

J.S. | BILBO

Bizkaiko sagardotegiek datorren asteazkenean zabalduko dute txotx denboraldia, Zornotzako Uxarten Onintza Enbeita bertsolari txapeldunarekin egingo den ekitaldian. Herrialde honetako sagardogileek aurten 125.000 litro inguru egin dituzte, guztia bertako sagarrarekin, «horixe baita gure sagardoaren ezaugarri nagusia».

Bizkaiko beste zazpi sagardogileek bezala, Zornotzako Jose Antonio Zamalloak ere prest ditu upelak eta gustura dago loritutako emaitzarekin. Izan ere, iazko sagardo arinen aldean, «aurtengoek gorputz gehiago dute eta usaintsuagoak dira».

Denera, 40.000 litro inguru egin ditu berak, guztia bertako sagarrarekin. Hori bai, aurten nabaritu du kopuru aldetik uzta txikiagoa izan dela, 2017ko uzta neurritz kanpoko izan zelako. «Baina hori nahiko normala da, sagarrondoaren ezaugarria baita: asko dagoen urte baten ondoren, hurrengo urtean lore guxtiago ematen du».

Hala eta guztiz ere, aurten ere bertako sagarrarekin osatu dute produkzioa, bai etxekoarekin bai inguruko baserrietatik ekarritakoarekin. Izan ere, bere iritziz, Bizkaiko sagardoaren ezaugarri nagusia bertako sagarrarekin egin dagoela da. Are gehiago, kalitatezko sagardoa bada, bertako sagarrarekin egin delako da. «Hau ez da gauza anekdotiko bat, baizik eta benetako faktore bat. Bertako fruituak berezko legamiak ditu, eta irakinaldiaren ondoren sortzen den sagardoan nabaritzen da hori. Beraz, kalitatezko sagardoa badugu, bertako sagarrari esker da, eta ez laborategian egindako lanarengatik», nabarmendu du Zamalloak.



Zornotzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa, etxeko dolarearen alboan. GARA

Kalitatezko sagardoa, Bizkaiko sagarrari esker

Zornotzako Uxarte sagardotegiak zabalduko du, datorren asteazkenean, Bizkaiko aurtengo txotx denboraldia

Horregatik, Uxarteko nagusiak dio oso garrantzitsua dela botiletan argi eta garbi azaltzea «bertako sagarrarekin egindako sagardoa» dela, bezeroak inongo zalantzarik izan ez dezan. «Jatorri izendapenekoek badaramate bere zigilua, baina hortik kanpo daudenekin zalantza sortzen da», azaldu du.

Sagardoaz gain, Jose Antonio Zamalloak ere sagardotegiko produktuen dibertsifikazioak duen garrantzia azpimarratu

du, nekazaritza munduak aurrera egin ahal izan dezan. Horrela, sagardoaz gain, gero eta eskaera handiagoa duen sagar-zukua ere ekoizten dute, eta errezil sagarra ere saltzen dute.

BIZKAIKO SAGARRA

Bizkaiko sagardogileek 125.000 litro inguru egin dituzte aurten, sagar uzta 2017koa baino txikiagoa izan delako. Hala ere, bertako sagarrarekin osatu dute produkzioa, bai etxekoarekin bai inguruko baserrietatik ekarritakoarekin.

Bizkaiko irekiera ekitaldia datorren asteazken eguerdian izango da, Onintza Enbeita bertsolari txapeldunarekin, baina bi egun beranduago, ostiral gauean, Uxartek bertako jaia os-

patuko du. Zamalloak dioenez, betiko lagunak elkartuko dira bertan eta ez da faltako musika eta giro alai goizeko ordu txikiak arte.

Hortik aurrera, sagardotegia zabalik egongo da asteburuero urte osoan, betiko menuarekin: bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrek eta irasagarra. Hori bai, nahi duenak ere izango du aukera baserriko oilaskoa edo entsalada eskatzeko, eta bazkalostean, kafea eta kopa.

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eus