

«Sagardotegi izena definitu beharra dago»

Hala uste du Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak

Jende gaztea inguratzen da batik bat sagardotegietara, Jose Miguel Bereziartua Sagardogileen Elkarteko lehendakari eta Astigarragako Bereziartua sagardotegiko nagusiak adierazi digunez. Eta hauek ohitura berri bat sortu dutela azaldu digu: sagardoaren inguruko txikiteoa, alegia.

EGUNKARIA.— Nolako da aurteno sagardoa?

JOSE MIGUEL BEREZIARTUA.— Nahikoa ona da. Kontuan izan behar da sagarra goiz etorri dela. Dolarean hasteko lehen saioa urriaren 12tik aurrera egiten da normalean; aurten, ordea, sagarra goiz etorri denez irailaren azkeneko hasi ziren batzuk sagardoa egiten.

Aurten, azukrea kopuru onean du, alkohola ere bai eta kolorea nahikoa ona da, horixka. Sagardo lehor-lehorrak datoz, gozoa goiz utzi dute. Zaharrek esaten dute upela bete eta 15 egunerako sagardoak mikaztu egin behar duela, gozoa galdu egin behar duela; eta hori gertatu da aurten. Hala ere, eguraldiak kezka eragin digu urria eta azaroa bero samarrak izan direlako, baina orain hoztu du eta lasai gaude.

EGUNKARIA.— Zenbat litro sagardo egin da aurten?

BEREZIARTUA.— 9.000 tona sagar urtu da Gipuzkoan, eta sagarraren % 70 zukuia dela kontuan hartuta, 6.500 milioi litroren inguruan ibiliko gara. Iaz baino gehixeago, beraz.

EGUNKARIA.— Miloika kilo sagar horietatik zenbat da bertakoa, eta zenbat kanpotik ekarria?

BEREZIARTUA.— Aurten sagar urtea nahikoa polita izan da, eta beraz, Euskal Herriko (Bizkaiakoa eta Gipuzkoakoa) sagarra % 45 edo % 50 izan da. Kanpotik ekarri da gainontzekoa: Galiziatik % 30 pasatxo eta Normandiatik (Frantzia) % 25 inguru. Euskal Herriaren sagar dexente izan da, eta urtetik urtera gehiago da; iaz % 15 edo % 20 besterik ez zen hemengoa eta aurreko urteetan, berriz, ez zen % 10era iristen. Hemendik gutxira bertakoa izango da sagar gehientsuena.

■ Aurten sagardogileek ohi baino goizago produzitu dute sagardoa, sagarra goiztiarra izan baita. Batez beste, 6.500 milioi litro sagardo egin da Gipuzkoan, eta erabilitako 9.000 tona sagarretatik erdiak inguru Euskal Herrikoak bertakoak izan dira. Sagardoa lehorra eta kalitatekoa da aurten. ■



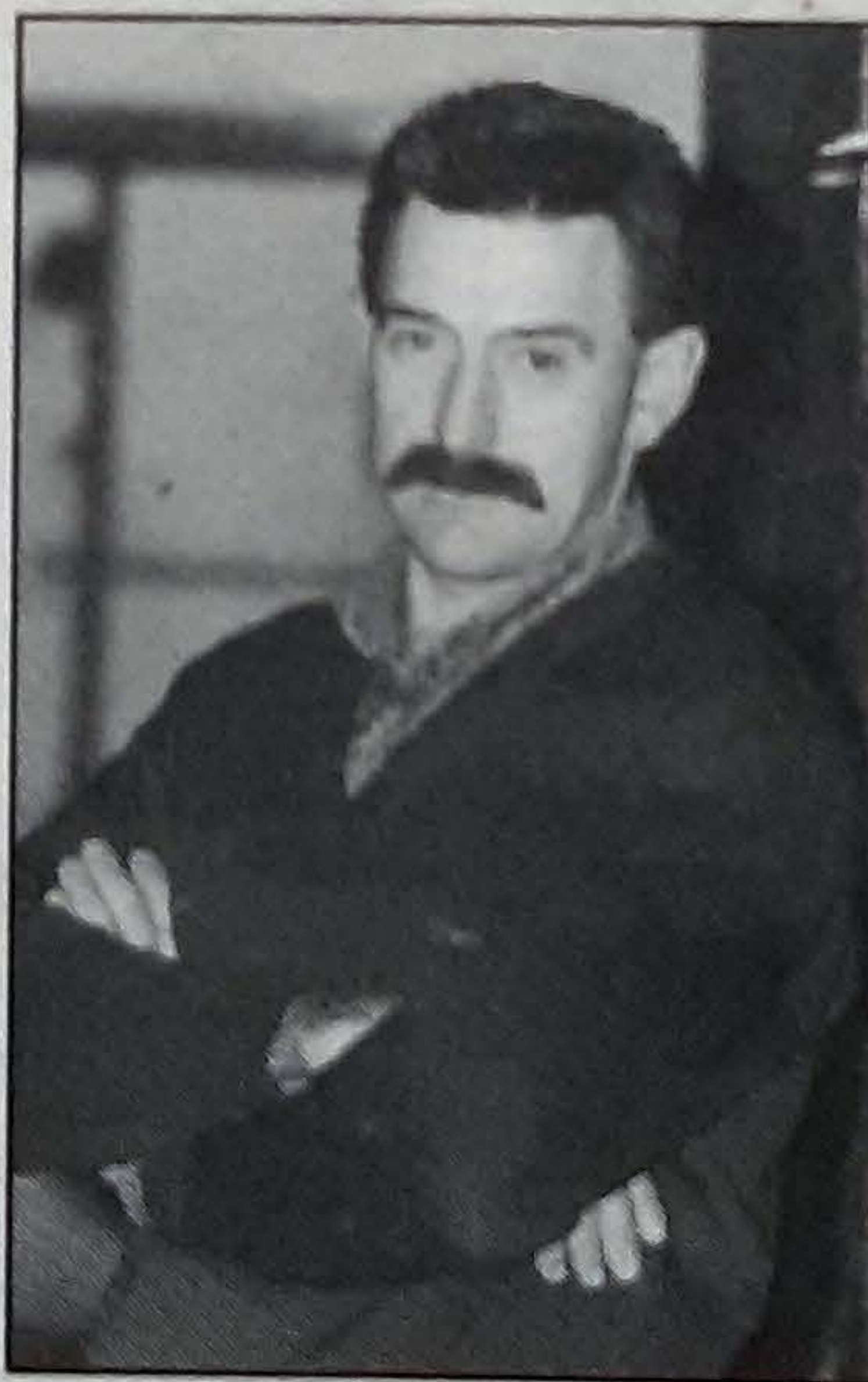
EGUNKARIA.— Zergatik produzitu da gehiago?

BEREZIARTUA.— Alde batetik sagar gehiago egon da, eta bestetik salmenta ere gehitu egin da pixka bat. Gaztea sagardoa edaten hasi da; moda berriak daude Gipuzkoako herrietan eta sagardoaren txikiteoa hasi da, hau da, sagardoa basoerdika saltzen da. Honek salmentek gora egitea ekarri du.

EGUNKARIA.— Gorakada baten ondoren, sagardoaren kontsumoa bere horretan geratu zen orain urte gutxi, baina berriro hazi egin da pixka bat.

BEREZIARTUA.— Orain lauzpabost urte jendeak atzeraka egin zuen pixka bat. Lia zuten sagardoak atera ziren, eta baita oliodunak ere. Sagardoaren irudia pixka bat galdu egin zen, eta agian, honegatik edo beste moda batzuk sortu zirelako, kontua da kontsumoak behera egin zuela. Baina, aurten garbi ikusi da kontsumoak gora egin duela.

