

**BERRIA**

Ostirala, 2020ko martxoaren 20a



**Seriea**

**Sagardogileak (II)**



**Harian** 17  
Gaurkoa



**Euskal sagardotegietan ekoiztako produktu sorta.** SAGARDOAREN LURRALDEA

Ikerkuntzari esker, sagardo naturaletik harago zabaltzen ari da euskal sagardogileek ekoizten dituzten produktuen zerrenda. Sagarrarekin eginiko edari gozoak, apardunak, garratzak... formatuak ere aldatu dira.

## Berrikuntza sorta zabala

**P. Ostolaza**

**P**etritegi eta Zapiain sagardotegietako arduradunek diote Euskal Herriko sagarrek gaitasun handia dutela sagardo naturalaz gain beste produktu ba-

bihurtzen ari den beste produktu bat, cavaren eta xanpainaren estilokoa. Euskal Herrian bost sagardotegik baino gehiagok dute bi urtez ondu behar den edari hori.

Alemaniatik eta Austriatik etortritako berrikuntza, berriz, *apfel-wine*-a da, sagar garratzekin

Negozioa zabaltzeko, produktu eta formatu berrietatik harago jo nahi duten sagardogileak ere badira. Dibertsifikazioari dagokionez, sagardotegi-garaiko txotxaz gain «botilatik bizitzea» da sagardogileek duten erronketako bat –Hernaniko Udalak 2018an zabalduen txosten batek dioenez, herriko hamabi sagardotegiek lortzen dituzten irabazien %53 txotx garaitik dator-. Uzta-berri Eguna horretarako sortu zuen Euskal Sagardoa jatorri izenak; 2019an antolatu zuten lehen aldiz ekitaldi hori, «botilako kalitatezko» produktua aintzatesteko eta ekoizleak ezagutarazteko.

### Produktutik harago

Sagardotegietara bestelako publikoak erakartzea da beste bat, familiak, adibidez. Horri dagokionez, Petritegi izan zen *Family friendly zigilua* lortu zuen lehen sagardotegia. Otañok azaldu du sagardotegiko publikoak bere kabuz egin duen aldaketaren ondorioa izan dela, eurak beti baitaude «garai bakoitzera egokitzeko prest»:

«Lehen, gizaseme kuadrillak ziren gure publikoa, nagusiki; baina ohiturak aldatu ahala, familia osoak hartzen hasi ginen». Horregatik egin behar izan zituzten aldaketa batzuk; besteak beste, haurrentzako eserlekuak izatea, sagar zukua ekoiztea, eta menu bereziak eskaintzea.

Horrek turismoa erakartzeko helburua ere badu, baina hori ere «prozesu naturala» dela azpimarratu du Petritegiko arduradunak. Gaur egun, oraindik, eta bisita gidatuak egiten badituzte ere, mugatua da turismoak sagardotegietan zer eragin duen: txotx garaian Hernaniko sagardotegietara joaten diren hamarretik zazpi gipuzkoarrak dira.

Horretan ere, eredu ezberdinak dituzten sagardotegiak daude, eta ez da Petritegiren ildoakoa Zapiain: «Hori beste negozio bat da, guztiz errespetagarria, baina kalitatezko produktuak ekoizteko upategi batekin zerikusirik ez duena». Modu batera edo bestera, sagardogintza garai bakoitzera egokitzea da sagardogileen helburua.

...nagaz gain beste produktua batzuk sortzeko. Urteak daramatzate esperimentatzen eta ikasten, eta, oraindik gure artean ohiko bilakatu ez badira ere, sagardogileek argi dute etorkizunean merkaturatu zabaltzeko ezinbestekoak direla. Zein dira, ordèa, produktu horiek?

Errezil sagarra da Euskal Herriko sagarrak ohikoenetako bat. Zapiainen, adibidez, badute sagar horrekin sortutako izotzezko sagardo bat; atzeritik ekarritako berritasunetako bat da. Sagarrari ez zaio eransten ezohiko osagarrik, baina ekoizteko modua aldatzen da: sagarrak izoztu eta prentsatuta edo sagar muztioa izoztuta lortzen da. Sagardo gozo bat da emaitza.

Suzko sagardoak ekoizten dituztenak ere badira, ekoizpen prozesuan hotza beroarekin aldatuta, baina bietan berbera da helburua: muztioan azukre kontzentrazio handia lortzea, postretarako egokia den edari bat ekoizteko.

Produktu berri gehiago ere badira. Iazko Sagardo Forumean, adibidez, zaporetako sagardoak nabarmendu ziren. Zapore asko nahas daitezke sagarrarenarekin: laranja, muxika, limoia, anisa... AEBetatik datozen edari horiek freskagarri modukoak izan ohi dira, «lagunartean edateko modukoak».

Sagardo aparduna da ohikoa

## PRODUKTU BERRIAK

Sagardo naturalaz eta sagar ozpinaz gain, urteak dira Euskal Herriko hainbat sagardogile produktu berriekin esperimentatzen hasiak direla. Jarraian, jada merkaturatu dituzten batzuk.

**Zaporetako sagardoa.** Ameriketako Estatu Batuetan ohikoagoak dira mota horretako edariak, freskagarrien modukoak. Sagarren zaporea bestelakoekin nahastuz lortzen da: laranja, limoia, anisa, muxika...

**Izotzezko sagardoa.** Ekoiztean, sagarrak izoztu eta prentsatuta edo sagar muztioa izoztuta lortzen da. Edari gozoa da, aperitiborako edo postrerako egokia.

**Suzko sagardoa.** Izotzezkoaren antzekoa, hotza beroarekin aldatzen da muztioan azukre kontzentrazioa lortzeko.

**Sagardo aparduna.** Cavaren eta xanpainaren antzekoa da. Botilan egiten du bigarren hartidura, eta 24 hilabetez ontzen da.

**Apfelwine-a.** Alemanian eta Austrian ekoizten den sagardoa, sagar garratzekin egina. Ardo zuriaren tankerako edari bat da.

**Likoreak.** Mota eta zapore ezberdinetakoak ekoizten dira. Destilatutako sagardotan sagarra mazeratuz edo sagardoa destilatuz lortzen dira.

egindakoa. *Apfelwine*-k sagar ardo esan nahi du alemanez, eta halakoa da emaitza ere: ardo zuri baten tankerako sagardo bat. Likoreak egiten ere hasiak dira sagardogileak, graduazio handiko edari gehientsuenak bezala, sagarra destilatuz.

## Joan den urtean eginitako Sagardo Forumean zaporetako sagardoak nabarmendu ziren, freskagarrien erakoak

Formatuetan ere txertatu dituzte berrikuntzak sagardogileek. Ohikoena eta, ziurrenik, berrikuntzarik zabalduena, plastikozko tapoiak dira, sagardotegi askok ekoiztutako botiletan kortxoa ordezkatu dutenak. Tapoi horiek ergonomikoagoak dira, sagardoaren mantentzea hobetzen dute, eta, gainera, zerbitzatzaille lanak egiteko ere balio dute. Erroskadun tapoiak ezartzen ere hasi dira ekoizle batzuk, botila ireki eta itxi ahal izateko.

Gainera, 75 zentilitroko beirazko botila ez da sagardotegiek darabilten formatu bakarra. Batek edo bestek badu txapaz itxitako garagardo botilen modukorik, eta sagardoa latan ere atera dute merkatura. Halako formatuek beste merkaturatu batzuetan nola funtzionatzen duten ikustea da helburua.