



Sagarrondo batzuk, Sagardoetxean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

## SAGARRONDOA LANDATZEKO ASPALDIKO TRADIZIOA

*Gero eta sagasti gehiago landatzen dira, eta zainketa arretaz eta ganoraz egiten da. Ondorioz, dolareko sagar ekoizpena gero eta handiagoa da.*

Ez dago argi sagarrondoak Euskal Herrian berez jaio zen edo kanpotik ekarri zen. Euskal Herrian sagarrondoari buruz ezagutzen den lehen aipamen idatzia 1014. urtekoa da. XIV. mendetik

aurrera sagar hitzetik datozen izen edo abizeni buruzko aipamen idatzi ugari daude. Besteak beste: *Sagastiberridi*, *Sagarminaga* eta *Sagarciague*.

1617. urtean argitaratu zen *Voya-*

*geurs á Urrugne* liburuak dio Euskal Herrira iristen ziren bisitariak harrিতa gelditzen zirela hainbeste sagarrondo ikusita, Donostiatik Bilboraino.

Beraz, argi dago Euskal Herrian aspaldikoa dela sagarrondoak landatzeko ohitura. Gaur egun, gero eta sagarrondo gehiago landatzen dira. «Hori gora doa», dio Aitor Etxeandia teknikariak, zeinak sagastietan lan egiten duen.

**MiNA**  
**SAGARDOTEGIA**  
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943-55 52 20 • 20115 ASTIGARRAGA

**Olas**  
**SAGARDOTEGIA**  
*MiNA Ekoizpena*

943-62 31 30  
[www.olasagardotegia.com](http://www.olasagardotegia.com)

- Klimatizatua
- Bertako sagarrekin egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Egunero arratsaldez irekita

Sagarrondoak bi eta hamar metro arteko garaiera izan dezake, motaren arabera, eta 30 eta 100 urtera arteko bizitza izan dezake. Sagarrondo txikiak hiru edo lau urte betetzen dituztenean jadanik sagar ekoizpen on bat eman dezakete.

Sagarrondoak landatzeko gertatu den bilakaeraz ere mintzatu da Etxeandia: «Lehen, txertakak sagarrondo makatzetatik ateratakoak ziren; txertak frankorekin egiten zen, eta kopa itxura hartzen zuten. Ondoren, gero eta gehiago, erdiko ardatzaren motakoak jartzen hasi ziren; txikiagoak diren txertakak klonalekin. Beste fase bat ere egon da: batzuk fruta hesiak egiten hasi dira; hau da, kimaketa ere mekanizatzen hasi dira».

«Zainketa aldetik asko hobetu da, bai ekoizpen integratuan, bai ekoizpen ekologikoan»

«Gutxieneko mantentze lana egiten bada, ekoizpena azkar igotzen da»

**AITOR ETXEANDIA**  
Teknikaria

te. «Horrek kontu asko errazten ditu, bilketa, gehienbat».

Nekazariak sagastiak ohiko lursailetan jartzen dituzte orain ere, «baina gero eta gehiago lur mekanizagarriak bilatzen dituzte, traktoreekin-eta ari zeko eta lanak errazteko».

### HAINBAT TRATAMENDU

Normalean, sagarrondoek urtero lau tratamendu izaten dituzte. Udazken bukaeran eta udaberri hasieran, trata-



Sagar mota batzuk, Igartubeiti museoa. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

mentuak kobreak bidez egiten dituzte, onddoen aurka. Beste bi tratamendu sagar harraren kontra egiten dituzte. «Horrekin guztiarekin behintzat sagastien osasuna ziurtatzen da».

Sagastien zainketa lehen ere arretaz egiten zela dio Etxeandia. «Aspaldi bai; gero sagarraren kultura hemen galdu egin zen, industrializazioa zela eta, eta azken urteetan berriz ere berreskuratzen ari da».

Gaur egun, sagastiak ongi zaintzen dira. «Zainketak gero eta gehiago egiten dira, jendeak kimatu egiten du, lurrak ongarritu... Baina ongarritu ez dute edozein gauzarekin edo kopururekin egiten, planifikatu egiten da, eta lurrari behar duena ematen zaio, gehiago ez. Alde horretatik asko hobetu da, bai ekoizpen integratuan, bai ekoizpen ekologikoan, bietan».

Hori guztia ekoizpenetako emaitzetan nabari da. «Ekoizpenak igotzen ari dira, oro har. Gutxieneko mantentze

lana egiten bada, ekoizpena azkar igotzen da».

Zainketa erleen bidez egiten duenik ere bada. Inaki Bengoetxeak, Irungo Ola sagardotegiaren jabeak, erleekin polinizatzen ditu sagastiak, sagar uzta egokia lortzeko. Ezinbestekoak zaizkio erleak sagar uzta egokia lortzeko. Hark, gainera, bi jarduera egiten ditu: sagardoa egiten du, eta erlezaina da duela hogeitau urte ingurutik. Hamabost hektarea sagasti ditu; horietako bederatzita, Meaka auzoko Arantzateko gainean. Azken horiek 50 erle erreginarekin polinizatzen ditu. «Urte osoan edukitzen ditut erleak etxearen inguruan», BERRIARI 2014ko maiatzean esan zionez.

Sagarrondoei eta dolareko sagarrari buruzko informazio gehiago Sagardotxea euskal sagardoaren museoan ([www.sagardotxea.com](http://www.sagardotxea.com)) eta Igartubeiti baserri museoan ([www.igartubeitibaserra.eus](http://www.igartubeitibaserra.eus)) lor daiteke.



## Bizkaian, bizkaiko sagardoa

**Leizor**  
Laka-Erdi Sagardoa  
Juan Amalio Arriola  
Tel.: 94 613 91 78

**Elizabarra**  
Elizabarra Sagardoa  
Iñaki Elizabarra  
Tel.: 94 674 20 10

**Elizaga**  
Malgarratza Sagardoa  
Meribel Abajo  
Tel.: 061 296 915

**Elizate**  
Laneko Kooop  
Leartibal Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Erreola**  
Trazola Sagardoa  
Sonia Isabel Arriola  
Tel.: 94 681 60 44

**Erreola**  
Erreola Sagardoa  
Andoni Ojaguren Zorriza  
Tel.: 94 457 32 85

**Erreola**  
Apea Sagardoa  
José Antonio Bilbao  
Tel.: 94 616 62 85

**Erreola**  
Sebastianeko  
Sagardoa  
Anton Aresti Eiguren  
Tel.: 94 684 26 42

**Erreola**  
Kandi Sagardoa  
Sal Kandi  
Tel.: 94 625 33 82

**Erreola**  
Uarte Sagardoa  
José Antonio Zamalloa  
Tel.: 94 630 88 15



**bizkaiko**  
sagardogileak