabeko sagardo naturala egiten dute, baita aparduna ere, baina ohiko aparduna ez, baizik eta «pétillant naturel» (pet nat) motakoa, hau da, lehen fermentazioa amaitu baino lehen botilaratu eta naturalki sortzen duen gasa mantentzen duena.

Erabiltzen dituzten sagar motak bost dira nagusiki: Buzkanti, Urdin sagarra, Buz sagarra, San Pedro eta Koniki.

Produkzioari dagokionez, 6.000 litro inguru egin zituzten, eta aurten sagar urte eskasa izan bada ere, Araba eta Bizkaiko beste bi sagar motak ekarri dute sagarra iaz baino litro gehixeago tea lortu dute.

Bizio sagardoaren merkataritza esan bezala, ez da sagardo naturala tradizionala duena. «Larritan saltzen dugu, baina lan egiteko modu honi baimen ematen dioten jatetxeetan da, gertuko eta sasoiko produktuen inguruko sentsibiltasunarekin duten jatetxeetan».




Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · ☎ 943 55 68 94 · HERNANI

