



«Urte osoari begira lan egin behar da»

■ Migel Zapiainen ustez txotx garaia bezeroei jeneroa erakusteko erabili behar da. ■ Oso ongi bereizten ditu sagardotegia eta erretegia. ■ Moda aprobetxatzen jakin behar dela dio.

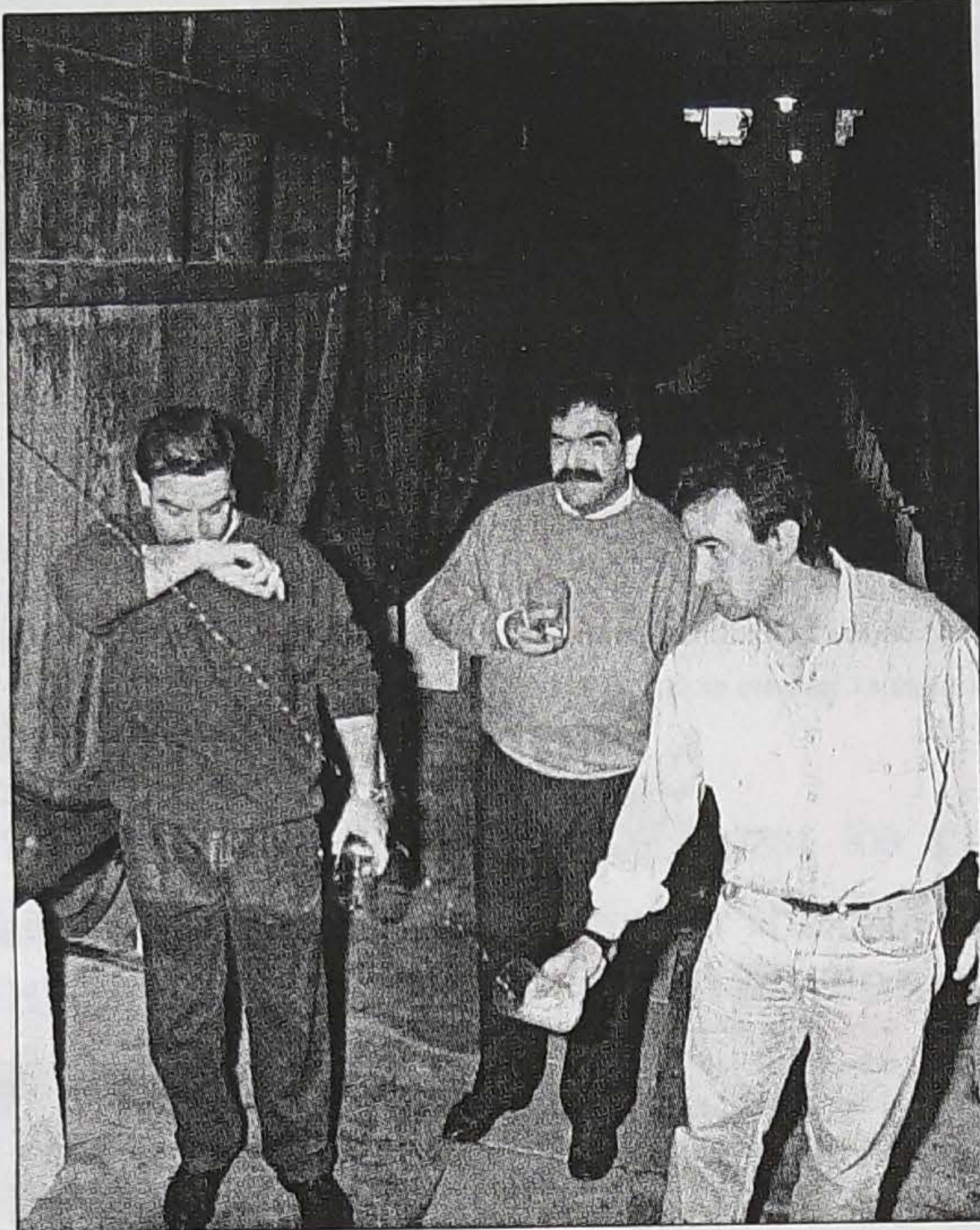
ASTIGARRAGA
Nekane ITURREGI

«Sagardoa ez da estimatzen, aitzakia hutsa da». Sagardogilez osatutako Taldea elkarteko lehendakari da Migel Zapiain, eta oso kritiko azaltzen da sektorean gauzak nola egiten ari diren ikusita. Bere ustez, azken urteotan gertatu den txotxaren moda ez da ondo bideratu eta ez dio sagardogileari behar hainbat mesede egiten. «Bi hilabeteko furia izaten da —adierazten du Zapiainek—, baina horrek urte osoko salmentan eragina izateko urte osoari begira lan egin behar da. Preokupatzen banaiz garai honetan datorren jendeari produktu ona eskaintzen, behar den bezala aurkeztu eta dituzten kezka argitzen baditut, bezero fijo bat lortuko dut. Hori egiten ez bada, kezkarik handiena momentuko jana bada, orduan... Nere ustez, ondo bereizi behar dira bodega eta erretegia, bi aktibitate desberdin baitira.

