



besari dagokionez, Agirrek argitu nahi izan du laguntzak ez direla mugatu merkaturatzera soilik, produkzio prozesu osora zabaldu direla. «Eta horrek eragin handia izan du kalitatean. Gaur egun, kalitate handiko produktua ari gara ekoizten».

Aurrera begira, sagardogileek bi erronka dituzte, Agirreren arabera: merkatua zabaltzea eta prezioa «kalitateari egokitzea». «Bertako merkatua ondo landu da, baina gehiago egin daitekeela uste dugu: dendetako linealetan ondo posizionatu behar dugu, eta ostalaritzan gehiago sartu behar gara: sagardo kartak sortuz, azalpenekin-eta, adibidez». Agirrek uste du sagardoak baduela merkatua, «potentzialtasun handiko» produktua delako. «Gurea da, Euskal Herrikoa, arina da, graduazio txikikoa...».

Gazteak erakartzea

Aburuzak, baina, zailtasun ugari ikusten ditu oraindik Gipuzkoatik kanpo saltzeko. «Ari gara, baina erronka bat da oraindik Euskal Herri osora iristea, Euskal Herriko merkatua sendotzea». Geografikoaz gain, badute beste

Sagardogileek bertako sagarrean oinarritu nahi dute ekoizpena, sagardoari balio erantsi bat eman eta sektorea duintzeko. Helburu horrekin sortu zuten Euskal Sagardoa sor-marka 2017an.

Kalitatezkoa eta bereizgarria

Paulo Ostolaza

Kalitatea da euskal sagardogileek gehien darabilten hitza azken urteetan. Gaur egun duten indarra bermatzeko eta, ezinbestean, aurrerapausoak emateko merkatuaren dibertsifikaziorantz eta internacionalizaziorantz. Horretarako, kalitate handiko produktu bat ekoizteaz gain, bezeroei zerbait bereizgarria eskaintzea da sagardogileen asmoa, bertakoa.

Sagarraren jatorrian dago gaurkoa. Gaur egun Euskal Herrian sagardoa ekoizteko erabiltzen di-

Arabako bik. Duela bi urte gehitu ziren azkenak. Sor-markak sortu zenetik bete duen erronka nagusietako bat sektorea batu izana da, hiru lurraldeetako ekoizleak zigitu berean elkartu baititu. Euskal Sagardoa markara bideratutako ekoizpena 48 sagardogilek egiten dute gaur egun: Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko bostek eta Arabako bik.

Ez da nolanahiko kontua. Sagardotegi askok, oraindik, txotxari esker lortzen dituzte irabazirik gehienak, eta ekoizle batzuek

Sor-marka aurkeztu zutenetik helburu bat ezarri zuten: 2032rako, ekoizle guztiek bertako



1990eko hamarkadan ostalari bihurtu ginen; ahaztu egin genuen botila, ez genuen landu. Orain, oreka bilatu behar dugu»

Ibon Aburuza

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

«Garagardoaren sektorean marketinaren alorrean eta produktu aniztasunean egiten ari direna ispilua da guretzat»

Unai Agirre

Euskal Sagardoa sor-markaren kudeatzailea

kontsumoa «urte osoa» zabal-tzea. «Lortu behar dugu sagardoa ez izatea soilik txotx garaian edo ospakizun jakin batzuetan kontsumitzen den produktu bat».

Aburuzak gazteengan jarri du begirada. Azpimarratu du botilak saltoki handietan ikusgarri jarri izanak eta sagardoak Agirrek aipatu dituen ezaugarriak izateak kontsumoa handitu duela. Horren harira, Agirrek garagardo

egileek gazteak erakartzeko egiten ari diren lana azpimarratu du. «Ispilu interesgarria da guretzat marketinaren alorrean, diseinuan, produktu aniztasunean eta beste egiten ari direna».

Upategiak ere aipatu ditu Euskal Sagardoa sor-markaren kudeatzaileak. «Lan handia egin dute ostalaritza eta produkzioa uztartzen,

eta, bereziki, sor-marken alorra lantzen, mahatsen aniztasuna eta produkzio moduetan iker-tzen...».

Agirreren ustez, kalitatean jauzia egiteak ekarri beharko luke sagardoaren prezioa «duintzea» eta sektoreko beste langileen lana ere; bereziki, sagar ekoizleena.

behera, kanpotik ekarritakoak dira. Kalitate zigilu bereizgarri bat osatzeko, ordea, badira urte batzuk sagardogileak eta erakundeak bertako sagarren produkzioa bultzatzen hasiak direla.

Erabat bertakoa den sagardoa Euskal Sagardoa jatorri izenarekin zigilatzen da 2017tik; kalitate bermea duten sagardoek soilik eskuratzen dute zigilu hori. Kalitate probak Fraisoro laborategian egiten dituzte, bai fisiko-kimikoak eta bai organoleptikoak, eta Hazi fundazioak egiaztatzen du prozesu osoa.

Aurkeztu zutenetik helburu bat jarri zuten mahai gainean sustatzaileek: 2032. urterako, ekoizpen guztia bertako sagarrekin egitea. Aurten, hiru milioi litro sagardo ekoizti dira Euskal Sagardoa sor-markarekin.

Edariaren balio eraritsia areagotzea eta kalitatean oinarritzea da sor-markaren azken helburua, produktua apur bat garestiago saldu eta sektorea duindu ahal izateko. Zapiain sagardotegiko Miguel Zapiainek hala azaldu du: «Euskal Sagardoa sor-marka da gure aukera bakarra jendeak kalitateari dagokion balioa eman diezaion eta pixka bat gehiago ordaintzea onar dezan».

Euskal Sagardoa markara bideratutako ekoizpena 48 sagardogilek egiten dute gaur egun: Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko bostek eta

sagarrarekin egitea

diote botilaren merkatua «gai-nezka» dagoela. Euskal Sagardoa ez da sagardogileek eta erakundeek kalitatearen alde egin duten lehen apustua. Lehendik mar-txan zen Gorenak marka, baina Euskal Sagardoa sortu zenetik Eusko Jaurilaritzaren menpeko Hazi fundazioak kudeatzen du. Zigilu horretan, ordea, bertako eta kanpoko sagarra erabiltzen dute ekoizleek, eta asmoa da pixkanaka guztiak Euskal Sagardoa ekoiztera igarotzea.

Hedapena Euskal Herrira

Etorkizunean, litekeena da Nafarroako eta Ipar Euskal Herriko ekoizleak ere jatorri izenera gehitzea, baina muga administratiboez ez dute errazten bide hori. Euskal Sagardoa sor-marka publikoa da, eta Eusko Jaurilaritza da hura kudeatzen duena. Nafarroako ekoizleak sartuko balira, bi autonomia erkidegotako ekoizleak bilduko lituzke eta, ondorioz, Espainiako Elikadura Ministerioa bihurtuko litzateke arautzailea. Ez Eusko Jaurilaritza, ez Nafarroako Gobernua.

Are eta konplexuagoa litzateke Ipar Euskal Herriko ekoizleek sartu nahiko balute. Orduan, bi herrialdetan banatutako jatorri izena litzateke Euskal Sagardoa, eta Bruselak arautu beharko luke.