



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 04

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2008ko apirila

2 | Arantza Eguzkiza
Gipuzkoako Sagardogileen lehendakaria

3 | Zuzendaritza berria
Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

4 | Un año de excepción
Sagardoa 2008-2009

6 | Escaparate para nuestra "sagardoa"
ALIMENTARIA 2008

7 | Participación en ALIMENTARIA 2008
Arantza Eguzkitza

8 | Bertako sagarra
Kalitatezko sagardoa egiteko beharrezkoa



“Sagardoaren promozioa eta elkarte sendotzea diragure helburuetako batzuk”

ARANTZA EGUZKIZA

Gipuzkoako Sagardogileen lehendakaria

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak emakume bat aukeratu du lehendakari gisa hurrengo lau urtetarako, duela hogeita hamar urte jaio zenetik lehenengoa. Elkarte honek zazpi lehendakari izan ditu urteetan zehar eta orain Arantza Eguzkizak, Hernaniko Iparragirre sagardotegikoak, erabakitasunez eta sagardo sektorearen alde lana gogotsu aurrera eramateko erronka hartu du.

Datozen lau urtetarako lehendakaria zara. Nola egingo diozu aurre ardura hori?

Lan eginez. Ohore bat da eta aldi berean sekulako ardura, ilusioz eta gogoz hartu dut eta horrela jarraitu nahi nuke, beno denbora pasatzen den bezala erritmoa pittin bat jaitsiz, bestela...

Sagardoaren sektorea tradizionalki gizonek zuzendua izan omen da, baina, badirudi emakumeen rola gero eta nabariagoa dela urtez urte. Emakumea izanik ekarpen berezia emango al diozu Elkarteari?

Nire izendapena sektoreko beste emakumeentzat lagungarria izango dela pentsatzen dut. Nire ekarpena nabaria izango da, ez emakumea naizelako baizik eta pertsona bezala bereizten naizen neurrian, eta beste hainbeste nire juntakideen ekarpenak.

Denok dakigu 59 sagardogileen artean erreallitate eta interes desberdinak aurki daitezkeela. Esaterako, tamaina edota helburu desberdinak ditu bakoitzak. Nola uztartzen da hori?

Derrigorrezkoa da denak entzutea eta kontutan hartzea, horrez gain denontzat, bai txikia edo handia izan lagungarria da sagardoa eta Gipuzkoako Sagardo Elkartearen altxatzea. Taldea igotzearekin etxe bakoitzak irabaziko dugu, elkartzearekin gehiago dugu irabazteko galtzeko baino eta hori Alimentarian (Bartzelona) ikusi dugu adibidez.

Zer eskaintzen die Elkarteak bere kideei?

Elkartean bertan egotea publizitatea da etxe bakoitzarentzat, horrez gain: informazio iturria da (subentzioak lortzeko...) eta interlokutore lana egiten du Administrazioarekin eta zenbait ekoizle eta komunikabideekin adibidez. Bestalde, tramite batzuetan ere laguntza ematen du (subentzioak, ekovidrio...) eta formakuntza planaz arduratzen da.

Eta, orokorrean, sagardo munduari?

Gure elkarte sagardo munduan Euskal Herriko errefenterik garrantzitsuenarena da eta informazio iturri izatea dagokigu, horretarako erraztasun guziak eskainiz.

Zein dira egun elkartearen helburu nagusiak?

Sagardoaren promozioa, bai barruan eta kanpoan, elkarte sendotzea, elkartekideen formakuntza, bertako sagarraren ekoizpena altxatzea, sagardo botilaren prezio duinagoa bat...

Hemengo sagarrari benetako bultzada bat ematea helburu estrategikoa al da?

Dudarik ez dago kalitatezko sagardoaz ezin dugula hitz egin bertako sagarrak gabe, ez edozein sagar noski! Elkartearen helburuetako bat da eta juntakide den Iñaki Bengoetxea bertako sagarrak arduratzen da, ez dauka eskuartean lan makala!.

Askotan entzuten dugu sagardoa ez dela merezi duen adina baloratzen. Zergatik? Zer egin behar da egoera hori aldatzeko?

Sagardoa duen prezioak ez dio laguntzen duina izaten, kontutan izan kalitatezko produktu natural batetaz ari garela eta hori prezioan baloratu behar da. Zer egin behar den? Sagardogileen mentalitatea aldatzea nahitaezkoa da abiapuntu bezala.

Azken sagardoaren uztia, orokorrean, oso ona izan omen da. Horrela da enologo eta sagardozale askoren ustez. Zergatik? Zein da sagardogileen aburua?

Sagardoaren promozioa, bai barruan eta kanpoan, Sagarra bai bertakoa eta kanpokoa kalitatezkoa izan da, sana, azukre gutxi eta mikatza, kontserbaziorako ezaugarri onak, txotx garairako motel edo berde xamarra agian.

Oker ez banago azken urteotan, badirudi sagardoak txotx moduan muga jo duela. Zergatik (sagardoaren kalitatea, janariaren prezio altua, alkoholemi kontrola...)? Elkarteak egoera honetaz azterketaren bat egin al du?

Ez dugu momentuz azterketarik egin, baina egia da krisi garaian gaudela. Boom bat egon da, baina arlo guzietan bezala, hori ezin da beti eutsi. Alkoholemia arrazoi sendo bat da. Sagardoaren kalitatea? Nork dio batez beste ez dela kalitatezkoa? Beste kontu bat da kupelean edateko puntu onenean ez egotea, eta horrela behar du. Kupela sagardoaren prozesuaren pauso bat da, edateko unerik hoberena botila da.

Txotx denboraldiaren atzetik sagardo botila izango da nagusi. Nola bultzada daiteke bere kontsumoa?

Jakingo banu! Promozioa beharrezkoa da baina horrek dirua eskatzen du, hor dago oztopo handiena. ■



Elkartearen zuzendaritza berria

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak abenduaren 20a ezker lehendakari eta juntakide berriak ditu. Hurrengo lau urtetarako hautatuak izan ziren eta Arantza Eguzkiza, Hernaniko Iparragirre sagardotegikoa, da elkartearen historian lehenengo emakume lehendakari papera betetzen.

Zazpi sagardogileek osatzen dute zuzendaritza berria eta zazpi horietatik bost berriak dira eta beste bi aurreko Juntan izan ziren. Hauxek dira zazpiak:

- Arantza Eguzkiza, Iparragirre Sagardotegikoa, LEHENDAKARI eta BOZERAMAILEA
- Jokin Otaño, Petritegi Sagardotegikoa, LEHENDAKARIORDEA
- Gabriel Lizeaga, Lizeaga Sagardotegikoa, DIRUZAINA
- Hur Astarbe, Astarbe Sagardotegikoa, IDAZKARIA
- Iñaki Bengoetxea, Ola Sagardotegikoa, IDAZKARIA
- Maitane Terradillos, Orbitarte Sagardotegikoa, BATZORDEKIDE
- Patxi Azkonobieta, Urdaira Sagardotegikoa, BATZORDEKIDE

59 SAGARDOGILE

Gaur egun Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 59 kide ordezkatzeko ditu.

Ez dira herrialdeko sagardogile guztiak baina bai gehienak.

- **Astigarragakoak 15 dira:** Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Buenaventura, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Irigoien-Herrero, Lizeaga, Larrarte, Mendizábal, Oiartegi, Petritegi, Rezola eta Sarasola
- **Hernanikoak 10 dira:** Akarregi, Alberro, Alzueta, Elorri, Iparragirre, Itxas-Buru, Larre-Gain, Olaizola, Otsua-enea eta Rufino
- **Urnietakoak 5 dira:** Altuna, Eula, Oianume, Setien eta Urruzola-Elutxeta
- **Donostian 5 dira:** Araeta, Astiazaran, Barkaiztegi, Igeldo eta Urkiola
- **Usturbilen 4 aurkitzen dira:** Aginaga, Arratzain, Saizar eta Urdaira
- **Oiartzunen 3:** Aristizabal, Baleio eta Ordo-Zelai
- **Adunakoak 2 dira:** Aburuza eta Zabala
- **eta beste 2 Aiakoak:** Izeta eta Satxota
- **Sagardotegi bana aurkitzen da Abalzisketan:** Zalbide
- **Andoainen:** Gaztañaga
- **Asteasun:** Sarasola
- **Ataunen:** Orbitarte
- **Azpeitin:** Añota
- **Ikaztegietan:** Begiristain
- **Irunen:** Ola
- **Lasarte-Orian:** Otegi
- **Leaburun:** Otazu
- **Lagorretan:** Aulia
- **Oreteran:** Egi-Luze
- **Tolosan:** Isastegi
- **eta Zerainen:** Otatza.

Hemos reducido a uno los 4 pasos que todo alimento debe cumplir:
Servicio de asesoramiento integral.

Porque nos preocupa la salud del consumidor y la de su negocio.

Nuevo Pol. Ind. SIGMA · Xixilon, 2-1º · Of.14 · 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) · T. 943 74 85 74 · F. 943 74 73 08 · alimek@alimek.com · www.alimek.com

FORMAZIOA/PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA

elkolab, KOOP. E.
edari eta elikagaietarako zerbitzu teknikoak

ULMA PTC eraikina · Garagaltza auzoa, 51 · 20560 Oñati (Gipuzkoa) · T 943 53 33 03 · F 943 03 88 32 · e-maila: elkolab@elkolab.com · www.elkolab.com

un año de excepción



El enólogo Domingo Arina

Estamos
probablemente
ante la mejor sidra
del último cuarto de siglo

La climatología, al menos por una vez, ha sido la mejor aliada para obtener una sidra de gran calidad esta temporada. Propició una manzana de gran calidad y unos procesos de fermentación óptimos. Aunque a lo largo de los meses del txotx muchas sidras han estado algo verdes y agresivas, con la primavera esas sidras culminarán su evolución hasta alcanzar su mejor momento para ser consumidas embotelladas.

Lleva 40 años en el mundo de la sidra, 25 de ellos ofreciendo sus conocimientos y experiencia a diferentes productores del país. Sin duda la opinión del enólogo Domingo Arina tiene un gran peso específico y a su juicio estamos ante la mejor añada de sidra -utilizando un término habitual en el mundo del vino- del último cuarto de siglo. "La campaña de este año, tanto la de la manzana como la de la sidra es una de las mejores y más asépticas que se recuerdan y asepsia equivale a buena conservación y también a lentitud en la evolución. La climatología, fresca en términos generales, del pasado verano propició una cosecha de manzana con algo menos azúcar de lo habitual, pero suficiente para alcanzar los 6° - 6,5° que habitualmente tiene la sidra natural de Euskal Herria. Tener un ligeramente menor nivel de azúcar es positivo para la proliferación y evolución de microorganismos. Junto a ese menor índice de azúcar, se prensaron manzanas

algo más ácidas y más fenólicas. Manzanas, en definitiva, más sanas, más sabrosas, con menos microorganismos, más asépticas y por tanto más duraderas. En general, la fruta, tanto la autóctona, como la de importación tenían esas características propiciadas por esa citada climatología en verano y en los meses de septiembre y octubre que es cuando se produce la maduración de la manzana". No solo la climatología favoreció una materia prima de gran calidad, también fue favorable durante las semanas en las que se desarrollaron los procesos de fermentación del mosto. "De esa forma la fermentación alcohólica fue rápida y eficaz, sin embargo, la fermentación maloláctica o bacteriana se ha hecho más lentamente y en algunas sidras aún no ha concluido y eso, en general, es bueno porque se obtienen sidras más conservables, más duraderas, aunque al txotx hayan estado más verdes", reconoce Arina.

La abundancia de sidras verdes y por tanto algo agresivas en estos primeros meses del año ha podido ser uno de los aspectos que más haya llamado la atención a algunos consumidores que se han acercado a una sidrería en la campaña de txotx. "La materia prima y el clima ha sido favorable a sidras buenas, asépticas y duraderas, pero también, en general, bastante agresivas para degustarlas al txotx. Quizá el consumidor estaba más acostumbrados a algunas sidras que se elaboraban muy rápidas y estaban bebibles en plena temporada de txotx, pero no hay que olvidar que las sidras, en general, deben estar a punto para el inicio de la primavera que es tradicionalmente cuando salían a la cata y a la venta. Si queremos sidras que estén a punto para la temporada del txotx habrá que elaborar algunas de forma escalonada. Es muy complicado que una sidra que este madura en la temporada de txotx este buena en agosto por muchos cuidados de temperatura que se le apliquen. Una sidra que este madura en enero es de difícil conservación. Sin embargo al consumidor que va al txotx y se encuentra con sidras verdes hay que explicarle que estarán buenas en verano. Como norma general se puede decir que si queremos sidras maduras para la temporada de txotx hay que utilizar manzanas de poca cualidad, entendiendo por ello las que tengan poca acidez y amargor. El mosto obtenido de ellas fermentará antes, más rápido, pero la sidra se conservará poco. Si se prensan en septiembre-octubre pueden fermentar muy rápido y madurar en noviembre-diciembre, a menos que vengan bajadas de temperatura muy acusadas que paralicen o frenen el proceso. Las temperaturas bajas son conservantes", señala este experto enólogo navarro.

Pero hasta a esos altibajos de temperatura se puede hacer frente hoy en día, porque de la misma forma que la mayoría de las bodegas disponen de sistemas de frío, podrían invertir la situación y calentar la instalación. "Con los mismos medios de que dispone se puede calentar simplemente aplicando a los medios de enfriamiento una bomba de calor. El mismo equipo puede calentar en invierno y enfriar en verano. Además, actualmente existe también otra posibilidad. Son los depósitos isotermodos que mantienen la temperatura de fermentación en los niveles que al productor le interesan. Depósitos que también se utilizan para enfriar la sidra el momento del embotellado. Están poco extendidos todavía pero algún productor ya los ha instalado". ■

Aromas frescos

En opinión de Domingo Arina nos encontramos este año ante sidras que tienen unos aromas frescos, frutales y florales, incluso tánicos que tanto se valoran en el vino, pero que algunos no están acostumbrados a percibir en la sidra. "A mi me entusiasman todos estos aromas frescos y agradables aunque muchos estén acostumbrados a valorar percepciones acéticas, es decir ácidas. En este sentido es evidente que el gusto por el exceso de acidez esta descendiendo en el consumidor, cuando antes lo exigía como una calidad imprescindible. Las sidras, independientemente del color, van a tener un comportamiento en vaso muy bonito, ofreciendo aromas muy agradables al olfato y el gusto. En boca quizá inicialmente tenga un gusto ligeramente agreste pero que yo, quizá por deformación profesional, acepto con gusto porque se que va a dar paso a una sidra muy buena y de mas larga duración. Se van a conservar como nunca". ■

Trasiegos

De cara a la primavera y la llegada de temperaturas más altas Domingo Arina recomienda realizar, en general, algún trasiego para conservar mejor las sidras. "Aquel que no haya trasiegado en mi opinión debe hacerlo. Trasiegos hechos con cuidado y todo el respeto en la manipulación. Hay que tener en cuenta que en los posos están los microorganismos que han hecho la sidra, pero que una vez que han consumido los nutrientes que les interesaban pueden dar lugar a degradaciones. Esos microorganismos se convierten en el gran enemigo de la conservación y van a alterar la sidra y, por tanto, poder deshacerla. Si eliminamos posos, eliminamos microorganismos y nutrientes para que se alimenten. De no hacerlo, con la subida de temperaturas proliferan y pueden estropear la mejor sidra. En definitiva, merece la pena conservar bien una sidra excepcional para disfrutar de ella una vez embotellada, aunque no lo haya sido tanto para beberla al txotx. ■

Limousin
CARTONAJES

CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

Usabal auzoa, 9, Apdo. 17-20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Tel: 943 670211/943 670267 Fax: 943 670378, cartonajes@limousinbox.com

HANNA instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

Mahiondoko pHmetroa HI222

Sulfuruzoko Mini Titratzaile libre eta totala HI84100

Uhertatuna eta bentonita neurgailua HI83749

902 420 100
902 420 101
info@hanna.es

Alimentaria 2008

escaparate para nuestra sagardoa

Del 10 al 14 de marzo Barcelona acogió una nueva edición de **Alimentaria**, la feria que sirve de escenario económico internacional en el ámbito de la industria y el comercio alimentario. La sidra natural de Gipuzkoa estuvo presente en este importante evento en el Pabellón de las Autonomías dentro del stand del Gobierno Vasco, que reunía muestras de diferentes productos del país bajo el lema “País Vasco con sabor propio”.

La presencia de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa en Alimentaria, feria bianual a la que ya acudió en el año 2006, contó en esta ocasión con la novedad de la celebración de dos catas. La primera de ellas sirvió de presentación de la Asociación, del origen y elaboración de la sagardoa, a la vez que se explicaron los parámetros físico-químicos de nuestra bebida natural, junto a los aspectos sensoriales, visuales, olfativos y gustativos. Intervinieron la presidenta de la Asociación, Arantza Eguzkiza, el cocinero Andoni Aduriz, que entroncó la sidra en la cultura de Euskal Herria y animó a su consumo, y Guillermo Castaños, bioquímico y enólogo (UPV-UR), docente en Cebanc, que dirigió la cata de sidras. Las sidras presentadas habían sido previamente seleccionadas y tras su cata suscitaban un amplio debate entre el público asistente.

El maridaje de diferentes alimentos con la sagardoa fue objeto de otra cata en la que tras aportaciones teóricas sobre la perfecta combinación de la sidra con carnes, pescados, verduras, legumbres, etc., se pasó a la práctica degustando diferentes pintxos elaborados con el objetivo de demostrar prácticamente el buen maridaje con nuestra bebida natural, acompañados con la degustación de sidras. Los sabrosos pintxos utilizados en esta cata fueron: Cucharon de crema de alubias con morcilla desmigada y grasilla de chorizo; anchoa marinada; pimientos verdes; verdura caliente condimentada; rollitos de bacalao ahumado relleno de crema de queso de Idiazabal y foie fresco a la plancha.

Los principales objetivos con los que la Asociación de Sidreros acudió a Alimentaria se cumplieron satisfactoriamente. Se consiguió dar a conocer la calidad de la sidra natural de Gipuzkoa y, asimismo, la existencia de 59 productores asociados. La feria fue un buen escaparate para la sagardoa y permitió realizar innumerables contactos con distribuidores, proveedores, clientes potenciales... Los miembros de la Asociación disponen ahora de información para que puedan realizar gestiones comerciales o contactos post-feria.

Las cifras en torno a las que se mueve Alimentaria dan una idea de la importancia de este evento. La Feria congregó a más de 5.000 empresas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas y propició la participación de 138.000 compradores profesionales procedentes de 155 países. Evidentemente, los cinco días de duración de la feria tuvieron notable repercusión mediática y, por ejemplo, el programa de ETB, “Sustraina”, entrevistó a la presidenta de la Asociación y rodó imágenes de nuestro stand.

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa agradece especialmente la colaboración de Gonzalo Sáenz de Samaniego, Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y de todo su equipo, que apoyaron y prestaron su atención a la sidra natural de Gipuzkoa. Asimismo, reconoce el apoyo de Andoni Aduriz, el prestigioso chef de cocina que recientemente protagonizó la apertura de la campaña de la sidra al txotx de Astigarraga, quien de forma desinteresada intervino en la presentación de la sagardoa en uno de los actos programados en el stand de la Asociación en la feria. ■



Andoni Aduriz en la cata de presentación de la sidra.

DASTATZEN

comercial

Cárnicas Dastatzen, S.L.

Pol. Industrialdea, Zona G, Pab.97

20159 Asteasu (Gipuzkoa)

Tlf: 943 69 33 22 - Fax: 943 69 27 07

e-mail: marketing@dastatzen.com

Cárnica especializada en chuletas de calidad
Cumpliendo las exigencias del consumidor

Kalitateko txuletetan berezitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz



DASTATZEN
comercial

Alimentaria 2008



La presidenta de la Asociación en el Stand de Alimentaria.

“La participación ha sido necesaria para dar a conocer nuestra sidra”

ARANTZA EGUZKIZA

La representación de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa en Alimentaria 2008 estuvo encabezada por Arantza Eguzkiza, quien con la colaboración de un equipo en el que también estaban integrados otros dos miembros de la junta directiva y un sidrero asociado, participó activamente en los diferentes actos programados.

¿Con qué objetivos ha acudido la Asociación a la Feria Alimentaria?

El objetivo era el promocionar la sagardoa, distinguiéndola claramente entre otras sidras y saber también lo que se cuece en esos sitios, ver como nos posicionamos en el mercado...

¿En que ha consistido su presencia?

Dar a degustarla a todo aquel que se acercara al stand y mostrara interés o curiosidad, informar sobre el modo de elaboración, características... así como dar a conocer nuestra asociación y facilitar el listado de socios. Hemos realizado actividades de cata y maridaje para reforzar nuestra presencia, contamos incluso con el apoyo desinteresado de Andoni Aduriz.

¿Qué valoración haces de esa participación?

Interesante dada la entidad de la feria y necesaria porque la sagardoa es una bebida desco-

nocida o en el mejor de los casos muy limitada a alguna marca.

¿Se constatan avances en el conocimiento de la sidra guipuzcoana fuera de nuestro ámbito natural de influencia?

No mucho, algo se conoce pero tenemos mucho que aprender del txakoli por ejemplo.

¿Tiene previsto la Asociación acudir a otro tipo de eventos de estas características?

Este año acudiremos de nuevo al congreso-exposición “Lo mejor de la Gastronomía” en el Kursaal de Donostia, en el mes de noviembre, pero de momento no tenemos prevista ninguna otra participación. Lo cierto es que es importante ir aumentando nuestra presencia en todos esos lugares, pero no es fácil por el esfuerzo económico y personal que implica. ■

Bertako sagarra

KALITATEZKO SAGARDOA EGITEKO BEHARREZKOA

Gure sagardo naturala egiteko bertako sagarra gero eta gehiago erabiltzea da Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen helburuetako bat. Uste osoa dago sagardo naturalaren sektorean bertako sagar ona -uzta une egokian bilduta eta ondo kontrolatutakoa- erabiltzeak beste kalitate puntu bat ematen duela.



“Dudarik ez dago kalitatezko sagardoaz ezin dugula hitz egin bertako sagarrrik gabe, ez edozein sagar noski!”, aitortzen du Arantza Eguzkizak, Elkartearen lehendakariak. Zoritxarrez behar diren sagar guztiak ezin dira bertako sagastietan aurkitu eta nahitaez kanpotik ekarri behar dira.

Sagardogileen Elkartearen Junta Berrian Iñaki Bengoetxea, Irungo “Ola” sagardotegikoa, arduratzen da bertako sagarra bultzatzeaz. Bengoetxeak argi eta garbi dauka bertako sagarra erabili behar dela kalitatezko sagardo naturala egiteko. “Sagarraren sektorea hobetu eta bultzatu behar dugu denon artean. Horretarako, sagardogileok ardura eta interes nabarmen bat daukagu eta Administrazioaren laguntzarekin bultzatzeko plan bat aurrera eramateko prest gaude. Ni gutxienez hor egongo naiz. Lehen pausoa zein motako sagar barietateak nahi ditugun definitzea izango da. Ondoren, sagarrondoak landatu eta, nola ez, sagastiak ondo zaindu”.

Berak, urtero egiten duen sagardoa ekoizteko bertako sagarrak erabiltzen ditu eta horregatik harro dago. 13 hektarea sagasti eta ia 2.500 sagarrondo ditu etxe inguruan. Horrez gain, herrialdeko beste baserrietatik ere erosten du fruitua bere sarea antolatu duelako. “Sagastiak ondo mantentzeko lan asko egin behar da, baina uzta oparoa eta fruitu ona eta sana nahi badugu ez dago beste irtenbiderik. Esaterako, nik apirilean ongarrria botatzen dut, baina hori egin aurretik, azken urteotan, lurraren analisi batzuk egin ditugu injineru agronomo baten aholkularitza teknikoarekin. Egutegi eta analisi hauen arabera ongarritzen ditugu sagastiak. Horrez gain, sagarrondoen gaixotasun eta izurrien aurka (su bakterianoa, sagar harra, zorria, armiarma gorria, gorrina eta zurina, etab) zenbait neurri

hartu behar da, adibidez, hurrengo hilabeteetan, maiatza, ekaina eta uztaillean, carpocapsa edo sagarreko harra kontrolatu beharko dugu. Ekainean ere, fruitu arbolen konduktzioa hobetzen saiatuko gara berdeko inausketa eginda. Hiruzpalau belar mozketak ere egiten ditugu urtean zehar sagastietan, azkena iraila aldera sagarrak jasotzen hasi baino lehen”.

FORU ALDUNDIAREN ESKAINTZA

Orain dela gutxi Gipuzkoako Foru Aldundiak bere Pomologiako Planaren 25. urteurrena ospatu zuen. Plan horri esker, erakunde hau euskal sagar barietate askoren txertaketak egiten hasi zen orain dela mende laurden bat eta gaur egun sagarrondo barietate onenak edo interesgarrienak (ezaugarriagatik, produktiboenak, izurrite eta gaixotasunekiko erresistenteak, etab) eskaintzen ditu nahi duenak landa ditzan.

Euskal Herriko sagar onenen artean dozena bat aurkitzen dira. Hauexek dira: geza miña eta mozoloo, garratz gisa sailkatuak; urtebi, gaziak eta errezilla, gazi gorri, goikoetxea manttoni, merabi, moko, txalaka eta urtebi txikia, gazi-garratzak sailkatuak. Azken taldean urdin sagarra ere kokatu daiteke, baina, nahiz eta sagar ona izan, oso “veceroa” da, hots, urte batean uzta ona ematen badu, hurrengo oso urria izaten da.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren eta sagardogileen artean kontsensu batera iritsi ziren duela urte batzuk aipatutako barietateak komenigarriagoak zirela gure sagardo naturala egiteko.

Egun, sagardo sagastien egoeraz ikerketa lan bat egiten ari da eta laster haien ondorioak edo konklusioak zabalduko dira. ■

SagardoNat

Argitaratzaile/Edita: **GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA**
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
Nabarra Oñatz 7, behea
20115 ASTIGARRAGA
TEL.: 943 336 811 • FAX: 943 333 796
e-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com
Aldizkariaren zuzendaria: Patxi Azkonobieta