Zapiaindarrek erreserbatuta dute euren sagardotegiko sarrera. Mahaiak dauden lekua txikia da, propio horrela jarrita. Ondotxo dakite zertara dedikatzen diren: «Guretzat txotx garaia bezeroei jeneroa erakusteko sasoia da. Salketa potentziatzeko, promozioa egiteko aukera paregabea. Sagardotegi batzuk erretegi izatera pasa dira, beste batzuk, hauetatik gehienak berriak dira, ostalaritzan sartuta daude eta urte osoan zehar lan egiten dute. Beste batzuk, berriz, ez dago garbi definitzerik. Ez da gure kasua. Gurea bodega da eta ez jatetxea».

Katxondeorik ez

Migelek uste duenez, txotxean urteari begira lan egin behar da. «Oraingo hau moda bat da, bere proiektua ondo saltzeko sagardozaleak aprobetxatu behar duen joera bat. Kalitatezko sagardoa



Migel Zapiain eta bere anaiak, Bittor eta Felix.

egin, edari ona eskaini eta etxera datorrenari erakutsi... bodega barruan ez da katxondeorik behar. Guk jende askori esaten diogu ezetz —segitzen du—. Beste leku batera bidali eta listo, gure lana bestelakoa baita. Hona datorrena irudi on batekin joatea egitea nahi dugu, asko zaintzen dugu hori».

