



AURKUZAPENA. Botilako Bizkaiko sagardoaren iazko aurkezpen ekitaldia. Eskuinean, Bizkaiko Sagardogileen elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloa ageri da. MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

## OTSYA-ENEA TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa  
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

# TXOTXAREN ONDOREN, BOTILA PREST

Txotx garaia amaituta, botilako sagardoak hartuko du lekukoa. Erromeriei eta gazte jendeari esker kontsumoa igotzen ari da, eta Bizkaian 300.000 botila merkaturatuko dituzte.

Sagardoaz eta sagardotegiaz hitz egiten dugunean, txotx garaia datorrigu burura. Urtarriletik apiril edo maiatzera arte sagardotegiak jendez gainezka izaten dira, eta sagardogileek ez dute atsedeen hartzeko egunik. Sagardotegien bolada hori hilabete jakin batzuetan izaten da, eta botila da sagardogileen benetako altxor preziatua. Kontsumoa botilan dago eta horixe da sagardogileen diru iturri nagusia.

Txotx garaia amaitu ondoren, botilak hartuko du sagardozaleen lekukoa. Bizkaiko sagardogileek 300.000 botila merkaturatzeko asmoa dute, eta gazteen artean arra-

kasta izaten ari den edari bat da. Aurten berrikuntzarik izango da merkatuetan, Eusko Labeleko sagardoa izango baita saltoki zein tabernetan. Ezaugarriak dagokien ez usain primarioak ondo bereizten dituela dio Zornotzako Uxarte sagardotegiko sagardogile eta Bizkaiko sagardogile elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak. «Zuhurtasun guztia erekin, eta upategi bakoitzak bere ezaugarriak dituela kontuan izanda, usain primarioak ondo bereizten duela esango nuke, eta horrek aurrerako joera nabarmen du. Usain aldetik freskotasuna igar daiteke. Orokorrean, ikusi dugu ez duela tamino larri, eta, hala, errazago

edaten da. Ez da gorputz handiko sagardoa; arina eta fina dela esan daiteke. Usaina nabarmenduko nuke orokorrean. Koloreari dagokionez, denetik dago, baina agian horixka nabarmen duen», adieraz du.

Aurten izango da berrikuntzarik Bizkaiko saltokietako sagardoen eskaintzan edo tabernetan, aukeren artean Eusko Labeleko sagardoa izango baita. Hemengo sagarrarekin egindako «kalitatezko» sagardoa ziurtatzen duen agiria lortu dutela dio Zamalloak. «Apustu estrategikoa da. Etorkizunerako ziurtasuna lortu nahi dugu, eta kontsumitzaile zein sagar ekoizleak horren garrant-

Sagardo botila  
urte osoan salgai

## LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

© 943-55 58 46 - 616-28 78 67  
Ixabel Santa Cruz Zerain  
LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

**Labelaren pean  
jarduteak upategiaren  
prozesu produktiboa  
arautegi baten  
barruan kokatzen du**

**Labelak adierazten du  
sagardoa hemengo  
sagarrarekin eginda  
dagoela eta gutxieneko  
kalitate bat duela**

tziar konturatuko dira», gaineratu du.

Sagardoa hemengo sagarrekin egiten dute, beti bezala, eta ziurtatzearekin lehenengo pausoa eman dutela dio Bizkaiko sagardogile elkarteak lehendakariak. Labelaren pean jarduteak upategiaren prozesu produktiboa arautegi baten barruan kokatzen du, eta produktua jatorrian ere kontrolatzen du, hots, sagastietan. «Lehen sektoreak bere kontura izaten zituen sagasti eta sagarrondoak. Orain, berriz, baldintza batzuk bete beharko dituzte. Dauden sagastiak zein egoeratan dauden eta euren ekoizpena nola handi daiteken aztertu behar da. Hau hasiera da. Prozesu bat da», dio Zornotza-ko sagardogileak.

Bizkaiko sagardogileentzat, labelak sinisgarritasuna ematen die, eta Zamalloak dio horrelako ikur bat behar zutela. «Labela da oraingoz egin daitekeen gauza bakarra. Gipuzkoan beste marka bat sortu dute, baina ez oinarri errealekin. Hemen zertifikazio erreala egiten dugu. Pribatuki ezin dugu ezer ziurtatu. Labela da momentuan egin daitekeen gauza bakarra. Hortik sakondu behar da. Etorkizuna jatorri izena izango den, ikusiko dugu», adierazi du.

### Arautegia bete

Eusko Labelako sagardoa izateak lan asko eskatzen du, atzetik duen arautegia errespetatu behar delako eta oso «zorrotza» delako. Arautegiak sagarra zuhaitzean dagoenetik sagardoa botilaratu arte prozesu guztia arautzen du, eta horrek botilari «balioa» ematen diola dio Zamalloak. «Prozesu guztia arautu behar da. Lehenik eta behin, bertako sagarrarekin egi-



**KONTSUMOA HANDITZEN.** Bizkaiko azoka zein erromerietan handitzen hasi da Bizkaiko sagardoa kontsumoa. LUJIS LAUREGIAITZ / JON HERNANDEZ / ARGAKO PRESS

ten dela ziurtatzen da, eta, horretaz gain, gutxieneko kalitate bat betetzen duela. Upelak prezintatu egiten dira, eta bakoitzak dasta kontrol bat pasatu behar du, eta hori onartu ondoren, botilaratu egiten da, etiketa jarrita. Kalitate aldetik gutxieneko bat betetzen ez bada, ez da onartzen», azaldu du sagardogileak.

Sagardogintzak arazo bat du, ordea, bi urtean behin sagar uzta oparoa izaten da, eta bestea, urria. Hori salbesteko sagastietatik ahalik eta produktzio gehiena atera behar dutela dio.

Bada labelako etiketapean lan egiten ez duen sagardogirik, eta Zamalloak dio kokatzeko denbora bat beharko dutela konfiantza izan arte. «Bakoitzak erabakiko du zer egin. Denbora bat beharko dute kokatzeko eta zer komeni zaion ikusteko. Batzuk ez dira ez baterekin ez bestearekin identifikatuko konfiantza faltagatik. Alor honetan konfiantzarik ez izatea logiko eta normala da», esan du.

### Kontsumoa aldatu

Eguneko krisiak aisialdiko ohiturak aldatu ditu eta jendea ez omen da lehen bezain ateratzen. Hala, erromerietan eta gazteen artean kontsumoa handitu dela dio Uxarteko sagardogileak. «Tabernetara gutxiago doa, baina jai eta erromerietan jendea sagardo naturala dagoela hasi da jabetzen. Alor horietan eta gazteen artean ere igo egin da eta hori ona da. Nagusien artean ez da lar arrakastatsua, baina gazteen artean bai».

Bizkaiko sagardogile elkarteak lehendakariak badu beste kezka iturri bat, eta horiek sagardotegi izena darabilten erretegi edo jate-txeena da. Kasu horietan beste arautegi bat aplikatu beharko litzatekeela uste du, eta sagardo ekoizle ez den bati sagardotegi esatea okerra dela dio. «Egun edozer gauzari esaten zaio sagardotegi. Ostalaritzari dagokion kontua da. Okerra da alorra behar bezala ez definitzea. Sagardo ekoizle ez den bati sagardotegi esatea okerra da. Baina, sagardoari, sagarrari eta sagardo naturalaren kalitateari buruz eztabaidatzen gabilatzan honetan, hori beste kontu bat da», esan du Zamalloak.

## Bizkaian, bizkaiko sagardoa

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

**Elizola**  
Etxebarria Sagardoa  
Itxar Etxebarria  
Tel.: 94 674 20 10

**Urdia**  
Malgarrazaga Sagardoa  
Manibel Abajo  
Tel.: 661 296 915

**Marking-Kometa**  
Arpe Sagardoa  
José Antonio Bilbao  
Tel.: 94 616 82 85

**Urdia**  
Laneko Koop  
Leartibal Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Mondaca**  
Sebastiako Sagardoa  
Anton Aresti Eiguren  
Tel.: 94 684 26 42

**Leizor**  
Icasi Sagardoa  
Sonia Icaza  
Tel.: 94 681 60 44

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

**Leizor**  
Erdikoetxe Sagardoa  
Andoni Ojanguen Zorroza  
Tel.: 94 457 32 85

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



**bizkaiko  
sagardogileak**