

# Eztigar kooperatiba finkatze bidean

Sagardotegiaren muntatzea ez da lehentasuna, baina urte gutxi barru etorriko da

Eneko Bidegain / Donaixti

Ipar Euskal Herrian sagardoaren ekoizpena nahiko berria da. Eta nahiko berria da ere Iparraldeko jendeak Gipuzkoako sagardotegietara joateko duen joera. Ia erran daiteke azken urteetan moda fenomeno bat sortu dela.

1989an Sagartzea elkarte sortu zen Iparraldean, ekoizpen mota hori berriz bultzatzeko asmoz. Sagardoaz gain, sagar jusa ere ekoizten dute. Ikerketa lan serio bat eraman ondoan, elkarte honek sagar ekoizpenari leku berria eman dio. 1994-95 urteetan hasi ziren lehen sagarrondoak landatzen, eta aurten eman dituzte lehen fruituak. Erran nahi baita lehen aldikotz beraien sagarrekin ekoitzi sagardoa edaten ahalko dela.

Sagardo ekoizpena Sagartzea elkartearekin abiatu bazen ere, 1996an Eztigar kooperatiba sortu zuten. Orain kooperatiba horrek du segurtatzen ekoizpen hori. Proiektua Arrapitz federazioaren bidez muntatua izan zen. Estatutik eta departamentutik dirulaguntza batzuk onartuak izan ziren, baina proiektu orokor baten zatitza. 1,2 milioi liberako (30 milioi pezeta inguru) aurrekontua muntatu zuten hiru urtez upelen eta brentsaren erosteko eta eraikuntzaren egokitzeko. Inbertsio horientzat ehuneko 50eko dirulaguntza erdietsi dute.

Mementuan, Eztigar kooperatibak ez du langilerik. Hogeita hamar bat partzuerrek osatzen dute, eta lana bakoitzak daukan sagarrondo kopuruaren arabera partikatzen dute. Anitz landatu dutenek gutiago landatu dutenek baino pixka bat gehiago lan egiten dute.



Eztigar kooperatiba sagardoa botilaratzen ari da. 20.000 sagarno botila beteko dituzte.

Ekoizpena Donaixtin egiten dute. Hango egoitzan dituzte brentsa eta upelak. Egun hauetan sagarno botiletan ezartzen ari dira jo eta ke. Partaideak Saratik Iruraino barreatuak dira. Hala ere, sagar gehienak Oztibarre eta Hazparne-Makea eskualdeetatik datoz. Erran behar da proiektua Oztibarre ingurutik abiatu zela.

## 20.000 sagarno botila

Salmententzat ere lana partikatzen dute. Aurten, bitona sagar bildu dituzte guti gorabehera. Horiek dira kooperatibako kideen sagarrak. Bestalde, usaian bezala, sagarrak erosi dituzte. Orotara hogeita mila sagarno botila beteko dituzte. Pantxika Maitia Eztigar kooperatibako

kideak egunkariari azaldu dionez. «ez da sobera arazortik saltzeko». Kooperatibako kideak partzuer moduan antolatuta dira. Sare bat osatzen dute. Bakoitzak kopuru zehatz bat saltzen du. Ferietan ibiltzen dira, udan batez ere. Merkatu batzuetan ere saltzen dute: kooperatibako laborari batzuek, bestalde, etxe ekoizpenak egiten dituzte (ardi gasna, ezta...), eta merkatura joaten direlarik sagarno ere saltzen dute.

Mementukotz, Pantxika Maitiak erran duenez, «20.000 botila erraz saltzen dira, baina gero mugitu beharko da». Duela zenbait aste saltegi handietako jende batzuek, hemengo produktu batean interesa dutela erranez, Eztigar-en sagardoaren saltzea proposatu zuten.

«Guk, mementoan erran diegu ezetz, ez gara saltegi handi horietan sartzen ahal, ez dugulako aski ekoizten». Baina bizpahiru urteren buruan saltegi handi horietan sartu beharko dutela uste du Maitiak. Erreferentziatuak baldin badira, ez bakarrik Iparraldean edo Akitantan, baina urrunago ere saltzeko esperantza dute. Hegoaldeari dagokionez, ez dakite zer harrera ukanen duten, egiten duten sagardoa «arras desberdina baita». «Hemengo jendeek maite dute hango sagarno. Menturaz hango batzuek ere gustukoa ukanen dute gurea», dio Pantxika Maitiak.

## Bi sagarno mota

Alabaina, Eztigar-en

sagardoa desberdina da, sagarrak ere desberdinak baitira: gozoagoak dira edo garratzasun pixka bat dute. Hala, ez da Hegoaldekoa bezain karatsa izan, ez baita Iparraldean hain sagar karatsik. Eztigar-ek bi sagarno mota ekoitzi ditu: lehena gozoa da, sukre gehiagorekin. Iparraldean eta Frantziako ohiuretan gustukoa dute halakoaren edatea, hala nola Normandiako edo Britainiako sagarno. Sagardo mota hori Frantzia iparrekoa eta Hego Euskal Herrikoaren artean kokatzeko gogoia dute Iparraldeko ekoizleek. Bigarren sagardo mota idorragoa da.

## Sagarnotegirik ez

Mementuz, sagarnotegi alde ez dute jorratu. «Anitz ikasteko bagenuen eta badugu», dio Maitiak. Beraz, lehentasunak sagarnoaren ikastean ezarri dituzte. Joan den urtean kooperatibako partaide bat izan zen ikastaldien egiten sagarnoaren eta sagar jusaren egiteari buruz. Eztigar-ek finkatu lehentasuna kalitatea da, gustukoa duten sagarnoaren egitea.

Sagarnotegiarena bigarren urratsa izan da. Mementoan, Donaixtikoko egoitzan ez dute egiten ahal sagarnotegirik. Baina hemendik hiru edo lau urte barne, sagarrondo guzietan sagarrak emanen dituztelarik, 500.000 botila egiten dituztela aurreikusten dute. Ez dituzte horiek guziaz Donaixtin egiten ahal. Bigarren gune bat beharko dute. Horretaz gogoetatzen ari dira. Hori egiten litzateke, ez arras kostaldeen, baina erdi bidean, etxe zahar baten inguruan, sagarnotegi bat muntatuz.



# ELUTXETA

## SAGARDOTEGIA • BASERRIA

● SAGARDO GARAIAN  
TXOTXETIK

● URTE OSOAN GOSARI, BAZKARI  
ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA  
Tel.: 943 55 69 81

