

Sagardoa poteoan

Oraingoz ez du arrakasta handirik, eta jendeak gehiago edaten ditu ardoa edo beste edari batzuk

TXOTX denboraldian erromesaldiak egiten dira sagardotegietara, eta fededun uholdeak biltzen dira mama gozoaren aitzakian. Sagardo botiletatik ere majo edaten du jendeak. Hala ere, sagardoak ez du lortu tabernetako poteoetan erroterik. Jendeak nahiago du beste edari batzuk (sagarra, mostoa...) edo ohiko txikitoak edatea, azkenaldian ardoaren prezioa dezentegarestitu den arren.

Julian Garikano Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko gerenteak dio, elkarteko kideek esandakoetan oinarrituta, sagardoa ez dela zabaldu edo orokortu poteoan, «Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek ahalegin handia eta interesgarria egin arren. Besteak

beste, hor daude botila txikia eta sagardoa tabernetan garagardoaren moduan zerbitzatzeko makina. Gaur egun oraindik askoz ere txakolin gehiago eskatzen da poteoan sagardoa baino. Oso arraroa da poteatzean koadrila batek sagardo botila eskatzea».

• **Ardoa nagusi, garestitu arren**

Ardoaren prezioa garestitu den arren, Garikanoren iritziz, zaila da jende askok eguerdiko edo arratsaldeko poteoan ardoa edateko duen ohitura aldatzea. «Duela urte batzuetatik jendeak askoz ere ardo hobea eta garestiagoa eskatzen du, ez lehengo txikitoa, eta pintxoak ere jaten dituz ardoarekin».

Poteoan arrakasta handirik ez duen arren, gainerakoan, poteotik kanpo, sagardo dezentegarestitu den arren, jendeak nahiago du sagardoa baino poteatzeko.

• **Bilboko Iñakiren taberna, salbuespena**

Sagardoak poteoan duen arrakasta faltan bada salbuespenik. Bilboko Iñakiren tabernan «sagardoa ondo saltzen da, txakolina baino hobeto», nagusiaren hitzetan. Otorduetan, aldiz, ez da sagardo gehiegi edaten. Gipuzkoarrek eskatzen dute batez ere. Beraiek sagardoa botiletatik zerbitzatzuten arren, Bilboko Alde Zaharrean nahiko hedatuta daude sagardoa botatzuten makinak.

Gasteizko Txusta tabernan oso gutxi eskatzen dute sagardoa poteo garaian. «Garai batean bai, duela hiru edo lau urte dezenteg saltzen genuen», dio tabernako arduradunak. «Botila ireki eta momentuan bukatzen zen».

Txustan kañero batetik zerbitzatzuten dute sagardoa. Tabernariak dienez, «oso sagardo ona botatzuten du: zapore ona du, bitza ondo ateratzen da... kalitate aldetik ez dago ezberdintasunik».

Iruñeko Rikardo tabernan diotenez, sagardoaz gain, poteoa bera ere nahiko eskasa da gaur egun. «Normalean adineko jendeak poteatzen du, eta gehienek ardoa eskatzen dute». Otorduetan edo ogitartekoekin jateko, berriz, «sagardo asko eskatzen dute».

Iruñeko Rikardo tabernaren paretetik pasatzen da Donejakue bidea, baina bertako arduradunak azaldu digunez, «atzeritarrek ardoa eskatzen dute».



JOSEBA OLALDE / JAGOBA MANTEROLA

••• Ardoaren prezioa garestitu den arren, jendeak nahiago du sagardoa baino poteatzeko.



Asturias eredua

Joxe Angel Aginaga Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariaren iritziz, «sagardoarentzat izugarria izango litzateke poteoan zabaldu ahal izatea». Aginagak Asturias jartzen du horren eredu. «Gauza onak koplatu egin behar ditugu, eta asko gustatzen zait sagardoak Asturiasen duen arrakasta. Sagardoa izugarri edaten dute, harritzeko moduan».

Euskal Herria Asturiasen pare jartzeko, Aginagak uste du jendea espezializatu egin behar dela, ostalaritzako zerbitzariak batez ere. «Horiei erakutsi egin behar zaie sagardoa ondo zerbitzatzuten, puskatzen, nola tratatu, zein

temperaturan zerbitzatu. Horrek itxura bat ematen du eta oso garrantzitsua da».

Julian Garikano Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko gerentearentzat ere Asturias eta bertako sagardoa dira eredu. «Asturiasen ohikoa da jendeak poteatzean sagardo botilak eskatzea». Hala ere, Garikanok zail ikusten du Euskal Herrian maila horretara iristea. «Aginaga, sagardoa poteoan errotzeko itxaron egin beharko dugu gazteen belaunaldiak ohiturak alda ditzaten. Sagardogileek egin behar dute ahalegina; ostalariek, eskaria hortik doala ikusiz gero, berehala egingo dute sagardoaren alde».

