

Sagardo ekologikoa

Baliabide naturalak upelera

Sagardogintzak bilakaera handia izan du azken urteotan. Sagardoa egiteko prozesuan tresneria modernoa erabiltzen dute. Azken aurrerapausoa ekoizpen moduetan eman da: dagoeneko badira Euskal Herrian sagardoa ekoizpen ekologikoaren bidez egiten duten sagardogileak.

NEREA PIKABEA

Argazkiak: Alex Larretxi

INGURUMENA ERRESPETATZEA eta lurraren emankortasunari eustea dira ekoizpen ekologikoaren ardatzak. Ekoizpen prozesuan ez da erabiltzen pozoiz edo produktu toxikorik. Hortaz, prozesu ekologikoaren bidez egindako produktua —kasu honetan sagardoa— osasuntsuagoa da.

Sagardo ekologikoa egiteko produktu kimikoak, sintetikoak eta erasotzaileak alde batera uzten dituzten prozesuak jarraitzen dituzte ekoizleek; horien ordez, bertako baliabide natural iraunkorrez aprobetxatzen dira eta biodibertsitatea sustatzen eta errespetatzen duten praktikak erabiltzen dituzte, lurzorua eta paisaia zainduz.

Sagardo ekologikoaren eta sagardo naturalaren artean ez dago alderik, sagardoa egiteko prozesuari dagokionez. Lehengaia tratatzeko moduan daude diferentziak, sagarrean edo sagarrondoan, alegia. Sagarrak zaintzeko produktu naturalak bakarrik erabil daitezke, ingurumenari eta lurrari ahalik eta kalte gutxien eragiten dietenak, hain zuzen.

Sagardo ekologikoa egiteko produktu kimikoak, sintetikoak eta erasotzaileak alde batera uzten dituzten prozesuak jarraitzen dituzte ekoizleek

Araudia

Nekazaritza ekologikoaren araudietan jasota daude baimendutako produktuak. Izan ere, nekazaritza ekologikoaren araudia aplikatzen da sagardogintza ekologikoan ere; zehazki, 1991ko ekainaren 24ko Kontseilu Europarrean adostutako 2092/91 araudia. Eusko Jaurlaritzak ere jasoa du araudi hori 229/1996 dekretuan; horren bitartez Nekazal Ekoizpen Ekologikoaren Euskal Kontseilua sortu zen. 2006an, Euskadiko Nekazaritza eta Elikagaigintza Ekologikoaren Legea onartu zuen Eusko Legebiltzarrak.

Eusko Jaurlaritzak kontrolatzen du ekoizpenaren kalitatea. Berak gainbegiratzen du ekoizpen prozesua eta sagardo ekologikoa identifikatzen duen zigilua ematen du.

Egileen iritzia

Sagardo ekologikoari buruz hitz egiteko, dena den, egileei beraiei galdetzea da onena. Hala egin dugu eta modu ekologikoan ekoizten duten bi sagardogileri elkarriketa egin diegu. Hona jasotakoa:

Ezkerreko argazkian, Koldo Lopez Ozaetako bere sagastia zaintzen. Eskuinekoan, Borobia sagardo ekologikoa botiletan; ekologikoa dela ziurtatzen duen agiria ikus daiteke.



Koldo Lopez, sagardogile ekologikoa

«Produktu ekologikoen zigilurik kontrolatuena da elikagaigintzan»

Aspaldi hasi zen Koldo Lopez tolosarra sagardoa ekoizten, Arabako Ozaeta herrian duen lursailean. Ama zena herri horretakoa zuen eta bere abizena ipini zion izen gisa sagardoari: Borobia. Duela sei urte inguru hasi ziren merkatuan saltzen. 10.000 bat botila sagardo egiten dituzte urtean.

Nolatan hasi zinen sagardo ekologikoa egiten?
Bokazioz egiten dut sagardo ekologikoa. Aldez aurretik askotan probatu nuen sagardo ekologikoa. Horrez gain, lurarentzat ona delakoan hasi ginen. Izan ere, lurra errespetatzen da prozesu ekologikoaren bitartez eginez gero.

Zer nolako zaporea du sagardo ekologikoak?
Sagardo naturalarekin alderatuz gero diferentziarik ez duzu nabaritu zaporeari dagokionez. Baina azoketan batzuek esaten digute sagardo naturala hainbatetan ez duela ondo onartzen sabelak. Sagardo ekologikoa sagardo sana da, osasungarria, eta horixe da duen gehigarria. Beste kontu bat da gustukoa izatea edo ez izatea.

Zein sagar barietate erabiltzen duzue sagardoa egiteko?

Gipuzkoako Foru Aldundiak duen mintegitik ekarritako barietate batzuk erabiltzen ditugu. Horiei, hemen Barrundian geratzen diren sagar barietateak nahasten dizkiegu. Hemengo baserritar bakan batzuek gorde dituzte urteetan bertako barietateak euren lursailetan. Horien ahaleginari esker oraindik gure artean ditugu zenbait sagar barietate. Hala ere, barietate horien karakterizazio lanak egin gabe daude oraindik.

Nolako sagar barietateak dira?

Hemen ondo iraun duten barietateak azidoak dira. Normalean, horrelako herri txikietan ondo kontserbatzen direnak azidoak izan ohi dira. Batetik klimatikoki eta bestetik sagardoa martxoan edukitzeko sagar berantiarak izan behar direlako. Moko eta Gezaminaren antzekoak dira aurkitu direnak, sagardotarako oso premiazkoak. Gure inguruan oso arriskutsuak dira izo-



tzaldi berantiarak, maiatz aldean egiten dituenak. Hemengo barietateek iraungo zutela bagenekien, baina Gipuzkoatik ekarritakoekin ez genuen oso argi.

Nola kontrolatzen da sagardo ekologikoa?

Sagarra jotzen hasitakoan Eusko Jaurlaritzako ikuskatzaileari abisatzen zaio, sagarraren lagin bat aztertzea eraman dezan. Nire sagastiko sagar horietako batzuk analizatu egiten dituzte laborategian, pozo arrastoren bat duten jakiteko. Gero, behin muztioa egindakoa, bigarren aldiz etortzen da ikuskatzailea eta muztio lagin bat eramaten du, laborategian azter dezaten. Orain arte ez dut sekula arazorik izan.

Teknikarien baimena jasotakoan sagardoa botilaratzen hasten zarete?

Dena ondo badago etiketa egiteko baimena ematen dizute. Zenbat salduko duzun galdeztzen dizute eta orduan datoren urtean saldu ez duzuna ere kontrolatu egiten dute, galdetu egiten dute. Produktu

“Sagardo naturalarekin alderatuz gero diferentziarik ez duzu nabaritu zaporeari dagokionez. Sagardo sana da, osasungarria, eta horixe da duen gehigarria”

● Sagardo ekologikoa

ekologikoen dagoen zigilurik kontrolatue-
na da, elikagaigintzaren alorrean. Guri inte-
resatzen zaigu hori horrela izatea, iruzurrik
ez zaigu interesatzen. Sekulako kaltea litza-
teke iruzurra.

Zer ez dago baimenduta ekologikoa egiteko?

Legeak baimentzen ditu hainbat produktu
sagar gaitzei aurre egiteko, baina sintesi
produktuak edo petroliotik eratorritakoak
esate baterako ezin dira erabili. Baimendu-
ta dauden artean, esate baterako, landa-
reetan jatorria duten hainbat olio erabil
daitezke. Onddoen kontra kobrea erabil
daiteke, baina urtean zehar kantitate txiki-

tan. Egurrezko zein altzairuzko upeletan
hartzitu daiteke sagar muztioa.

Ze asmo duzue etorkizunari begira?

Sagardoarekin dirua irabazteko asmorik ez
dugu, etekin ekonomikoak oso urriak dira.
Produktu ekologikoen merkatuan edaria ez da
gehien saltzen dena. Sagardo normala baino
pixka bat garestiagoa da, oso kontrol zorrotza
pasatzen baitu ekologikoak, eta hori jendeak
ez daki. Etorkizunera begira, beste modu bate-
ra antolatu nahiko genuke prozesua. Inguruko
ekoizleok kooperatiba moduko batean elkar-
tzen saiatu behar gara. Bide horretan ikusten
dut gure sagarrondoan etorkizuna.

Aitor Intxaurreaga, Laneko kooperatibako bazkidea

«Kalitate oneko sagarrekin eginiko sagardoa da ekologikoa»

Duela hamahiru urte Bizkaiko Lea Artibai bailarako hamalau bat baserritar elkartu eta
Laneko kooperatiba sortu zuten, Gizaburuagan. Sagardoa da ekoizten duten produktuetakoa
bat. Egiten dituzten litro guztietatik 2.000 litro pasatxo sagardo ekologikoa izaten da. Iaz
saldu zuten lehen aldiz Laneko izeneko sagardo ekologikoa.

Zergatik sagardo ekologikoa?

Kooperatiba sortu genuen momen-
tutik sentsibilizatuta egon gara
nekazaritza ekologikoarekin. Gure
kooperatiban batek jada bazuen
sagasti ekologikoa. Sagardoa egiten
zutenak baziren gure eskualdean,
baina osasungintzan gero eta zorro-
tzago jarri ziren, inbertsio handiak
egin beharra zegoen. Orduan, batu
egin ginen. Hasieran ez genuen gure
gustuko muztioa lortu. Iaz saldu
genuen lehen aldiz. Aurtengoa biga-
rren aldia da.

Zaporean bada diferentziarik?

Zaporean baino gehiago kali-
tatean esango nuke nik. Kali-
tate oneko sagarrekin eginiko
sagardoa da ekologikoa,
sagar garratz eta mingotsekin
egindakoa batez ere. Besteak
beste bertako Bost Kantoi



A.I.

**“Merkatu murrizta du sagardo
ekologikoak. Azoketan,
banatzaileen bidez, denda eta
kontsumitzaile ekologikoen
bitartez saltzen dugu”**

sagar barietatea erabiltzen dugu.
Ziurtatuta duzu sagardo hori
sanoa dela, ez duela produktu
gehigarrik, ezta tratamendu kimi-
korik ere. Kooperatibako bazki-
deetako batek sagastia du. Eta hor
dago sagardo ekologikoaren balio-
rik handiena. Lurra asko zaindu
behar da, gainean egon behar da.
Lurra tratatzeko beste modu
batzuk erabili behar dira.

Non saltzen duzue sagardoa?

Bizkaia inguruan, eta zerbait
Gipuzkoan eta Araban. Merkatu
nahiko murrizta du sagardo
ekologikoak. Gehienbat azo-
ketan, banatzaileen bidez,
denda eta kontsumitzaile eko-
logikoen bitartez saltzen
dugu. Merkatu txikia du,
baina momentuz bide horre-
tan jarraituko dugu. ■