



ONA. Sagar uzta ona izan zen iazkoa. MARISOL YABEN



BOTILA. Txotx garaiairen ondoren, sagardoa botilatzekeo garaia iristen da. GAIZKA RICOZ

UPELETIK BOTILARA BIDEAN

Txotxari edo botilari begira jarri baino lehenago, ezinbestekoa da sagar uztari begira jartzea. Aurten botiletan edango dugun sagardoa lehengo udazkenean bildutako sagar uztakoa izango da. Urtetan izandako handienetakoa izan da uzta hori.

Adituek esandakoa-
ren arabera, azken 30
urteetako sagar
uztarik onena bildu
zen udazkenean Eus-
kal Herrian. Eguzkia tamainan
eta temperatura ere egokia izan
zelako, sagar asko eta ederrak
eman zituzten sagarondoek.
Horren ondorioz, sagardoa argia-
goa, freskoagoa eta usainsuagoa
da; askorentzat, bertakoa den sei-

nale. Uzta onaren beste ezaugarri
bat sagardoak hondar gutxiago
duela da, eta, horregatik, botilan
hobeto iraungo du.

Udazkenean, 10 milioi sagar
bildu ziren, eta 13 milioi litro
sagardo egin dituzte. Sagardotegi
askok bertako sagarrekin baka-
rrik egin dute sagardoa, baina
negozio handiek sagar kopuru
mugatu bat kanpotik ekarri dute.
Beste herrialdeetara eskaera egi-

teko ez dute bertakoa bildu arte
itxoi. Horregatik, nahiz eta
iazko uzta handia izan, hainbatek
kanpoko sagarra nahastu dute.

Botilako sagardoa

Txotx garaiak garrantzi handia
hartu duen arren, sagardogileek
behin baino gehiagotan adierazi
dute euren nahia sagardo botila-
ren salmenta handitzea dela. Hori
bultzatzeko, hainbat ekintza anto-
latzen dira urte osoan, baina eza-
gunenetakoa zenbat herritan ospa-
tzen dituzten sagardo egunak
dira.

Botilako sagardoa aukeratzeko,
txotx garaia aprobetxatzen da,
nahiz eta azken urteetan txotxa-
ren zentzua aldatzen ari den. Urtar-
riletik Aste Santua arte irauten
duen garaia sagardoa dastatzeko
sortuzen. Hilabete horietan sagra-
dozaleak hainbat upeletako sagra-
do probatzen du. Modu horretara,
gustukoena duen upela aukera-
tu eta bertako sagardoarekin
hainbat botila erosiko ditu bere ne-
goziorako edo etxerako.

**Botilako sagardoa
aukeratzeko,
txotx garaia
aprobetxatzen dute
dastatzeko egiteko**

Askotan, sagardoaz pentsatu
eta Gipuzkoa etortzen zaigu buru-
ra, baina sagardoa ez da Gipuzko-
an bakarrik ekoizten. Gipuzkoako
hainbat herritan sagardoak ikara-
garrizko garrantzia dauka,
baina Euskal Herriko beste pro-
bintzietan ere ekoizten dute sagra-
do.

Arabako sagardoa

Araba aipatuta, ardoa edo patata
etortzen dira burura. Baina Ara-
ban sagardoa ere ekoizten da. Ipa-
rraldean ekoizten da gehien, aurt-
en 12.000 litro sagardo egin
dituzte. Aramaioko Iturrieta
sagardotegia da Araban sagardoa
komertzializatzen duen sagardo-
tegi dolaredun bakarra. Arabako
herri horretako kasko batean
dago Iturrieta sagardotegia, eta
bertan Peciña anaiek lan egiten
dute. Beste herri askotan bezala,
txotx garaiak urtariletik apirila
bitarte irauten du. Baina hor boti-
latutako sagardorik ez dute sal-
tzen. Gehienetan etxeko sagarra-
rekin egiten dute lan, eta asmo

**Iparraldeko
sagardotegien
helburua
bertako biztanleak
erakartzea da**

horrekin jarraitzeko, mila sagar
landaretik gora landatu dituzte,
eta horiek lauzpabost urte barru
hasiko dira fruitua ematen. Peci-
ña anaiek hitzetan, sagardogin-
tzaren inguruko ohiturak eraku-
tsi nahi dituzte.

Sagardo hori nafarra

Nafarroan ere antzeko zerbait ger-
tatzten da. Zenbatetan abestu ote
dugu ardo gorri nafarra dioen
kantua. Proporzioetan konpara-
ezin daitekeen arren, beharbada
hainbat lekutan sagardo hori
nafarra kanta genezake. Baztan,
Bortziriak eta Malerreka inguru-
tan, sagardoaren ekoizpena eza-
guna da.

Botilako sagardoari begira

Bizkaia da Gipuzkoaren ondoren
sagardogile gehien duen provin-
tzia, eta guztiak Bizkaiko Sagra-
do Elkarteak kidea dira. 250.000
litro sagardo inguru egin dituzte
denen artean. Jose Antonio Zama-
lloa sagardogileak esandakoa
arabera, bertako sagarra
asko erabiltzen dute. Sagardoaren
salmenta bultzatzeko, sagardo
egunak ospatzen dituzte Bizkaian
ere.

Iparraldeko sagardoa

Sagartzea Elkarteak eta Eztigar
kooperatibak seihun sagarondo
landatu zituzten 1989. urtean, eta
gaur egun sagarondo horien frui-
tuak jasotzen dituzte sagardoa
egiteko. Halaber, hainbat azterke-
ta egiten ari dira sagardoaren
inguruan gehiago jakiteko.
Lapurdin, Nafarroa Beherean eta
Zuberoan hainbat sagardotegi
daude, eta horien helburua berta-
ko jendea sagardotegietara gehia-
go joatea da.

Sagardo botila
urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



☎ 943-55 58 46 - 616-28 78 67

Ixabel Santa Cruz Zerrin

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI