



Ezkerretik eskuinera Jon, Mikel eta Egoitz Zapiain, dagoeneko sagardotegiko martxaren erreleboa hartzeko prest dagoen belaunaldi berria. Alboko orrialdean, merkaturatu berri duten produktu berria: Bizi-Goxo sagardoa.
Jon URBE | ARGAZKI PRESS

ZAPIAINEN BIZI-GOXO

Baserriko ganbarako betiko errezil sagarra munduko edozein mahaitan gozatzeko moduko edari hotz bihurtua

Bizi-Goxo izena du, eskusiboki errezil sagarrez egin da go, hiru urteko lanaren emaitza da eta hasiera batean postrerako sagardo bezala izendatu duten arren, bestelako tarreetan ere tokia izan dezakeela ikusten da, aperitiboan kasu, edo norberak gustu duenean.

Bost mendeetako tradizioa duen Astigarragako Zapiain sagardotegiak produktu berri berria jarri du merkatuan, tradizioetik eta berritasunetik maila paretsuan edaten duena.

Miguel Zapiainek agertu duenez, lau urteko epean belaunaldi aldaketa emateko asmoa dute, eta dagoeneko martxa batean ari dira Mikel, Jon eta

JENDARTEA / amagoia.mujika@gaur8.info

Zapiain sagardotegiak produktu berria merkaturatu berri du, Bizi-Goxo postreko sagardoa, garraztasuna eta gozotasuna edari hotz batean bilduta. Ez da, baina, airetik sortutako produktua: euskal baserrietako ganbaretan eta sukaldeetako plateretan hainbeste presentzia izan duen errezil sagarra dauka sustraian.

Egoitz, erreleboaren belaunaldia. Produktu berriak asko dauka, beraz, belaunaldi berritik. «Dena etxean egindakoa; hasi ideiatik eta bukatu diseinuan. Dena mahai honetantxe sortu da, eta guretzat oso garrantzitsua da hori», esan du Miguelek. Mimo handiz egindako produktua da, ez alferrik hiru urte pa-

satu dituzte lanean, nahi zuten kalitatera iritsi arte. «2013an hasi ginen produktu berri honekin lanean. 2014ko uztarekin proba bat egin genuen, baina ez zitzailgun emaitza gustatu. Orduko saiakeratik ikasitakoak eta 2015ean izandako uzta onak parte handia izan dute orain atera dugun produktu honetan.

Egia esan, oso gustura gaude produktuaren kalitatearekin», segitu du Mikel Zapiainek.

Bizi-Goxo sagardoak bi erpin dauka: gozotasuna eta garraztasuna. Mundu mailako ardogintzan badira gozoa eta bizia uztartzen dituzten produktuak, originalak eta komertzialki erakargarriak direnak, Sauternes, Oporto eta Alemaniako ardo gozoak kasu. Kanadako *cidre de glace* edo izotz sagardoak ere izan dituzte inspirazio iturri.

«Guk errezil sagarra hartu dugu, berandu heltzen delako eta, gainera, naturalki kontzentratzen delako. Garraztasun handia dauka eta aberatsa da azukretan. Historikoki gure baserrietako ganbaretan gorde izan den sagarra da, negu guztian irauteko gai delako. Errezil sagarra, usteldu beharrean, ura galdu eta zimurtu egiten da, naturalki gertatzen den kontzentrazio prozesuaren bidez. Ura galtzen duenean kontzentratzen da azukretan, aromatan eta garraztasunean». Eta Euskal Herrian hainbeste tradizio duen errezil sagarretik sortu dute Bizi-goxo: 10 graduko alko-



hola duen eta, hala ere, litroko ehun bat gramo azukre dituen edaria. «Eta gozoa izan behar duela pentsatu arren, ez da gozoa. Garraztasun nabaria dauka eta gozoa eta garraztaren arteko konbinaketak produktu indartsua osatzen du», agertu du Mikelek.

Hasiera batean postrerako pentsatutako edaria zen, baina gero eta gehiago dastatu, gero eta aukera gehiago ikusten dizkiote. «Gure betiko sagardoak balio du aperitiborako, balio du lehen eta bigarren plater baterako, berdin haragiarekin edo arrainarekin, baina postre gozo batekin ez da ondo etortzen. Eta gure betiko sagardoak duen hutsune hori bete nahi genuen», segitu du Mikelek.

Bizi-Goxoren oinarrian errezil sagarra dago, Euskal Herriko sagar barietate ezaguna. «Euskal etxeetan asko erabili izan da errezil sagarra; konpota egiteko, sagar erreak egiteko... Oso garantzitsua iruditzen zaigu gure produktuak oinarri bat izatea, zimendu bat. Inspirazioa eta berrikuntza oso ondo daude, baina

une batean zure buruari galdetu beharra daukazu 'zer daukat nik etxean horrelako zerbait eskaini ahal izateko?'. Euskal Herrian altxor handia daukagu sagar barietatei dagokionez, denetarik daukagu, eta hau egiteko egokiena errezil sagarra da. Base-rietako ganbaran lau hilabete- an egon daitekeen sagar bat, usteldu beharrean zimurtu egiten dena, zerbait kontatzen ari zaizu. Horri eutsi behar zaio», gaineratu du Miguelek.

Bizi-Goxo 7-8 gradu artean dastatu behar da eta, aukeran, digestiboak edo antzeko produktuak edateko pentsatutako kopan. «Hotzaren etsaiak gara gu, edari bat hotzegi edaten duzunean ez duelako inolako aromarik izaten, ez onerako eta ez txarrerako. Eta kopa gomendatzen dugu, produktuaren aromak indartzeko», agertu du Mikelek. Baina albotik bere aita Miguelek nabarmendu duenez, «hau guztia teoria da, produktu berria delako. Akaso gero praktikan gauza batzuk zuzendu beharko ditugu, baina kontsumitzailearekin batera ikasteko

prest gaude». Bizi-Goxo sagardoa bere estutxe eta guzti saltzen da, litro erdiko botila 15 euro inguruan. «Pareko kalitateko ardoen parean edo merkeago».

Produktu berri bat merkatura-tzerako orduan, Mikelen esanetan, kezka nagusi bat izaten da: «Guk nola interpretatu dugun produktua eta kontsumitzaileak nola interpretatuko duen. Alferrik da hiru urtean lanean aritzea eta esanahi bat ematea produktuari gero, merkatuak, erabat beste modu batera ikusten badu. Oraingoz harrera oso ona izan du produktuak, dagoeneko salgai dago eta pozik gaude», jarraitu du.

NIGERIATIK SAGARDO BILA

Miguelen esanetan, «produktu hau akaso ez da mundu guztia- rentzako izango, baina lasai esan dezakegu munduko edozein mahaitan jar daitekeela, maila goreneko kalitatea daukako. Munduko edozein mahaitan atera daiteke Bizi-Goxo duintasun guztia-ekin eta originaltasun guztia-ekin, lehen mailako produktua delako».

Eta honaino iritsita, betiko sagardoak lortu al du munduko edozein mahaitan egotea? «Ari gara, baina oraindik lana dago egiteko. Duela hamar urte ez genuen imajinatu ere egiten gure sagardoak mundu mailan bidea egingo zuenik. Badira horrelako produktuak eskatzen ari diren bezeroak eta gu harrituta gaude munduko zein tokitatik etortzen zaizkigun sagardo eske. Azken asteetan Nigeriatik deitu digute. Bertako enpresa batek deitu digu gure sagardoa bertan merkaturatu nahi duela esanez. Zer bide egingo duen? Auskalo, baina duela hamar urte ez zitzaigun burutik pasatu ere egingo Nigeriako enpresa batekin arituko ginenik. Eta joan den astean Danimarkako bi enpresa etorri ziren».

Berritzeko beharra ez da seinale txarra. «Eguneroko lanetik atera eta haize freskoa da horrelako produktuak kaleratzea. Gainera, beste kontsumitzaile baten aurrean jartzen zara, eta hori erronka interesgarria da beti», bukatu du Miguelek.

Ikusiaren ikusiz, eszitazioa galdu

Maidar lantzi Goienetxe

Gutxiago hunkitzen omen gara. Indarke-
ria eta sexu

irudien aitzinean eszitatzen gaitasuna galtzen ari garela dio Bartzelonako Pompeu Fabra Unibertsitateko azterketa batek. Egoera emozionalak, adibidez plazera eta kitzikadura, denbora errealean neurtzeko eskala berri bat erabili dute ikertzaileek, "The Affective Slider" izeneko. Eta tresna horrekin enpirikoki frogatu dute estimulu eszitanteek ez digutela lehen adina eragiten.

Zientzialarien ustez, "desentsibilizazioaren" arrazoa, segur aski, hedabideetan mota honetako hainbertze eduki azaltzea da. Hala, 90eko hamarkadan hagitz kitzikagarritzat jotzen ziren irudiek karga emozional txikiagoa dute orain. Zein neurritan aldatzen ditu esperientziak gure emozioak eta adierazpenak? Eta plazera eta eszitazioa?

Berdin ikusten al dute irudi bera adineko pertsona batek eta gazte batek? Eta heldu batek eta haur batek? Dagoeneko dena ikusia dutela aditu izan diegu zaharrei. Begiekin mundua jaten dute, berriz, umeek. Pertsona baino mugikor gehiagoz osatutako mundua. 7.300 milioi tramankulutik gora.

Pentsatzekoa da horien bidez egunero irudiak partekatzeak, eta orokorrean, telebistaren, ordenagailuaren edo edozein pantailaren bidez iristen zaigun estimulu pilak eragina duela gure emozioetan. Anestesiaren ondorio berak izan ditzake. Harritzeko gaitasuna txikitzea ekar dezake. Baina ez hori bakarrik: zer den errealtatea eta zer fikzioa bereizteko zailtasunak ere sortzen ditu. Zenbat begiratzen dugu kanpora eta zenbat pantailara? Mugikorrarekin ohituta dagoenak zalan-tzan jartzen ditu jasotako irudiak. Ez ditu sinesten. Ohituta ez dagoenak bai, ordea. Ez da egia zaharrek dena ikusia dutenik. •