

ERREPORTAJEA



Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko sagardotegietako ordezkariak abenduan Donostian egindako Sagardo Apuruan aurkeztu zuten aurtengo uzta berria. GARA

Uzta oparoa, kopuruz eta kalitatez

Euskal Herriko sagardotegiek 12,2 milioi litro sagardo egin dituzte aurtan, gorputz eta izaera handikoa

Euskal Herriko sagardotegiek prest dituzte beren kupelak aurtengo txotx denboraldiari hasiera emateko. Aurtengo uzta oparoa izan da, kopuruz eta kalitatez, eta guztira 12,2 milioi litro sagardo egin dituzte, iaz baino %1 gehiago. Orokorrean, aurtan sagardoak alkohol kopuru txikiagoa du, baina gorputz eta izaera handikoa izango da, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Orain dela bi urteko kopuruetara iritsi gabe (2017ko uztan 13,2 milioi litro egin ziren), Euskal Herriko sagardotegiek uzta oparoa izan dute aurtan, sagar urte bikaina izan baita.

Hala eman zuten jakitera Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko sagardotegietako ordezkariak abenduan Donostian egindako Sagardo Apurua ekitaldian.

Bertan, sagardogileek azken uzta honen errepaso egin zuten. Beraien hitzetan, iazko udaberria eguzkitsua izan zen eta loraldi luzea izan genuen. Horren ondorioz, lore kopuru handia izan zen sagarrondoetan eta bilketa, batez beste, bere garaian egin zen.

Irakinaldiei dagokienez, urriko tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagar-

doek eta horrek esan nahi du txotxean burkatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtan, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Herrialdeka, Gipuzkoan 11,3 bat milioi litro sagardo egin dira 2019ko uztan, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak osatzen duten 24 kideek 8 milioi litro egin dituzte eta aurtan aipatzekoa izan da bertako sagarraren garrantzia. Gipuzkoako Elkarteak kideen artean egindako sagardoaren %73 bertako sagarrarekin egin da.

Kopuru hori %100 izatera iritsi dadin, elkarte honek sagastiak jarri nahi dituzten eta lurrak dituzten baserritarren beharra nabarmendu du, «lur eremu dezente eta guztion lana behar baita helburu hori betetzeko».

Bizkaian 160.000 litro sagardo eta muztio egin dira 2019ko uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin. Izan ere, herrialde hau sagar ekoizle handia da, eta ekoizten duen sa-



Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · 0 943 55 68 94 · HERNANI

URTARRILAREN
IREKIERA 17

Igande gaita eta astelehenean itxita

gardo baina sagar gehiago dago bertan. Urteik urtera adierazgarria da ere ekoizten duten muztio kopuruaren igoera, aurturten 10.000 litro izanik.

Arabako sagardogileek, bestalde, 95.000 litro sagardo eta 15.000 litro muztio egin dituzte. Horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Herrialde honetan ere uzta oparoa izan da, udaberriko izotzak hainbat sagarondo kaltetu bazituen ere, batez ere Trebiñun.

Nafarroan 200.000 litro inguru egin dituzte, guztia bertako sagarrarekin, eta horregatik Euskal Sagardo Jatorri Deituran parte hartzeko eskaera egina daukate.

Iparraldean, azkenik, 450.000 litro sagardo eta muztio egin dira, aurturten ere hirutik bi sagardo eta hirutik bat muztioa edo jusa, guztia bertako sagarrarekin. Horietatik 220.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira, hauxe baita sagar ekoizlerik handiena. Hala ere, 5.000-10.000 litro eginen dituzten ekoizle txikiak ugartzen ari dira.

Aurtengo sasoiaren 800.000 bisitari inguru izatea espero da Euskal Herriko sagardotegietan, urtarrilean hasi eta maiatzera arte. Sagardogile elkarten helburua da sagardotegia, txotx esperientzia eta baserria ezagutzera ematea, «eta horrela gure produktua, gure jatorria, gure ohiturak, historia eta euskal kultura balorean jartzea».

TXOTX IREKIERAK

ASTIGARRAGA:

Urtarrilak 15 (Alorrenea).

ARABA:

Urtarrilak 16 (Kuartango).

GOIERRI:

Urtarrilak 16 (Otatza, Zerain).

NAFARROA:

Urtarrilak 17 (Larralde, Lekaroz).

BIZKAIA:

Urtarrilak 23 (Uxarte, Zornotza).

«AURTENGO SAGARDOAK GRADU GUTXIAGO DU ETA EDAN ERRAZAGOA IZANGO DA»

Aurtengo sagardoaren ezaugarri nagusiak zeintzuk diren jakiteko Xabier Kamio enologo ezagunarengana jo dugu. Dozena bat sagardotegientzat lan egiten duen pasaitar honek ez du gustuko txotxean dastatuko dugun sagardoaren ezaugarriak orokorrean baloratzea, inork baino hobeto baitaki toki batetik bestera asko aldatzen direla gauzak eta oso zaila dela iritzi orokor bat ematea.

Hala eta guztiz ere, aurtengo sagar uztaren ezaugarriaren bat aipatzeko eskatzerakoan, bat dator aurtengoa uzta ugaria izan dela esaterakoan. Eta horrek enologo batentzat abantailak ditu, «bertako sagarra baldin badaukagu, errazagoa delako prozesu guztiaren kontrola eramatea, sagastietatik bertatik hasita, kanpotik datorrenean baino».

Uzta ugaria izanik, bestalde, alkohol gutxiagoko sagardo izango dela aipatzen digu Xabier Kamio. «Aurturten sagar asko egon da eta horrek esan nahi du azukre maila txikiagoa duela eta, ondorioz, sagardoak gradu gutxiago izango dituela (6° inguru)».

Hala eta guztiz ere, enologo honek argi utzi nahi du gaur egungo prozesuak ere horretara zuzenduta daudela, publikoak hala eskatzen duelako. «Gaur egun pixka bat lehenago biltzen da sagarra eta horrekin gradu gutxiago eta fruta usain iraunkorragoa duten sagardoak lortzen ditugu, hori baita jendeak gero eta gehiago eskatzen duena: edari freskoa, edan erraza eta beste trago bat hartzeko gogoia ematen duena».

Modu batera edo bestera, txotx denboraldian mota desberdinetako sagardoak edateko aukera izango dela nabarmentzen du Kamio. «Sagardo edari tradizionala da, eta ezaugarri horiek nahi dituen publiko tradizionala ezin dugu ahaztu. Baina gaur egun gero eta gehiago dira sagardo arinak bilatu nahi dituzten bezeroak, edan errazagoak direnak, eta horientzat ere sagardo egin behar dugu».

Zentzu honetan, Xabier Kamioarentzat oso garrantzitsua da sagardotegietan sortzen den eztabaida giroa. «Jendeari upel desberdinetako sagardoak probatzea gustatzen zaio,

ondokoarekin komentatzeko.

Horrek disfrutatzeo aukera ematen die sagardozaleei eta guri ere bezeroaren gustuak ezagutzeko balio digu».

Baina behin botilaratuz gero, enologo honentzat ere ezinbestekoa da sagardotegi bakoitzak urte guztian bere ezaugarriak mantentzea, bere estiloa. «Botila eskatzen duenak sagardo zehatz bat nahi du eta ezin da gorabehera handiekin ibili. Sagardotegi bakoitzak bere estiloko sagardo eskaini behar dio bezeroari, ondoko sagardotegiengandik bereizteko», amaitu du Xabier Kamio. 15



Xabier Kamio enologo, Hernaniko Altxueta sagardotegian. GARA

LIZEAGA
SAGARDETEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa