



Sagardogileen ahotan

Sagarraren kalitatea zaindu egin behar dela uste dute sagardogileek

Galderak:

- 1.- Sagardogileok zein neurritan zaintzen duzue sagarraren kalitatea?
- 2.- Txotx sasoiak amaitu ostean, sagardoa botilaratzeari ekiten diozue. Gaur egun zer-nolako garrantzia dauka botilako sagardo produkzioak?
- 3.- Sagardoa botilan saltzeko orduan zeintzuk dira sagardogileok daukazuen oztopo nagusiak?

◆ Luis Beloki ◆

Añota sagardotegia (Azpeitia)

1.- Hemengo sagarrak daukan sagardoa edaten ohituta gaude. Nik uste dut sagardoak hemengo sagarra izan behar dela portzentaia handi batean. Baina denetatik behar da, eta, nahasketa ona egiteko, zenbat eta barietate gehiago izan, hobeto. Hemengo sagarra gehiago zaindu beharko genuke, baina askotan ez dugu behar besteko denborarik izaten hori behar den moduan egiteko.

2.- Botilan gero eta gehiago saltzen dela garbi dago. Txotxa orain dagoen moda da, eta ez dakit zenbat denbora iraungo duen. Sagardoa hobetu egin behar dugu. Zenbat eta xuabeago eginez gero, sagardoa errazago hartuko du jendeak. Baina horretarako geuk mentalizatu behar dugu. Gure artean askok ahosabai gogorra du eta kostatzen zaio aldaketa egitea. Baina gutxika aldatzen ari da sagardoa, eta kontsumitzaileen aldetik ere aldaketa ikusten da: orain txiki-teoan jende gehiagok eskatzen du sagardoa.

3.- Esan bezala, lehenengo geuk mentalizatu behar dugu sagardo bigunarekin. Hori da gure propagandarik onena. Edateko modukoa izan dadila. Gainera, berdintasuna lortu behar dugu sagardo ezberdinen artean,

ardoarekin gertatzen den bezala. Tabernaria ere mentalizatu beharra dago, sagardoa leku askotan hotzegi ateratzen baitute. Eta ez hori bakarrik: sagardoa promozionatzera aterako bagina, denok alternatiba batzuekin joan beharko genuke, baina bakoitza geure erara gabilta.

◆ Juan Amallobieta ◆

Laka-erdi sagardotegia (Berniatua)

1.- Batzuek sagarrondo gutxi edukitzen dituzte eta kanpotik ekarri behar izaten dute sagarra. Baina nik neure sagarrekin egiten dut sagardo guztia. Uste dut garrantzitsua dela norberak bere sagarrak edukitzea. Horrekin batera, garrantzitsua da barietatea edukitzea. Nahasketak egitea beharrezkoa da, sagardoa egin behar den sasoiaren sagarrari puntua norberak hartu ahal izateko.

2.- Jendeak nahiago du sagardotegira bertara etorri, eta aurre egindako guztia txotxean emango dut. Ikusi dut eskaera badagoela; sagardoa botilaratu izango banu, txotxerako ez litzaidake ezer ere geldituko.

3.- Lehenago botilaratu izan dut zerbait, baina aurre ez.

◆ Jose Ramon Rezola ◆

Rezola sagardotegia (Astigarraga)

1.- Nik behintzat hemengo erabiltzen dut. Gero, uzta txarra



Sagardogileen iritziz, areagotu egin behar da sagardo botilen kontsumoa, eguneroko kontsumoa alegia.

JACOSA MANTEROLA

izaten denean, sagarra kanpotik ekarri behar izaten da. Baina ni sagarrondo txikiak dituztenekin aritzen naizenez, badakit nolako sagarrak izaten dituzten.

2.- Gehienbat botilatik kontsumitzen da. Gure sagardotegian % 25 edo horrela txotxerako erabiltzen da, eta bestea botiletan saltzeko izaten da.

3.- Jendeak konbentzitu behar du txotxean bakarrik ez dela sagardoa izaten. Konbentzitu beharra dago sagardoa urte guztian egoten dela eta botilak ere badirela. Baina hemen gertatzen da jendea txotxera etorri eta horrekin ase egiten dela. Zaila da jendea konbentzitzea.

◆ Juanjo Urruzola ◆

Elutxeta sagardotegia (Umieta)

1.- Sagar barietate dexente izaten da eta nahasketa egiteko asko sartzen da kanpokoa, Asturias edo Galiziatik ekarritakoa batez ere. Sagar batzuk goizegi etortzen dira, eta sagar egokiak behar dira, garaian ateratzen direnak. Kasu batzuetan beranduagoak sartu beharko lirateke. Gainera, bakoitzak ikusi behar du inguruko baserriarrak zer sagar duen. Sagar txarrekin sagardoa egiteak ez du balio.

2.- Dudarik ez dago botiletan saltzen dela gehien. Txotxekoa bakarrik ez litzateke sagardo nahikoa izango. Guk urte guztia izaten dugu sagardotegia irekita, hortik atera kontuak. Dena den, botilak garrantzi handiagoa izan beharko lukeela uste dut, baina esan beharra dago azken urteetan nabari dela gehiago edaten dela.

3.- Ahalegin berezia egin beharko litzateke. Batez ere erakutsi egin behar zaio jendeari sagardoa nola atera behar den. Hotzegi ematen dute tabernetan, askotan hozkailuetan sartzen dute Coca-Colarekin batera. Baina sagardoa, ardoa bezala, gauza naturala da, eta bere tenperaturan egon behar du. Botila uretan eta jela pixka batekin freskatzen utzita nahikoa da. Pentsa, Asturiasen 15 graduan ateratzen dute.

◆ Migel Mari Lasa ◆

Isastegi sagardotegia (Tolosa)

1.- Sagarra ondo zaindu beharra dago. Sagarra sagardotegira datorrenean kontrolatu egiten da: ondo garbitu eta ustelak kendu. Prozesuaren zati horretan bai, baina aurretik ezin da kontrolatu. Behintzat Gipuzkoa alde-

ko sagarra badakigu nolabait zer-nolakoa den, baina kanpokoa kontrolatzerik ez dago. Ideala izango litzateke bertako sagarra izatea, ez bakarrik hobeto kontrolatzeko, kanpora diru pila joaten delako eta horrela bertan geldituko litzatekeelako. Nik uste dut ezin garela gabiltzan bezala ibili: sagar produkzio txikia dagoenean, kanpotik ekarri behar izaten ditugu sagarrak: Galizia, Asturias eta Normandiatik. Hemengo sagar gehiagorekin lan egitea hobe izango litzateke.

2.- Gure sagardotegian botilak garrantzi handia du. Botilarekin lan asko egiten dugu. Sagardotegian boom-a izan da eta botila ere igo dela ikusten da, baina ez dago boom horrekin konparatzerik. Ari gara botila saltzen, baina ez dago eguneroko kontsumitzailelerik.

3.- Jendeak ohitu beharko luke gehiago. Tabernetan ohitura falta dago eta hori hedatu beharko litzateke. Askorentzat badirudi sagardoa kanpoko edaria dela. Asturiasen, adibidez, sagardoa askoz gehiago edaten da, ez otorduetan, tabernetan baizik. Hemen ohitura falta da. Dena den, kontsumo handi posiblea tabernan ikusten dut, jende asko ibiltzen baita tabernetan. X



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa