

«Bertako sagardoa, sagardo naturala, aberastasun bat da»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA • Uxarte sagardotegiko arduraduna

Zornotzako Uxarte sagardotegian animatuta daude txotx garaia hasteko, gogotsu. Sagardoa ederra ekoitzi dute aurten, sendoa, iazkoa baino zapore nabarmenagoa duena.

Uxarte sagardotegia izen bereko baserrian dago. Berrehun urte baino gehiago ditu baserriak, eta nekazaritza jarduerari lotuta egon da beti. Sagardotegia 1996. urtean zabaldu zuten. Uxarte markako sagardoa txotxetik dasta daiteke, sagardotegian, eta botilatik ere bai.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Orain arte dastatutakoa apur bat sendoagoa da, iazkoaren aldean. Iazkoa arina izan zen, eta aurtengoak, oro har, gorputz handiagoa du, eta egitura sendoagoa. Usain ona dauka.

Kanpaina oso labur gelditu da, ez da sagar asko bildu, baina sa-

gardoak zapore handiagoa dauka, hobe da iazkoa baino. Kantitate aldetik, iaz baino sagardo gutxiago atera da, baina, kalitate aldetik, aurtengo sagardoa hobe da uste dut.

«Iaz baino sagardo gutxiago atera da, baina, kalitate aldetik, aurtengo sagardoa hobe da uste dut»

Animatuta txotx garai berriekin?

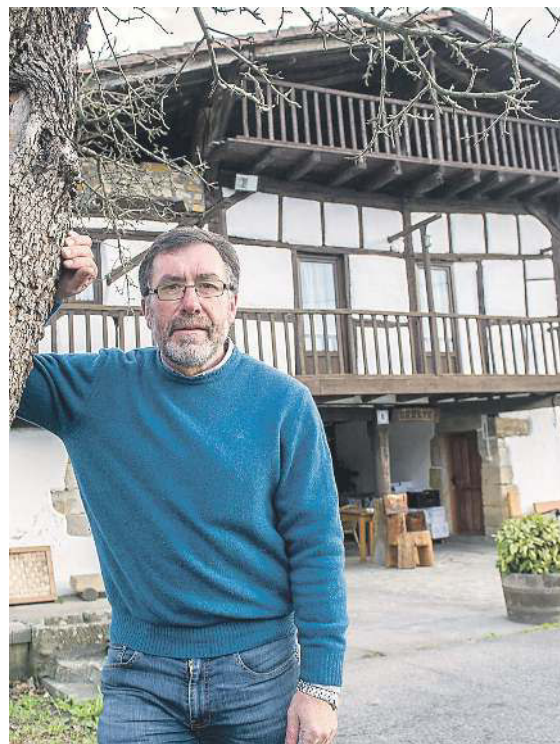
Bai. Sagardotegia urte osoan egoten da zabalik, baina txotx sasoiaren askoz jende gehiago mugitzen da. Gu prest gaude lanean

gogoz hasteko sagardotegian txotx garai honetan, eta sagardoa botilan eskaintzeko ere bai.

Aurtengo txotx garaia hasiko dela eta, Bizkaiko jendearengan ikusmin eta gogo handia sumatzen duzu?

Bai, baina Bizkaian ez da gertatzen Gipuzkoan bezala: desberdina da. Beti igartzen da jendearen mugimendua, txotx sasoiaren jendeak planak egiten ditu-eta sagardotegira joateko. Beste askok upel bateko eta besteko sagardoak dastatzeko gogoia izaten dute, esperimentatzeko.

Gure helburua hori da, jendea-ri sagardoa ematea, txotxetik zuzenean eta botilan. Zer egiten



MARISOL RAMIREZ / FOKU

dugun erakustea ere bai. Jendea-ri erakusten saiatzen gara zer lan egiten dugun, nola egiten dugun, zer baliabiderekirekin eta zer sagarrekirekin. Sagardotegi batean sagardoa egiteko bete behar den prozesu guztia erakusten diogu jendea-ri.

Bizkaian gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara? Sagardoa gero eta gehiago edaten da?

Bai, sagardotegietara gero eta jende gehiago joaten da txotx sasoiaren, eta sagardoa asko kontsumitzen da data jakin batzuetan, txotx sasoiaren, jaietan eta jai giroan. Hori garrantzitsua da, baina kontua da urte osoan gaudela hemen, sagardotegian, eta botilako sagardoa urte osoan edan daitekeela. Hau da, sagardoa urte osoan kontsumi daitekeen produktu bat da, eta kontsumo urte osoan handitzeko joera nabarmenik ez dago, nire ustez. Ez dut ikusten aurrerapauso handirik egin denik. Alde horretatik, egoera ez da oso ona, eta hori orokorra da; nire ustez, ez da Bizkaian eta Gipuzkoan bakarrik gertatzen.

Kontsumoari dagokionez, ez dut ongi ikusten sagardoarekin jaietan eta sagardotegietako giroan bakarrik gogoratzea. Produktua urte osoan kontsumitu behar da, ez txotx garaian bakarrik. Bertako sagardoa, sagardo naturala, ez da hori bakarrik: hori baino askoz gehiago da, edari moduan, eta dauzkan ezaugarriak kontuan hartuta. Azken batean, aberastasun bat da, ardo den moduan edo txakolina den moduan.

GARTZIATEGI
SAGARDOA

ASTIGARRAGA
943 46 96 74
www.gartziategi.com

GORENAK
sagar-
sagardoa

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeoko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

TXIMISTA
Sagardotegi
Bigerri

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX
bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA

OLARRI
SAGARDOTEGIA

Larrarte
Sagardotegia

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA

Muñagorri Enea • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 56 47 • Mobilak 679 123 892

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.uxarte.com