

Jose Antonio Bilbao ■ Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

«Sagardo naturalaren araudia osatu nahi dugu, Gipuzkoarekin batera»

Gipuzkoan bezainbertzeko ohiturarik ez dagoen arren, sagardoa «indartzen» doan bidea dela aitortu digu Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak, zeinak 15 sagardogile biltzen dituen

• **Nolakoa da aurtengo sagardoa Bizkaiaren?**

Oso ona. Lehorte handia izan da, eta ondorioz, ur gutxi zeukan sagarrak, baina zeukana oso ona.

• **Zein neurritan erabili duzue hemengo sagarra aurtengo sagardoa egiteko?**

Dena bertoko sagarrarekin egin dugu. Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen estatutuetan Bizkaiko sagarrarekin bakarrik egiteko baldintza jarria dugu, eta horrela baserriari alternatiba bat emateko. Asturiasko eta Gipuzkoako sagardotik bereizteko ere balio du.

• **Sagar nahikoa dago Bizkaiko eskariari erantzuteko?**

Bai. Garai batean hemen sagardo asko egiten zen. Gerra ostean, bideak hobetu zirenean, jendea ardoa edaten hasi zen, eta sagardoa eta txakolina baztertzen joan ziren. Horrekin, sagarra ere gutxitzen joan da, baina nahikoa bada. 250.000 bat litro ekoiztiko dira aurtun, guztia bertako sagarrarekin.

• **Zein alde du Gipuzkoako sagardoarekin?**

Apur bat kargatuagoa da. Guztia sagar gaziarekin egiten dugu, sagardo sagarrarekin. Kolorez gorritxoagoa da.

• **Bizkaiko sagardogileen kezka nagusia zein da?**

Araudi bat behar dugu. Ardoaren araudia erabiltzen dugu sagardoa egiteko ere, eta Asturias eta Gipuzkoarekin ba-



INAKI SARATXAGA

••• Jose Antonio Bilbao, Markinan duenh Axpe sagardotegian.

tera sagardo naturalaren araudia osatu nahi dugu. Hainbat sagar erabiltzen dira sagardo naturalerako. Araudi horrek proportzio batzuk ipini beharko lituzke. Gure asmoa ere bada bertako sagarrarekin egitea sagardoa, ez bakarrik Bizkaian Bizkaikoa-

rekin, baizik ete Euskal Herri osoan egingo den sagardoa Euskal Herriko sagarrekin egitea.

• **Eta zein harreman duzue bilurralde horietako sagardogileekin?**

Harreman ona dugu, ez oso sakona, baina ona. Urtean bi-

tan-edo elkartzen gara.

Kontsumoari dagokionean, berriz, alde handia dago. Bizkaian jendeak ez du horrenbertzeko ohiturarik sagardotegietara joateko.

Ez, nahiz eta azkenaldian hemen ere perretxikoen legez hasi diren sagardotegiak sortzen, gehienak sasi-sagardotegiak. Hori ere ez da txarra, jendea sagardoa kontsumitzera ohitzen delako. Jendea apurka-apurka ohitzen joango da. Gure helburua kalitatezko sagardoa egitea da, eta horrekin jendea erakartzea. Sagardotegiak laster ematen du dirua, baina ez sagardoaren kontura, txuletaren kontura baizik. Guk botilaratutako sagardoaren aldeko apustua egin dugu.

• **Jendea ohitua dago botilako sagardoa eros-**

tera?

Ez larregi. Propaganda asko egin beharra dago oraindik. Gipuzkoan sagardotegietako kontuak ohitura handia du, tabernetan ere aurkitzen da... Bizkaian gazteek kalimotxoa eta garagardoa edaten dute oraindik, eta edade-

ko jendeak ardoa. Baina etorkizunari begira, sagardoak etorkizun ona duela uste dut: gradu gutxi ditu, alimantu naturalagorik ez dago, jurgan ibiltzeko aproposa...

«Bizkaiko sagarra bakarrik erabiltzeko baldintza jarria dugu»

• **Merkaturatze lana Bizkaian nola egiten duzue, Elkartearen bidez, edo bakoitzak bere aldetik?**

Bakoitzak bere aldetik. Elkartetik, promoziorako sagardo egun batzuk antolatzen ditugu. Egun horietarako prezio batzuk jartzen ditugu, baina gainerakoan, bakoitzak bere bidea egiten du.

• **Sagardo ekoizpenetik bakarrik bizitzerik ba du baserriarrak?**

Bizkaian oraindik ez, litro gutxi ekoizten delako. Nik sagardoa eta txakolina egiten dut, eta osagarritasuna bilatu behar da, bata bestearrekin. Ahal den neurrian produktioa gauza zehatz batzuetara mugatu nahi dut. Gainera, makineria prestatua dugu askoz gehiago egiteko, baina merkatua ere sortu beharra dago, sagarra ere badugulako.



L I Z E T A G A

T O L A R E A

S A G A R D O A K

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA
 ☎ 943 46 82 90 - Faxe: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA