

2025. ABENDUA • 9. ZENBAKIA

Sagarrendotik

ARGIA REN ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

Sagastien munduan, sagardogileak arkitekto

Bioaniztasuna sagastietan / 4. or.

Zurginek pilatutako jakintza
gal ez dadin / 8. or.

Sagardoa merke...
baina noren bizkar? / 12. or.

Etengabe esperimentatzen, lurrari begira beti

Sagastietako bioaniztasunaz informazioa bilzteko telefono dei bat egin dugu. “Elgoibarko Lizagasar sagardotegiko Asierrekin hitz egin behar duzue”, diosku bestaldekoak, “gaiaz interesa du eta badauzka jarriak txorientzako egurrezko habiak, sagastietan gauza diferenteak probatzen dabil... izango du zer kontatua”. Deitu diogu, bada. Dei laburra behar luke, Elgoibarren

hitzordua lotzeko beste. Ia ordu erdiz aritu zaiugu Asier Lizarralde hizketan, txoriak direla, honzak direla, saguzarrak, mantangorriak, sitsak, sagar-harrak, erleak, erromeroa, sabia... “Lurrari gehiago begiratu behar diogu, ahaztua izan dugu urteetan”, esan digu. Eskegi eta Dani gure argazkilariari mezua: “Ostegunean Elgoibarrera joateko prest? Emankorra izango da goiza”.

 JON TORNER ZABALA  DANI BLANCO / ARGIA CC BY-SA

Hegaztientzako habia,
Elgoibarko Lizagasarren.



Elgoibarko (Gipuzkoa) San Roke ermita atzean utzita heldu gara, sigi-saga, Lizagasar *sagartokixerra*. Asier eta haren aita sagarrak garbitu eta sailkatzen ari dira, eta horiek txikitzeko makinatxo berria probatzen. “Gauza ahalik eta gehien mekanizatu nahi ditugu, eta sagarrak sailkatzeko, adibidez, hiru kamera baliatzen dituen makina baliatuko dugu etorkizunean”, kontatu digu, mugikorrean makina horren irudiak erakusten dizkigun bitartean. Ofizioz delinearzailea da Asier, hamaika bat urtean makina-erremintaren eta eraikuntzaren sektoreetan aritu da lanean, nabari zaio irrikitan dela tramankulu berriak probatu eta bere beharretara egokitzeko, etengabe ikertu eta esperimentatzeko, ez soilik teknologiarekin, baita sagastiarekin berarekin ere.

2020an eraiki zuten Lizagasar, huts-hutsetik. Eta landatu zituzten hiru hektarea sagarrondo, 2.100 bat arbola orotara, 60 ilaratan jarriak. Badira hamabost-hamasei barietate, autoktonoak denak, horiei balioa eman nahi izan dietelako: Moko sagarra, Patzoluia, Txalaka, Mozoloa, Urtebi txiki eta handia... Apur bat goraxea-go, Errezila. Eta inguruan egurrezko hiru habia mota, txorientzako batzuk, hontzentzat besteak, eta xaguxarren-tzat bereziago batzuk. “Gero, barrura auskalo zein animalia sartuko diren, intsektuak-edo, baina izatez, haientzat dira”, azaldu digu Asierrek. Laborantza ekologikoa egiten dute erabat, eta Elgoibarkoaz gain, badituzte sagastiak



Karakate magalean dago Lizagasar. Handik hurbil xamar, Sallobente-Ermuaran auzoko Azaola baserrian, amonaren jaiotetxean, hasi zen duela hamabost bat urte Asier Lizarralde kuadrilla-koekin sagardoa egiten.

beste dozena erdi lekutan, Elosun, Azkoitia eta Azpeitian, adibidez.

JALEA, JAKI

Hainbatetan aritu gara ARGIAren *Sagarrondotik* gehigarrian bioaniztasunaz. Iñaki Sanz-Azkue biologoak, adibidez, azaldu digu sagastian fauna zenbat eta anitzagoa, orduan eta aukera gehiago izango dela uza hobea izateko, izurriteak gutxituko direlako eta polinizazioa handitu. Bestalde, sagastiaren itxurak eta inguratzen duen paisaiaren egiturak erlazio zuzena du bertan egongo den fauna aberastasunarekin. Bioaniztasunak, hortaz, sagastiari mesede egingo dio; eta sagastiak gure lurraldearen bioaniztasunari lagun diezaioke. “Sanzen

hainbat artikulu irakurri ditut, Ander Izagirre, Jakoba Errekondo, podcastak entzuten ditut, mintzaldietara joan...”, etengabe ari da Lizarralde informazioa bildu eta ikasitakoa haren sagastian aplikatzen.

Izurriteez galdetuta, esan digu hasi zirenean beraiek ez zekitela ia ezer, sagarrarekin sagardoa eta zukua egiten zutela, horiek saldu eta listo. “Denborarekin joan gara ikasten zer-nola landatu, noiz kimatu, alanbreak nola jarri, zutoinak... Duela urte batzuk zorriak agertu zitzaizkigun, eta teknika-ri batek esan zigun ekologikoan onartua dagoen plagizida bat baliatzeko. Matabi motxila-pulberizatzaileak hartu eta hor hasi ginen Ane [Munin] bikotekidea eta biok sagastian gora eta

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sidra natural
del País Vasco



Sagastiaren itxurak eta inguratzen duen paisaiaren egiturak erlazio zuzena du bertan egongo den fauna aberastasunarekin.

behera, *fris, fris, fris* dena bustitzen. Baina bosgarren ilaran gindoazela esan nion, 'hau ez da nik nahi dudana, ez da nire filosofia'. Matabiak laga eta Intertenen hasi zen bila, ea zorria nola kontrola zitekeen beste modu batera, animaliairen batek jan-go zituela-eta. Orduan deskubritu zuen: "Ostia, mantangorriek jaten dituzte! Ados, eta nola erakarriko dugu mantangorria? Zer gustatzen zaio? Bale, bai, zorriak. Zer gehiago? Loreak behar ditu, belar altu xamarra bertan ezkutatzeko...". Lehen urtean belar ia guztia moztu zuten, baina ondoren jakin zuten txandakako mozketa eginez gero (ilara ba-

**"MODU NATURELEAN EGIN
BADEZAKET, ZERTARAKO
BOTA PLAGIZIDARIK?
JENDEAREKIN HIZKETAN,
GALDETZEN DIET: 'HONI
TRAGORIK EMAN
DIEZAIOKET?'. EZ, EZTA? BA
ORDUAN EZ DIET LANDAREEI
BOTAKO"**

ASIER LIZARRALDE

tean belarra lepo moztu, hurrengoan ez...), agian mantangorria etorriko zela. "Egin genuen txandakakoa, eta etorri zenean zorria, sagarrondoan adar bakoitzean mantangorriak ikusi genituen jo eta su zorriak jaten". Dozenaka irentsi ditzake mantangorri batek egunean.

Dozenaka intsektu irentsi ditzake bezala gauero-gauero saguzarrrak. Horregatik jarri dituzte sagastian haiantzako hainbat habia. Badira beste batzuk hontz eta txorientzat. Hamazazpi habia orotara, eurek egindakoak zein Gipuzkoako Diputazioak banatutakoak. Horietako bat ireki du, ez dago hegaztirik barruan,



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Gernika
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Elizate
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Elizate
Eguskiza Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Elizate
Laneko Koop
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Elizate
Uarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojangueren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Elizate
Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitzez



**bizkaiko
sagardogileak**

www.bizkaikosagardoa.eus

baina agerikoa da txoriren bat apopilo egon dela bertan. Desinfektatu egingo dute orain, udaberri alderako berriro prest izateko. “Hontzak ere hortxe egoten dira, zutoinetan kieto, saguak noiz agertuko, baita zapelaitz bikote bi ere, eta inguruko katuak”. Amilotx edota kaskabeltz txoriak, bestalde, lore-gurgurioen etsai nagusietakoak dira.

INTSEKTUENTZAKO UHARTETXO ETA HOTELAK

Irekitako habiaren oinetan erromero eta sabia landareak daude, eta metro batzuk harago hortentxiak, guztiak propio landatuak leku horietan. Hortentxiari kosta egiten zaio haztea, baina txori zein zomorrontzako ezkutaleku eta bizitoki ederra izango dira aurki. Intsektuentzat egurrezko “hotel” handi samar bat ere badute gorago eta, gainera, zomorrontzat hainbat lore eta landare motarekin irlatxoak osatu dituzte sagasti inguruan. Intsektuak 25 metroko tartean mugitu ohi dira, eta distantzia hori aintzat hartuta jarri dituzte irlatxoak, erlastarrak, erleak eta beste erakartzeko. Izurriteen kontra egin eta polinizazioa hobetzeko ahalik eta intsektu kopururik handiena erakarri behar da, baina kantitatea ez da nahikoa. Dibertsitatea behar da, alegia, ahalik eta espezie gehien, ahalik eta kantitate handienez erakartzea sagastietara. Helburu horrekin, urmaeltxoak ere jarri nahi du Elgoibarko sagardogileak. Orkatzak ez, horiek ez dira

Ilargiari begira, baina neurrian

Kimatzean-eta ilargiari begiratzen ote dioten galdetu diogu Lizarralderi. “Gu *pudienteak* gara”, erantzun digu, “ahal denean egiten dugu, kar, kar, kar”. Baina, botilaratzean bai, begiratzen diote: “Probak egin ditugu, eta konturatu gara ilargiaren arabera sagardoak gauza arraroak egiten dituela, pertsonak bezala. Ilargi betearekin, adibidez, oliotara egiten du. Gauza bizia baita sagardoa. Sagar zukua hilda dago, pasteurizatu egiten dugu, bakterioak hil, baina sagardoak fermentatzen jarraitzen du”

ongi-etorriak, horregatik sagastia inguratzen duen hesia.

Izurriteen kontra borrokatzeko antzarrak ere onak dira, *ttak, ttak, ttak*, lur azpian gorderik dauden zomorroak mokoka akabatzen dituzte. Hantxe egoten baitira izurriteak ezkutaturik, une egokia heltzean landareari eraso egiteko prest. Oiloek ere egin dezakete plagizida lana. “Agian oilotegi mugikor bat sortuko dut, eguzki-plaken bidez mugitzen joango dena apurka-apurka, bera bakarrik”. Inbentore sena aspal-

ditik datorkio Lizarralderi: “Txikitan, garbigunetik mikrouhin-labe bat hartu, motorra atera eta inkubagailu bat egin nuen. Makinak sortu nahi ditut, robotak-eta”.

