

# Ekologikoak salmenta handia ez, baina kalitatezkoa bai

Sagardo ekologikoa elaboratzen dute sagardozele batzuek, kalitatea helburu. Modu ezberdinean funtzionatzen duten horietako bi ekoizle ekarri ditugu hona: Zeraingo Oiharte sagardotegia, txotxean irekitzen dituen kupel eta guzti, eta Gizaburuagako Laneko kooperatiba, sagardoa zuzenean botilaratu eta salmentara daramana.

| ITSASO ZUBIRIA ETXEBERRIA |

FAMILIAKO BASERRIA DA OIHARTE, Zeraingo udalerrian kokatua. Aspalditik egiten dute sagardoa, baina publikoari irekitako merkatu-  
ra duela lau kanpaina egin zuten salto. Sagardo konbentzionalaren ekoizpenarekin hasi ziren eta ondoren ekin zioten sagardo ekologikoa egiteari. Haritz Eguren Urrestarazu sagardozeleak azpimarratu du sagardoa ez dutela produkzio handira bideratu nahi, neurria hartu eta ahalik eta kalitate oneneko produktua sortu nahi dutela. 2013ko txotx denboraldirako egin zuten lehen sagardo ekologikoa. 3.000 litro inguru egin zituzten txotxera eta botila salmentara zuzenduta. Beren sagastietako eta Zerain inguruetakoa baserritarrei erositako fruituetatik ateratako zukuarekin egiten dute sagardoa; gehienbat Idiazabal eta Mutiloako sagarra erabiltzen

dute, baita Oñatiko zertxobait ere. Iaz saiatu ziren, gainera, kupel bakoitzean zegoen sagarra zein baserritakoa zen azaltzen: “Aitortza egin nahi izan genien sagarra saldu ziguten baserritarrei”, dio Egurennek.

Aurten, baina, ezin izan dute sagardo ekologikorik egin. Zeraingo sagardozeleak adierazi du sagar gutxiko uzta izan dela 2014koa. Bazuten aukera sagar ekologikoa kanpotik ekartzekoa, Britainiatik, baina kostua ere bazeukan, eta nahiago izan dute aurtengoa horrela joan dadin utzi. Halere, berritasunik izango da: sagardoa zerbitzatzeko tapatxoaren formadun kortxoak jarriko dituzte 2014ko Oiharte sagardo botiletan. Petritegi sagardotegian hasi zuten eta Zeraingoak izango dira berrikuntza hori merkatara ateratzen bigarrenak. Datorren urtean, Labeldun sagardoa egitekotan dira, alegia, bertako sagarrarekin egina dela bermatzen duen ziurtagiriarekin.

Nekazal etxearekin konbinatzen dute Oiharten sagardo denboraldian irekita izaten duten upeltegia. Nekazal etxea egin zuten lehenbizi, 2000. urtean. Bospasei urteren bueltan, horren gertukoa zuten sagardoaren kultura bertaratzen ziren lagunei erakusteko ideiarekin prestatu zuten lehen jangelatxoa. Txotx garaiarekin batera otorduak ematen hasi ziren, eta pixkanaka eskaera zabaltzen hasi zitzairen. Inguruko herrietatik jendea gerturatzeko Oihartera, eta apustu berri bat egitea erabaki zuten: publikoari begirako sagardotegia irekitzea.

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEK) ematen die ziurtagiria produktu ekologikoa ekoizten dutenei, eta Oihartek ere badu berea. Kontrol zorrotzak pasa behar izaten dituzte prozesu guztia neurtzen dute, sagar bilketatik hasi eta botilaratzeraino. Prezintatuta edukitzen dute kupela, eta edozein aldaketa egin

## Eskaintza ekologikoa

Oiharte (telefono zenbakia: 943 50 10 13) sagardotegiaren tankeran txotx garaiari ireki eta sagardo ekologikoa duten sagardotegiak:

- Iparragirre sagardotegia (Hernani, Gipuzkoa). 943 55 03 28
- Txindurri iturri sagardotegia (Deba, Gipuzkoa). 943 19 93 89

Laneko Kooperatiba (946 84 20 26) bezala, txotx garaiari ireki gabe sagardo ekologikoa egiten duten ekoizleak:

- Borobia sagardoa (Barrundia, Araba). 943 67 43 63
- Unanue sagardoa (Azpeitia, Gipuzkoa). 943 08 08 26
- Ekain sagardoa (Zestoa, Gipuzkoa). 943 14 80 33



Ezkerreko irudian, Laneko kooperatibak botilaratzen duen sagardoa. Goian, Oiharte: nekazal etxea egin zuten lehenbizi, 2000. urtean. Bospasei urteren bueltan, lehen jangelatxoa prestatu zuten, sagardoaren kultura erakusteko asmoz.

behar badiote ENEEKi pasa behar izaten diote abisua, mugimendua ikuskatzera joateko. Gainera, sagastiek sagardo ekologikoaren ziurtagiriaren barruan erregistratuta egon behar dute, eta sagasti horietako fruituekin sagardoa egiten hasterako, zuhaiztiekin hiru urteko garbiketa edo depurazio prozesua pasa behar dute.

### Sagardo ekologikoaren kooperatiba

Kooperatiba moduan funtzionatzen duen Lea-Artibaiko elkarteak da Laneko eta sagardo ekologikoa egiten dute 2001. urtetik. Orain hamasei urte, inguruko hamalau bat baserri-tar bildu eta euren produktuak merkatura zabaltzeko bidea ireki zuten. Barazki kontserbak eta marmelada ekologikoak ekoizten hasi ziren lehenbizi, Leartibai Ondarea markapean.

Beste hainbat produkturen artean –denak ez dira ekologikoak–, duela hamahiru urte sagardo ekologikoa ekoizten hasi ziren. Kooperatibako bazkide batek sagasti ekologikoa zeukala-eta heldu zioten erronkari, eta gaur egun 2.000 eta 4.000 litro arteko produkzioa dute, Arteaga eta Munitibartik ekarritako sagarrekin. Kasu honetan, upeltegia izan badute, Gizaburuagako industrigune batean, baina ez dute produkzioa txotx garaira bideratzen; zuzenean botilaratu eta salmentarako da. Bizkaian sagardo ekologikoa egiten duen elkarte bakarra da gainera, eta ez dago sagardo ekologikoa egiten duen sagardotegirik.

ENEKek emandako ziurtagiria dauka Laneko kooperatibaren sagardoak ere, baina kontrol moduetan badaude Oiharte bezalako

sagardotegietan egiten direnarekin aldeak. Kooperatibak ekologikoak ez diren produktuak ere lantzen ditu, eta beraz, produktu ekologikoa egitera doazen egunetan dira kontrolak, jarduera benetan ekologikoa baino ez dela ikuskatzeko.

Azoka ekologikoetan salmenta zuzena egiteaz gain, banatzaile bat ere badaukate eta produktu ekologikoen kontsumitzaile elkar-teekin egiten dute lan. Sagardoa ez dute esportaziora bideratzen, kopuru txiki-tan mugitzen dira, diotenez sagardoa bezalako produktu ekologikoek ez dutelako eskari izugarri-rik, nahiz eta gero eta ezagunagoa den. Handiagoa da barazki eta fruta ekologikoaren salmenta, produktu freskoarena. Hori horrela, datorren urteari begira sagar zuku ekologikoa egiten hasteko asmoa darabilte buruan. ■

