

# Sagardo botila

## Etorkizunerako bide anitz

Sagardogile gehientsuenak labela lortzearen alde agertu dira

**A**urten botilaraturiko sagardoaren ezaugarriak eta bere kontsumoak eskatzen dituen baldintzak ikusi ostean, sagardogilek bere botillaratzeko sasoi nola ikusten duten jakin nahi izan dugu. Zenbaterainoko garrantzia ematen dioten eta etorkizunari begira zein bide jorratzea espero duten. Gustu gutzietarako irizkiak, baina kezka bakarra: sagardoa merkaturatzea.

### BITTOR LIZEAGA

Galderazalegi sagardotegia

**1.** Oraindik badute loturarik elkarren artean. Gurea bezalako sagardotegietan behintzat, txotx garailan soziedade, elkarie eta abarretako jendea etortzen da dastatzera. Gero erosiko duen sagardoa aukeratzeko, zer nola-ko plantarekin datorren ikuste-ko.

Alde horretatik badu lotura oraindik, baina argi da asko aldatu dela garai batetik hona. Sagardotegietara etortzen den jende gehienak ez du zerikusirik horrekin. Batzuentzat hobe zen lehen-koa. Oraingoa nahiago beste batzuek...

**2.** Arazo bat dago. Jende askorentzat txotx garaila da sagardoa edateko sasoi bakarra. Gero, ahaztu egiten da sagardoa, eta hori erazteko da. Hala ere, ez dago dezentz laguntzen duen sagardoa-oren izena zabalitzen eta.

Honetaz gain, zaila da gauza berriak egiten. Txotx garailan sailatzen gara botila asuntua bultzatzen, baina zaila da. Herri

### Galderak:

1. Txotx garaila eta sagardoa botillaratzeko hasierako prozesuaren arteko loturak zein neurritan jarraitzen du existitzen?
2. Zeintzu dira sagardogintzak aurrera begira eman beharreko urratsak?
3. Labela edota beste formularen bat erabiltzea lagungarri litzateke zure ustez honen lortzeko?

edola merkaturatzeko zentro bat osatzeko, oso zaila da. Hor, gainera, ikusi da Errioxan ardoarekin zer gertatu den. Garai batean kooperatibak bultzatu ziren, eta orain bakoitza bere bodegara itzultzen ari da.

Labela gertuago da. Ari diru urratsak ematen horretarako. Bertako sagarra nagusi izatea nahi dute, besteak beste, eta uste dugu hemendik urte batzuetara lor daitekeela. Hemengo sagarra asko ugaldtu da eta errazago ikusten dute hori kooperatiba bat osatzea baino.

JOXE ANJEL GOÑI

Gurutzeta sagardotegia

**1.** Uste dut ez duela lotura handirik mantentzen batak bestearekin. Oraindik bada jendea sagardoa dastatzera etortzen dena soziedade eta halakoetatik, baina anekdotak hutsa dela uste dut. Txotx garaila beste negozio bat bezala ikusten dela uste dut.

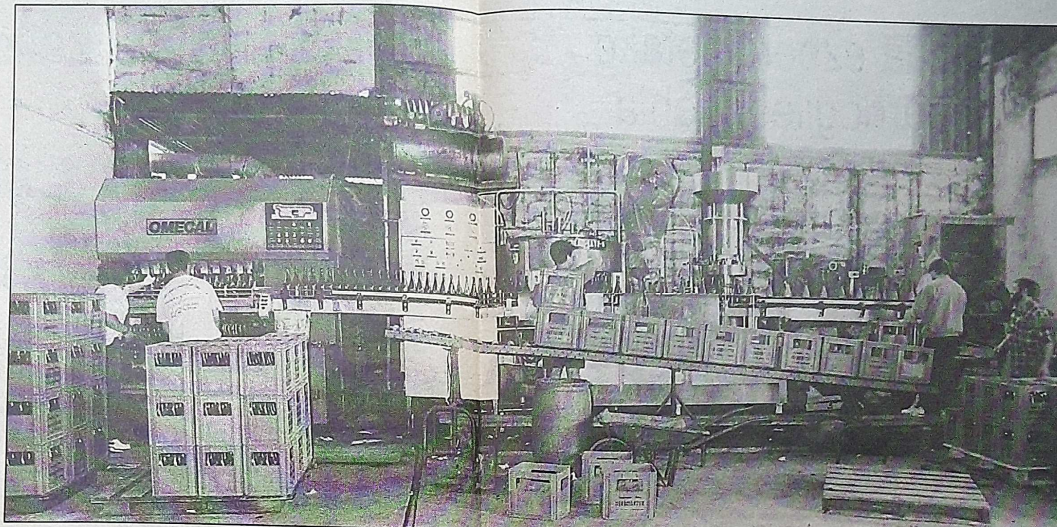
Betiko bezeroak ia etorri ere ez zaizkigu egiten txotx garailan, eta etortzen badira egun batean

bakarrik, eta betiko tokitik eskatzen digute, urtero berdin.

Gazte jendeak ia ez daki jada zein den berez txotxaren zentzu, eta ezagutzen ez duenez, eta guk ere asmatzen ez dugunez denetara heltzen. Iparra gaitzen ari gara nolabait, masifikazioaraino helduz; eta kontrol bat ezartzen ez badugu, gero eta okerragoa joko dugula uste dut.

Txotx garailan botilaraturiko sagardoa salteko aukera handirik ez dagoela diote sagardogile gehienek.

ANDAR GILENEA



**Sagardogintza familia**  
negozio gisa ulertzeak elkarlanerako oztipoak jartzten ditu sagardogile gehienek ustez

**Sagardogintza osasun**  
onez dabilena ikusi arren, aurrerapauso anitz eman behar dago sagardogile zuzenki honetaz bizi direnen esanetan

dela espero dut. Marketina, kalitate, garbitasuna... Denetan ondu daiteke gure produktua.

**3.** Labelaz hitz egin dugu askotan, baina nire ustez oraindik urrun dago. Jatorri izena eskuratzeko ezinezko dugu. Labela sor daiteke, hori bai, baina goiz da oraindik horretarako. Kezka badugu behintzat, eta bilera ere egin diru, gutxieneko kalitate maila exijitzeko jendea, betetzen ez denari botillaratzeko galarriz edo.

**2.** Mentalitate profesionala izatea falta zaigu, jendeak ez du ikusten sagardogintza epe luze- ra, nire ustez, diru erraza besterik ez. Honela, kontrolak ez ditugu egiten kalitate eta irudi alde- tik. Komertzializatorako profesionaltasuna falta zaigu, modu masiboan merkaturatzeko gure produktua. Mentalitate falta da, lehen esan bezala. Baita interes falta ere, sektore askotan gertatu dena gertatu balta hemen. Boom bat ikusi da, eta jendea azken orduan apuntatu da.

Txosten horretan zioten komertzial edo kooperatiba bat antolatzea dela onena, baina horretara helitzeko beste urrats garrantzitsu batzuk eman behar dira, eta horietan ere ezeta eman dionik bada.

INAXIO OLLOKIEGI

Mina sagardotegia

**1.** Sagardozale bat eta beste ezin dituzu zaku berean sartu. Batzuek txotx hartzen dugu kontuan, bere tamainan, eta gero botila. Beste batzuek, txotxera

Argi da elkartetarik eta jate- txeletatik arunt jende gutxi etor- tzen dela, garai batean ez bezala. Egun, zenbat botila behar dituz- ten esaten didate bezeroek, eta nik, aukeratzat dit nire ustez haien zentzua hobereena dena.

**2.** Dena egiteko dago sagardoa- ren kontuan. Beste gauza bat esango dizut. Sagardo mundu honetan, azken 10-15 urte hauet- an, aurreko 100 urteetan baino gehiago egin da zalan-zarrik gabe- teknologia, garbitasuna, instalazioak... asko hobetu dira. He- mendik beste hamar urtera lan izteko dago egiteko, eta egingo

**3.** Txosten bat egin da honi buruz. Hartu beharreko kon- ponbideak zein diren eta nondik jo behar den zehazten da bertan. Baina neurri horiek gogorak di- ra. Orain arte hartu dituzun bide

**1.** Beste era batera dago dena. Garai batean sagardo probaketa etortzen zirenak botila erosi behar zutenak ziren soilik. Orain erabari aldatu da dena. Jendea etortzen da probatzen ere, betiko bezeroak, baina hauek eguerdi- tan, aurreko 100 urteetan baino gehiago egin da zalan-zarrik gabe- teknologia, garbitasuna, instalazioak... asko hobetu dira. He- mendik beste hamar urtera lan izteko dago egiteko, eta egingo

**2.** Nire ustez ongi prestatuak gaudu orain.

**3.** Gure artean produktua ahal den ondoan egin eta saltea da.

helburu. Labela ez dugu ezagu- tuko denbora pixka batean, nire ustez. Kooperatiba eta antzekoak ere aipatzen dira, baina sagardo- tegiak ez dira enpresa normalak. Gure kasuan, esate baterako, etorkizuneko antzerki gisa, eta bako- itzak bere abildakera du. Hemen- jenero berarekin sagardo ezber- dinak egiten dituzte, eta urteak ez dira alferrik pasatzen. Bakoitza bere ukitua du, eta ez litzaidake gustatuko denak bat egitea. Zaila ikusten dut.

JUAN JOXE URRUZOLA

Eubreta sagardotegia

**1.** Aldatu egin da. Lehen, halako lekutan sagardotegia irerki, eta kampaiki jotzen zituzten. Bakal- leku hartu eta hara jotzen ziren, aialak dioenez, eta txotxera jotzen ziren. Txotxerako bera asko aldatu da, eta botillaratuakoa ere bai.

Txotx garailan giroa ikusteko eta sagardoa edateko etortzen dira. Probaketa... Urte osoan sagardoa edango ez duen franko etorriko da, baina bada dastake- tara datorrenik ere. Tabernariak, jateak... Jende gehiegiz ez da- gonetan azaltzen dira.

**2.** Hemendik aurrera gauza ge- hiago egin behar ditugu. Elketa, adibidez, denok erabili beharko genuke. Sagardoa egiten dugu, baina asko ikasi beharko dugu botillaratzeko. Sagardoa asko erabiltzen ditugulako.

Argi da txotxetik edaten duten guztiak urte osoz edango balute sagardoa, merkataz asko zabalduko litzatekeela, eta hori da eronka. Urte osoan kontsumi- tzaleen mahaian egotea.

**3.** Labela behar luke. Euskal Herriko produktu bat da, eta ikusi beharko da nola bideratu. Txotxetik ongi, baina botilla- tzak bere garrantzia du, irudi eta presentzia aldetik. Egiteko asko dugu oraindik, eta aterako dugu hau pixkanaka.

**PETRITEGUI**  
OTANO Anaiak  
**SAGARDOAK**  
45 71 88 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

**REZOLA**  
SAGARDOTEGIA  
Ipintza Baserria - Santio Zeharra  
943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

**OTATZA**  
SAGARDOTEGIA  
Urte osoan zabalik eta Sagardoa botilan salgai  
Olatza baserrira - 943 80 17 57  
20214 ZERAIN

**LARRE-GAN**  
Sagardotegia  
55 58 46 HERNANI  
SAGARDOA BOTILAN SALGAI URTE OSOAN

**EULA** SAGARDOAK  
Isidro Iguaran  
EULA BASERRIA - URNIETA - 55.27.44

**USURBILGO UDALA**  
Ongi etorri Sagardo egunerari !!

**Sagardoa, Idiazabalgo Gaztarekin, beti gozo.**

**IDIAZABAL**  
100% puro de oveja latte  
Con la patrona de la D.O. Idiazabal

**Idiazabal Gazta**  
Jatorrizko Izenaren Kontseilu Erregulatzailea