

Sagardotegi garaia aurkeztu dute, eta aurten berritasuna da ohikoa izaten zena: txotxetik, zutik eta upeltegian dastatuko dela 2023ko sagardoa. Beste berritasuna: botila sagardoak %25eko igoera izango duela, «egoerak hala behartuta».

Upelaren jiran

Enkeltz Teñerla Sanjele (Donostia)

Ez da batere ohikoa txotx garala aurkezte eta berritasuna izatea «txotxetik eta upeltegian» dastatu ahal izango dela sagardo berria. Sagardoaren sektoreak aurkeztu du 2023ko sagardotegi garaia, eta horietan aldetik txotxetik, zutik eta upeltegian edan ahal izango dela sagardoa, bi urteren ostean. Horregatik aurkeztu dute lehoa. Txoto denboraldia. Bertako plazerra. Eta Euskal dantza taldeko ageri dira aurkezpeneko bideoan. Sagarra hartu dute ardatz eta haren gorritasun jantzira. Fruituak egindako itxurak irudikatzen dute gorputze eta dantza, likido bihurtu den arte. «Haren bihotza tsupada eta bizirik dagoen senale», Olatz Mitxelena Euskal Sagardoa Jatorri Izeneko teknika-riak azaldu duenez.

Donostiako Tabakaleran aurkeztu dute txotx garala. Euskal Sagardoa Jatorri Izeneko orde-riak ez erik, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardotegien elkar-teen eta sagar ekoizleen elkar-teen ordezkariak ere izan dira, baita Eusko lurraldeko eta aldi-ndie-riko ordezkariak ere. Jakinarazi dute, Euskal Sagardoa Jatorri Izenaren barruan, 1,2 milioi litro egin dituzte, 2022an bildutako bi milioi kilo sagarrekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izenaren barruan, 48 dira sagardotegiak: Gipuzkoan daude 42, Bizkaian lau eta Araban bi. Aurreko urteko uztia baino txikiagoa izan da. Hala izateak es-pero zuten, baina udan egindako eguraldi lehorrak ere txikiagoa bihurtu du uztia.

Graduazio handiagoa

Eta nolako izango den aurtengo sagardoa? Mitxelena definitu du: «Izatea handiagoa, bai tanino aldetik eta bai azukre aldetik, eta alkohol graduazio handiagoa izango dute laz baino. Luzera jota, hilaera oso handia izango dute sagardoak dira orokorrean». Berroren eta jehorearen eraginez, sagar asko erori egin ziren laz, eta

azaldu dute horrek sagarra hel-tereko moduan ere eragina izan duela. Euskal Sagardoa Jatorri Izeneko sagar ekoizleak 250 dira, eta 500 hektarea lantzen dituzte eu-ren ekoizpenerako. Olatz Mitxelena eta Amaia Zubeldia teknikariek, eta Oihana Gainera Euskal Sagardoa Jato-ri Izeneko presidentek gidatu dute agerraldia. Iragarri dute bestea izan da botila sagardoak aurtengo %25eko batez besteko igo-era izango duela. Eta aza pena «sinple» da, Mitxelena jakina-razal duenez: «Egoerak eraginda-ko zuzeneko kostuen igoera dela eta hartutako erabakia da. Infla-zioak eragindako igoerak eragin- zuzena du sagardoaren kostuetan ere: beiraren, kartolaren, enple-aren eta erregalaren igoerak er-aginakoa». Sektore gehienetan gertatu den moduan, prezioak «eguneratu» beharra daukela sagardoaren sektoreak ere, egun- go egoera aurre egin ahal izate-ko: «Lehendik ere errentagarria- sun gutxiakoa izaki, gaur egun- go egoera moldatzen joateko».

«Naturaltasuna berreskuratzen dugu: esplikazioak eman ahal izatea eta esatea zer-nolako sagardoa izango den aurtengoa»

Oihana Gainera
Zelaia sagardotegi (Hernani, Gipuzkoa)

«Gogotsu gaude, berreskuratu egingo dugulako txotx egiteko aukera, bate- re mugarik gabe. Naturaltasuna be- reskuratzen dugu. Upellegiak hori- ze dauka: nahastu egiten dira kua- drilla batzuk bestekin, eta guk ere aukera dugu haiekin egoteko, espli- kazioak ematea, esatea zer-nolako sa- gardoa edukiko duten aruten botilan... eta hori lasai egin ahal izatea. Izan ere, aurten bi urte hauetan erabaki asko har- tzea tokatu zaigu, eta botilaren prezioarena ere bide horre- tan doa. Sagardoa urte askoan oso prezio merkean egon da merkatuan, ez da asko aldatu, eta iritsi da une bat non gure zuzeneko zein zeharkako gastuak ikaragarri igo diren, eta sektoreak prezioak egokitu behar ditu bizirik irauteko. Pro- duktuaren posizionamendua beharrezkoa da».

«Botilaren prezioa igotzea bide horretan doa: sortu zaizkigun gastuei aurre egiteko bai, baina sagardoari ospea emateko ere bai»

Jose Antonio Zamalloa
Uxarte sagardotegi (Zornotza, Bizkaia)

«Sagardo ezberdina ateratu zaigu gutxi- Udako bero boladak eragin nabar- mena izan du: sagardo lehorragoa, mingotsagoa, beste sagardo mota bat da. Eta beste garai mota bat ere bai aurtengoa: txotx berriz, sagar- dotegi giroaren itzulera, xarma ho- rrena... Gutzio nabarituko dugu hori, bai guk eta bai bezeroek. Gure urtea errentagarria izateko eta txotx garala luzateko oso garrantzitsua da txotx berriz egitea. Ez dira urte orak izan, eta botilaren prezioa igotzea ere bide horretan doa: sortu zaizkigun gastuei aurre egiteko bai, baina sagardoari ospea eta maila emateko ere bai. Kos- ta egiten zaigu jendea hori buruan sartzea, uste durielako sagardoa produktu merke bat dela, behar beste baloratzen ez dena, eta pentsamendu hori denontzat da kaltegarria».

«Jendeak bazuen gogoia txotxerako, sagardotegiaren xarma hori baita: upellegira altxatu, jendearekin nahastu, giro onean egon...»

Maite Retolaza
Oiharte sagardotegi (Zerain, Gipuzkoa)

«Uztia txikiagoa baino ona izan dugu Oiharten ere. Konturatu gara gure sa- gardoa, behintzat, laninoz kargatu- goa eta alkohol graduazio handi- gokoa izango dela. Alegia, txotx egiteko aproposa (barrez). Izan ere, ahaztuta geneukan jada txotx egitea zer zen ere. Pandemia garaian ohi- tura berriak sortu genituen sagardotegietan ere, baina jendeak bazuen gogoia txotx egiteko. Sagardotegiaren xarma hori baita: upellegira altxatu, jende ezberdinarekin nahastu, eta disfrutzea. Ez dira urte gozak izan: bi urte horietan asko sufritu dugu, oso gogorak izan dira guretzat. Eta uste dut jendeak ulertuko duela botila sagardoaren prezioa igo izan- na. Dena garestitu da, eta lehen sektoreak bizirik irauteko, beharrezkoa da guretzat halako igoera bat planteatzea».

Sagardoaren sektoreko hainbat kide, atzo, Donostiako Tabakalerako terrazan.



«Ez da sagar urte ona izan, baina sagasti batzuek uste baino gehiago eman digute, eta ekoizpen erdia bertako sagarrarekin egin dugu»

Ibon Aburua
Aburua sagardotegi (Aduna, Gipuzkoa)

«Zortea izan dugu Aburuan, ez delako sagar urte ona izan, baina gure ebek- ko sagasti batzuek uste baino sagar gehiago eman digute, eta ekoizpenaren erdia bertako sagra- rrekin egitea lortu dugulako. Ilu- sioz gaude garai berriko, laz, izan ere, eserita eta botilatik edanez hasi ge- nuen urtea, eta pixkanaka joan ginen jendea upellegira eta txotxera gerturatzera. Aurten, ordea, hasieratik hasiko gara modu horretan, eta gogoz ikusten dut sektorea eta gogoz jendea. Ez baita urte errazak izan sagardo ekoizteaz. Jendeak ulertu behar du asko igo zaigula beira, asko igo zaigula kartola, argindarra, erregaia... Lehen ere nahikoa lantzen gertatzen zela sagardoaren prezioarekin, eta %25eko igoera ez da horren besterikoa kontsumitzaileentzat».

«Ez da erraza oreka lortzea, baina hori da erronka: 2021ean, bertako sagarrekin ekoizti genuen dena; aurten, %30 izango da bertakoa»

Alnara Oñano
Pentegi sagardotegi (Astigarraga, Gipuzkoa)

«Ez da uda erraza izan. Bertako sagarra espero baino gutxiago etorri da, eta, gaitz erdi, izan dugulako aukera euskal sagardoa, ekologikoa eta premium sagardoa egiteko. %30 izango da gurean bertakoa, eta kan- potik ekarri dugu bestea, ezateko. Ez da erraza oreka lortzea. 2021ean, Pentegi- giko sagardo gutxi bertako uztarekin egin zen. Jatorri izen- nak lanean jarraitzen du oreka hori lortzeko urterik urtera. Hori bada erronka, baina ilusioz gaude garai berriko. Jen- deak bazuen gogoia txotx egiteko, mahaiak altxatzeko, ba- tetik bestera joateko, ekoizlearekin egoteko, sozializatze- ko. Eta uste dut jendeak ulertuko duela botilaren prezioa igo- tzea ere. Dena igo zaigulako, eta beharrezkoa den berbit delako botilaren ekoizpena aurrera ateratu ahal izateko».

«Bi urte egin ditugu musukoa dela eta ez dela... itxita askotan. Hiru langile beharrean, irteera nabarmenak, eta sarrerarik ez»

Jose Antonio Bilbao
Aipe sagardotegi (Markina-Xemein, Bizkaia)

«Uztia polita lortu dugulakoan nago: 17000 litro egin nuben, 15.000 gelidu- tu dira garbiak, eta 5.000 sartu ditut botilletan. Bada zerbaile, egin duen uztia kontuan hartuta, eta datorren sasoiaren begira, izan ere, bi urte egin ditugu musukoa dela eta ez dela... itxi- ta eduki izan du nik askotan sagardote- gia. Hiru langile beharrean, irteera nabarmenak, eta sarreri- rik ez. Urte gogorak izan dira. Beiraren prezioa garestitu egin da nabarmen, etiketak, kartoiak, erregaia ere bai... Adibidez, nik Ean daukat baserria, eta egunero ibil behar dut joan eta etorri Markinatik, pentsa zelako gastua den ho- ri. Nik uste dut %25 igota ez dugula inazirik aterako, zeren denbora egin dugu dirua gailzen. Gubi ere iruditzen zait, %40 igo beharko genuke gastuak berdin izan ahal izateko».

Astigarragan gaur, sagardo berriaren eguna

• Astigarragan (Gipuzkoa) egingo dute gaur 30. Sagardo Berriaren Eguna eta txotx garalaren hasiera. Sagardoaren Lu- rraldeak antolatuta, Aitziber Garmendia eta Jon Plazaola aktoreek abiatuko dute txotx garala: sagardor- bat landutako dute lehenengo Sagardotegian (02:45), eta Alorrenea sagar- dotegian irekiko dute txotx berria (03:45).

Arabarrak bihar abiatuko dute sasoiaren txotx garala: sagardotegian, eta Goierri- ren bai, Asteaga Urbilarten.

1,2

ZENBAT SAGARDO EGIN DEN MILIOI LITROTA

Euskal Sagardoa Jatorri Izenaren barruan, 1.200.000 litro sagardo egin dute 2022ko uztarekin. 2.000.000 kilo sagar erabili dituzte. Iazko kopurua, 2022an jo- ton, izanekoa 3.500.000 litro sagardo egin zituzten.

48

EUSKAL SAGARDOA JATORRI IZENENKOA

Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako 48 sagardotegi biltzen ditu Euskal Sagardoa Jatorri Ize- nua. 250 sagar ekoizleen sa- garmerak erabiltzen dituzte.