



ARABAN. Hainbat lagun txotx egiten, Aramaioko Iturrieta sagardotegian. JUANAN RUIZ / ARGAZKI PRESS

URTE BERRIA, SAGARDO BERRIA

Sagardoa eginagoa datorrela diote adituek, eta sagardogileek ilusioz ekingo diote aurtengo denboraldiari.

Urtarrilean sartu, eta sagardotegien txotx denboraldia hasi egiten da. Sagardogileak ilusioz eta kezkatu dabilta, euren produktua egiteko horrenbeste neke eta izerdi bota ondoren, egindako lana sagardozaileen gustukoa izango den ala ez jakiteko irrikaz baitaude.

Oro har, sagardoa aurreratu egin da. Abuztuan eta irailean izandako beroak sagarra lehenago heldu du, eta udazkenean izanda-

ko temperatura altuek ere hartzidura bizkortu dute. Horren ondorioz sagardoa eginagoa izango dela diote adituek; baina sagardoaren maila jakiteko, sagardotegietara joatea bezalakorik ez da izango.

Sagardozaileak aukera ugari izango ditu dastatzeko egiteko. Gipuzkoan, batez ere; Sagardo Mahaia Elkarteak sagardoa, Euskal Label zigilupeko sagardoa eta sagardogile gehienek egiten duten betiko sagardoa naturala dastatzeko

aukera izango dute. Sagardotegi gehienek ohiko eran egin dute sagardoa, ez daude inongo zigilupean lanean ari; 13 dira Sagardo Mahaia Elkarteak Gorenak zigilupean lanean diharduten sagardogileak; eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 17 sagardotegi dira Eusko Label sagardoa egin duteanak, Bizkaia eta Arabako beste 9 sagardotegirekin batera.

Kontuak kontu, denek hemengo sagarraren kalitatea eta urtetik urtera izaten den uzta orekatzea

dute kezka nagusi. Sagarra eta sagastak zaintzeaz jarri nahi dute arduraren gain, eta lehenengo pausoak eman dituzte jadanik.

Gipuzkoa da sagardo gehien ekoizten den herrialdea. 57 sagardogile Gipuzkoako Sagardogile Elkartearen daude, eta 13 Sagardo Mahaian. Guztira 10 milioi litro sortu dituzte, gutxi gorabehera. Sagardoak duen balioa komunikatzea da kezka nagusietako bat, Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak lehendakari Arantxa Eguzkizaren ustez, prezio aldetik ez baitzaio merezi duen balioa ematen. Elkarteak lehendakari gisa, betiko sagardo naturala babestu eta aldarrikatzen du, beste aukerak baztertu gabe.

Aurrera begira, turistik sagardotegietara biltzeko proiektuak lantzen ari dira. Izan ere, sagardotegien inguruan gertatzen den jende mugimendua eta fenomenoa mundu osoan «bakarra» dela dio Eguzkizak. Horregatik, «euskal-dunon ondarea» dela dio, eta denok produktu horrekin «harro»

sentitu beharko lukeela gaineratu.

Bertako sagarra

Bizkaiko 11 sagardotegi dira sagardo ekoizleak, eta hiru dira txotx garairako prestatuta daudenak. La-kaerdi, Axpe eta Uxarte. 300.000 sagardo litro ekoizti dituzte. Aurtengo garaiko sagardoa aurreratu datorrela eta usain interesgarriak dituela dio Bizkaiko Sagardogile Elkarteak lehendakari Jose Antonio Zamalloak, eta hemengo sagarrarekin eginak daudela gaineratu.

Sagardoaren kalitatea da, hain zuzen, Bizkaiko sagardogileak gehien kezkatzen dituen gaia. Horretarako, hemengo sagarraren aldeko apustua egin dute. Eta produktio handia ez bada ere, hemengo sagardotegiak hornitzeko adina lortzen dutela esan du elkarte lehendakari Jose Antonio Zamalloak: «Guk ez dugu sagardo kopuru handirik ekoizten, eta horretarako sagar nahikoa izaten dugu; agian urteren batean arazorik izan dezakegu, baina oraingoz ez gara sagar faltan izan». Arazoak saihesteko sagastietan arreta handiago jarri behar dutela gaineratu du, ekoizpena gehiago kontrolatu ahal izateko.

Bizkaiko Sagardogile Elkarteak sagardogileak hemengo sagarrak egindako sagarra dute oinarri, eta, hori dela eta, Euskal Labelaren aldeko apustua egin dute. Bide hori hartu izanak orain arte egindako lana zuzena izan dela adierazten duela dio Zamalloak: «Guri ez digu aldaketa handirik ekarri, hasitako bide bati jarraipen bat ematea izan da. Zigilu publiko bat izateak arau batzuk bete behar ditugula esan nahi du, baina egiteko era berdina da».

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak kideen arazo nagusia sagardoa eskaintzen duten erretogietan dute, eta egoera hori irregularra dela dio Zamalloak. «Ez dakit zergatik onartzen diren jatetxe batzuk sagardotegi gisa. Nire ustez, lege hutsune nabarmen bat dago. Ezin da onartu sagardotegi moduan bodega bat duena eta upel txiki eta kanila bat jarri duen jatetxea. Hor irregulartasun itzel bat dago».

Kontuak kontu, botila da sagar-

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martixoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
626 494 317



DOLAREA
TXOTX HASIERA

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 637212

dotegien diru iturri nagusia. Txotxa, jaja eta folklore gisa oso ondo daudela dio elkarteko lehendakariak, baina botilak «normaltasuna ematen dio sagardoari, eta botilak markatzen du kontsumoa», gaineratu du.

Itxaropentsu

Txikia da Araban sagardoak duen garrantzia. Hiru sagardogile dituzte: Trebiñuko Trebiñu sagardotegia, Aramaioko Iturrieta sagardotegia, eta Ozetako Koldo Gorobiak egiten duen sagardo ekologikoa. Azken horrek botilako sagardoa besterik ez du merkaturatzen. 200.000 sagar kilo jasotzen dituzte eta 50.000 litro sagardora ez direla iristen esan du Trebiñu sagardotegiko arduradun Koldo Martinezek.

Aste honetan ireki dute txotx garaia, eta jendea sagardo berria probatzeko irrikaz dagoela esan du Martinezek. «Egia esan, giro polita dago, eta jendea sagardo berria dastatzeko gogotsu dago. Orain arte Gipuzkoako sagardotegietara joan behar izaten zuten sagardozaileek, baina azken hiru edo lau urtetatik hona hemengo sagardotegietara joateko aukera badute».

Sagardoari buruz, aurtengoak iazkoak baino alkohol gehiago izango duela dio Trebiñu sagardotegiko arduradunak, abuztua eta iraila lehorrak izan direlako, eta ondorioz sagarrak azukre gehiago hartu duelako.

Txotxean %10-15 kontsumitzen dute, eta gainontzekoa Gasteizko tabernetan saltzen dute. Gipuzkoako sagardoaren lehia handia dute, baina euren lekua hartu behar dutela dio Martinezek. «Haiek salmentan eta marketinean eskarmentu handia dute, baina guk beste leku bat hartu behar dugu. Poliki-poliki, gure lekua hartuz joan behar gara».

Laguntzarik ez

Lekunberri, Lesaka, Aldatz, Beruete eta Lekarozko sagardotegiek osatzen dute Nafarroako Sagardotegien Elkarte. Lekarozko Larralde sagardotegiko Jesus Angel Garcia da Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria.

Nafarroako sagardogileek 200.000 litro ekoizti dituzte, eta Aldatzen egingo dute txotxaren ire-



NAFARROAN. Sagardoa dastatuz, Aldazko Martinekonea sagardotegian. JACOB MANTEROLA / ARGAZO PRESS

kiera San Anton egunaren bueltan. Aurtengo sagardoa ondo datorrela dio Jesus Angel Garcia. Hartzidura azkar egin duela dio eta zapore aldetik ondo dagoela, eta fruitu lurrikekoa dela gaineratu du.

Elkartearen kezka nagusia da administrazioak laguntzarik ez ematea. Izan ere, ardoa da Nafarroako edari nagusia. «Eta, gainera, iparraldean izanik, ez dugu inolako laguntzarik; gure kezka nagusia da sagardoa ondo egitea eta saltzea», esan du Jesus Angel Garcia.

Sagarrondoak landatzeko luraren beharra

Bi sagardotegi daude Lapurdin, eta hiru Nafarroa Beherean. Lapurdin, Azkaingo Txopinondo sagardotegia eta Biriaturko Kamino Berri sagardotegiak daude. Nafarroa Beherean, berriz, Eztigar sagardotegia Donaixtin, Bordathio Jatsum, eta Aldakurria Lasan.

Orotara, 200.000 sagardo litro ekoizti dituzte, baina bada ezberdintasunik iparraldeko eta hegoaldeko produktioaren artean. Iparraldeko sagardotegiek ez dute egiten sagardoa bakarrik, eta zuku gehiago ateratzen diote sagra-

rrari. Alde horretatik, sagarretik eratorritako produktu gehiago egiten dituzte: pasteurizatutako murtioa, sagardo xanpainduna eta likorea.

Likoreen alorrean, sagar likorea eta patxaka egiten dituzte. Azken hori patxaranaren antzekoa dela esan du Azkaingo Txopinondo sagardotegiko jabe Dominic Lagadecek, eta sagarminez egina dela gaineratu.

Bestalde, sagardo xanpainduna ospetsua da Ipar Euskal Herrian, eta bost sagardogiletatik hiruk era horretako sagardoa egiten dute. «Hartzidura amaitu baino lehen botilaratutako produktua da. Hartzidurak botilan jarraitzen du, eta han geratzen da hartziduraren eferbeszentzia. Xanpainaren antzeko koloreak ditu, eta arrakasta handia du Iparraldean. Normando eta bretoioren eragina du sagardo horrek», esan du Dominic Lagadecek sagardogileak.

Sagarraren produktzioa nola hazi eta sagarrondoak landatzeko lur eskasia dira Iparraldeko sagardogileen kezka nagusi. Sagastiek izaten duten urbate on eta txarriari aurre egin nahi diote, eta uzta oneko urteak eta txarrekoak orekatu. Baina gehien kezkatzen di-

tuena sagarrondoak landatzeko lur eskasia da.

Iparraldeko nekazari eta abeltzainek arto landaketan eta gaztaren ekoizpenean dute diru iturri nagusi bat, eta ez dute euren produktzioa aldatzeko asmorik, sagarrek, oraingoz diru gutxiago ematen dutelako. «Sagarrondoak landatzeko lurra behar dugu; sagarrondoak landatzeko gogo eta ballabideak ditugu, baina ez dugu lur sailik aurkitzen», azpimarratu du Dominic Lagadecek.

«Guk ez dugu %15 maldetan sagastia landatu nahi, bertan ezin delako inolako makinari sartu. Guk eremu profesionalak behar ditugu. Gutxienez 10 hektareako eremuak behar ditugu makinarian inbertitzeko eta, azken finean, modu profesionalean lan egin ahal izateko. Gazteak ez dituzte sagarra makurtuta jasotzera bidaliko gaur egun. Hori dela eta, bi etsai ditugu, artoa eta gazta. Artoak etekin handiak ematen dizkio nekazariari, eta, horrek sailak baditu ere, ez du sagarrik landatuko. Bestalde, ardi gaztak arrakasta handia du, eta bertan lan egiten duen abeltzainak ez du beste alor batean inbertituko. Horixe da egun dugun borroka».

Negoiorako beste ikuspegi bat du Txopinondoko jabeak, eta uste du euren lanak ez duela izan behar txotxa eta botila bakarrik. Are gehiago, sagardoa enoturismoaren bidez ezagutaraz daitekeela dio Lagadecek, urte osoan bisitak eta dastatzeak antolatuz.

«Txopinondon 10.000 bisita ditugu bakarrik sagardoa zertan dastan ikustera datozenak, ez bazkaldu edo afaltzera. Hori oraingoz ez da hegoaldean gertatzen. San Telmo museoa ezagutzea zozaren moduan, sagardotegiak ezagutzeko aukera ere eskaintzen dugu. Horrez gain, gure produktuak saltzeko denda jarri dugu urte osoan. Nire ustez, Euskal Herri osora zabalduko da. Sagardoarekin lotutako enoturismo eskaintza oso handia da. Horren hartik, txotxa espezialista enoturistikoa da. Turismo ikuspuntutik aztertuz gero, 50 edo 100 kilometrorra bizi den jendea sagardotegietara doa. Milioi bat lagunek gozatzeko dute txotx garaia, munduko inon ez da horrelako fenomenorik gertatzen. Bestalde, txotxa hiru hilabeteko kontua delako amaitu behar dugu. Sagardo berriko txotxa ez ezik, sagardo helduaren txotxa ere izan beharko luke».



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobea.

EDAN ETA EMAN
EDATERA

