

URRIAGOA, BAINA BIKAINA DA AURTENGO BIZKAIKO SAGARDOA

Herrialdeko sagardo naturalaren aldeko apustua egin du Bizkaiko Sagardogileen Elkartek; honela, herrialdeko sagarraren eta bertako sagardo kultura propioa sustatuko dute. Kultura hori botilako sagardoan oinarritzen da, elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak azaldu-takoaren arabera. «Kontsumitzaileek ezberdintzen dute nor den ekoizlea eta nor ez, baina badugu kezka bat», azpimarratu du zornotzarrak.

Egun, hamar dira Bizkaian sagardo naturala merkaturatzen duten sagardogileak: Etxebarría (Gatikako Txone-Barri base-rrian), Laneko (Gizaburuagan), Uxarte (Zornotzan), Malgarrazaga (Gatikan), Axpe (Markina-Xemein), Kandi (Muxikako Ametsebarri auzoan), Laka-erdi (Berriatuko Merelludi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako Goitioltzan), Isasi (Iurreta) eta Sebastianeko (Mendexan), hain zuzen ere. Hauetako hiruk txotx zerbitzua ere egiten dute.

Sagardo natural botilaratua saltzeaz gainera, jatetxe zerbitzua eskaintzen duen horietako bat da Zornotzako Uxarte sagardotegia; eta bertako nagusia, Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkarteko lehendakaria ere bada. «Bizkaiko sagardogileak batzen gaituena botila da».

SAGARDOGINTZA HAZTEN

Euskal Herriko beste herrialde batzuetan baino tradizio apalagoa izan arren, hazten dabil Bizkaiko sagardogintza Zamalloaren ustetan. «Argi dago Bizkaian ez dagoela Gipuzkoako 'boom'-a, baina hemen ere badago sa-

gardo edatea eta sagardotegira joatea gustuko duen jendea», argudiatu du zornotzarrak.

«Ez dago Gipuzkoan dagoen mugimendu indartsu hori, baina badago zerbait, eta guk hori aprobetxatzen dugu». Horrez gainera, tradizioa «berriagoa» izatea justifikatzen du elkarteko lehendakariak. «Euskal Herria ez da handia, eta neurri batean inguruetako tradizioak kontuan hartzea edo jendeari eskaintzea ona da; nik 18 urte daramatzat honetan, eta bilakaera argi bat ikusi dut».

Bizkaian, ekoizleen artean ardua sortu duen bestelako «fenomeno» baten agerrera azpimarratu du Zamalloak honekin batera. «Sagardoarekin edo sagarrarekin harreman handirik ez duten eta horrela aditzera ematen duten jatetxe ugari dago hemen inguruan. Zorionez, kontsumitzaileek ezberdintzen dute gure produktua; kezkak

hor jarraitzen du, ordea». Zornotzarraren hitzetan, bezeroek oro har aintzat hartzen dute sagardotegiek bertako sagarraren alde egiten duten hautua, baita hartzen duten lan handia eta duten ezagutza. «Sagardotegi legez funtzionatzeak lan handia

eskatzen du, eta ekoizle garen neurrian, hori kontuan hartzeko eskatzen dugu».

Esan bezala, Bizkaiko Sagardogileen bereizgarri-nagusia tokiko sagarrarekin eginiko sagardo botilaratua izan arren, aurtengo honetan txotx hasie-

Sagardotik eta sagardoarentzako

Sagardotegiak Euskal Herria bisitatzen duten turistentzako erakargarriak bilakatu dira azken aspaldian. Erreferente turistiko gisa aurrerapauso bezala, Bizi Sagardotik elkarte aurkeztu zuten uda aurretik. Mota ezberdinak eragileek sorturiko elkarte da, eta besteak beste, Euskal Herri osoko 67 sagardogile, garapen agentziak, museoak eta herriak bildu dira bertan. Arantxa Eguskiza da elkarteko lehendakaria.

Aurkezpenean adierazi bezala, sagardoaren historia zaharra da, eta horri merezi duen garrauntzia aitortzea da elkartaren asmoa. «Helburu garbia dugu: sagardoaren kultura eta turismoa sustatzea». Esan bezala, elkarte osatzen duten eragileek elkarlana baliatuko dute beraien arteko harremanak sendotzeko eta elkar-guneak bilatzeko.

