

Azken bi urteotako aborokinek euskal laboratzaileak nahasterazi dituzte

SAGARDOGILEEN USTEZ, BEHARREZKO DA SAGARRONDO-KOPURUA EZAGUTZEA, LANDARE BERRIAK JARTZEN JARRAIKI BAINO LEHEN.

Gipuzkoako sagardogileen ustean, beharrezko da gelditzea eta gaur egun Gipuzkoan eta Bizkaian dauden sagarrondoak zenbatzea, landaketa berriak egin baino lehen. Azken urteotako aborokinek —zerbait harrigarria sektorean— gipuzkoar sagardogileak nahasterazi dituzte, urtez-urte ekoizpen osoa saltzera ohiturik zeudenez.

Sagardoa aspaldixodanik modan dago. Edari herrikoi honen salmentak goraka joan dira eta industri-iharduera bilakatu da 60 profesio-narientzat, denak Gipuzkoakoak, Astigarragatik edo Martutenetik Tolosa eta Lexarretaraino.

Hala ere, azken bi kanpainetan sagardo —aborokinak geratu dira. Jose Mari Irizar-ek —Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Ekoizleen Elkartearen lehendakari— dio ez dakiela zer dela-ta gertatu den hori: kontsumoak behera egin duen —hala uste ez badu ere— ala, oster, eskaintza izan den gora egin duena. Azken lauzpabost urteotan, dozena bat sagardogile berri agertu da merkatuan eta hori, eskaria egonkor den merkatu batean, izan liteke desorekatze horren zioa. Irizar-en eritziz egoera berri hau aztertu behar da sakonki eta, gainera, gaur egun Euskal Herrian dagoen sagarrondo-kopurua ezagutu behar dela uste du, “horrela jakin dezakegun hamar edo hamabost urte barru gai izango garen ekoizpen guzti hori hurrupatzen”.

Hirurogeitabost laboratzaile

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Ekoizle-Elkartea Euskal Herrian —Gipuzkoan biak— dauden bietariko bat da eta bazkide gehien biltzen duena. Elkar-tearen lehendakari den Jose Mari Irizar-en esanetan: hirurogei laboratzaile inguru elkartzen da bertan. Beste Elkargoak, “Taldea”-k, bost sagardogile biltzen ditu, orain dela zenbait urte gehiengoaren Elkartetik bananduak.

Guzti horiek, orohar, ia bost miloi litro sagardo ekoizten dituzte urtero, edaria Hego Euskal Herri osoan zehar

eta espainiar hiri nagusietako jate-txeetan, gure Herriarekin hain maiz loturik dauden jatetxeetan zehar banatu arren, eskari nagusia herrialdetik beretik datorkie.

Hirurogeitabost sagardogile horik aritzen dira industri-moduan produktua ateratzen. Irizar-ek xaloki esaten digu: “Hau bai den errentagarria, ordu pilo bat sartzen bada ere, eta kontutan izan behar da familia osoak elkarlanean laguntzen duela”. “Sagardoari etekinak ateratzen zaizkio”, azaltzen du, “baina sartzen ditugun orduetaz ahan-tiz gero, hobe”, eta gehitzen du: “Ni, esaterako, goizeko ordu batean oheratu nintzen atzo, hiruretan, lauretan eta, azkenekoz, seietan jaikitzen nintzelarik tinkagailua gainbegiratzearren”, kondatzen digu gure solaskideak, laboratze-kanpaina buru-belarri murgildua.

Elkarteburuak zera diosku: “Sagardogile guztiak nekazariak izan gara lehenago, sagarrondoak genituen, eta pixkanaka upak ezarriz joan gara, ia konturatu gabe, negozio txiki bat sortu arte”, nahiz eta lehengo zeregina erabat utzi gabe edo, bestela, taberna edo sagardotegia jarritz.

Landaketa berriak

Elkarteko kideek mamia erosten dute eta sagardoa banakoki saltzen. Edonola, Elkar-teak prezioak hitzarmendu ditu Gipuzkoako nekazari-ekin, nekazal Sindikatuaren bitartez. Kantabria, Asturias edo Galiziatik datorren sagarrak prezio librean ditu eta bakoitzak berea erosten du. Halabaina, pare bat aldiz beharrezko izan zaie Normandiako sagarra eskuratzea, eta orduan bai Elkar-te bezala jokatzen zuten.

Aurtengo uzta bikaina izan da, eta sagarraren prezioa 24 pezeta kiloko inguruan ezarri da.

Erakundeen laguntzek bultzaturik, ia ehun mila sagarrondo landatu dira Gipuzkoan. Irizar-en ustez, beharrezko da Gipuzkoan dagoen sagarrondo-kopurua zehatz-mehatz ezagutzea.

“Hornitzaileek sagarra ekartzen dutenean, horrekin batera gutxienezko estatistika ere ekar diezadatelako eskatzen diet, ea zenbat zuhaitz, zein motakoak, sagarrondoak dauden alde berri, etab... sagardogile guztiok betebeharrak osatzen baldin badugu, zer daukagun jakingo genuke, ze-nolako etorkizuna dugun aurrean. Ezin da jarraiki sagarrondoak landatzen, zer daukagun jakin gabe. Ikerketa horrek lagunduko digu ezagutzen landaketa berri horiek hamar edo hamabost urte barru zenbat emango diguten eta ea gai izango garen ekoizpen osoa hurrupatzen, osterantzean, hobe dugu landatzeari uztea”, azaltzen du Irizar-ek.

Sagardorako diren hirurogeitik gorako sagar-motak, hiru multzotan banan daitezke: geza, mingotsa eta garratza. Denak batera bilduz gero, sagardo ona ateratzen da, baieztatzen du Irizar-ek. “Hemen mingotsak huts egin du”, “eta horregatik Gipuzkoan landatzeko saiakerak bertako motak berreskuratzearen ildotik abiatu dira”.

Merkaturatzea

Sagardoaren merkaturak oso fidela da eta hedatuz doa apur-apurka. Aresti arte, Gipuzkoako sagardoaren merkaturak Donostian biltzen zen funtsean, eta gaur, hiriburua merkaturatzen ahan-tiz gabe, Herrialde osoan banatzen da, Herriko gainontzean eta Madril, Bartzelona edo Zalduba bezalako espainiar hirietako zenbait jatetxe-tan.

Merkaturatze ikuspuntutik, Elkar-teak gutxienezko haldintza hau eskatzen die bazkideei: botila orok sagardogilearen izena eraman dezala kortxoan. Horrez gain, duela bi urte botila eta kutxamota bat hautatu ziren eredu euskal sagardogile denontzat. Merkaturatze etengabe gora doan produktua baten ospea handitzeko neurriak, azken finean. ■