Esan dugu lehenago, teknologiarekin soilik ez, sagastiak bil dezakeen unibertso elementuekin esperimentatzea ere gustuko du Lizarralde.

LURRARI, MEREZI DUEN GARRANTZIA

Nekazaritza birsortzaileak lurzorua organismo bizitzat hartzen du, eta haren helburuetako bat da, hain zuzen ere, lurraren emankortasun eta bioaniztasuna birsortu eta mantentzea, horretarako ahalik eta bizitzarik anitz edo oparoena izan dezan saiatuta. Horretan murgildurik dabil Lizarralde, lurrari merezi duen garrantzia ematea helburu, nekazaritza birsortzaileari buruzko artikulak irakurtzen ditu, bideoak ikusi, podcastak entzun, geroz eta gehiago ikasteko bertan dauden zelula edo onddoez, besteak besteak. Esaterako, intentzioa du sagastitik hurbil dagoen pagadira joan, arboletatik eroritako hosto mordoa bildu –“konpost onena hori da”–, eta organismo hori guztia sagarrondoan oinetan zabaltzeko, ea zer gertatzen den.

Loreak ere zabaldu nahi ditu lurzoruan, eta arrabolaz zanpatu, poliki-poliki usteltzen joan daitezen. Eta lore-bandak landatu, fauna auxiliarra, mantangorriak-eta, erakartzeko.

izeta ^{iz}
SAGARDOTEGIA

AIA

Izeta baserria, Urdaneta bidea
Urte osoan irekita, abenduan ezik,
sagardotegia eta jatetxea.
izetasagardotegia@gmail.com
943 131 693 · www.izeta.es

UXARTE ZORNOTZA

Montorra, 6
Montorra auzoa.
Urte osoa
(asteburuetan)
irekia.



946 308 815
uxartesagardotegia@gmail.com
www.uxarte.com



Iruin Sagardotegia

20160 Zubieta (Gipuzkoa)
(+34) 943 361 229

iruinsagardotegia.com

EGUR IKATZAK



IOSU

629 477 108



“Gauzak probatzea da kontua”. Lizarraldeak esan digu denbora luzean lurra bera ez dela kontuan hartu, ez dela ongi zaindua izan: “Lurrarekin ahaztu egin gara. Baserrietan sagarra hartzen zen, eta sagardoa egin, baina lehen sagarra zaintzen zen, eta uste dut urte luzez ez zaiola kasurik egin, ateratzen zen eta kitto. Sagarrak, ordea, lanketa behar du”.

Kontatu digu inguruko baserrietan sagasti asko egon direla, baina batzuk abandonaturik daudela jada, gaixotzen ari direla... “Nekazaritza ez da lanbide erraza, 24/7 lan-jarduna dauka, jende bat animatzen da urratsa ematera, baina epe luzera... funtzionarioa izatea politagoa da”. Gainera, uste du industria handia “sektorea hiltzen” ari dela, prezioak azpiratzen dituela-eta. Laguntzak badira, baina Lizarraldeak dio “erraztasunak” direla benetan eman beharrekoak. Industria handiaren eragina, Diputazioko Ogasun teknikarien kontrolak, osa-

sun ikuskariena, elikagai ekologikoen ziurtagiriak banatzen dituen ENEEk erakundearena, banketxearen presioa... Aditzera eman digu, beharrezko baimen guztiak eguneratuta izateko, paper artean atzera-aurrera ibiltzea nekagarria izan daitekeela. Hain justu, bisitan joan gatzazkionean teknikari bat etorri da inspektzioa egitera, bigarrena da denbora gutxian, “niri tokatu zait eta pasa egin behar, edozein momentutan deitu ahal dizute”. Ziklismoan egiten diren dopinaren aurkako ausazko kontrolak etorri zaizkigu gogora.

Tranparik ez, ordea, Lizagar *sagartokixan*. Sagardo “zaharra” egiten dutela azaldu digu Lizarraldeak, sagarrak erori ahala jasotzen dituztela, sagardoak izan dezan azukre puntu optimoa. “Gozo puntu handiagoa du gure sagardoak, Bizkaian are gozoagoa egiten dute, Astigarragan-eta fuertagoak...”. Bakoitzak bere izaera topatu behar duela dio Elgoibargo sagardo-



Astigarragako Udala

Ezberdina Anitza Naturala

Argazkia: FELIX ETXEBERRIA

gileak. Bederatzi produktu merkatura-tzen dituzte gaur egun (lizagasar.com webgunean ikus ditzakezue), eta aurki helduko dira gehiago, konbutxa eta barra energetikoak, adibidez.

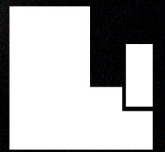
Bisitaldia amaitzear dela -Diputazioko teknikaria heldu da jada-, sagardoaren prezioaz-eta hitz egiten hasi gara. Zukua euro batean saltzen dute eurek, sagardo botila bi euro eta erdian, sei botilako kaxa 14-15 euroan... "Prezio berean, zenbait sagardogile ari dira hamabi botilako kaxak saltzen!", esan digu Lizarralde. "Eta, hala ere, gureak ez dira prezio batzuk ez dakit nolakoak... Pentsa nola dagoen merkatua".

Argazki-sesioa amaituta, Diputazioko teknikariarekin bildu da Asier. Joan aurretik, baina, haren aitak -eta ia uneoro alboan izan ditugun hiru txakurrek- Lizagasar Sagartokixeko instalakuntza guztiak erakutsi dizkigute. Anfitrioi onak izan ditugu. ●



Urnieta

Urnietan ere
sagardo garaian
txotx!



Urnieta
udala

Egurra eta ondarea

 JON TORNER ZABALA

Zurgintzak garrantzi handia izan du Euskal Herriaren historian, izan itsas edo mendialdean. Baserri-dolareak dira horren lekuko, eta itsasontziak, “buruz behera dauden baserriak”, Jabier Lekuona arkitektoak dioen bezala. Bera izan da Sagardoaren Lurraldeak antolatutako *Sagardo Forum* jardunaldietako hizlarietako bat. Ondarea izeneko jardunaldi teknikoetan hartu du parte, Astigarragako (Gipuzkoa) alkate Xabier Urdangarin, arkitekturan doktore eta EHUKo irakasle Ibon Telleria eta Arkeolan Fundazioko dendrokronologia laborategiko buru Josué Susperregirekin batera.

Dolareak, egurra, kultura, ondarea... eta guztiak barnebiltzen dituen sagardoa. Horiek izan dira Astigarragako Erribera kulturgunean eskainitako hitzaldietako ardatz, historian atzera eta aurrera. Xabier Urdangarinak ireki ditu azaroaren 20ko jardunaldi teknikoak. *Dolareak* proiektuaren bueltan aritu da, Erbitegi baserriko dolarea biziberritzeko lanez. Baita egurrezko piezak gorde eta birgaitzeko sortu nahi duten gune/tailerraz ere, zeinak Cementos Rezolaren (Donostia, Añorga auzoa) eraikin abandonatua hartuko duen. “Pieza etnografiko horietan dago gure nortasuna, historia”, dio.

Jabier Lekuona arkitektoak ere hitz egin du zaharberritzen ari diren eraikin hartaz, bera kide den Peio Martikorena Fundazioa proiektuan parte hartzen ari den heinean. “Gure lana da herritik, menditik, hirira egitea, eta ez alderantziz, hormigoia mendira eramatea, alegia”, esan du. Baserriberri edota Albalako Museoaren proiektuez solastatu da, horietan ere murgildurik baitira fundazioa eta Lekuona. “Baserriko kultura zaindu, berreskuratu eta zabaltzea” du helburu Peio Martikorenak, “atzokoaren, gaurkoaren eta biharraren arteko elkarriketa gisa”. Horretan ari dira Urdazubin (Nafarroa), zurgintza eskolako ikasleekin batera Dantxarinako Tomasenea baserria zaharberritzeko lanetan murgilduta. Proiektu kolektibo horrek du Baserriberri izena.

ERDI AROKO BASERRIEN TESTIGANTZAK

Hitzaldi mamitsuak eskaini dituzte Ibon Telleriak eta Josué Susperregik. Dolareek historian izan duten garapenaz aurkezpen ederra osatu du EHUKo arkitektura irakasleak, arreta berezia jarrita XV. mendean Euskal Herrian agertutako lehen dolareen osteko urteengan. Hamaika irudi erakutsi ditu, Gipuzkoako mapa

bat tartean, 2022koa, zeinak jasotzen dituen zutik dirauten Erdi Aroko baserriak. Kuriosoa da, puntutxo gorri ia denak barnealdean baitaude, Goierriin-eta, bakarra baino ez da ageri kosta partean. “Ikusten duzue, kostan ez dira hainbeste agertu; batetik, Josué azalduko dizue gero, zonalde horietako baserrietako egurra, zurajea, ez delako hain ona neurketat bat egiteko; eta, bestetik, presio urbanistikoa handiagoa izan denez, baserriek aldaketa gehiago jasan ditzutelako”.

Arkeolan Fundazioko dendrokronologia laborategiko buru da Josué Susperregi. Dendrokronologia, egurrari buruzko informazioa jasotzea helburu duen metodo zientifikoa da, egurrean ageri diren hazkuntza-eraztunak ikertzen dituena. “Badakizue zertaz ari naizen, ia denok kontatu ditugu noiz edo noiz moztutako arbola baten enborreko eraztunak”, azaldu du Susperregik. “Arbola guztiek ez, baina zonalde epeletakoek urtaroz-urtaroko hazkuntza daukate, udaberri-udan hazi egiten dira, eta udazken-neguan hazteari lagatzen diote. Ondorioz, eraztunak sortzen dira, eta horiek ikertuta badakigu moztu zutenean zuhaitzak zenbat urte zituen, zeinak pista asko eman dezakeen basoen kudeaketaz,

**TREBIÑU**
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com

Sagardo naturala egiten jarraitzen dugu



945 24 48 52
657 73 65 99

 944 445 249 enolviz.com

SafCider™



 **enolviz**
productor enológico

 **Fermentis**
by Lesaffre

esaterako". Inportantea da hori, urte luzean garaiko petrolioia izan baitzen egurra, Arkeolan Fundazioko kidearen hitzetan: "Egurra zuenak boterea zuen, aurrera egiteko indarra". Uste baino informazio gehiago eman dezake baserri bat, dolarea, itsasontzi bat edo altzari bat egiteko baliatutako egur zatiak.

Hazkuntza-patroiak ditu dendrokrologiak ardatz, metodo estatistikoak, datu-segida luzeak behar ditu ondorio fidagarriak lortzeko. "Gipuzkoan, aldakortasun klimatiko izugarria dago", kontatu du Susperregik. "Kostaldean, haritzak mugarik gabe hazi daitezke, hezetasunik ez dute falta, ez dago arazorik tenperaturari dagokionez, neguan ez du hotzik egiten, ez lehorterik udan". Zer gertatzen da, bada?. "Nahi beste hazten diren haritzak ditugu. Demagun 40x40 neurtzen duen zutaina daukagula. Beste edozein lekutakoa izanik, eraztun-segida zoragarria izango luke, baina Erreterria, Hernani edota Irun aldekoa baldin bada, 40-50 hazkuntza-eraztun besterik ez ditu izango". Oso gutxi direla dio dendrokronologoak, zaila dela emaitza eztaba daezinak lortzea. Ondorioak fidagarriagoak dira arbolaren hazkuntzak murrizke-

ta edo geldialdiren bat sufritu badu, seinale klimatikoak erregistratzen direlako. Kostaldeko haritzek, mugarik ez dutenez, ez dituzte seinale horiek erakusten. Aldiz, barnerago eginda, datazio-kasu gehiago dago. "Goierrri, adibidez, paradisua da", dio Susperregik,

ezin ditugu datatu, osagai estatistiko hori dela-eta. Bestelako faktoreak ere badira, noski, industrializazioaren eragina-eta. Gainera, zonalde pobreetan, nolabait esateko, hobe mantendu dira baserriak, diru gehiago egon den herrietan erreforma handiagoak jasan

dituzte, eta egiturak erabat aldatu dira". Zubietan (Gipuzkoa) egin-dako ikerketak jarri ditu adibidetzat: "Emaitza zoragarriak lortzea espero genuen, baina hango baserri gehienak itsasontzietako kapitainenak ziren, diru asko zeukaten merkatarienak, eta XVII-XVIII. mendeetan eraikinekin aldaketa handiak jasan zituzten".

Astigarragako alkate Xabier Urdangarinek adierazi duen moduan, baserriar, basozain edota zurginek "jakintza ikeragarria" pilatu dute, eta "tamalez" azken 50 urteetan galera handia

jasan dugu jakintza horri dagokionez. Dioenez, *Sagardo Forum* jardunaldi-tan hizpide izan diren egitasmoek lagunduko digute egurrezko ondarea berreskuratu eta zaharberritzen, eta hari balioa ematen, sagardogintzarekin lotutakoari tartean. Bada zer ikertu, zer irakatsi eta erakutsi. ●



Gipuzkoako XV. mendeko baserriak (2022). Arkeolan Fundazioko Josué Susperregiren hitzetan, kostaldean ziurrenik izango da Erdi Aroko baserri gehiago, baina ezin dituzte datatu, egurraren ezaugarriengatik.

kostaldeko baserri bateko zutoinak 50 eraztun dauzkan bitartean, ezaugarri bereko zutoinak 150 edo gehiago izan ditzakeelako barnealdean.

"Beraz, Gipuzkoako mapan agerian banaketa ez dator guztiz bat erreallitatearekin. Kostaldean ziurrenik izango da Erdi Aroko baserri gehiago, baina

oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com

ASTIGARRAGA
Mikel Arozamena, 16
Urtarrilaren erdialdetik
maiatza hasiera arte irekita.

oialumezar@gmail.com
943 552 938 • oialumezar.com

AGINAGA USURBIL
Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetik!
Astelehenak itxita.
Abenduan oporrak.

943 366 710
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com

AXPE MARKINA-XEMEIN
Axpe baserria, Atxondo auzoa
Upelgetitik zuzenean zure etxera.

Eskaerak: 655 73 46 25
www.axpesagardotegia.es

BORDATXO

Zubiaurrenea, 5 - behea
Usurbil (Gipuzkoa)
☎ 943 371 042

Sagardoa merke... baina noren bizkar?

Pasa den uztailan ENBA nekazal sindikatuak sare sozialen bidez salatu zuen Euskal Sagardoa Jatorrizko Izendapenerako sagar ekoizleak galeretan ari zirela lanean. Oharrean ziotenez, ekoizpen kostuak kiloko 0,51 eurokoak izanik, ekoizleei kiloko 0,35 euro ordaindu zizkieten. Ez da berria sagardotarako sagarraren kostuen eta balioaren inguruko eztabaida, baserriko beste produktu gehienekin gertatzen den bezala. Datuen atzean ezkutatzen dena arakatzeko asmoz, Maider Lopetegi Albizu Fruitel elkarteko lehendakari eta sagar ekoizlearekin elkartu gara

 GARAZI ZABALETA

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren barruan dauden sagardotegiei saltzen diete sagarra Lopetegik eta Fruitel barruko ekoizle gehienek, izan ere, *txapelgorria* daraman sagardoaren ezaugarri nagusia da horixe, bertako sagarrekin bakarrik ekoiztea. “Bertakoa izatearen garantia da Jatorri Izendapenaren ‘txapelgorria’, beste sagardo gehiena kanpotik ekarritakoarekin egina izaten baita, edo bertako sagar kantitate batekin eta kanpoko beste zati handi batekin”, argitu du elkarriketa hasieran Lopetegik.

KANPOKO SAGARRAREN ERAGINA

Garrantzitsua da Jatorri Deitura aipatzea, 2017an sortu baitzuten proiektua, hain zuzen hemengo sagar ekoizleentzat zorigaiztokoa izan zen urtearen ondoren. “Gipuzkoan sagasti asko dago, eta urte hartan sagardotegiek ez zuten hemengo sagar guztia nahi izan, izugarritzko kantitateak zeudelako. Kilo batzuk hartu zituzten, baina beste asko kanpotik ekarri zuten, merkeago, eta gureak hor gelditu ziren, atera ezinik. Zein zen kontua? Bada, hemen bi urtean behin izaten dela sagar urtea, eta ez-urtean kanpotik ekartzen zutela sagarra sagardotegiek. Baina sagar urtean ere kanpoko zati bat hartu beharra zuten, hornitzaile horiek ez galtzeko”, gogoratu du Lopetegik.

Aldundiaren laguntzarekin bertako sagarra Asturiasera eta beste zenbait tokitara saltzea lortu zuten azkenean, eta urtea nolabait ‘salbatu’ zuten, baina argi gelditu zen bertako sagarrari balioa emateko zerbait egin beharra zutela. “Testuinguru horretan erabaki zuten Jatorri Deitura sortzea, %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoa bultzatzeko”, dio ekoizleak. Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako 248 sagar ekoizleak osatzen

dute gaur egun Euskal Sagardoa deitura, eta 48 sagardogilek ekoizten dute *txapelgorri* sagardoa. Azken horiek, dena den, *txapelgorriaz* gain beste sagardo motak ere egin ditzakete, *Gorenak* markakoak edo generikoak, adibidez.

Oraindik, atzeritik milaka sagar kilo ekartzen dira urtero deituratik kanpoko sagardoak egiteko: Normandiatic, Frantziatic... “Hemengoa baino askoz merkeago ekarri izan dute



Fruitel elkarteko lehendakari Maider Lopetegik.

kanpoko beti, eta horrek asko eragin du bertako sagarraren prezioan”, adierazi du. Azkenaldian, baina, kanpoko sagar esportatzaile asko sagastiak kentzen ari omen da, errentagarritasun falta medio. Ikusi beharko da zer gertatzen den datozen urteetan.

SAGARDOGILEEKIN EKOIZPEN KOSTUA NEGOZIATZEN

Sagarraren ekoizpen kostua adosteko negoziaketak eta eztabaidak beti egon direla azaldu du ekoizleak, beraz, uztaileko ENBaren salaketan adierazi zuten ezinegona ez da gauza berria sa-

gar ekoizleen artean. “Deitura barruan ekoizleak eta sagardogileak gaude, eta hor ari gara beti elkarriketan, negoziaketak modu eraikitzailean egiten saiatzen, bi aldeetako inori ez baitzaigu interesatzen egoerak gainezka egiterik, azkenean, elkarren beharra dugulako”, dio Lopetegik.

Aurreko urteetan, adostasunak bilatze aldera, bost urteko epealdirako urkila bat zehaztea izan da erabili duten formula. Aldundiak ere parte hartzen zuen negoziaketetan, eta tentsio nabarmenak izan arren, lortzen zuten ekoizpen kostuen urkila adostea. “Kiloaren kostua 24 zentimotan zegoen garaiak ezagutu ditut nik, hori miseria bat zen. Baina, sagar ekoizleak kontuak egiten eta negoziaketetan hasi ginenean, erabaki zen bost urtetarako urkila bat adostea, epealdi horretan kostua zenbat igoko zen zehaztuz”, dio. Horrela, 2022tik 2025ra sagar kiloaren kostua 0,32 eurotik 0,35 eurora igotzea adostu zuten.

Zenbait urtetarako urkilaren formula horrek, dena den, gabeziak zituela ohartu ziren ekoizleak segituan. “0,35 euroko kostura iristea negoziatu zenean, adostasuna ona zen ekoizleentzat berez, baina zer gertatu zen? Hori itxi berritan pandemia iritsi zela, gasolina ikaragarri garestitu... eta hori ezin izan genuela aurreikusi”, adierazi du Lopetegik. Gainera, baserri askotan sagar ekoizpena osagarria izan da beti, eta kontu ekonomiko zehatzik ez da egin izan urte askoan. “Orokorrean izan da horrela baserriko funtzionamendua, ez da kalkulu ekonomiko handiegirik egin enpresa ikuspegiarekin, ez sagarrarekin ezta beste ezerekin. Diru bat sartzen da, beste bat ateratzen da, bizirik mantentzea lortzen duzu...”, dio ekoizleak. Horrek ere izan du eraginik sagarra ekoizpen kostutik behera saltzerako orduan.

NEKAZARIAK, MUSUTRUK LANEAN?

