

Deustuko ikasleek sagardoa zerbitzatzeko teknika berrien inguruko ikerketa aurkeztu dute



Sagardo-kañeroak ezartzeko proposamenak ez ditu gipuzkoarrak konbentzitu, zaporean eta kalitatean eragin negatiboa izan dezakeela uste baitute

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK LUZATUTAKO PROPOSAMENARI EUTSIZ, Gipuzkoako taberna eta jatetxeetan sagardoa kañeroan saltzea alegia, Deustuko Enpresen Administrazio eta Zuzendaritza graduako laugarren mailako ikasle talde batek aztertu du zer nolako harre- ra izango lukeen ideia horrek Gipuzkoako sagardo kontsumitzaileen artean. Sagardoa zerbitzatzeko teknika berrien ezarpena aztertzeaz gain, ikasleek burututako ikerketan sagardoaren kontsumo-ohiturak nahiz edari honen lehiakideen inguruko datuak ere bildu dituzte, eta sektorearentzat datu berri eta interesgarriak lortu.

Petritegi sagardotegiko zuzendari nagusi Ainara Otañoren, Gipuzkoako Sagardogile elkarteko Amaia Mitxelena- naren eta Ola sagardotegiko arduradunen laguntzari esker ekin zioten lanari iazko sagardotegi denboraldian. Ikerketaren metodologiari dagokionez, analisi kualitati- bo zein kuantitatiboa erabili dute ikasleek. Alde batetik, sagardo edaleei egindako elkarrizketa pertsonalak zein



adin tarte ezberdineko sei sagardo kontsumitzaile- kin burututako "focus group" izeneko talde-elkarrizketa izan dituzte oinarri; eta bes- tetik, maiatzaren 4 eta 26 bitartean Ola sagardotegian Gipuzkoako 25 udal-erri ez- berdinetako 503 pertsona- ni egindako inkestetatik atera- rako datuak.

Sagardoaren kontsumo-ohiturak

Gizonezkoek eta emakumeek ez dute sagardoa maiztasun berarekin hartzen. Galdetu- tako gizon gehienek hilabe- tean bitan edaten dute sagar- doa, eta emakume gehienek urtean bitan hartzen dute.

Gainera, adinak badu ze- resana eta alde handia dago

helduen eta gazteen sagar- do kontsumo zifretan. 50-59 urteko gizonek edaten dute sagardoa maiztasun handie- narekin, eta 18-29 urte bitar- tekoak dira gutxien edater- dutenak. Emakumeen artean %1k bakarrik hartzen du eda- ri hau egunero, eta 30-39 ur- tekoak dira sagardo gutxier- edaten dutenak.



IKERKETAREN EMAITZAK

- > Gizonezkoek emakumeek baino maizago edaten dute sagardoa, hilabeteetan bitan, batez ere 50-59 urte bitartekoek
- > Sagardoa da graduazio baxuko bigarren alkoholdun edari gustukoena gipuzkoarrentzat, garagardoaren atzetik
- > %95 sagardoa zerbitzatzeko modu tradizionalaren aldekoa da kañeroaren aurrean eta, zerbitzatzeko aukeren artean, kañeroa da sagardo kontsumitzaileei gutxien gustatzen zaiena botilaren, kupela handiaren eta kupela txikiaren atzetik.

Sagardoa eta beste edariak

Sagardoa da graduazio baxuko bigarren alkoholdun edari gustukoena gipuzkoarrentzat, garagardoaren atzetik. Gizonezkoen artean, garagardoa da garaile nabarmena, batez ere 18-39 urte bitartekoentzat. Hala ere, sagardoa da bigarren aukera onena ardo zuri, beltz, txakolin eta kalimotxoaren aurretik.

Emakumeei dagokienez, batez ere gaztetxoek sagardoa baino nahiago dute ardo zuria. Garagardoa da euren lehen aukera ere, nahiz eta gizonek baino gutxiagotan jarri edari gustukoaren

lekuan. Ardo zuria izango litzateke bigarren aukera eta sagardoa hirugarrena, ardo beltzetik oso gertu.

Sagardo-kañeroen erabilera

Ikerketaren emaitzek argi diote: sagardoa kañerotik zerbitzatzea ez da proposamen egokia, edari honen kontsumoa eta kontsumitzeko era tradizioari oso lotua baitaude. Zaporea, nortasuna, kalitatea eta tradizioa bezalako balioak, nolabait, garagardoari oso lotua dagoen kañeroarekin ez datoz bat edaleen arabera, eta ikerketan parte hartu dutenek garbi utzi dute ez dutela

proposatutako teknika berria atsegin: %95 sagardoa zerbitzatzeko modu tradizionalaren aldekoa da kañeroaren aurrean eta, zerbitzatzeko aukeren artean, kañeroa da sagardo kontsumitzaileei gutxien gustatzen zaiena botilaren, kupela handiaren eta kupela txikiaren atzetik. Gainera, zifra horietan ez dago gizonezkoen eta emakumeen arteko alderik, iritzi berekoak baitira.

Ikerlarien iritziak, botilak eta txotx-ak onarpen eta atxikimendu handia daukate kontsumitzaileen artean, eta sagardo zaleek zerbitzatzeko teknika berriek edariaren kalitatea arriskuan jarri dezake-

tenaren kezka dute. Izan ere, sagardoaren adierazle diren kolorea, kalitatea, zaporea eta freskotasuna galdu egin daitekeela uste dute kañeroa erabiliz gero.

Ondorioz, Deusto Business Schooleko ikasleek ez dute gomendagarria ikusten sagardo-kañeroen ezarpena. Aldiz, berrikuntzarako beste bide batzuk aztertzea proposatu dute, barrikeren erabilieratik abiatuz. Sistema alternatiboak bilatzerakoan ezinbesteko baldintza izan beharko luke, beren aburuz, modu tradizionalak kontuan hartzea, bezeroek begi onez har ditzaten proposamen berriak.

Unai Agirre, Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailea

“Produktuari eta sektoreari zor genion bertako kalitatezko sagardoaren alde egitea”

EKAINEAN HASI ZIREN MERKATURATZEN EUSKAL SAGARDOA jatorri-deituraren 2016ko uztako lehen botilak. Guztira, bertako sagarrekin 1.320.000 litro sagardo egin ziren, hain zuzen, eta kalitate-kontrolak gainditu heinean merkaturatzen ari dira. Duela urtebete martxan jarritako kalitate-zigilu berriak Euskadiko sagargile eta sagardogile elkarte guztien babesa jaso du, baita Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako foru aldundien zein Eusko Jaurlaritzaren laguntza ere. Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailea da Unai Agirre, gure elkarrizketatua.

2011tik aurrera Eusko Label eta Gorenak kalitate-zigiluak izan ditugu merkatuan. Zein da Euskal Sagardoa jatorri-deituraren ekarpena?

Azken urteotako lanaren eta negoziazioaren ondoren, sektorea babesteko neurriak hartze aldera, jatorri-deitura berria sortu dugu, %100 publikoa eta sagardogile mordoia proiektura batzea ahalbidetu duena. Jatorri-deiturak ate berriak irekitzea nahi dugu, hemen nahiz mundu osoan.

Eusko Labelak irekitako bidearen lekukoa hartu du Euskal Sagardoa jatorri-deiturak, bertako baserriarrei eta sagarrei dagokien garrantzia emateko helburuarekin. Izan ere, jatorri-deituraren bi ezauzgarri nagusiak izango dira sagardoa %100ean tokian tokiko sagarrekin egina egotea eta



Unai Agirrek dio Eusko Labelak irekitako bidearen lekukoa hartu duela Euskal Sagardoa jatorri-deiturak.

HAZI Fundazioak eta Fraisoro laborategiak bermatutako kalitate-kontrola gainditzea. Hamabost urteko epean euskal sagardo guztia bertako sagarrekin ekoiztea da xedea.

Bertako sagasti eta sagar kopurua urtetik urtera handitzen doan bitartean, kanpoko lehengaiak ere erabiltzen dituen Gorenak marka mantenduko da merkatuan. Publikoa bilakatu den Gorenak zigiluak kalitate bermea ere izango du; han-hemengo sagarrak erabiliz egingo da, sagardo guztia tokian tokiko sagarrarekin egitea lortu arte.

Nola baloratzen duzue lehenengo uzta, sagardotegietik pasa ondoren ekainetik aurrera botilan merkaturatu den lehen Euskal Sagardoa?

Harrera ona izan da, baina lan handia dugu aurretik sagardo kontsumitzaileari zigiluaren eta honen atzean dagoen filsofiaren berri emateko; hau da, sagarretik sagardorainoko katea zainduko duen eta bertako kalitatezko produktua bermatuko duen marka sortu dugula zabaltzeko. Ekoizleen lana eta bertako sagardoa nabarmentzea da gure estrategia, eta poliki-poliki supermerkatu,

denda, taberna, jatetxe, etxe eta bestelako salmenta-puntuetan gero eta presentzia handiagoa lortzea.

Bestalde, Euskal Sagardoa jatorri-deituraren 2016ko uztaren zifrak onal izan dira. 1.320.000 litro egin dira, 200 sagasti desberdinetako sagarrak eta 115 sagabarietate ezberdin erabiltzeko. Euskadiko produkzioarekin %12 inguru. Gainera, 36 sagardotegik egin dute jatorri-deiturara bideratutako sagardoa, gehienbat gipuzkoarra (29 Gipuzkoan, 5 Bizkaietan eta 2 Araban).

“Sagarretik sagardorainoko katea zainduko duen eta bertako kalitatezko produktua berrmatuko duen marka sortu dugu”

“200 hektarea sagasti gehiago beharko genituzke eta oraintxe ditugunak hobetu egin beharko lirateke bertako sagar hutsez gure sagardoa egiteko”



Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailearen esanetan, lan handia dago oraindik egiteke, kontsumitzaileari burutzen ari diren lana erakuste aldera.

Zer aurreikuspen duzue datorren uztari begira? Sagasti gehiago al daude aurten eta sagardogile gehiago batu al dira proiektura?

Uzta berriaren datuak hobeak izango direla aurreikusten dugu, nahiz eta abendura arte zifra zehatzik ez izan. Momentuz iragarri dezakegu 250 sagasti ezberdin ditugula eta 40tik gora sagardogile egingo dutela Euskal Sagardoa. 115 sagar mota dira, guztira, izendapenean onartutako bertako sagar barietateak, nahiz eta horietako 24 izan nagusiak.

Gainera, azken urteetako uztarik emankorrena izango dela esan dezakegu, 10 milioi sagar kilotik gora biltzea espero baita, behar dugun kopuruaren %80 inguru. Hala

ere, Kontseilu Arautzaileak zehaztutako kalitate baldintzak bete beharko dituzte Euskal Sagardora bideratutako sagar horiek; beraz, ezin dugu kopurua zehaztu oraindik. Bestalde, azpimarragarria da uzta aurreratu egin dela orokorrean; sagar asko dute sagarrondoek aurten eta, udako euriei esker, fruta asko handitu da.

Proiektu honen helburua hurrengo 15 urteetan euskal sagardo guztia bertako sagarrekin ekoiztea da. Honek sagasti kopuru handia eta baserritarrekin elkarlan es-tua dakar.

Bai, hala da. 200 hektarea sagasti gehiago beharko genituzke eta oraintxe ditugunak hobetu egin beharko lirateke

bertako sagar hutsez gure sagardoa egiteko. Hori guztia lortzeko, Gipuzkoako Foru Aldundiak plan sendoa eta laguntza-bide interesgarria jarri du martxan sagastia landatzeko. Hogeita bi hektarea sagasti berri jarri dira aurten diruz lagunduta eta eskaera gehiago egin dira. Baserritarrek sagardogileekin sagar hori saltzeko konpromisoa hartu behar dute, jatorri-deitura bideratzeko, eta ondoren, foru aldundien bitartez, sagastia landatzeko eskaera egin.

Zein helburu, aurreikuspen eta erronka dituzue hurrengo sagardo denboraldirako? Eta epe luzera?

Esan dezakegu lehen urte hau ona izan dela. Erremintak

eta elkarlana ezarri ditugu, eta hori zen zailena. Izan ere, proiektu hau urteetako lanaren fruitua da eta Euskadiko sagargile eta sagardogile elkarte guztien babesa jaso dugu, baita Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako foru aldundien zein Eusko Jaurlaritzaren laguntza ere.

Hala ere, esan bezala, lan handia dago oraindik egiteke, kontsumitzaileari burutzen ari garen lana erakuste aldera. Produktuari zor diogun esfortzua da, milaka urteko historia eta indar handia baitu. Sagardoa garai berrietara egokitzea dagokigu orain, ikerketaren, berrikuntzaren eta garapenaren bitartez. Produktuari eta sektoreari zor genion bertako kalitatezko produktuaren alde egitea.