

Sagardoa

Hemengo sagarraren alde lanean

Sagardo sagarraren %100 Euskal Herrikoa izatea. Urte gutxitan lortu beharreko helburua da hemengo sagardogile gehienentzat. Batzuen ekoizpen eta salmenta ereduak, ordea, zailtasunak dituzte horra iristeko, datuek argi uzten dutenez.

IRATI SARASUA

Argazkiak: Dani Blanco



SAGARDO SAGARRAREN jatorriari buruzko eztabaida pil-pilean dago: hemengo sagarra baino ez dute erabiltzen batzuek, baina Euskal Herriko ekoizpen kopururako nahikoa ez dagoela ere dio hainbatek eta kanpotik ekartzen dute sagarra. Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogile Elkarteko lehendakaria lehenengo multzoan sar dezakegu. Hamabost urte daramatza Zornotzako Uxarte sagardo-

tegiaren buru eta urte horietan guztietan Euskal Herriko sagarrarekin egin du sagardoa. Beste sagardotegi batzuek ez dute beren helburuak betetzeko adina sagar eta Asturias, Galizia, Frantzia eta Europa erdialdetik ekartzen dute, besteak beste. Adituek diotenez, gune horietan daude Euskal Herriko sagarraren antz handiena dutenak. Napoleon Lertxundi da sagarra kanpotik ekartzen dutene-



“Ekoizle handiak prezioagatik joaten dira kanpora sagar bila, merkeagoa delako, ez produkzio eskasiagatik. Azken urteetan hemengo sagarra jaso gabe utzi izan da”

JOSE ANTONIO ZAMALLOA, SAGARDOGILEA

takoa. Usurbilgo Saizar sagardotegiaren ordezkari da, eta urtean egiten dituen 1.600.000 sagardo litrotik, hemengo sagarren uzta paregabea den urtean, %30 lortzen du bertakoarekin egitea.

Antza denez, arazoa pixkanaka handituz doa: sagasti nahikorik ez izateaz gain, lehenagotik zeudenak alde batera uzten ari dira baserritarrak, nahi adina etekin lortzen ez dutelako. Egoera hori saihestu ahal izateko, sagardotegietako buruek eta erakundeek esku hartu behar dute. Zamalloak dio ekoizle handiak prezioagatik joaten direla kanpora sagar bila, atzerrian merkeago eros dezaketelako, eta ez produkzio eskasiagatik: “Egia da hemen beharrak asetzeko adina sagar ez dagoela, baina

baita azken urteetan hemengo sagarra jaso gabe utzi izan dela ere, merkeagoa delako kanpotik ekartzea”. Sagarraren produkzio eskasia bada oztopoa, aurrera egiteko bideak ireki behar direla azpimarratu du, baserritarrek lortzen duten etekina handituz gero, agian produkzioa handitzea lortuko lukete. Ideia hori izan zuten Asturiasen, eta hango baserritarrei sagar tonako irabazia igo zieten.

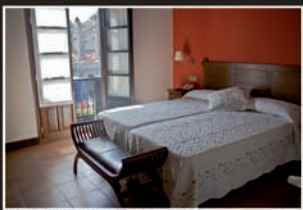
Bizkaiak nagusiki sagardo ekoizpen ez oso handia du eredu, horrek ahalbidetzen du bertako lehengaiaren erabilera bermatzea. Eta bermatzea, halaber, beste lurraldeetako sagardoarekiko bereizten dituen ezaugarriak izango dituela. Gipuzkoan, sagardo ekoizpena handiagoa izanik, atzerriara jotzen dute hainbatek. Produkzio ereduak da gakoa, azken finean, eta sagastiak izatearen errentagarritasun falta.

Zamalloaren ustez duela urte batzuk sagar eskasiari aurre egiteko pauso sendoak eman ordez, onartezina den puntu honetara heltzea ahalbidetu zuten erakundeek. Hemengo sagarren ekoizpena bultzatze aldera, sagasti gehiago egiteko proiektuak dituzte esku artean Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako foru aldundiek. Aurten, Gipuzkoako erakun-

Oxangoiti

Hotel Jauregia

Gamarra kalea, 2
Lekeitio (Bizkaia)
94 465 05 55 / 659 393 928
www.oxangoiti.net








deek Villabonan sagasti bat sortzeko asmoa dute bertako barietateak lantzeko. Bizkaian sagarraren bi ikerketa egiten ari dira; batetik, Zallako sagastietan, eta bestetik, bodega soto esperimentaletan. Araban hainbat elkarterekin lanean ari dira Aramaion: sagar barietateak berreskuratzeko lan egiten dute han dituzten makinekin.

Bai Zamalloak eta bai Lertxundik sagardo naturalaren alde egin behar dela iritzi diote, sagardo “egoki, on eta desberdina”-ren alde. Euskal Herriak dituen lur heze eta negu hotzek ematen diote berezitasun hori. Horrela dela ziurtatzen dute irizpide tekniko eta profesionalek. Halere, Lertxundik ez dizkie kanpoko merkatuei ateak ixten, hasiera batean hemengoaren alde egiten badu ere: “Pertsonalki uste dut ez dagoela desberdintasun handirik, barietate ezberdinekoak izan arren, sagardo izaera duten munduko sagarren artean. Hemengoarekin ez da nahikoa eta sagardo izaera duen sagar gehiago behar dut, horregatik jo beharra daukat gertuko probintzietara edo urrutiagora”.

Sagardoa eta sagardotegiak euskal kultura-rekin lotu ditugu, eta horren ondorioz, kanpoko sagarra erabiltzen dela esatea tabu bilakatu da. Zamalloak ulertzen du sagardotegi handiek kanpotik sagarra ekartzeko beharra izatea, baina horren inguruan egia azaldu behar dela dio: “Ezin dugu hemengo sagarra dela esan benetan kanpoko denean, eta ezin diogu ‘bertako sagardo natural’ izena jarri Akitaniako sagarrarekin eginda dagoenean”. Azken urteetan sagarra %100 bertakoa izatera heltzeko urratsak egiten ari dira, proiektu publikoak daude abian helburu horrekin. Horretarako, lehenengo bertakoa zein den eta zenbat den argi azaldu behar da, eta ondoren, sektoreen artean lan bateratua egin, bertakoa indartzeko. Ziurtagiri bat beharrezkoa ikusten du, kaleratzen dena nongo sagarrez egina dagoen adierazteko.

“Uste dut ez dagoela desberdintasun handirik sagardo izaera duten munduko sagarren artean. Hemengoarekin ez da nahikoa eta kanpora jo beharra daukat”

NAPOLEON LERTXUNDI, SAGARDOGILEA

Egun, sagardoa egiteko erabiltzen den sagarraren %40-50 da hemengoa. Hamar urteren buruan, %90-100era heltzea espero dute sagardogileek, baina horretarako, erakunde publikoek, sagardo ekoizleek eta elkar-teeek bat egin beharko dute. Duela urte batzuk horrelako saiakeraren bat izan zen, baina ez zen aurrera atera hainbat taldek izan zuten jarrerara kontrajarrien ondorioz.

Euskal Herrikoaren berezitasunak

Klima eta lurra dela medio, euskal sagarra berezia da, produktu ona da eta ezaugarri paregabeak ditu sagardogileen ustetan. Sagarrak %60-70 arteko errendimendua ematen du, hau da, litro bat sagardo egiteko 1,5 kilo sagar behar da. Bertako sagarrak gaziak, mikatzak eta gezak dira. 50 sagar mota ingururekin lan egiten dute Euskal Herrian, eta dauden sagarrekin egin beharreko nahasketak zuzen eginez gero, sagardo ona ematen du.

Sagardoa egiteko moduak bilakaera bat izan du, kalitate handiagokoa lortzeko bidean. Baina egiteko era aldatu den arren oinarria bera da. Bereziki kontrol mekanismoak aldatu dira: duela hamar urte upeltegi teknikak ez zeuden oso landuak, esaterako. Gaur egun, zenbait laborategik aztertzen dute osasun baldintzak betetzen dituen eta nahasketak ondo egiten diren. Sagarrak ere bere garapena izan du, eta egungoak kalitate hobea du, sagarraren berezitasunak aztertu

● Sagardoa

eta hobeto ezagutzen direlako. Gainera, nahasketa batzuk egiten dira zenbait ezaugarri lortzeko, eta hori esperientziaren ondorioz ikasi dute. Izan ere, sagarrak berez dituen zenbait bereizgarri hainbat teknika erabiliz lor daitezke. Halere, egokiagoa da sagarraren berezko ezaugarriari eustea teknika horiek erabili behar izan gabe.

