

**SAGARDOTEGIA - JATETXEA
MENDIZABAL**



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa) - ☎ 555747



**LIZEAGA
SAGARDOAK**

Sagardoaren ibilbidea, 1
☎ 46 82 90

**GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA**



Larrarte
**SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA**

- Berritua eta handiagotua
- Berriro ere zuentzat ere zabalik

MUÑAGORRI ENEA BASERRIA - 55.56.47 telefonoa
ASTIGARRAGA



**Sagardotegia
Erretegia**

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

55 64 05 tel.
HERNANI



**OTSUA - ENEA
SAGARDOTEGIA**
Simon Etxeberria

Osiñaga auzoa HERNANI Tf.: 55 68 94

Sagardo botila

Abiada ezberdinetako sagardogileen lehia

Kooperatiba da askorentzat sagardoaren etorkizunerako giltza

Sagardogintza negozio familiar gisa antolatu izan da normalean gure artean. Baina sagardogintzatik bizi ahal izateko beharrezko den lehiakortasunaren atzetik, sagardogile batzuk hasiak dira sendiaz kanpoko eraketa baten aldeko apustua aztertzen. Sagardogile batzuen artean osaturiko kooperatiba gisa funtzionatzea, alegia, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak dioenez.

IAZ marketin ikerketa eginarazi zuen Gipuzkoako Sagardogile Elkartek. Bertan gauza garantzitsuak azaldu ziren, Joxe Migel Bereziartuaren arabera. «Azken batean, jarrera asko agertzen ziren bertan, eta komertzial bat irekitzearen aldeko txostena ekarri ziguten. Izen jeneriko bat jarri sagardoari, eta denon artean osaturiko sistema komertzial baten bitartez gure produktua merkaturatzeko».

Baina idela hau gauzatzeko hainbat arazo daude. Hau guztia nola bideratu aztertu ostean, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak asko kostako dela uste du. «Sagardogile franko aurreratuagoak daudelako, euren izena komertzializatu eta ezagutarazten. Denak batetik pasatzea, eta honela izango dela ziurtatzea gainera, oso zaila da».

Hala ere, kooperatiba irudia ez dutela baztertu nahi azpimarratu du Bereziartuak. Salmentak kontuan hartu behar dira. «Negozio familiar batean, finean, kopuru konkretu batera helduz gero, ez da gehiago egitea komeni, gehiago egiteko esku gehiago behar direlako, sendiaren mugak gaintuz. Ez da hainbeste irabazten familiaz kanpo egiten denean, eta honek badu eragina».

Dena dela, Gipuzkoako sagardogileek, datoen urteetan, produktzioa % 10 igotzeko asmoa dute urteko, eta nork ez du



Botilaratutako sagardotik bizi nahi duten sagardogileak kooperatiba sortzeko aukera aztertzen ari dira.

ANDER GILLENENA

esango 8-10 bat sagardogile juntatzeko eta kooperatiba bat osatzeko? Argi da gauden 75 sagardogile guztiak ez goazela abiada berean eta denak gurdi berean abiatzea ez dela posible».

Bereziartuarentzat, bide egokienetako bat izan daiteke. Sagardogile askori kezka handia sortzen diola ere badaki, bakoitzak bere etiketa, izena, «patrimonio gisa sentitzen baitu merkaturatu, eta komertzializazioan sartu, izen jeneriko batekin, az-

ken 10-15 urteetan egin dituen inbertsioak alde batera utziz... Hemen batzuek 50.000 litro sagardo egiten dituzte eta beste batzuek 500.000, eta normala da asko ekotitzen duenak kezka handiagoa izatea gauzak gaizki ateraz gero».

Azken hauek produktioaren % 60 bat etiketatzen ari dira, beren izena ezagutaraziz merkaturatu. «Alde horretatik ikusten dut zaila komertzializatzeke formula».

Labelaren bidean sartu nahi

MERKATUA irabazteko ahaleginetan dihardutela dio etengabe Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak. «Jendeak konfiantza hartu behar du produktu honekin. Ez dugu dena Gipuzkoako sagarrarekin egiten, baina Gipuzkoan egiten da. Ez dugu jatorri izenaren biderik, baina bai labelarena. Kalitate aldetik, bide horretan sartzeko moduan gaudela uste dugu».

Labelaren lortzeko ahaleginak egiten ari direla dio Bereziartuak, baina Administrazioak oztopoak jartzen dizkiela erantsi du. «Sagardoa egiteko erabilitako sagarraren erdia bertakoa izatea nahi du, eta guk oso zail ikusten dugu. Labela lortzeko, sagarrari begiratzea baino sagardoa egiteko prozesu osoaren kalitate mailari begiratzea hobe deritzogu. Kanpoko sagarra nahasten diogula hemengoari? Bai, baina hemen urtzen da, hemengo upeletan, kalitatea ziurtatuz. X



**GURUTZETA
SAGARDO NATURALA**

55 22 42 / 55 78 49 tel.
GURUTZETA ETXEA
Zamoka Pas., 59 - ASTIGARRAGA

**Txox garaia amaiturik,
sagardoa botilan urte osoan salgai**