

BI ERAKUNDE SAGARDOAZ HITZEGITEKO

Ia guztioi dastatzea gustatzen zaigu, batez ere txuleta eder bat eta dagokion makailo tortilaz lagundurik badator. Ohiturtzat daukagun arren txotx garaia datorrenean bakarrik hitzegiten dugu berataz. Sagardoa da, bere egileek komunikabideetan urte guztian zehar jakitera ematea nahi lutekeena, eta ez moda batean bihurtu den urte sasoi batean bakarrik. Gipuzkoan bi sagardogile talde daude;

TALDEA SAGARDOGILEAK eta herrialdeko UZTABILTZAILEEN ERAKUNDEA.

Denbora gehien daramatenak.

Gipuzkoako Sagardo Uztabiltzaileen Erakundea, 66renbat kiderekin, denboran zaharrena da. J.M. Bereziartua bere Lehen-dakariak adierazten zigunez, 50 edo 60 urte badira lanean dabilela, nahiz eta bere kondairan zehar forma desberdinak hartu dituen. Bere helburu oinarritzkoen artean bezeroa hezitzea dago, produktua nola kontsumitu behar den eta bere ezaugarriei buruzko informazioa eman... ohituraz sagardotegietako bisitek baino arrera kaxkarrago duen botilako sagardoa merkatuan eta jendartean zuzpertzearen beharra duen irakaskuntza hain zuzen. Bere asmoen artean ere sagardotegi deritzaien egoitzek bete beharreko baldintzen eta erizbiden bateratzea aipatzen da. Izenari duintasuna eman, eta sagardogile bezala, multzo honetakoa ez den inork legez ez dagokion izen horretaz onurarik atera ez dezala dira beraien aburuak.

Erakundea Helikadura arloan izen bera duen taldearekin elkarlanean aritu izan da beti, arlo honetara zuzentzea derrigorrezkoa iruditzen bait zaie famili mailan kontsumoa indartzea nahi baldin bada.

Taldea Sagardogileak.

Orain dela zortzi edo bederatzi urte Sagardo Uztabiltzaileen Erakundeko kide ziren lau lagunek bertatik banantzea erabaki zuten Taldea Sagardogileak sortzeko. Arlo honen etorkizuneko planteia-

Gipuzkoan bi sagardogile talde daude: Taldea Sagardogileak eta herrialdeko Uztabiltzaileen Erakundea

Sagardogintzak azken hamar urte hauetan aldaketa garrantzitsu bat izan du. sagartegian kopurua bikoiztu egin delarik

Sagardoa, bertako edari berezi bat da, edan erraza, alkol gradu gutxikoa eta kalitate- salneurri parekidea

menduetaz ideia ezberdinak ziztutzen eta beste erakunde mota batetik aurrera eramatea errazagoa izango zela usten zuten. Horrela Sociedad Agrícola de Transformación (S.A.T.) batetan eratu ziren Joxe Antonio Gainzerainek zuzenduta. Argi utzi nahi dute honek ez duela inolako harreman txartzerik suposatu uztabiltzaileen erakundearekin, guztiz alderantziz, elkarlanean dihardute beste zenbait gaitan. Erakunde ttikiagoa izanik beraien proiektuak betetzea hain zaila izango ez zaiela pentsatzen dute soilik. Diotenez, beraiena izan zen enbotilatzen erabilitako txanpaina botila zaharrak diseinu berrikoengatik aldatzearen ideia. Momentu honetan gazteria dela sagardozalean arloa altxatzen ari dena uste dute, beraintzako zuzendurik dago Bizkaian indartzen ari, eta goiz baino beranduago hona ere etorriko den presiozko sagardo naturala. Ez dugu ahaztu behar bere alkohol graduazio ttikiagatik edan erreza eta kalitate-prezio erlazio egokia duen produkto tipiko bat eskeintzen zaiola jendeari.

Sagardoa gaur egun.

Bai Sagardo Uztabiltzaileen Erakundeko lehendakariak eta baita Joxe Antonio Gainzerainek ere azken hamar urte hauetan arloak aldaketa nagusi bat jasan izan duela esatean bat datoz. Sagardotegi kopurua bikoiztu egin da, bainan ez beti sektore honetako profesionalak azaldu direlako. Egia esan, gutxi dira enbo-

tilatzetikan bakarrik bizi direnak. Zenbait profesionalak sagardo naturalaren laborantza ozpina eta iada ezaguna den sagardoz bezalako produktuenarekin konbinatzen dituzte. Bainan ia dauden produkzio gune guztiak izaera mixtoa dute, «txotxa» nekazaritza edo abeltzantzarekin nahasten dituztelarik. Asko dira, gainera, hostelarietako bide kalsikoa hartu dutenak sagardotegi-erretegiak deritzaienekin, batez ere honek problema gutxiago eta diru «freskoa» dakarrelako. Sagardo enboteilatua saltzea lan latza da momentuz, etekinak eskasak dira beste edari motek eskeintzen dituztenekin konparatuz eta, hau gutxi balitz, gainera inbertsio ikaragarriak behar izaten dira enboteilatzeko erabiltzen diren makinatan.

Egiten den sagardo guztitik, Bereziartuaren ustetan zazpiren bat milioa litro urteko, ehuneko 70-80 Gipuzkoan saltzen da. Barzelon bezalako tokietan komertzializatzea saiatu izan da, bainan Kataluniako kontsumitzailea ez da gehiegi ama duen edarietaz fidatzen. Uztabiltzaileen lehendakariaren ustetan ez jakintasunak sortzen duen arazo bat da hau. Amarik gabe sagardo ez litzteke bera izango, bere izaera jatorra galduko lukelarik. Gainzerainek gai honetaz adierazten zuenez, sagardoa ez dago oraindik kanpora ateratzeko egoeran, etengabeko aldaketan dagoen produkto bizi bat bait da. Bere egonkortasuna hobetzea beharrezkoa da eta horretarako txakoliña eta txanpainarekin egin diren bezalako ikerkuntza teknikoak nahi eta nahiezkoak dira, Bereziartuak zuzen zioen bezala. Ezin dezakegu etsi, gure produktoa ongi ezagutu behar dugu aldi bakoitzean emaitza hobekoak izan nahi baditugu. Taldea Sagardogileak baikor dago sektoreak une honetan duen egoeraz: salmentak ez dira igo, bainan ez dira jeitxi ere egin; eta

hau krisis garaian kontuan hartzeko datu bat da. Uztabiltzaileen lehendakariak dioenez lan galanta daukate haurrean: lehen eroslea sagardotegietara joaten zen produktua erostera, orain berriz, sagardogileak joan behar izaten du bere edaria saltzera.

Lehengaiak.

Sagardoa Gipuzkoan ohitura zahar bati izanik, nahiko ironikoa da hau egiteko lehengaiak, sagarra, lurralde honetan behar adina ez sortzea. Haurten, %30a bakarrik zetorren gure lurretatik. Beste guztia, aurreko urteetan bezalaxe, Asturias, Galizia, Santander,

Sagardoaren %80 Gipuzkoan kontsumitzen da. Urteko produkzio orokorra, zazpi bato milioi litrotan datza

Etorkizuna sagardogile eta elikadura sektoreak batzean elkartzean datza

Jendearengan, sagardo enboteilatua urte osoz kontsumitzeko ohitura sortu behar dugu

Normandia edo Bretainan bilatu beharra izan da. Gipuzkoar sagardogileari merkeago dator kio sagarra kanpotik ekartzea, bestalde. Gainera, explotazioak ttikiak dira eta horrek nekazari batengana baino gehiago jo beharra suposatzen du, transportea garestitzen delarik. Gai honetan sagardogile eta nekazarien harteko elkarlanaren beharra aipatzen du Joxe Antonio Gainzerainek, bi taldeentzat onuragarria izango den akordioetara iristeko helburuarekin. «Aurrera egin nahi badugu, elkarturik egon behar dugu». Nekazariak beren sagarra sagardogileek erostea nahi badute mota aiposekin landak aldatu eta nahita ezko kalitate azterketen ezarpenaren beharra ere azpimarratzen du.

Etorkizuna.

Bai Uztabiltzaileen Erakundeak baita Taldea Sagardogileak ere, kontsumo partikularra indartzuz, salmentak helikadura sektoreran bidertzean dagoen etorkizunaren aldekoak dira. Horretarako, kontsumitzaileak bere mahai gainean duen produktoari buruzko informazioa eskeintzea baino hobea gorik ez dago. Kalitatezko produktoaren berma bezala botailen etiketatzearen aldeko borrokan arazoia horixe da. Gainzerainek beraiek gaur egun produkzioaren %60a edo 70a etiketatzen dutela dio eta denbora joan ala kopuru hau handitzea nahi dute. Etiketatzeak zertxo bait garestitzen ditu ordainak, bainan gaur egun guztirako prest egon beharra dago, aurrera jo behar da. Uztabiltzaileen erakundeetik beharrezko eskakizunak betetzen dituzten sagardoei kalitatezko LABEL bat emateko posibilitatea aztertzen dute ikerketak eragiten hari dira. Bizirik dagoen produkto batekin lortzea zaila dela aitortzen dute, momentuz ikerketa eta azterketekin aurrera egitea derigorrezkoa da, gogor lan egin eta itxaron besterik ez dago. ■