

Jose Antonio Gainzerain sagardogilea. (Zelaia izenarekin ezagunagoa) hizketan

“Sagardoa nortasuna hartzen badu, materia prima gehiago ordain daiteke”

Jose Antonio Gainzerain. Sagardotegiari Zelaia izena baserriaren deituratik datorkio. Hau hirugarren belaunaldia dute sagardoaren munduan. Egun 320.000 litro ekoizten ditu bere merkatua %85-90 bitartean Euskalherria da, Iparraldea sartuta han ere kontsumoa zertxobait igo baita.

- Zein da sagardoaren egoera gaur egun?

Batere pixkat bizi duenak eta euskalherria ezagutzen duenak etorkizuna duen edaria dela esango genuke, produktuaren berezitasunagatik eta ezaugarriengatik (errez edatekoa, diuretikoa, alkohol gutxikoa,...), nortasuna hartzen ari den edaria da. Sagardotegian kostun-break berreskuratzen ari gera, txotx garaiko ohiturak adibidez. Hemen pertsona guztiak maila berean jartzen dira, kargurik altuenekoa beste edozeinen alturan eta alderantziz. Hori dena eukita sagardoa aurrera ez badugu ateratzen sagardo-

zaleok dugu kulpa. Ez sagardo txarra egiten delako baizik ez dugulako bide egokia aukeratu. Bide onean sartuta gaudela uste dut, puntu batzuetan bai behintzat. Momentua punta puntakoa da baina hor ez dugu geratu behar, horri lagundu eta aurrera egin behar dugu.

- Zein dela uste duzu sektorearen defizientzirik handiena?

Etxean erakutsi digutenarekin bakarrik geratu gara eta pixkat gehiago preparatu behar dugu. Sagar produktoreei begira berriz baserritarrak sagarraren gainean produzitzeko gehixeago prestatu eta sagardozaleekin hartueman gehiago izan behar du.

- Nondik egin beharko litzateke apostua?

Lehen jorrazeko bidea bertako sagarrarekin edariak nortasuna hartzea litzateke, nortasun gehiago eman behar diogu edariari, informazio gehiago jen-



Jose Antonio Gainzerain.

deari, bodega ongi prestatu eta hor lan egin behar dutenek ere. Hortxe dago apostua.

- Orain badirudi goizeko sagarrak ez dituzuela nahi. Zer gertatu da?

Sagarrari segimentua egin zaio, goizeko sagarrak oso goiz etortzen ziren eta sagardoa egitean dena segidan egitea komeni da. Bestalde berandu datorren sagarrak hobeto erantzun du, kalitatez ere hobeto etortzen delako.

- Zizarra benetan arazo al da?

Ez, baseritar eta sagardozaleek elkar hartu eta planteamentu bat alaitzen badute eta akordiotara iristen badira zizarrarekin.

- Sagardo bateilaren prezioa zenbatekoa da?

140 pzta bodegan, baina boteilarik gabe, edari hutsa. Garbi dago materia prima kostoso batekin eginda eta duen lanarekin merkea dela, baino horretarako NORTASUNA hartu behar du eta orduan materia prima ere

gehiago ordain daiteke.

- Sagardoaren etorkizuna bodegeroaren ikuspegitik...

Gustatuko litzaidake hemen go materia primarekin sagardoa egitea, azkena erabakitako bariatateekin kalitate ona har daitekeelako. Edariak nortasun gehiago hartuko luke. Sagardoaren inguruan dagoen kultura berreskuratuz lortuko da hori (sagardotegietako giroa, gizatasuna,...).

- Txotxeko garaiak indar handia hartu du ezta?

Txotxa sagardoaren bueltan ezagutzera eman den "boom"-a izan da. Txotxa estabilizatu da. Txotxaren buelta ongi egiten bada nortasuna emango diogu sagardoari. Soilik horrela lortuko dugu sagardotegiek duten rituala mantentzea, jendeak sagardoari errespetoa izan behar dio. Horrela gu ere babestuago egongo gara nortasuna duen edari baten ondoan egongo bait gara.