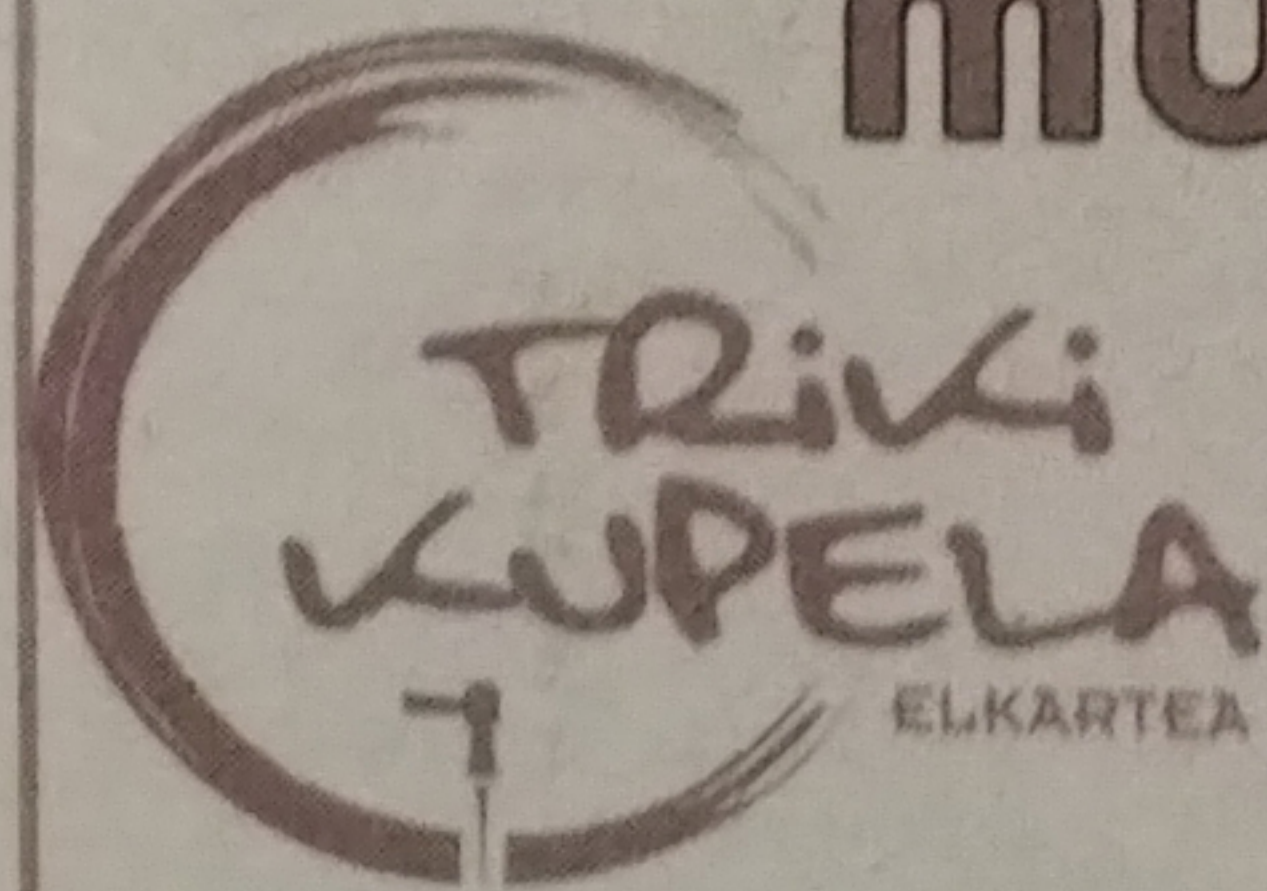
Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria aurkezpenean egon zenetako bat da, eta bere hitzetan, sagardoa zein sagardotegiak produktu interesgarriak dira bisitarietarako. «Ez dira bisita gidatu hutsak, proposamen turistiko oso interesgarria da. Batek daki zenbat kultura igaro den sagardotegietako hormetatik, zenbat trikitilari, zenbat bertsolari...».

Bizi Sagardoa elkarteko lehendakari Eguskizaren iritziz, berriz, txotx ekitaldia bakarra da munduan. «Aberastasuna sortzen dugu, eta herri-gintza egiten dugu; sagardoa euskaldunon edaria da».

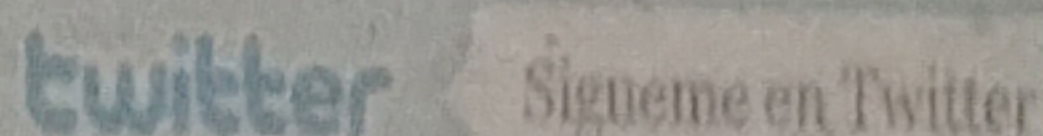
Aurrera begira, «sagardoaren ibilbidea» delakoa sortzea du elkartek esku artean; zazpi herrialdeak sagardogileen bidez lotuko dituen bide bat.