Sagardoak oso ezberdinak izan daitezke, eta hori osagarri ezberdinak nahastuz lortzen da. Sagardogile bakoitzak erabakitzen du zer erabili nahi duen sagardoa egiteko. Ondoren, teknikariek laborategietan aztertu egiten dute eta horren bidez izaten dute osagarrien berri.



Egun, sagardoa egiteko erabiltzen den sagarraren %40-50 da hemengoa. Hamar urteren buruan, %90-100era heltzea espero dute sagardogileek.



Produkzioak datutan

Euskal Herrian egiten den sagardo gehiena Gipuzkoakoa da —gainerako herrialde guztien batuta baino askoz gehiago—, baina Bizkaian eta Araban produkzioa handitzeko asmoa dute. Egun, lurralde guztietan bertako sagarra baino ez da erabiltzen, Gipuzkoan izan ezik.

Gipuzkoan, %30-40 izaten da bertakoaz egina, horretarako, hemengo sei edo zazpi milioi sagar kilo inguru erabiltzen dute. Gipuzkoako Sagardotegi Elkarteak 58 sagardotegik osatzen dute: batzuek bertako sagarrak gain kanpokoak ere erabiltzen dute, eta besteek, hemengoa soilik.

Bizkaian hamaika sagardotegi daude eta guztira 300.000 litro inguru egiten dituzte bertako 400 tona sagarrekin. Araban sagardotegi bakarra dago eta sagardoa botilatan saltzen duen bodega bat. Arabako sagarrak baldintza egokiak ditu, eta historian zehar sagardo ekoizle garrantzitsua izan da; azken urteetan, ordea, behera egin du nabarmen. Aurten 200.000-250.000 litro inguru egin dituzte, baina datorren urteetan produkzioa handitzeko esperantza dute.

Nafarroan 300.000 litro ekoizten dira denera. Elkarte bat dago, bost sagardotegik osatua. Lapurdi, Behe Nafarroa eta Zuberoan 200.000-250.000 litro artekoa da ekoizpena, orokorrean komertzializaziora bideratua. Sagardoaz gain, zukua eta muztioa ere egiten da Iparraldeko sagardotegietan.

Kalitateari dagokionez, orain arte taldeek ezarritako arauak jarraituz eta datatzeak eginez bermatu izan dute kalitatea. Baina hila-bete gutxiren buruan, Eusko Label ziurtagi-

Bizkaia nagusi!

Oztopo eta zailtasun artean abiatu zena zankalatraba, estropezu, sator-lan, espioitza bideetatik sartu zuten, azpi-jan eta elkarri lurra kentzetik segi eta makina bat taktika aldaketen ondoren liskar epelak eta borroka hotzila alde batera utzi eta guda piztu da. Piztu eta lehertu da. Eta Bizkaia nagusi eta ni pozik.

Sagardoaren panoramaz ari naiz. Hobe esanda, sagardogileez ari naiz. Urteak dira hemengo sagardoarentzako label bat sortzearen aldeko lanak abiatu zirela. Administrazioak eta sagardogileak elkarri proposamenka aritu dira tira-biran, ezin aurrera jo.

Etabaidaren mamia label beraren izaera da. Label batek sagardoa babestu eta bere kalitatea bermatu behar du. Zein sagardo ordea? Hortxe dago koska.

Sasiaren adar guztiak azaldu ezinda, gatazka samur ulertzeko hona bi lubakien arteko tartea zein den: batzuk hemen egindako sagardoa sustatu nahi dute eta besteek hemengo sagarrarekin egindakoa.

Aldea ikaragarria da. Hemen egindako sagardoa jatorri ezezaguneko sagarrarekin egin ohi da eta bere sustapenak onuradun gutxi batzuk ditu: sagardotegiak soilik. Bertako sagarrarekin egindako sagardoa bultzatzeak, aldiz, onura barra-barra zabaltzen du: nekazariak, sagardotegiak, sagardozealeak, gure paisaia, gure identitatea, gure kultura, eta abar luze bat.

