

J.S. | DONOSTIA

«Kontsumitzailea konturatzen hasi da zer den Euskal Sagardoa, baina bidea luzea da»

UNAI AGIRRE EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAKO KOORDINATZAILEA

Aurten bigarren urtea da jatorri deiturako sagardoa ekoizten dela Euskal Herrian. Zer nolako balantzea egiten duzue lehenbiziko urteaz?

Balorazio sakonak egiteko oso goiz da oraindik, baina lehen balorazioa ona da. Horrelako proiektu batek helburu asko biltzen ditu eta pausoz pauso bete behar dira guztiak. Alde horretatik, bidea egiten hasi garela esan liteke: bertako lehengaiaz egindako kalitatezko produktu bat merkaturatu da, sektorea batzen joateko balio izan du, sagar eta sagardo sektorea ari gara aurrera batera egiten administrazioaren laguntzarekin, produktuaren inguruko zenbait azterketa martxan dira...

Horrez gain, merkatuan gero eta Euskal Sagardo gehiago ikusteko pausoak eman dira, kontsumitzaileari begirako aurkezpenak eta publizitatea ere egin dira. Lehen uztan garrantzi berezia eman diogu distribuzio antolatuaekin lan egiteari eta aurtengo urtean, helburu horri eustez gain, ostalaritzarekin lanean hasi nahi dugu.

Zer moduzko harrera egin die kontsumitzaileak botila berriei? Sektorean izan den aldaketa sakona gizarteratu dela uste duzue?

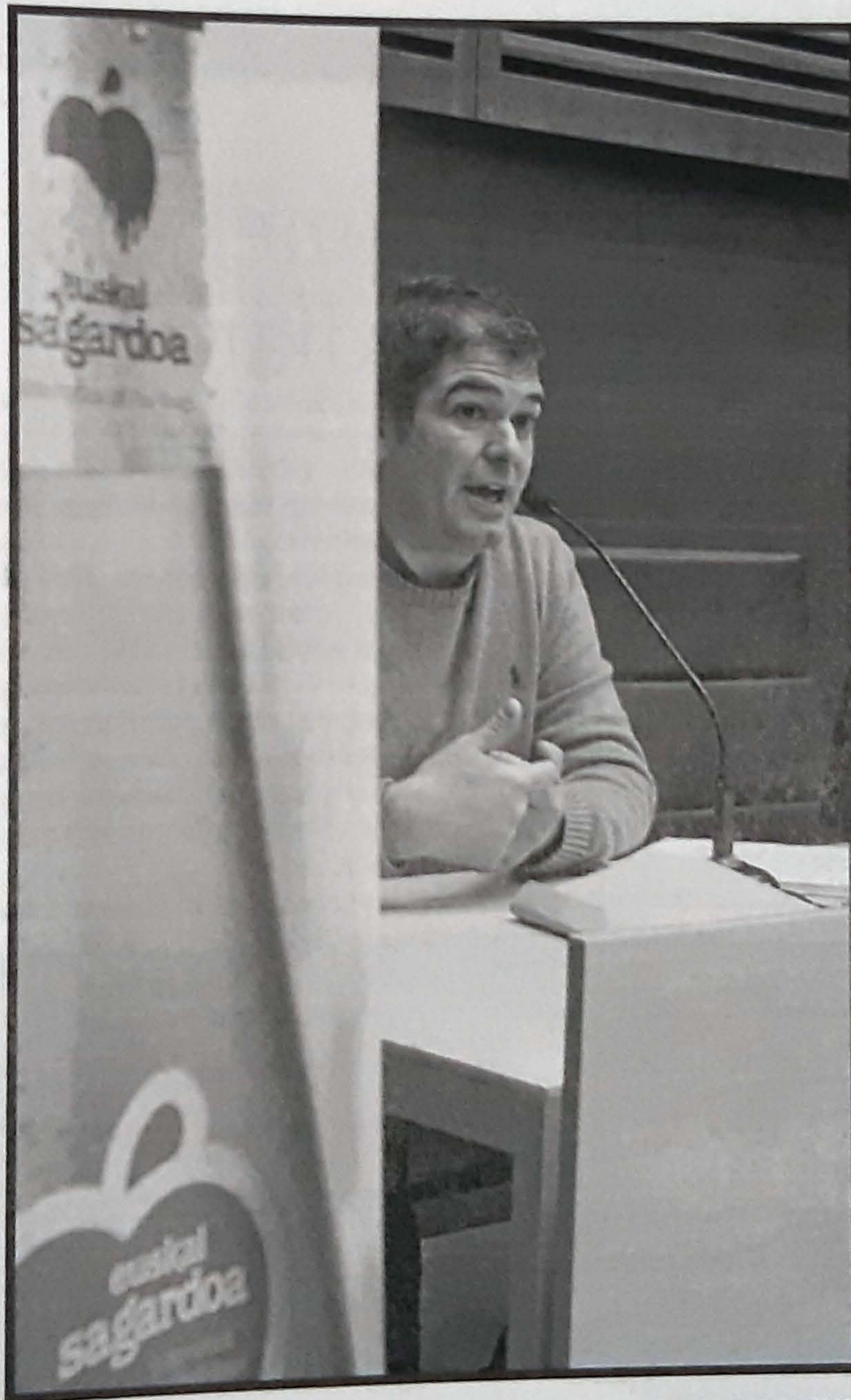
Kontsumitzailea konturatzen hasi da zer den Euskal Sagardoa, baina bide hau luzea da, asko daukagu azaldu eta lantzeko. Euskal Sagardoaren bereizgarria duten botilen atzean zer dagoen ondo azaldu behar diogu kontsumitzaileari, gutxi zabaldu ditugun mezuak bistan jarri, sagar motak adibidez, elaborazio prozesua, kontsumitzeko moduak, zonaldeak eta abar eta abar. Eta horrez gain, sagardotegi bakoitzak, etxe bakoitzak bere bereizgarri eta informazioa eman behar du, jatorri deitura baten pean egonagatik, sagardotegi bakoitzak bai baititu bere bereizgarriak, historia eta lan egiteko modua.

Ostalaritza arloan Euskal Sagardoaren presentzia indartzeko asmoa duzuela aipatu duzu. Bai, 2018an ostalaritzarekin lanean hasi nahi dugu buru-belarri, eta zenbait material ere prestatu ditugu horri begira. Alde horretatik, hasi gara aurten go egitarau bat zehazten ahalik eta ostalari gehienengana iristeko. Hala ere, edozein taberna, jatetxe, elkarte gastronomiko edo bestek produktuaren inguruko interesa badu, lasai jar daiteke gurekin harremanetan eta informazioa emango diogu.

“

«Jatorri deitura baten pean egonagatik, sagardotegi bakoitzak bere bereizgarriak, historia eta lan egiteko moduak ditu».

Jatorri deiturako sagardoak urtebeteko ibilbidea bete du eta lehen balorazio positiboa egiten du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak, batez ere bertako lehengaiez egindako kalitatezko produktu bat merkaturatu delako, sektorea batzen joateko balio izan duelako eta kontsumitzailea konturatzen hasi delako Euskal Sagardoa zer den. Hala ere, bidea egiten hasi besterik ez dutela egin nabarmentzen du eta aurten ostalaritzarekin lanean hasteko asmoa dute.



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Aurten inoiz baino sagar gehiago izan da; hori mesedegarria izan al da jatorri deiturarentzat?

Bai mesedegarria izan da, dudarik gabe. Nahiz eta gero eta sagasti gehiago jartzen ari eta poliki-poliki profesionalizatzen joan, urte guztiak ez dira berdinak hemen eta sagar askoko urtea izateak ahalbidetu du sagasti gehiago sartu izana jatorri deituran eta hamabi sagardotegi berri sartu izana, 47 sagardotegi izateraino. Hori zerbaiten seinale da.

Euskal Sagardoa proiektua Gipuzkoa, Bizkai eta Arabako sagardotegiekin abiatu da, baina Nafarroako ekoizleek ere parte hartzeko asmoa azaldu dute. Etorkizunean ikusiko ditugu nafar ekoizleak proiektuaren barruan?

Jatorri deituraren gaia mugitzen hasi ginenean hitz egin genuen nafar ekoizleekin eta orduan oso goiz harrapatu zituen proiektu honek. Orain interesa dutela jakinarazi digute bai sagarziale eta bai sagardozale sektoreak, eta hori oso interesgarria da jatorri deiturarentzat. Denbora beharko da gestio guztiak egiteko, baina nik uste ikusiko ditugula Euskal Sagardoa proiektuaren barruan; hala nahi nuke behintzat.

ALBERRO
SAGARDOTEGIA
Sagardo naturala
Santa Barbara Auzoa 61, Hernani • Tf. 943 55 00 19

Zelaia
Sagardo naturala
KALITATE GUZTI-GUZTIA
daukagu zuretzat