

◆ Luis Butron ◆ Gipuzkoako Diputazioko Landaredi Ataleko koordinatzailea

## «Sagardoa bertako sagarrez soilik egitea oso zaila da oraingoz»

### ■ Zein laguntza daude sagardotarako sagarra bultzatzeko?

1982tik martxan dagoen programa bat dago, sagardoa egiteko sagarra landatzea bultzatzen duena. Printzipioz bertako sagarra izatea da helburua, baina ez da ezinbestekoa. Beste mota batzuetako sagarrak atzerritik ekarrita ere, sagardotarako den bitartean, laguntzen da. Ustiapenerako erabiliko den lur saila azertu ondoren, baimena lortu eta Diputazioak Zubietan duen landategian erosten dira landareak. Zubietako landategi hauek bertako sagardotarako sagar motak bultzatzeko sortu zen hain zuzen ere, beste landategiek lan hori ez zutela egiten ikusirik.

Lehen urtean, sagargileak landarea erosten du, eta bere landategia ikuskatzen da, ongi landatua eta zaindua duela ikusteko. Hori horrela denean, landarea erosteko ordaindu duen dirua itzultzen zaio. Ondoren, hirugarren urtean sagastiak ongi jarraitzen duela ziurtatzen da, eta 750 pezetako dirulaguntza ematen zaio nagusiarri landare bakoltzeko.

### ■ Honek sagardotarako sagar ekoizpenaren gorakada ekarri du?

Bai. Batez ere sagardotarako sagastien indarberritzea ekarri du. 8.000-10.000 ingurukoa da urtero sartutako landare berrien kopurua. Zubietatik hartuak, bertakoak, hauek guztiak, eta bakan batzuk kanpotik ekarriak. Azken hauek oso gutxi dira.

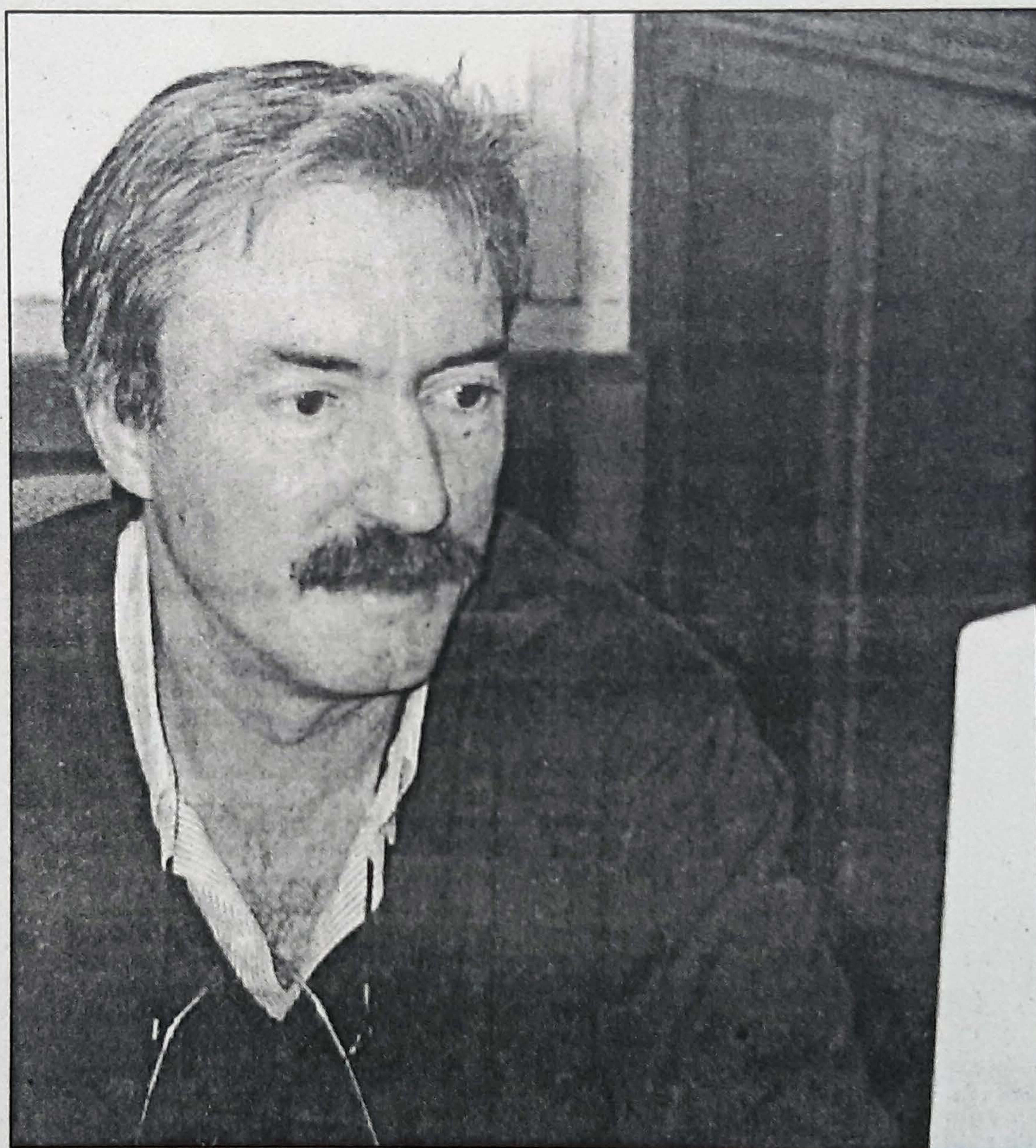
Honek ekarri du egungo sagastien % 40 edo 50 gazteak izatea. 80etako martxa ikusirik, gain-behera zetorrenez, aurrerapauso handia eman da.

### ■ Honek ez du ekarri, ordea, bertako sagarra erabiltzea batez ere sagardoa egiteko. Zergatik?

Hor baldintza asko biltzen da. Sagarrak bere prezioa du merkaturatu, baina bertako sagarra beti garestiagoa izango dela aurrirakusten da, ezaguna, bezero finkoak ditu eta beste hainbat ezaugarri eskaintzen ditu. Horrela, bertako sagarra beti da kanpokoa baino garestiagoa. Pixka bat garestiago soilik, ordea, gehiegi igoko balitz sagardogileak kanpotik ekarriko baluke guztia. Batez ere sagardogile handiak.

Prezioa eskaera eta eskaintzaren araberakoa da. Egun dagoen

Luis Butronek, Gipuzkoako Diputazioan betetzen duen Landaredi Ataleko koordinatzaile lanagatik, arras ongi ezagutzen du sagar ekoizleen eta sagardogileen mundu hau. Sagardotarako sagarren ekoizpena bultzatzeko Diputazioak osatutako laguntzen inguruan eta sagardoaren joerei buruz mintzatu da gurekin, beste kontu askoren artean, nola ez.



«Sagardo leunagoak nagusitzen ari dira, errazago edaten direlako gozoagoak izatean»

JAGOBA MANTEROLA

sagar ekoizpena ez da nahikoa sagardogile guztien eskaerari erantzuteko. Urte batean sagar asko eman duen sagastian, normalean, hurrengo urtean askoz gutxiago jasoko da, eta horrela ez zaio erantzuten eskaerari. Gure ustez, honetarako urte batzuk beharrezkoak izango dira oraindik.

### ■ Jatorri izena lortzea urrun da oraingoz orduan?

Sagardoa bertako sagarrez soilik egitea oso zaila da oraingoz. Honek ez du esan nahi bakan ba-

«Gure aldetik, eskaintzen ditugun laguntzak sagastiak bultzatzeko eta autosufiziente izateko dira; ez dugu merkaturatu nahi hemengo sagardoarekin»

tzuek egiten ez dutenik, batzuk horretantxe baitabilta, baina hori ez da hedatua oraingoz. Gure aldetik, eskaintzen ditugun laguntzak sagastiak bultzatu eta autosufiziente izateko dira. Ez dugu merkaturatu nahi hemengo sagarrekin. Hori sagar ekoizleen eta sagardogileen arteko kontua da.

### ■ Labela ere urrun?

Labela, normalean, bertako produktu baten babeserako neurria da, ekoizlearentzat. Ez da pentsatu behar pagotxa denik.

Egun sagardo egokia lortzen da, bertako eta kanpokoa sagarrak nahastuz.

### ■ Garai batean beste mota bateko sagardoa zen gustukoena. Egungoa bestelakoa da. Zerk ekarri du aldaketa hau?

Guztionez gusturako produktu bat egitea oso zaila da. Kasu honetan, sagardo mota ezberdinak egin behar dira lirategi batekoarekin ohituak daudenak ere asetzeko. Egungo sagardoa ez da garai batekoa bezain mikatza. Errazago edaten da, ezarrian azkure gutxiago ematen baitu. Beste ezaugarri batzuk ditu, eta bertan teknikoki txarra den sagardo bat edan duen jendeari ez zaio maila berekoa iruditzen egungoa, teknikoki hobea den arren. Egungo sagardoa ez da lehengoa baino txarragoa. Gehiago zaintzen da.

Egur zaporea ere alpatzen da. Garai batekoak bazuela, eta egungo sagardoak ez duela. Hori ere ez da horrela, egurretan urte luzez gordetzen den edari batek egur gustua hartzeko denbora badauka, baina sagardoari ez dio denborarik ematen; beraz, ez da horrelakorik. Altxairuzko upelak horregatik dira egokiagoak, alde sanitarioan abantaila asko dituztelako. Gure aldetik, kompetentziak direla eta, aholkuak ematea besterik ez dugu. Sagar ona eta garbia erabil dezaten, modu jakin batzuetan egin dezaten sagardoa... Hau guztia, Osasun Departamentuaren baldintza guztiak bete ditzaten. Honez gain, sagar nahasketari buruzko kontuetan ibili gara elkarlanean sagardogileekin, baina sagardogintzan ez gara sartzen.

### ■ Zein tendentzia ikusten dira sagardogintzan?

Sagardo leunagoak nagusitzen ari dira, errazago edaten direlako gozoagoak izatean. Denetarako gustuak daude, baina legeak mikatutasun neurri bat ezartzen du, eta horrek garai bateko sagardo mikatz asko kanpoan uzten du. Kontsumitzaileek ere horrela eskatzen dute.

### ■ Diputazioko Nekazaritza Departamentuak beste mota bateko laguntzarik emateko asmorik badu?

Oraingoz, orain arte bezala utziko dira laguntzak, baina beti ere sagardogileen eta sagar ekoizleen elkarrean eskaerak kontuan hartuta.



# URBITARTE

## SAGARDOTEGIA

Tel.: 18 01 19 - 88 83 31 / Tel. Mugikorra: (908) 77 43 23  
ERGOIENA AUZOA / ATAUN