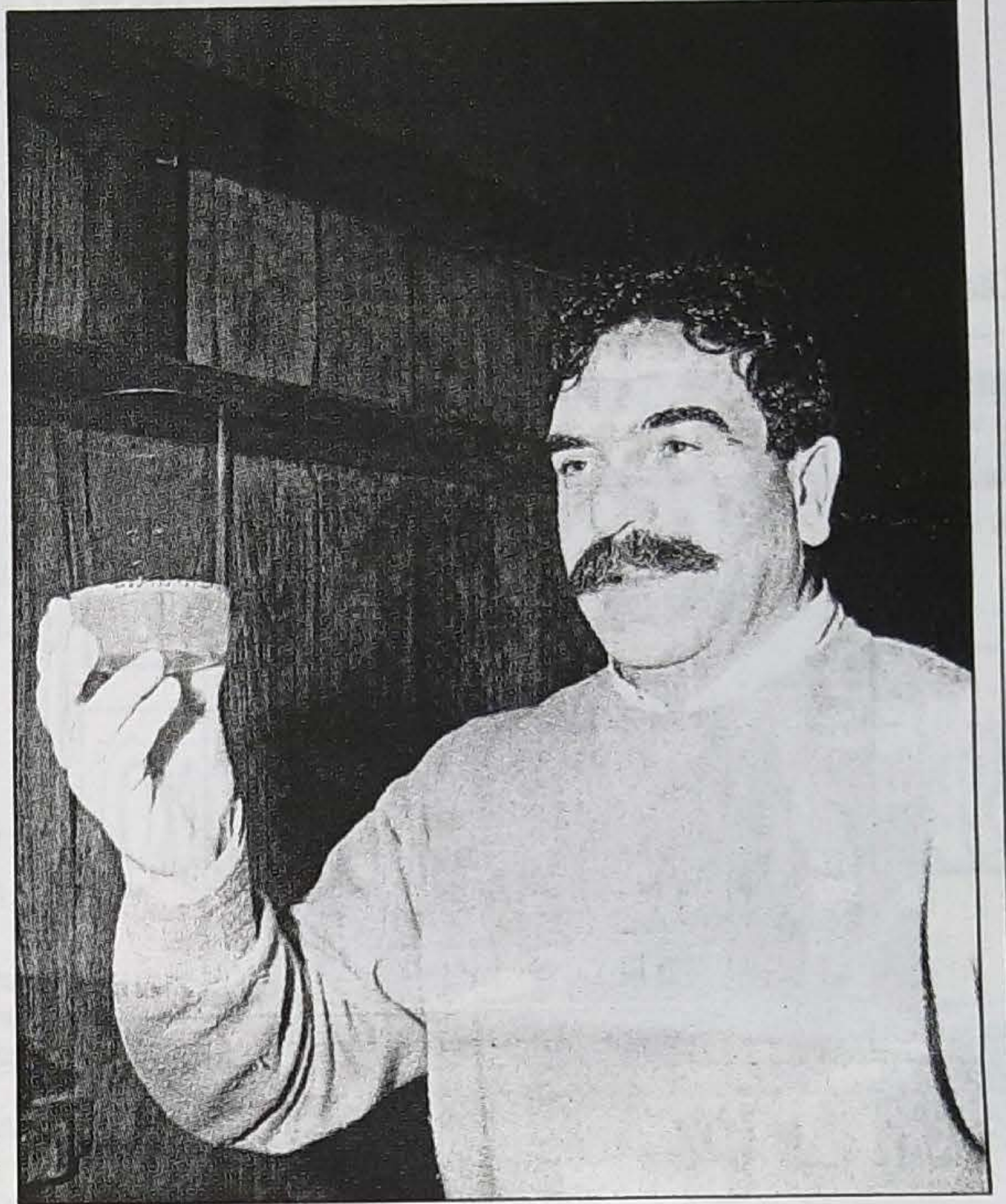
Sagardoari buruz hitzegitean berak duen debozio bera ikusi nahi luke bezeroengan. «Sagardoa ez da protagonista, baina beharko luke izan— dio—. Jendea debozioz etortzea nahi dugu. Hori lortzea gure eskuetan dagoela iruditzen zait».

Inbertsioak, azpiegiturak hobetzea, promozioa..., kontzeptu

horiek askotan errepikatzen ditu Migelek elkarrizketan zehar. Kontsumidoreen ohiturak aldatzeko lana egin behar dela dio, baina lehendabizi sektoreak prestatuta egon behar du konpetitibo izateko.

Europako konpetentziari beldur

«Europako merkatuan sartzean zer gertatuko den ez dago seguru esaterik —adierazten du Zapiainek—. Askotan esaten da kanpoko sagardoa ez dela hemengo jendearen gustokoa, baina hori esatean Euskal Herriko populaziotik %25 bakarrik aipatzen da, hori baita daukagun mer-



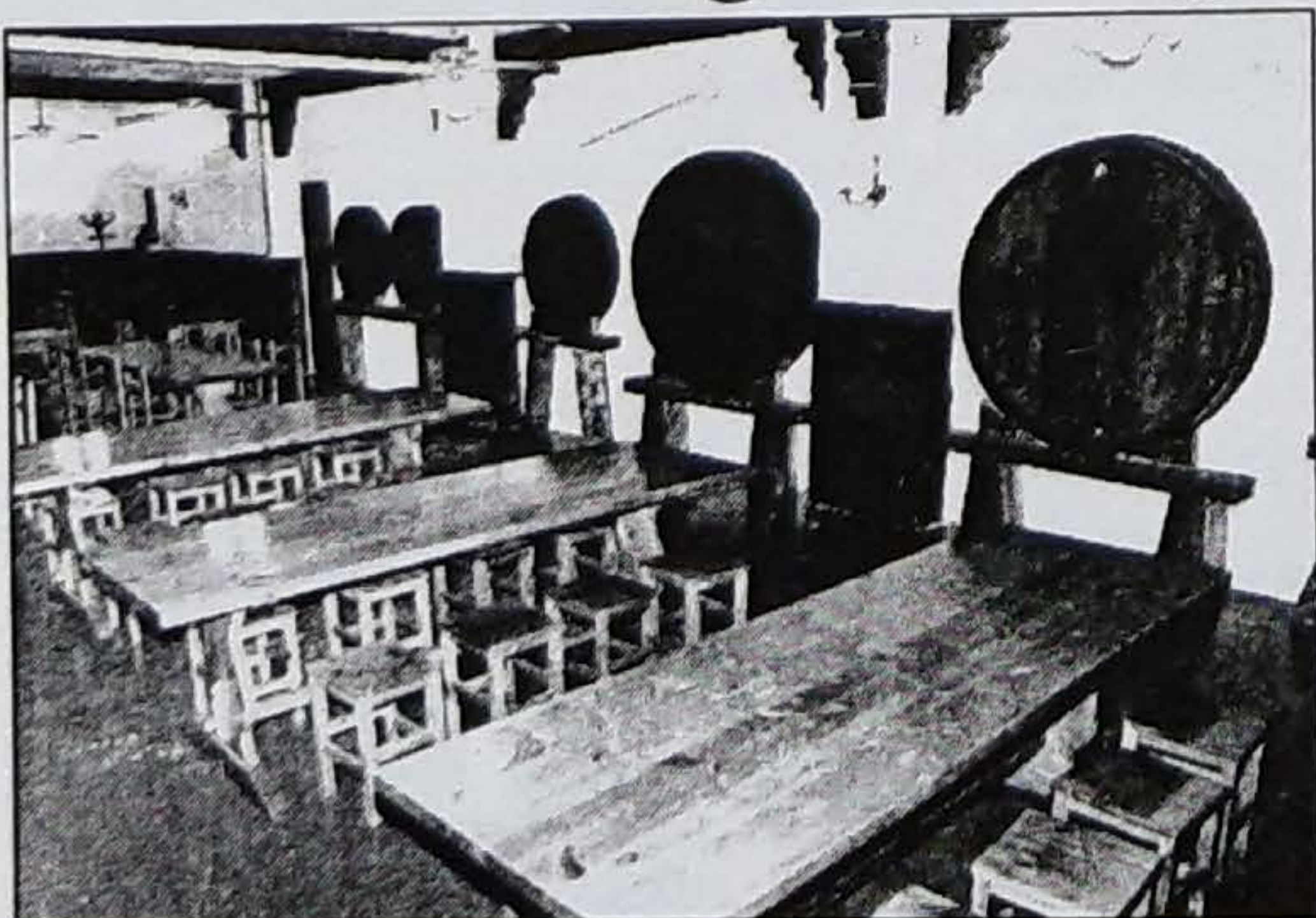
Andoni CANELLADA

katua. Ehuneko beste 75ak ez du sagardoa hartzeko ohiturarik. Marketing-a egin behar den bezala eginez gero, gaur egun sagardozale ez den jende honengana iritsiko da lehenbizi kanpotik datorrena, kanpoko baina prestatuena. Agian, hemengo sagardoa ezagutu gabe kanpoko edaten hasiko dira. Arrisku hori dago eta gure errua da. Sagardoa Astigarragan bakarrik egiten dela pentsatzen bada ere, Frantzian eta Ingalaterran sektore garrantzitsua da oso. Hangoa ez da sagardo naturala, baina kontuan izan behar da edari gasifikatuek harrera ona izaten dutela gaur egun».

Zapiaindarrek merkatu potentzial hori eskuratzeko prestatzen ari dira. Horretarako bidea zein den oso garbi dutela dirudi: kalitatea hobetu eta presentazioan indar gehiago jarri. «Sektoreak produktuan konfiantza daukan jendea behar du —baieztazen du Migelek— eta apostu handia egiteko prest dauden pertsonak. Gaur egun, sagardoa produktu folkloriko bezala ikusia da, baina errespetu gehiago merezi du. Txotxaren inguruan sortutako moda hau ona da, jendea etorri egiten zaigu, baina gure okerra izango da hori aprobetxatzen ez badakigu. Kalitatezko kontsumoa sortzen asmatu behar dugu».

TXOKO-BERRI

Sagardotegia



Gudamendiko parajetik hoberenean
Sagardoa txotxetik.

Gudamendi-Igeldo • Telf. 21 59 03 • DONOSTIA



ZELAIÁ
HERNANIKO
SAGARDOAK

Sagardoa, artea eta tradizioa.

Bº Martindegui, 29 • Tfnos. (943) 55 58 51 - 55 02 81 • 20120 HERNANI (Guipúzcoa)