Labelaren oinarritzko ezaugarria administrazio publikoek sustatua izatea denez, etorkizuneko Sagardoaren Eusko Labelak zeinen alde egin behar duen ez dago zalantza izpirik: bertako sagarra erabili nahi dutenen alde, alegia. Aukera honen alde buru-belarri ari da Bizkaian sagardogintzari lotutako jende guztia: sagardotegiak, teknikariak eta baita Foru Aldundia bera ere. Hauekin batera ari da Gipuzkoako sagardogile mordo bat.

Gipuzkoan lehertu da, baina, guda. Edozein tokitatik ekarritako sagarraz sagardoa egiten jarraitu nahi duten hamalau sagardotegiko taldeak bere marka pribatu bat sortuko du. Hau da, beraiek ikuskatuko dute bere burua eta bere produktua. Nahi duten sagarrarekin, nahi duten sagardoa egingo dute eta kalitatezkoa dela beraiek esango dute.

Eta gipuzkoarra izaki, zalantza izpi bat sumatzen dut: ikuspegi publikoa, denon onura, bertako nekazaritza, ekonomia orokorrean, kultura eta identitatea zuzenean sustatzen duen bertako sagarrarekin egindako Sagardoaren Eusko Labelaren alde argi eta garbi azaldu beharrean jarrera epel samarra antzematen diot Gipuzkoako Foru Aldundiari.

Nik zalantzarik ez dut. Bertako sagarra da etorkizunaren berme bakarra. Aspaldi hartua dute sagardotegiek sagardo estandar "edateko moduko" bat egiteko bidea eta horretan gu adina iaio den asko da munduan. Aurten Asturiasko sagardogile handienetako bat gure merkatua "kolonizatzer" dator. Bide hori oso motza da eta hortik gure sagardoa pikutara doa. Bertako sagarretik abiatzeak bermatuko du geroa: bertako sagarrak jaso eta jagotea, sagastietako teknikak berreskuratzea eta zabaltzea, nekazaritza suspertzea, dolareko eta upategiko lanak egokitzea eta sustapen aproposa. Honek soilik ziurtatuko du gure sagardoaren etorkizuna. Gure burdina eta gure itsasontziak ezagutuz munduak euskaldunoi aitortu digun sona izateko ezin beste-koa izan den gure sagardoa.

Dema honetan Bizkaia nagusi, eta ni bere alde.

Jakobsa Errekondo

ria aterako du kalera Kalitate Fundazioak. Bertako sagarraz eginiko sagardoa oinarri izatea eskatzen du Kalitate Fundazioak ziurtagiria lortzeko. Hori horrela dela ziurtatzeko, Fraisoroko Laborategiek Kalitate Fundazioak egindako eskariaren araberako azterketak egingo dituzte. Egiten duten sagardoaren %10 bertako sagarraz egin bada, hori upela batzuetan gordetako dute, prezintatuta, eta sagardo horrek ziurtagiria jasotzeko aukera izango du. Beraz, sortzen duten sagardo guztia zati bat soilik bertakoaz egin izanda ere, ziurtagiria jasotzeko aukera izango dute.

Proiektuarekin bat egin dute Euskal Herriko Nekazarien Elkartasunak (EHNE) eta Euskal Herriko Laborarien Batasunak (ELB), eta baita Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako sagardo elkarteek ere. Halere,

**Arazoa pixkanaka handituz doa:
sagasti nahikorik ez izateaz gain,
lehenagotik zeudenak alde
batera uzten ari dira
baserritarrek, nahi adina etekin
lortzen ez dutelako**

Araba kanporatua izango den beldur da. Argi dute oinarritzko ezaugarriak betetzen dituztela, ondorioz, kanporatua izanez gero, arrazoi ekonomiko eta politikoak tarteko izango direla jakinaz dute.

Proiektuaren barnean dauden sagardotegietako buruek azaldu dute oso proiektu interesgarria dela eta esperantza handia dutela. Zehazki hogeitaz sagardotegi gipuzkoar eta zortzi bizkaitar daude prozesuan. Jada azken fasean dago, baina ez dakite noiz aterako den aurrera. Botilako sagardoari ezarriko zaio Label ziurtagiria, eta ez txotxerako upeletakoari. Etorkizunera begira prozesuaren parte ez diren sagardotegi gehiagok bat egingo duela dirudi. Gainera, horrek lehenagien beharrak sortu eta urte batetik bestera sagastien munduari eragingo diola pentsatzen dute sagardo zaleek. ■