Azken urtean sagardo kontsumoa areagotu egin dela diosku Bereziartuak. ANDER GILLENIA



EGUNKARIA.— Sagardotegietara hurreratzen den jendea batik bat gaztea da ala heldua?

BEREZIARTUA.— Txotxean edateko irrikan dabilena gaztea da, helduak ere ugari etortzen diren

arren. Jende gaztea dabil sagardotegian, 25-30 urtetik beherakoak, eta hori da gure etorkizuna. Jakin nahiak bultzatuta edo, hemen ibiltzen dira buelataka eta sagardoa produktu ona dela ikusten dute. Horregatik, ilusioz hartzen dute edari hau.

Jende gaztea dabilenez, sagardoaren salmenta gorantz joango dela ikusten da. Eta ez Gipuzkoan bakarrik, Euskal Herri osoan baizik.

EGUNKARIA.— Zergatik egiten zaio erakargarria gazte jendeari?

BEREZIARTUA.— Txikiteoan edaten da, eta hori zergatik? Jendeak alternea atsegin du. Garai batean mahaia gainean botila jarri eta haren inguruan eserita edaten zen sagardoa; orain ordea, gazteak ibili egin nahi du taberna batetik bestera eta txikiteo horrek halako askatasuna ematen dio hiru, lau edo bost tabernatan ibiltzeko. Nire ustez, gazteak horregatik edaten du sagardoa. Lehen logikotzat jotzen zen ma-

hain eserita kontu-kontari ari-tuta edatea; eta gaur ezin dugu eserita egon. Gainera, alternean ibilita aiseago edaten da basoerdika sagardoa.

EGUNKARIA.— Probaketaren gutxieneko prezioa zenbatekoa izango da?

BEREZIARTUA.— 550 edo 600 pezetakoa izango da. Hala ere, badago arazotxo bat; ez baita berdina sagardoa bakarrik edatera joatea edo sagardoa edateaz gain jatera ere joatea. Horrenbestez, haragia eta ogia norberak eramaten dituenarentzat 600 pezetan izango da sarrera, eta guztia jarrita ematen den lekuetan 550.

EGUNKARIA.— Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari zarenetik, sagardogintzak gabeziaren bat edo zerbaiten falta baduela sumatu duzu?

BEREZIARTUA.— Beti izaten da zerbaiten falta. Hala ere, falta baino gehiago orain momentuan sobera dago. Hau da, sagardoaren izena nola erabiltzen den da arazoa. Orain 30 bat urte sagardotegira sagardoa probatzera joatea zen, gerora erosteko asmoz. Orain, ordea, sagardotegi izena non-nahi ikusten da, jate-txe eta guzti. Hori dago soberan. Ondo izendatu behar da zer den sagardotegia eta zer erretegi-sagardotegia. Izena definitu beharra dago, jendeak nora doan jakin dezan. Izan ere, azken sasoiaren geratu gara sagardotegia zer den ere ez dakigula.

Falta duguna, bestalde, nortasuna da. Jendeak uste du sagardoa baserriko produktua dela. Sagardogileon iritziz, industriarlorra jo behar da; sagardo on asko egiten da eta horri bai administratiboki bai herritarren aldetik nahiz sagardoaren sektoreetatik irudi bat eman behar zaio. Horixe nahi genuke, eta hor kokatzen da labelaren nahia. Gainera, sagardoa ardoarekin parekatzen da beti, baina gaur egun ez dut uste biak aldera daitezkezenik. Ardoak beste historia eta prozesua du, eta beste aukerak ere bai. Sagardoak, berriz, ez. Ardoan dena dago asmatua, baina sagardoan ez.

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menu
Tortilak:
Bakailaoa,
Urdaiazpikoa edo
Txistorra

Bakailaoa
piperrekin
Txuletoia

Postreak

Gazta,
Irasagar-dultzea
eta Intxaurreak

Prezioa:
2.800
bakarrik
BEZO barne

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: BENETAKO SAGARDOTEGIA, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 30 31 92

AIZOAIN
Sagardotegia