Sagardotegi mugikorrak



Egin Txotx-zure herrian!



www.trikikupela.es
info@trikikupela.es
628 52 80 97



Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA · 94 630 88 15 · www.uxarte.com

UXARTE SAGARDOTEGIA

BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA · SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA Deitu, etorri eta egiaztatu.



Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkarte presidentea eta Uxarte sagardotegiko jabea.

Irudi JAUREGIALTZO | ARGAZKI PRESS

detik txikiak gara, baina aurtent Bizkaian ere egongo da txotx hasiera ofiziala».

EGURALDIA ETA UZTA

Iazkoa ez bezala, aurtengoa uzta urria izan da, Zamalloaren hitzetan. «Landaketa batzuetan ondo egon da, baina beste batzuetan oso gutxi; sagar mota batzuen kasuan loraldi osoa galdu zen». Uxarte sagardotegiaren kasuan, 30.000 litro sagardo ekoitzi dituzte, horretarako 45 tona sagar erabilia. Jakina den bezala, sagarraren uztak ziklikoak dira, eta urte oparo baten ostean eskasago bat etorri ohi da. «Nirean erdia baino gutxiago atera dut, horregatik, kanpotik ekarri behar izan dut sagarra».

Zamalloak sagar beharra duenean, inguruko produktoreei erosten die, aurtent egin duen bezala. «Gutxi ekarri ohi dut inguruko baserrietatik, baina aurtengoa ekarri behar izan dut».

Uzta baldintzatu duen faktore nagusia eguraldia izan da, sagardogile bizkaitarraren esanetan. Udaberriko hotzen ondorioz, sagar ugari galdu egin zen zuzenean. «Heldu zirenak ere ez ziren behar bezala heldu berandu arte», azaldu du Zamalloak.

Udako eguraldi onak eta beroak sagarrari mesede egin arren, ez zen nahikoa izan frutak zuen atzerapena gainditzeko; hala ere, hau ez da oztopo izan zukua kalitate onekoa izateko. «Sanitarioki ongi zegoen sagarra, eta ekoizpenaren aldetik, urriaren hasieran eginiko muztioek erakutsi zuten ona izango zela». Urriko beroaldiek ere asko lagundu zuten hartxidura fasean. «Bodega barruan oso azkar egin zen hau, eta aurreratu egin ziren lehenbiziko fase horretako sagardoak».

Edariaren kalitatea, berriz, orokorrean ona izango dela dirudi.



Bizkaiko sagardo berria, dastatzeko prest.

M. RAMIREZ | ARGAZKI PRESS

rako jaialdia egingo dute zerbitzu hau eskaintzen dutenen artean. «Bizkaian beti egin izan dugu urteko botilaren aurkezpena, aurtent, osterat, txotx denboraldiaren hasiera ospatzeko jaialdia ere egingo dugu». Esan bezala, elkarteak osatzen duten hamar ekoizleetatik hiruk eskaintzen dute zerbitzu hau. 2014 honetako sagardoa aurkezteko, Uxarten antolatu dute txotx jaialdia, datorren asterako. «Kopuru al-

Zornotzarraren arabera, sagardo garbia izan da (usainari dagokion datua da), guztiz «arina» izango ez den arren. «Tanino aldetik ongi dabil, gorputza izango du, beraz». Sagardoak hartxidura alkoholikoa nahiko azkar egin zuen, horrela ahalbidetuz azukre gehienak ere azkar galtzea. Neguko hotzarekin berriz, mantsotu egiten da prozesua. Lehenengo zatiko elaborazio hori garrantzitsua da, sagardoaren ezaugarriak markatzen ditu-eta.

Bizkaiko sagardogileek 300.000 litro sagardo inguru ekoizten dute, horretarako bertako sagarrak erabilia. Ekoizpen hori lortu ahal izateko, 400.000 kilo sagar inguru bat behar dituzte ekoizleek. Bertako sagarra baino ez dute erabiltzen Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kideek. Erabaki honen ondotik, Eusko Label ziurtagiria dute sagardogile gehientsuenek; sagardoa egiteko sagarren %100 bertakoak direla ziurtatzen du zigilu horrek.

Etorkizunean ekoizpenak nabarmen gora eginez gero zer egin erabaki gabe badute ere, il-do bera jarraitzeko asmoa agertu dute behin baino gehiagotan.

TXOTX DENBORALDIAREN JAIALDIA. «Bizkaian beti egin izan dugu urteko botilaren aurkezpena; aurtent, osterat, txotx denboraldiaren hasiera ospatzeko jaialdia ere egingo dugu».

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuana
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurreta
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi
Tel.: 94 681 60 44

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Mondoxa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Muxika
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



**bizkaiko
sagardogileak**

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitetz