

Batez ere, mentalitatean diferentzi nabarmena eman da

80garren hamarkada: sagardogile gazte berriak

Oroar, oreka natural batean oinarritzen da. Batzutan desberpena nagusituz eta bestetan, aldaketa sakonetan bilakatuz joan arren, jarraipena finkatuz doa. Egokia den neurrian gogoratua, denboraren zehar hartzapenarekin ahaztua. Sustriak tutorretik ez badira moztzen, belau-naldi asko iraun dezake.

Hiiz batean: tradizioa. Gure herrian, gainontzeoketan bezalaxe, kontzeptu hori nagusitasun oso koparen sozio-historikoa murgildu da. Baserriaren mundua ezagutu dugun tradizioa, gure irudiaren sustria baizik ez da izan. Horregatik, sagardogegiek hainbeste denbora iraundu dute. Sagardogegiek, belau-nik belau-n, tradizioa nola igorri eta garraratu den ikusi dute.

Baina, piskanaka gizartea aldatzen den neurrian, sagardogegien irudia desberdinagoa agertzen zaigu. Aldaketa hauek, nagusiak ez badira izan, beharrezkotzat jo beharko genuke. Progresoaren hildo berberatik biderraten dira, irudi modernoa aurkez-tuz.

80garren hamarkada iritsi da eta belau-naldi berri bat agertzen zaigu pentsamolde optimistarekin. Hauek, gurasoak utzitako postua hartzen dute.

Hala nola, esperientzi aberasgarria ginean dutelarik, sagardogegile berriek enpresa bat eraikitzeko asmtan dihardute. Batzuzentzat, sagardoa egitea ikaragarriko «txolloa» dela pentsatzen dute, baina, mundu edo salta horretan gutziz sartutak daudenean, berehala posizio erreale batetara jeisten dira.

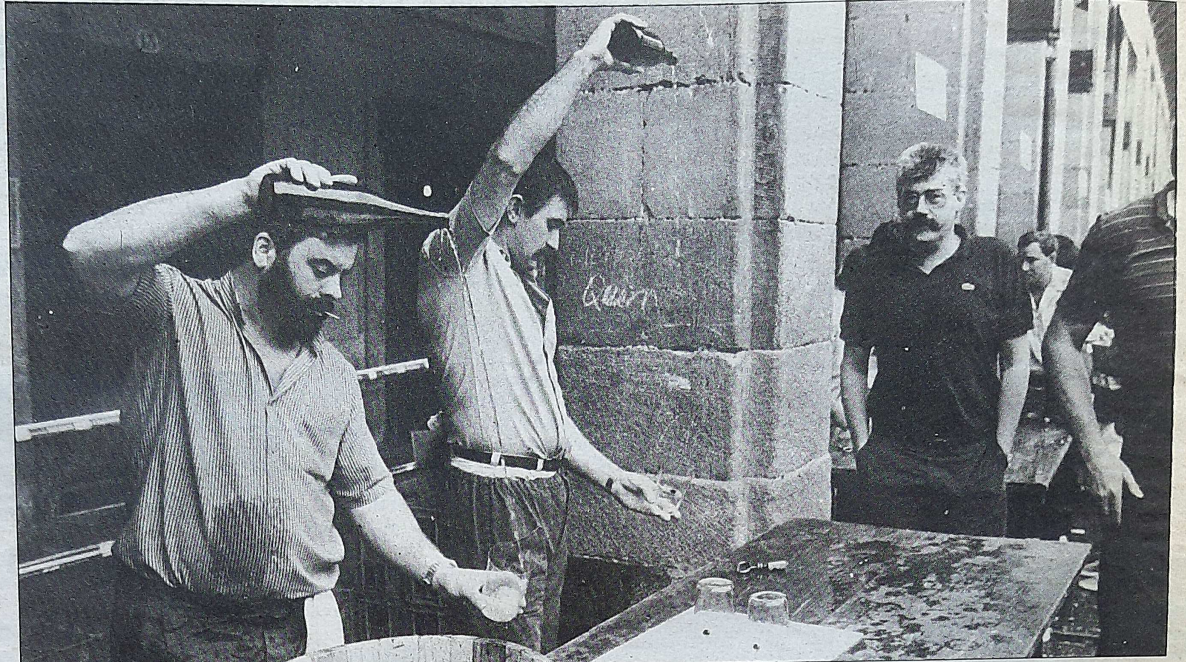
Sagardoa egiteak ez du gauza haundirik suposatzen: sagarondoak zaindu, sagar uzta bildu, elaborazioa, sagardoa enbotailatu eta azkenik, lortutako produktioa merkaturatu, hots, beste edozein batean ematen den lan prozesu berdintsua.

Baina, gaurregun sagardogegilei oso zaila gertatzen zaie lortutako produktioa edo sagardo botelak saltzea. Hildo honetatik igaritzen denez, sagardogegien kompetentzia handiagozkoen dihoaz eta batez ere sagardogegile txikiak oso zaila egiten zaie produktio hori kanpora edo merkaturatu hedatzera.

Badirudi, jende mordo bat ez dela ohizko salmentan lekuetara hurbiltzen sagardo botelak erostera. Hau da, sagardogegietara: baizik eta kate komertzial handietara joaten dira: Mamut, Pryca etab. Hau dela eta, sagardoa produktu komertziala bezala bilakatzen ari da. merkaturan eragin handia edukiz.

Bestalde, sagardogegile berri hauek gurasoarekiko duten diferentzi nabarmena mentalitatean datza. Ikuspuntu desberdin hau, ia eite gutietan eta batez ere, progresoak eskatzen dituen aldatketan ematen da.

Egun, sagardoaren tratamendua, zurniaz, gaixotasunaz etab-az informatuagoak daude, edo beste era batetara esanda, sagardogegile berriek gai hauek nahitanahieko ardura hartu dute. Duela urte batzu, aipatu-



Sagardogegile berriak jo ta ke ari dira sagardoarekin.

tako gaiek gaineko tratamendua zuten; hau zela eta, administrazioak azken urte hauetan gogor ekin dio sagardoaren inguruari eusteko. Bederen, ikerketa sakonagoak eginez egoera larri hau erabat aldatzen dute. Administrazioaren eta sagardogegileen artean lotura hesiu bat ikusi daiteke; adibidez, administrazioak landatzeko. Era honetaz, sagarriaren produktioari garrantziko bulkatze bat ematen zaio.

Elaborazioaren aldetik, gaurko sagardogegilek ihazkoaren prozesu berbera betetzen dute, funtsean bai, baina orain, sagarra hobeto zainduz. Kalitatezko sagardoa prestatzeko neurri zehatzak hartzen dituzte; alde batetik, sagarondoak ondo zainduz eta bestetik, uzta biltzen denean kalitatezko sagarrak aukertzen dira, us-telak baztertu.

Enpresa hauetan, lanabes mekanikoen zarata entzun daiteke. Sagardogegien garapenerekin batera mekanizazioa iritsi da, inazko lan prozesua nahiko eskulanekoa baze ere, une honetan lanabes mekanizazioa nagusitu da: dolarectan, botilatzeko gailuetan etab.

Sagardogegien irudi bat mantentzeko, garbitasunari lehenatsuna ematen zaio. Horretarako, neurri zehatzetan oinarritzen dira, osasun-arako erakundeek kontrolak ezartzen baitituzte.

Betidanik, elkarte eta sagardogegien artean ikuspuntu amankomunak zituzten, emakumearen presentzia zela eta. Baina, kasu hau gutziz aldatu da. Orango sagardogegileek diotenez klase, maila, sexu etab ez-

berdinetako gizabanakoak hurbiltzen dira, hauen produktioa dastatzera. Pupurri bat dirudi: jakitunak, kuriosoak, exekutiboak, herriarrak... Azken finean, denboraldi hontako boom-a izan baita!

Gaurko sagardogegietan hobe eta gainera erosoago jaten dela, nahiko argi eta garbi dago. Hau dela eta, sagardogegiak jateketan bilakatzen hasiak dira; non, hiru motatako sagardogegiak ikus daiteke: 1) sagardoaren salmentan bakarrik dihardutenak, 2) jateke mailara prekatzen direnak eta 3) sagardoa saldu eta janariak prestatzen dutenak.

Bestalde, koordinazioari buruz entzi kontrajarriak agertzen dituzte. Duela gutxi, bost sagardogegile bildu eta eratu ziren Taldea deiturapean. Koordinazio honen bidez, ematen ziren arazo indibidualak erabat desagartzen ziren. Sagardogegile guztiak ez dira ados jartzen, koordinazio posible baten ideia nahiko zorakio baita. Zergatik? alde batetik, zeharren eta gazteen mentalitatea zeharo desberdina delako, eta bestetik, sagardogegile oroen ikuspuntuak elkar jotzen direlako.

Azkenik, aipatu behar da Europako Ekonomi Elkarteak baserrietan egundoko eragina izan badu ere, arazo larri hori sagardogegietara oraindik ez da iritsi. Batez ere, herrialde desberdinetako sagardogegileen artean kompetentziarik ez delako somatzen. Europa mailan, Britainia eta Ingalterra sagarriaren produktioan nagusiak dira; baina edari honen salmentak herrialde berberan bakar bakarrik ematen dira.



Irudi berri bat agertzen da.

Jose Cruz
Calonge Lizarazu

COSECHERO DE SIDRAS

Casa Guruzeta
Teléfono: 21 32 51

IGUELDO (San Sebastián)

Sidras
OYARBIDE

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99
ASTIGARRAGA