

UZTA BERRIA

Euskal Herri osoko sagardogileek 11,78 milioi litro sagardo egin dituzte 2018ko uztan.

Uzta berria –edo 2018ko uzta– aurkeztu zuten Euskal Herri osoko sagar eta sagardo elkarteetako ordezkariak Donostiako Sagardo Apuruan, abenduaren 8an, Sagardoa Route proiektuaren barruan. Aurkezpenaz azaldu zuten, guztira 11,78 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2018ko uztan, aurrekoan baino apur bat gutxiago, orotara 13,2 milioi litro sagardo inguru egin baitziren 2017an.

GIPUZKOAN

Gipuzkoan 11 bat milioi litro sagardo egin dira 2018ko uztan, aurreko urteetan bezainbeste gutxi gorabehera. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta aipagarria da bertako sagarrak izan duen garrantzia, asko erabili baita, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ordezkariak nabarmendu dutenez.

2018ko uzta berezia izan da Gipuzkoan. Oso mailakatua eta banatua. Lore garaian egindako eguraldi busti eta hotzek polinizazioa nekeztu dute, erlearen ibilera ez baita behar bezalako izan. Ondorioz, lore polinizazio gutxiago izan da, eta uzta txikiagoa. Sagarra ohi baino lehenago iritsi da, baita beranduko ere.

BIZKAIAN

Bizkaian 100.000 litro sagardo egin dira 2018 uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakina-

razi duenez. Uzta txikia izan da, espero bezala. Iraila erdialdean hasi ziren sagardoa egiten, eta lehen sagarrak muztio naturala egiteko izan dira. Irakinaldiak ere azkar etorri dira, udazkenean egindako eguraldi beroa dela eta. Sagar ale handiak jaso dira 2018an, oso sagar ona, baina aurreko urtean baino gutxiago.

ARABAN

Arabako sagardoazaleek 50.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2018ko uztan, eta, horretarako, %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak jakinarazi duenez. Arabako hainbat lekutan, Trebiñun esaterako, uzta oso oparoa izan dute, eta, nahiz eta beste leku batzuetan uzta txikiagoa izan, Araban orotara iazko antzeko sagardo kopurua egin dute.

Sagar oso osasuntsua jaso da 2018an, kalibre onekoa irailan egindako euria dela-eta, eta errendimendu handia eman du. Uzta, oro har, bere sasoiaren etorri da, eta irailaren bukaera aldera hasi ziren sagarrak biltzen. Sagardoak lehen irakinaldia pasatuta zeukan jadanik abenduaren hasieran, eta upel gehienak itxita zeuden ordurako.

Arabian, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten bertako sagar motak berreskuratzen, aztertzen eta gordetzen, garrai batean sagardo asko egiten baitzen Araban, eta sagar aberatasun hori oraindik ere txoko askotan baitago. Sagarrondoak lokalizatzeke, sagarrak aztertzeke



Gipuzkoako sagardogileak, 2018ko uzta ospatzeko lehen muztioarekin topa egiten, Astigarragan, irailaren 30ean.

SAGARDOAREN LURRALDEA

eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak, eta dagoeneko galtzeko zorian zeuden sagardotarako sagar mota ugari bildu eta gorde dituzte. 120 barietate inguru dauzkate dagoeneko berreskuratuta, eta sagardotarako sagar mota horiekin lan egiten saiatzen ari dira.

Halaber, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak ahalegintzen ari da Araban sagar landareak landatzeko. Horretarako, hainbat proiektu prestatu dituzte.

NAFARROAN

Nafarroan 200.000 litro inguru egin dituzte 2018ko uztan, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak kideek azaldu dutenez. Uzta berezia izan da Nafarroan; bertako sagar gutxi egon da, eta sagarra irail bukaeran jaso ahal izan dute, normalean baino lehenago etorri baita sagarra 2018an. Sagardoak lehen irakinaldia egina zeukan jadanik abendua-

ren hasieran, elaborazio garaian izandako temperatura altua dela kausa. Sagardoak aurten gorputz handiagoa izango du, eta aurretutara dator.

LAPURDIN, NAFARROA BEHEREAN ETA ZUBEROAN

Guztira, 430.000 litro sagarno eta muztio egin dira Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan 2018ko uztan bildutako sagarraren bidez: hirutik bi sagarno, eta hirutik bat muztioa edo jusa. Horietatik 220.000 Eztigar kooperatibak eginak dira, Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoiplerik handienak.

Bertako sagarrak soilik erabiliz egin dute sagarno, beren helburua hori izanik. 220 tona sagar bildu dituzte guztira, eta uzta ezohikoa izan da, Eztigar kooperatibako arduradunek azpimarratu dutenez. Sagar goiztiarrak izan baziren ere, asko usteldu, eta ez dira behar bezala loditu. Azken sagarrak, berriz, oso onak izan

dira. Udaberria oso euritsua izan zen, eta euririk gortu gutxiago mamiatzea ekarri zuen; uda, berriz, beroa eta idorra izan da. Sasoi bixiak izan ditu 2018ko urteak naturari begira jarrita. Dena den, bertako sagarrez egindako sagarno ederrak dastatu ahal izango dira hiru lurraldeetan.

Aipatzekoa da zenbait ekoipler sagarno bereziak egiten ari direla zeregin horietarako bereizten dituzten sagarrak erabilia: muztio gutxi dakarten sagarrak, baina oso likido kontzentratua dutenak. Sagar horiek ahal bezain beranduen bildu behar dira –%45eko errendimendua dute–, eta amaierako produktua berezia da oso: apartuna, gorputz eta txinparta handikoa. Sagarno berezi horiek beren tokia bilatzen ari dira merkatuan, apurka-apurka.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoa.eus

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
Sagardoa naturala
del País Vasco