

TXOTX DENBORALDI BERRIA 2017-01-14
11:12

“Sagardoa saltzera atzerrira atera behar dugu”

“Ekonomia gurean” mahai-inguruan sagardogintzaren industria hizpide izan zen; bertan izan zirenek adi-adi jarraitu zituzten sagardogilearen ekarpenak.

Arantza Eguzkiza sagardogilearen hausnarketak Andoainean



TXOTX DENBORALDI BERRIA

Gorputz handiko sagardoa da aurten ekoiztutakoa

Txotx denboraldi berria

“Sagardoa saltzera atzerrira atera behar dugu”

Arantza Eguzkiza

“Erronka jatorri izendapena eskuratzea da, eta ahal den neurrian gure Euskal Herria sagastiz betetzea”

Joan zen abenduaren 20an Andoaingo Basteron Tokikom euskal tokiko hedabideen federazioak, Aiurriekin elkarlanean, “Ekonomia gurean” solasaldia antolatu zuen. Hizlarien artean, Arantza Eguzkiza Hernaniko Iparragirre sagardotegiko ekoizleak arreta berezia piztu zuen bertaratuaren artean. Jasangarritasuna, nazioartekotzea, globalizazioa... galdera potolo horiei tokikotik zuzen eta zorrotz erantzun zien. Bertakoak duen garrantziaren defentsa sutsua egin zuen: “Sagardoaren atzetik sagarra eta sagastiak daude. Sagastiak edukitzeak ingurugiroa zaintzen eta baserria zutik mantentzen laguntzen du. Ezjakintasun handia dagoela uste dut. Edariaren atzean historia eta kultura daude. Oraindik ez gara erabat kontziente horretaz guztiaz”, adierazi.

Sagardogintzaren erdigunea Beterri-Buruntzan dagoela gogora ekarri zuen Basteroko mahai-inguruan egin zuen lehen agerraldian: “Buruz egin dut kalkulua, eta gutxi gora-behera Euskal Herrian 70-75 sagardotegi daude, horietatik 40 eskualdean. Zerbait ez ezik, ekoizpenean portzentaia askoz altuagoa da. Txotxak 800.000 pertsona mugitzen ditu urte osoa hartuta, zeren eta geroz eta gehiago dira maiatzetik aurrera asteburuetan irekitzen hasi direnak. Mugimendu handia dago”.

Tradizioa eta berrikuntza, elkarri talka egin gabe, elkarren ondoan bizi dira sagardotegietan. Hasiera batean kontraesankorra dirudien arren, beste ekonomia jardueretatik bereizten dituen horixe da: tradizioaren eta berrikuntzaren uztarketa. “Baserritarrek gara gehienok, baserriatik datorren tradizioa da gurea. Etxea igeltserez eta linternez beteta daukagu, obratan gaudelako. Asko inbertitzen duen sektorea da gurea. Eta inbertsio handiak eskatzen ditu, egiturazkoak. Etengabe berritzen joan behar dugu, oso sektore biziak gara. Hortxe nahasten dira berrikuntza eta tradizioa. Bi izakera horiek, kontraesankorrak diruditenak, gure baitan daude eta beti gaude mugimenduan”, argitzearekin batera, sagardoa gure herriari lotuta dagoen edaria dela gaineratu zuen, Erromatarren garaian dagoeneko aipatzen zutena. “Haiatzat mendi artean bizi zen herrialde bat ginen, zeinean sagar ardo bat edaten zela aipatzen zuten. Bi mila urte eta

oraindik bizirik jarraitzen badugu, eta etorkizunera begira jarrita bagaude, horrek belaualdiz belaualdi egokitzen jakin izan dugula erakusten du”.

JASANGARRITASUNA

Bertako sagarrarekin sagardoa egitean, euskal kultura, nortasuna eta ingurugiroaren aldeko apustua egitea defendatzen ari diren iritzikoa da Arantxa Eguzkiza. “Gure sagastiekin ekoiztean lursail horiek ez daude zikin. Gaur egun baserri bat mantentzea ia luxua da. Baserritarra naiz eta jakin badakit baserri bat mantentzeak zein kostu duen edota lursailak garbi mantentzeak zenbat lan ematen duten”. Egun, lursailak txukun mantentzeagatik baserritarrei dirua eman beharko litzaieke, bere ustez. “Austriatik etorri berria naiz eta ingurua oso garbi dago, baina terrenoak garbi edukitzeagatik lurjabeei ordaindu egiten diete han. Garestia da lurak garbi mantentzea, eta esplotatzea zer esanik ez. Eusko Labelarekin, eta laster jatorri izendapenarekin, bertako sagarra bultzatzen ari gara eta horrekin inguruko terrenoa eta ekonomia bermatzen lagunduko dugu”.

NAZIOARTEKOTZA

Une honetan AEBtako iparraldean sagardoa oso modan dagoela jakinarazi zuen eta laguntzak ematen ari direla, gainera, sagastiak berreskuratzeko. “Beste sagardo mota bat da hangoa. Sagardoa munduko toki askotan egiten da, baina hemen ezagutzen dugun sagardo naturalik ez. Modan dago bai, baina oso zaila da hara iristea. Gure ekoizleetako batzuk zerbait saltzen ari dira 6-8 urteko lanen ondoren. Baina oso konplexua da. Hemengo ekoizle handiena ere mundu zabaleko erakuslehoan txikia da. Gure sektorea txikia baita”.

GLOBALIZAZIOA

Boterea erosleak dauka eta, jakina, denok gara erosleak. “Zerbait erostera joaten garenean eta Txinatik datorren -ziurrenik esplotazio baten ondoren- gauzaren bat merke erosten dugunean, -txoltoa dei ieaziozue-, denboraren poderioz gure lanpostuen eta herriaren aurka doala konturatu behar dugu. Horretaz jabetzen ez garen bitartean jai dugu. Batak bestearekin bizi behar duela ohartu behar dugu, eta denok besteen mende gaudela. Denok eman behar diogu jatekoa ondokoari”, adierazi zuen Basteroko mahai-inguruan. Euren sagardotegian sagasti ekologikoa izateaz gain, bertako produktuekin osatutako menua eskaintzen dute. “Bakailaoa Norvegiatik ekarri behar izaten dugu, baina beste guztia hemengoa da. Eusko Label, bertako haragia txertatu dugu gure menuan. Bertako arrautzak erabiltzen ditugu... Noski, horrek guztiak kostu handiagoa du”.

Lehiakor izatea erraza ez bada ere, koherentzia jokatzeko ahalgintzen direla gaineratu zuen. “Ez bakarrik koherentzia eta dirua bertan uzten dugulako, baizik eta Euskal Herrian kalitatea ona delako. Oso onak gara lanean, oso onak gauzak egiten eta horri balioa eman behar diogu. Zer arraio gabilta kanpoan *kaka* erosten? Barkaidazue horrela hitz egitea, baina, azken batean, horren ondorioz gauzak erortzen ari direla ikusten ari gara. Gurea defendatu behar dugu”, zioen. Bestalde, sagardoa oso produktu ona delako kanpora joan nahiko lukeela saltzera, “baina kontuz ea kanpoan zein sagardo saldu behar dugun. Zeren eta edozein sagarrekin egiten badugu, guk egiten dugun sagardo horren teknika ikasi eta Txinan egin dezakete. Eta Txina da munduan sagardo gehien dagoen tokia. Horregatik da hain garrantzitsua identitate popoiari eustea”.

ETORKIZUNERAKO ERRONKA

Sagardoa saltzera atzerrira atera beharra zaila dela uste du eta erronka, jatorri izendapena eskuratzea dela, “bertakoa indartzea eta ahal den neurrian gure Euskal Herria sagastiz betetzea. Turismoa ere landu beharko genuke, bisitan datorrenari zein lan egiten dugun eta nola azalduz”.

ELKARLANA BERTAKOEN ARTEAN

Sagardotegi sektorean nagusiki negozioak familiartekoak dira eta ikerkuntzan, esaterako, behar handia dagoela adierazi zuen. “Norberak ezin du planteatu bere kabuz inbertitzen hastea. Inguruan inbestigaziorako gaitasuna duten enpresa, ikastetxe, Fraisoro edo Azti baditugu, elkarlan hori sendotu egin behar da eta batak besteari lagundu. Elkarlanean sinesten dut. Gipuzkoako sagardogile elkartearen bagabiltza elkarlan hori sustatu nahian”.

Zabaldu albistea:  

Iruzkina Idatzi

Izena

Eposta (Datu hau ez da pantailaratuko)

Iruzkina

Sartu irudiko kodea



captcha

Bidali



Arantzibia plaza, 4-5 behea | ANDOAIN | Tel.: 943 300 732 | Faxe: 943 300 731
andoain@aiurri.eus | publizitatea@aiurri.eus | idazkaritza@aiurri.eus

© Erroitz BM

Lege Oharra | Cookiei buruzko oharra | Harpidetu zaituzte