

José Miguel Bereziartua, Gipuzkoako «Sagardigileen Elkarte»-ren presidentea

«Gipuzkoan sagar mota egokiak aldatzen badira, ez dago beste inora ekartzera joan beharrik»

«Administrazioak bideratu beharko du planifikazio hori eta dirua jarri»

Gipuzkoako sagardoaren kontsumoa, sagardo horretan bertako sagarrak duen garrantzia, sagar produkzioa nondik joan behar den, sagar produktoreekiko harremanak eta beste gai interesgarriak buruz galdetu zion ARDATZA-k Gipuzkoako «Sagardigileen Elkarte»-ren presidentea den Bereziartuari. Gipuzkoan bi sagardo elkarte dago, bata aipatutakoa eta bestea «Taldea» izenekoa.

-Sagardoaren kontsumoa goraka edo atzeraka doa?

«Azken bost urte hauetan ikusten da sagardo litro kopuru berdin egiten dela eta salmenta dexente jaitsi dela Gipuzkoan mailan. Gipuzkoako soziedadetako jendeak sagardo gutxiago edaten omen du. Orain dela 10 edo 15 urte irekitako soziedadetako jendearen adina aurrera doa eta ematen du irudi bat 50 bat urtetik gora abiatuz gero sagardo baino ardo gehiago edaten dela. Beste aldetik esan behar da Gipuzkoako biztanlearen kopurua ez dela igon.

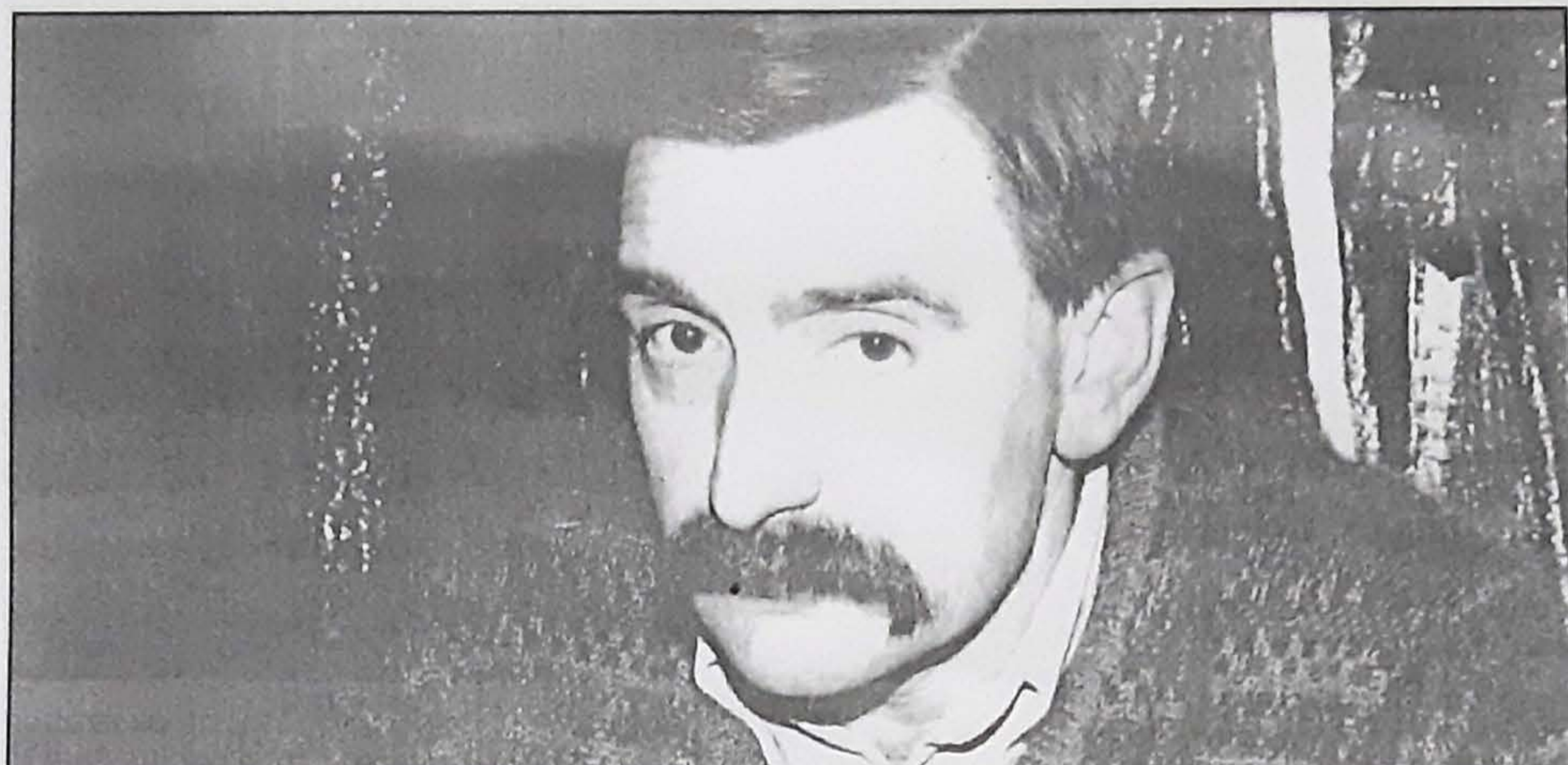
Dena dela, industrializazio maila on bat lortutako sagardogileak Gipuzkoatik kanpo hasi gara saltzen eta nahiko arrakastatsu suertatzen ari da salmenta hori Euskal Herria mailan. Niri iruditzen zait ongi ari garela. Gaur egun Gipuzkoatik ateratzen den produkzio guztia etiketarekin doa, kontsumitzaileari irudi on bat eta segurantz bat emanez. Gero txikitzean ikusten da sagardo goxoa baino naturalera jotzen duela gehiago jendeak».

-Euskal Herria ote da zuen merkatu potentziala?

«Argi dago. Gure merkatu potentziala Euskal Herria osoa da eta, orokorrean, ostalaritza utzi gabe, alimentazio sektorean dago gure etorkizuna. Gipuzkoako dendetan botila sagardoa dagoela ikusten du etxeak eta etxera eramaten du. Gure elkarte arlo honetan ahaleginak egiten ari da. Hemen urte batzuetara alimentazioan sartuz gero sagardoaren salmenta hazi egingo dela uste dut. Horretarako, publizitatea landu eta jendea hezi beharko zaio».

-Nolako garrantzia dauka Gipuzkoako sagarrak bertako sagardogileentzat?

«Niretzat, garrantzi handia. Sagardogileentzat, garrantzi handia. Sagardogileentzat, garrantzi handia. Sagardogileentzat, garrantzi handia».



Jose Miguel Bereziartua

Niri iruditzen zait Gipuzkoan azken 8-10 urteotan aldatu diren arbolak noizbait fruituak eman beharko dituztela. Urtero ari dira 10 dozena mila landare aldatzen. Hau ikusita, aurten sagardoa egiteko sagar kopuru osotik %30a Gipuzkoakoa izatera ailegatu baldin bada, momentu baten %50-60ra iritsi ahal da».

-Prezioa merkatuak markatzen omen du, baina nolabait Asturiasen, adibidez, mimatzen ari dira bertako sagarra, bai Administrazioaren aldetik bai sagardogileen aldetik. Azken akordio interprofesionala adibide argia da. Ez ote da mimitatu behar hemengo produkzioa ere?

«Gipuzkoako sagardoa ehuneko ehun bertako sagarrekin egitea seguraski ez da inoiz izango, baina ikusi behar da horretara jotzea komenigarria den ala ez. Hain zuzen ere, azken urte hauetan, Diputazioaren diru laguntzekin aldatzen ari diren arbolak ondo edo zuzenki aldatzen ari diren ikusi behar da. Hamar mila arbol aldatzen ari da urtean, baina zer portzentaia da gazia, geza, garratza edo goxoa. Gipuzkoan hogeita hamar barietate daude eta, nere ustez, horiek murriztu beharko dira, estudio bat eginez gero. Barietate guztiak kontserbatu behar dira, baina sagardo ona eta komertziala egiteko hamar edo hamabost klase nahiko izango dira. Hori buruzko estudioak egitera joan beharko genuke. Gipuzkoan geza asko eta gazi gutxi baldin bada, orain gustatzen den sagardo argi eta kolore gorriak gabe lortzeko Galizia, Asturias edo Santanderetik ekarri beharko da sagar kopuru bat».

-Planifikazio falta ote dago arlo honetan?

«Lehen sagardo onak egiten ziren erretilak, txalakak, urtebi, potrokilo eta beste barietateekin, baina azken 15-20 urteotan gazia

galdu da eta gehien dagoena geza da eta honekin sagardo onik ezin da egin. Gipuzkoan sagar mota egokiak aldatzen badira, ez dago Galiziar edo beste inora ekartzera joan beharrik. Baina, ardatz finko eta egoki bat hartu behar da. Momentuz ez dago planifikaziorik sektorean, ezta ere sagar landaketaren problematikan zentzuzko estudiorik. Administrazioak egin ditu frogak hemengo barietateekin eta beste batzuekin nahastuta, baina momentuz ez dakigu nolako emaitzak izan diren. Administrazioak bideratu beharko du planifikazio hori eta dirua jarri, zer sagardogileen aldetik gutxi ipini ahal da, gehienak negozio familiarak balt dira».

-Landaketaren planifikazioa aipatu duzu, baina baserriarra al dago prest, formazio aldetik, bide horri ekiteko?

