



Aldaketak sagardogintzan

Kalitateko edaria eskaintzeko apustua egiten dihardu sektoreak

Txotx garaia amaitu denez, botilaratzeari ekin diote sagardogileek. Kontsumitzaileen joera aldaketekin batera, botilaratze prozesuak hainbat aldaketa izan ditu; ez bakarrik edaria botila barruan sartzeko makina berriak ezarri direlako, sektorean bestelako berrikuntzak ere gertatzen ari direlako baino.

BOTILARATZEARI dagokionez, orain dela hamabi bat urte aurre-rapauso nabarmena eman zuten sagardogileek. Izan ere, denondako botila berbera ateratzea erabaki zuten. Joxe Angel Aginaga Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak hori zelan izan zen gogoratu du: «Sagardo botila aldatu behar izan genuen. Horren aurretik beste botila bat erabiltzen genuen: xanpain botila. Orain debekatua dago hori sagardoz betetzea». Araudi batek xanpain botila sagardoz betetzea galarazten du. Hori dela eta, Sagardo izeneko botila sortu zuten sagardogileek.

Baina hori ez da sagardogintzan gertatutako berrikuntza bakarra. Azken batean, txotx garaiaren gorakadak aldaketa mordoa sortarazi du. «Lehen, garai batean, sagardotegiak baserriak izaten ziren. Eta elkarre gastronomikoak sortu zirenean, jendea etortzen zen baserrietara sagardoa erostera. Kazola batekin edo bokadilloarekin etortzen ziren, jateko zerbaitekin. Beren sagardoak probatu eta urte guztirako eramaten zituzten», gogoratu du Joxe Angel Aginagak. Pixkanaka-pixkanaka sagardotegietara joaten ziren lagun horien bitartez lagun gehiago joaten hasi zen. «Horrela hasi zen sagardotegietako puri hau. Aukera gu konturatu gabe zabaldu zen», gaineratu du.

Sagardotegiak bisitatzeko ohitura galtzen • Gaur egun lehengo ohitura horren falta sumatzen du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak. «Lehen sagardotegietara jende asko etortzen zen ikustera zer sagardo mota zuen sagardogile bakoitzak. 'Aizu! Niri upel honetatik ehun boti-

la', eskatzen zuten adibidez. Hori ez dute eskatzen orain», adierazi du. «Gaur egun eske hori egonez gero, sagardotegi bakoitzetik sagardorik onenak eramango lituzkete». Dendetan bai sagardo ona, bai erdipurdikoa eskura daiteke. Tokatzen dena. «Zuk sagardotegian erosten baduzu eta sagardogilea fina bada, eramango duzu etxean dagoen onena, sagardogileak berak estimatzen baitu bere etxera sagardo bila etortzea».

Kontsumo joeraz gain, beste aldaketa batzuk ere izan dira sagardogintzan. Lehen baino patxada handiagoz botilaratzen da gaur egun. Sagardoa epelduz zihola ikusirik, maiatz edo ekain inguruan botilaratu behar izaten zuten guztia lehen. Orain, aldiz, urte guztian jarduten dute zeregin horretan.

Aurrerakuntza teknologikoek garrantzi handia izan dute botilaratze prozesuan. Lehen eskuzko tresnak erabiltzen ziren betetzeko eta kortxoak jartzeko. «Orain, ordea, asko aldatu da hori: makina modernoak dauzkagu eta aire-seago egiten da lana: produktua hobeto ateratzen da. Alde handia dago. Hobekuntza asko izan da», dio Aginagak. Botilaratzeko sistema berriak ia sagardotegi guztietara hedatu dira.

Salmenta prozesua ere bestelakoa zen garai batean. Aginagaren hitzetan, «lehenago sagardo guztia etxetik saltzen genuen. Horrela upel bakoitza zein egunetan botilaratu behar zen ikusi behar zen. Eta egun horietan etortzen ziren bezeroak beren botila hutsekin eta ekartzen zituzten beren botilak garbituta. Haiek ekarritako botilak betetzen ziren». Gaur egun ere sagardotegietara joaten den jendeari zuzenean saltzen diote sagardoa, baina



Lehen txanpain botilak erabiltzen zituzten sagardoa botilaratzeko. Egun, ordea, debekatua dute.

ANDER GILLENEA

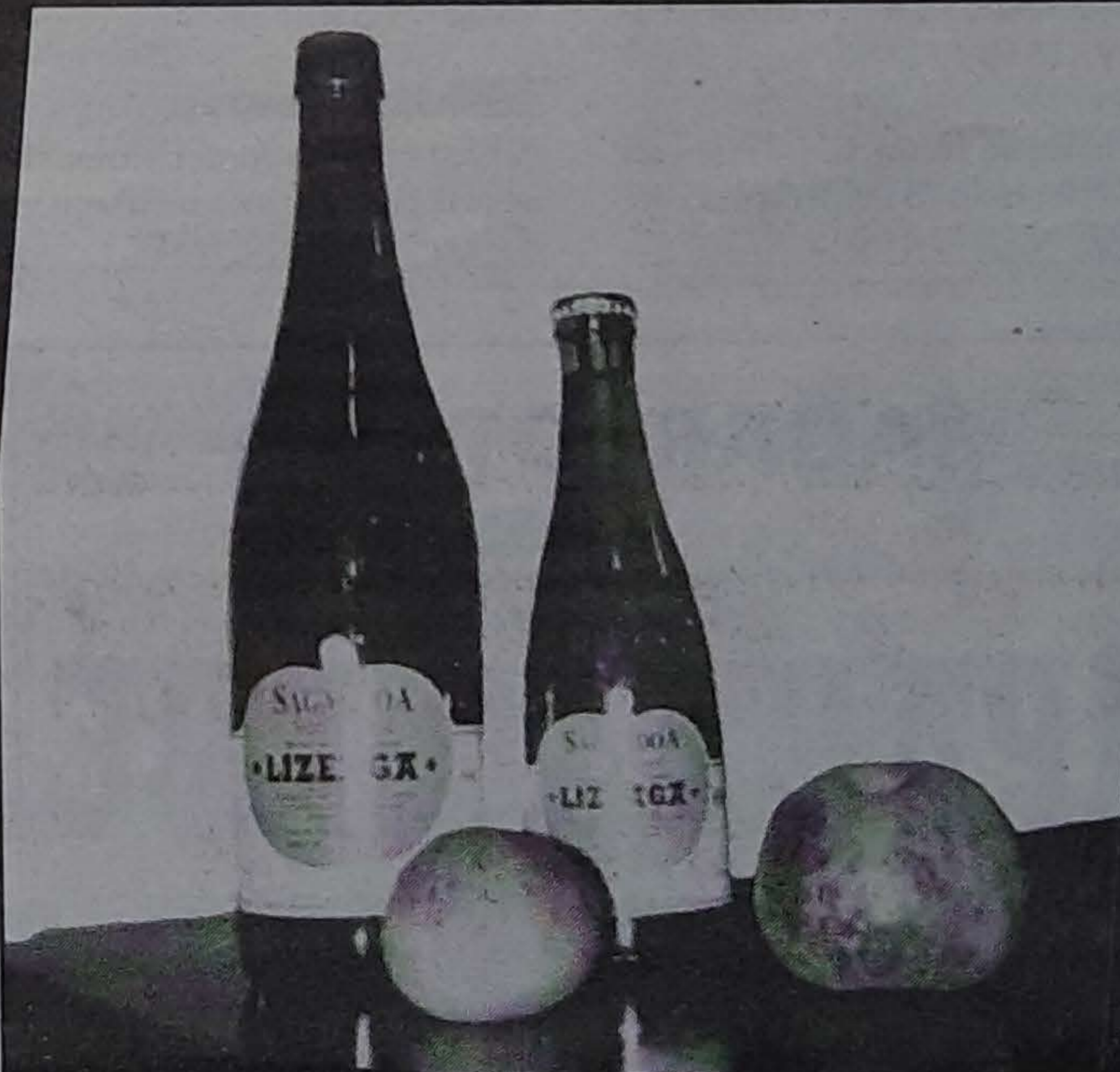
hainbat sagardogilek banatzaile bidez ere egiten du lan.

Kalitatean dago etorkizuna • Kalitatea da sagardoaren etorkizuna. Aginagaren iritzi. «Sagardo asko egiten dugu, eta denok saldu nahi dugu gure herrian, eta hori zaila da. Hemendik atera behar dugu. Ateratzen bagara, salduko dugu», argitu du. Esportazioaren inguruan zera adierazi du: «Esportazioa deitzen badiuzu Euskal Herri-rik joateari, bai; saldu liteke sagardoa asko. Baina horretarako guk egin behar dugu lana. Espainia eta Frantzia osoan ibiltzen bagara, horixe salduko dela. Beti salatu behar dugu sagardo on batekin ibiltzen, eta sagardo ona egin behar da. Gure etorkizuna ona da sagardo ona egiten dute-nentzat».

Sagardoak hainbat erronkari egin behar dio aurre. Legediak etiketa jartzeko eskatzen du. Gero eta sagardogile gehiago hasi dira etiketak jartzen. Horrez gain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak uste du instalazioak txukuntzeko eta upelak zein sagarrak garbitzeko sistemak hobetzeko ahalegin berezia egin behar dela, azken urteotan sagardotegietako baldintzak asko hobetu badira ere. x

LIZEAGA SAGARDOAK

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea. I - GARTZIATEGI BASERRIA
943 46 82 90 - ASTIGARRAGA



OSIÑAGA AUZA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEAA

SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ **Sagardoa botilan salgai urte osoan**