Testuinguru horretan, inflexio puntu garrantzitsua egon zen iaz, Eusko Jaur-laritzaren HAZI fundazioak sagardotarako sagar ekoizpenaren kostu taula argitaratu zuenean. “Urtero ateratzen ditu fundazioak kostu taula horiek esparru guztietan: esnearenean, haragiarenean... eta iaz, lehenengoz, sagarraren kostu taula ere kaleratu zuen”, azaldu du Lopetegik. Zein izan da sorpresa? Bada, ordu arte sagar ekoizleek eta sagardogileek adostuta zuten 0,35 euroko kostuaren aldean, HAZI-ren kalkuluek 0,516 eurotan ezartzen zutela ekoizpen kostua. Hor sartuko liriteke makineriaren amortizazioa, tratamenduen kostuak, seguruak... eta, beste elementu garrantzitsu bat: nekazariaren lanorduak. “Zer gertatu da? HAZIk baserritarraren soldata ere sartu duela kostuetan, eta horrek ikaragarri igo duela zenbakia”, dio.

Uztailean argitaratu zen txostena, eta momentu horretan sagardogileek eta sagar ekoizleek 0,35 eurotan zuten adostua ekoizpen kostua. “Beranduegi zen negoziatzen hasteko, baina hor ikusi genuen errebisatu beharra zegoela ordura arte adostutakoa. Nola bait, esan genuen: ulertzen dugu aurten honezkero berandu dela, abuztuan ezin garela negoziatzen hasi, baina honetaz hitz egin beharra dago”, azaldu du ekoizleak. Kontzientzia hartzeko balio izan die sagar ekoizleei, izan ere, oinarritzakoa da haien ustez baserritarren soldata ekoizpen kos-



tuetan kontuan izatea. “Dirulaguntzak jasotzen ditugu, eta horrek gauza asko ‘estali’ ditzake itxura batez, baina baserritarrak iraun behar badu, ezinbestekoa da bere soldata kostuetan sartzea”, aldarrikatu du Lopetegik.

Fruiteleko lehendakariak gehitu duenez, egokiena sagar ekoizle bakoitzak bere kostu taula propioa izatea litzateke, baina ekoizpen txikietan ez dute horretarako gaitasunik, oso zaila baita sagarrari eskaintzen dizkion lanorduak zenbatzea bera. “Sagar ekoizle handienek, 120.000 kilo inguru lortzen dituztenek, badituzte haien

kostu taulak, zenbaki handiagoez ari baikara. Agian, bidea izan liteke horrelako eredu batzuk hartu eta datu horiek ekoizpen txikiagoetara eramatea...”, dio.

AURRERA BEGIRA, ZER?

Fundazioaren kostu taulak agerian utzi du desoreka egon badagoela, eta hori salatzeko, protesta moduan, Donostiako Sagardo Egunean urtero jartzen duten postua ez jartzea erabaki zuten sagar ekoizleek, egoera ikusarazteko asmoz. “Sagardotegi batzuek aurten zertxobait gehiago ordain-



LARGE-SCALE CUSTOM MACHINING



Neurri
handiko
mekanizazioa

Eziago poligonoa, 21
HERNANI
T. 943 55 25 12 - 16
T. 943 55 28 16
info@talleresmitxelena.com
www.talleresmitxelena.com



www.sulabe.com

En tu mesa
pon pan
Sulabe

Baguete
Txapata
Nicolasa
Redondo

Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950

tzeko borondatea azaldu dute, baina aurrera begira, HAZIren kostu taularen gainean negoziatu nahi genuke guk”, adierazi du. Uztailean argitaratu beharrean, lehenago argitaratzeko eskatuko liokete fundazioari, eta sagardogileentzat igoera kolpez egitea gehiegizkoa izan daitekeela jakitun, urtez urte pixkanaka horretara gerturatzeko joatea litzateke haien erronka. “Behintzat, hurrengo negoziaketetan guk ez dugu bost urtetarako kostuen urkila itxia utzi nahi, kostu taula eskutan urtez urte negoziatu nahi genuke. Borondatea behar da sagardogileen partetik”, dio.

Eta, aldi berean, ekoizleek ere ardua hartu beharra dutela onartu du Lopetegik, ez-sagar urteetan baserri

batzuek sagarrik ez biltzea erabakitzen baitute. “Guk ere konpromisoak hartu beharra ditugu zentzu horretan, ez-sagar urtean ere bertako sagarra izatea garrantzitsua baita sagardotegientzat, bi aldeetan behar dugu konpromisoa”, dio. Baina, gaineratu du, momentu honetan, eta beste behin ere, nekazarien bizkar gain gelditzen dela “sagardoa merkea” izatearen zamarik handiena, eta horri pixkanaka buelta eman beharko diotela. “Lotura emozionala dugu gutako askok, maite ditugu gure sagardiak, baina jendea zahartzen eta jubilatzen ari da, eta ondorengoek sagarrarekin segitzeko ezinbestekoa da hor bide posible bat badagoela ikustea”, dio. ●



“Ez dugu dirulaguntzarik nahi, sagarra prezio duinean saltzetik bizi nahi dugu”

Instituzioekin eta administrazioarekin hartu-emanen daude Fruiteleko eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako kideak, eta nabarmendu dute babesa eta laguntzeko jarrera erakutsi dutela. Aldunditik sagastiak jartzeko laguntzak martxan dituzte eta bestelako dirulaguntzak ere jasotzen dituzte sagar ekoizleek. “Baina guk benetan nahi duguna da sagardoa merkatuan ongi kokatzea eta baloratzea, marjina baldin badago

guri ere ongi ordainduko digutelako. Ezin gara dirulaguntzen menpe egon, nik ez dut laguntzarik kobratu nahi, lan handia suposatzen baitu horrek: justifikatu beharra duzu, paperak egin, burokrazia... nik garbi diot, nahi dudana da sagastira joan, sagastia landu eta zaindu, sagarrak bildu, prezio duinean saldu eta horretatik bizi. Hori da gure erronka, eta baserriak hori lortzen ez badu alferrik ariko gara, fantasia bat da”.

Oso argi adierazi da Lopetegi, eta kontsumitzaileak honetan guztian zeresan handia duela gogorarazi du. “Kontsumitzaileari argi esanen nioke: ‘txapelgorri’ sagardoa kontsumitu, horrekin bertako sagarraren eta sagardien biziraupena bultzatzen dugulako. Eta, ‘sagardoa beti merkea’ ideia horri buelta bat eman behar diogu. Bestela, akabo, Gipuzkoan ikusten ditugun sagasti horiek guztiak galdu egigo dira azkenean”.

MARTIKORENA
ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964
20140 Andoain (Gipuzkoa)
info@herreriamartikorena.com
www.herreriamartikorena.com

Burdinean neurria egindako lanak

TXINDURRI

Mardari auzoa, 12
20829 Itziar-Deba (Gipuzkoa)
699 684 490

www.txindurri.com

R. ZABALA
ADUNA

Garagartza baserria
Kalitatezko betiko sagardo naturala egiten jarraitzen dugu.
Asteazkenetik larunbatera zabalik
uztaila bukaera arte.
Jaiegunak eta igandeak itxita.

943 690 774 • info@rzabala.com
www.rzabala.com

TOLOSA

Aldaba Txiki auzoa
Gozatu gure sagardoekin
urte osoan zehar.
943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

ISASTEGI

Unai Agirre

EUSKAL SAGARDOA JATORRI
DEITURAKO KOORDINATZAILEA

“Sagarraren sektoreak nahiz sagardoarenak, biek aurrera egitea da erronka”

Badira urte batzuk sagarraren kostuen inguruan ezinegona dagoela, zein irakurketa egiten duzue Euskal Sagardoa Jatorri Deituratik?

Sektoreak aurrera egitea nahi du Euskal Sagardoa, bai sagar sektoreak eta bai sagardo sektoreak. Horretarako erakargarria izan behar du bateko edo besteko ekoizle izateak, eta kostuen gaia ondo aztertuta behar dute bi aldeek. Behatokiaren bidez landu izan dugun gaia da, baina prezioaren inguruan ezin dugu inolako erabakirik hartu Jatorri Deituratik, hori eragileek egin beharreko lana baita. Kontseilu Arautzailean %50 dute sagardogileek eta beste %50 sagargileek, eta guztiok batera egin behar dugu aurrera.

Sagar ekoizleen eta sagardogileen artean adostasunak lortzeko presuntasunik bada?

Sagardogileak ere sagargile dira eta

egoera barru-barrutik ezagutzen dute. Sagarrean potentzial handia dugu hemen, sagardoa egiteko sagar mota ezin hobeak baititugu eta bertara egokituak. Baina teknikoki lan egin behar dugu zaitasunak ere gainditzeko: bi urtean behin emateko joera konpentsatzea, biltzeko moduak egokitzea, produkzioak hobetzea eta abar luze bat.

Kanpoko sagarrarekin ‘lehiatzea’ zaila da gaur egun edo badago nahikoa sentsibilizazio bertakoa-rekiko?

Eragile bakoitzak erabaki behar du nola lan egin nahi duen, baina sagardoak etorkizunik izango badu, bertako sagarrarekin izango da, hori garbi dago. Lan egin beharko dugu jendeari erakusten zer den bertakoa eta horren atzean dagoen lana, filo-

sofia, ekonomia, paisaia... Euskaldunok milaka urtean egin dugu sagarra eta sagardoa, historiak gure alde egiten du eta gizarteak hori ulertzen duen heinean, Jatorri Deituraren alde egingen du. Uste dut ondo ari garela, baina denbora behar dugu, jaio berriak baikara.

Elkarlanean dago gakoa, beraz?

Hori da, guztion artean egiten dugun proiektua da hau: sagardogileak, sagargileak, administrazioa, kontsumitzaileak, laster Iparraldeko eta Nafarroako eragileak ere sartuko dira... eta guztiok ‘gure’ sentitzeko egin behar dugu lan. Bada zer egina, baina etorkizun oparoa du Euskal Sagardoa eta helburua garbi izanda, aldian aldiko erantzunak ematen asmatu behar dugu. Eta hori elkarlanean egin behar dugu, konpromisoak hartuta.



USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA



Usurbilgo Udalak



Une oro, Freshkagarri Naturala!

Betiko Sagardoa



SAIZAR

Sagardoa

www.sidrassaizar.com





Bertako Plazerra



**% 100 bertako
sagarrekin
egindako
Euskal Sagardoa**

%6 alkohola. Adin txikiek kontsumoa
galarazia dute. Euskal Sagardoak kontsumo
arduratsuen alde egiten du.



hazi