«Sagarrak aldatzeko laguntzak izatea oso ondo iruditzen zait, baina horrekin batera etorkizuneko prezioen aldetik aurrekusi eta aholku fidagarri eta egokiak eman beharko litzaizkio baserriarri honek errentagarritasuna nondik etorri behar den jakin dezan. Adibidez, Frantziako Normandian aldatzen da arbola handia, hemen Gipuzkoan bezala, baina gero erdian txikiak aldatzen dituzte, enanoak. Arbola handia fruitu garren urtean hasten da fruituak ematen, baina fruiturik onena hamargarren urtean ailegatu da. Beraz, enanoak tartean sartzen badituzu hauek bostgarren urtean hasten dira ematen sagar arbolaren hamargarren urtera arte. Orduan enanoak moztu egiten dira».

-Nola ikusten duzu sagar produktore eta sagardogileen arteko harreman interprofesionala?

«Dakidenez, interprofesionala lortuta zegoen, firmatzea bakarrik falta egiten zen. Uste dut argi geratu zela orain dela bi urte interprofesionala sinatzeko sagar-

do sektorea prest zegoela, baina bazegoen jende baek ez zuela nahi eta orain gaia hor dago mahai gainean. Sagardogile bezala esan behar dut interprofesionala gauza ona izango litzatekeela. Nire ustez, beharrezkoa da eta berriz atera beharko litzateke mahai gainean».

-Zer iruditzen zaizu prezioak ezartzeko Gipuzkoan erabiltzen den formula, hau da, oinarriko prezio bat eta gero kanpainako produkzio kopuruaren arabera plusak izatea?

«Prezioak finkatzerakoan, kalitateari eman behar zaio garrantzia. Azken urte hauetan egon da «plus de escasez» eta ez dut uste lojkoa denik. Nire iritziz, sagardoa egiteko, kalitatezko sagar mota bat behar da eta kalitate zehatz horri egin behar zaio prezioa, ez minimorik, ez maximorik, baizik eta prezio konkretu bat. Halako kalitateari halako prezioa eman behar zaio eta gero ustelak edo okerrak direlako penalizazioak egon behar dira. Bestalde, prezioa ezartzerakoan, Europa mailan dagoena hartu behar da erreferentziazat».

-Baina behin kalitatea ematen duen sagar horri ez al zaio primatu behar hemengo izateagatik?

«Hortan kezkatu agertzen naiz. Gipuzkoako kalitatea ematen du, baina zelnek esan ahal du Galiziako edo Asturiasko sagarrek kalitate hori ematen ez dutela. Hemen ez da pentsatu behar Gipuzkoako sagarra onena denik. Lehengo urtean egin ziren frogak batzuetan eta ikusi zen Galiziako zenbait sagarrek Gipuzkoako sagarren parametro berdinak ematen zituztela. Gipuzkoan sagarra ona da, baina Asturias eta Galizian ere sagar onak daude. Gipuzkoako sagarra ona eta prezio egokian egonez gero, kontsumitu ezinik ez dago, baina besterik esatea ez dut ikusten».

«Momentuz ez dago planifikaziorik sektorean, ezta ere sagar landaketaren problematikan zentzuzko estudiorik»

«Diputazioaren diru laguntzekin aldatzen ari diren arbolak ondo edo zuzenki aldatzen ari diren ikusi behar da»

-Halere, sagardoa saltzerakoan hemengo irudia ematen da. Orduan akaso ez litzateke lojkoa izango bertako sagarrekin ahalik eta gehien egitea?

«Bertakotasun hori ematen zaio produktu finalari, hau da, botilari, sagarrari halako enfoko bat eman gabe. Hemengo sagardoa erosten duenak badaki azken hogeit hamar urte hauetan Gipuzkoako sagardoa kanpotik ekarritako sagarrekin egiten dela gehienbat. Aurten ehuneko 30a izango da bertako sagarrekin egiten dena, baina idea hori asimilatuta dago. Eta egia esan, momentu honetan nik, sagardogile bezala, nahiago dut bertako sagar hutsez egin baino nahastuta egitea. Gero, lehen esan dudana, puntuz puntu gauzak ongi markatu, aldatu eta fruituak hala lortuz gero, beste gauza bat izango litzateke. Baina hori epe luzeagoa da».

-Sagardotegiaren garaian gaude eta sagardotegiak protagonista bilakatzen dira. Zer eragin dauka moda honek zuengan?

«Hemen bi bide daude, bata industrializazio maila daukan sagardogilea, sagardo produkzioaz bizi dena, eta bestea ostalaria izatera pasatzen dena. Sagardotegi izena sagardo industrigintzara jotzen duenari bakarrik eman beharko litzateke, baina sagardo produkzio gutxiarekin eta «restaurantetik» gehienbat bizi direnei ere ematen zaie. «Sideriak» modan daude eta urtean izen horrekin holako bostpasei «restaurantetik» berri irekitzen dira Gipuzkoan. Engainu honek egiten digu mina. Administrazioarekin ari gara hitz egiten gai hau konpontzeko».