

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 merkatuak. 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 mordo 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 baserritarrei 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 merkatuak. 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, sagardotegietatik 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 filosofiaren 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 egir dira, 200 sagasti desberdinetako sagarrak eta 115 sagarbarietate ezberdin erabilita Euskadiko produkzioaren %12 inguru. Gainera, 36 sagardotegik egin dute jatorri-deiturara bideratutako sagardoa, gehienbat gipuzkoarra (29 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban).

“Sagarretik sagardorainoko katea zainduko duen eta bertako kalitatezko produktua bermatuko 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 sagardogilek egingo dutela Euskal Sagardoa. 115 sagar mota dira, guztira, izendapenean onartutako bertako sagar barietateak, nahiz eta horietako 24 izan nagusiak.

Gainera, azken urteetako uztarik emankorra 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 sagastiak 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, sagastiak 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.