

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- ren eta Ola sagardotegiko arduradunen laguntzari esker ekin zioten lanari iazko sagardotegi denboraldian. Ikerketaren metodologiari dagokionez, analisi kualitativo zein kuantitatiboa erabili dute ikasleek. Alde batetik, sagardo edaleei egindako elkarrizketa pertsonalak zein



adin tarte ezberdineko sei sagardo kontsumitzaileekin burututako "focus group" izeneko talde-elkarrizketa izan dituzte oinarri; eta bestetik, maiatzaren 4 eta 26 bitartean Ola sagardotegian Gipuzkoako 25 udalerrri ezberdinetako 503 pertsonen egindako inkestetatik ateratako datuak.

Sagardoaren kontsumo-ohiturak

Gizonezkoek eta emakumeek ez dute sagardoa maiztasun berarekin hartzen. Galdetutako gizon gehienek hilabetean bitan edaten dute sagardoa, eta emakume gehienek urtean bitan hartzen dute.

Gainera, adinak badu zeresana eta alde handia dago

helduen eta gazteen sagardo kontsumo zifretan. 50-59 urteko gizonek edaten dut sagardoa maiztasun handienaekin, eta 18-29 urte bitartekoak dira gutxien edate dutenak. Emakumeen artean %1k bakarrik hartzen du edari hau egunero, eta 30-39 urtekoak dira sagardo gutxi- edaten dutenak.



IKERKETAREN EMAITZAK

- > Gizonezkoek emakumeek baino maizago edaten dute sagardoa, hilabetean bitan, batez ere 50-59 urte bitartekoek
- > Sagardoa da graduazio baxuko bigarren alkohol-dun 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 alkohol-dun 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 gustukoarenaren

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 iritziz, 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, barriken erabileratik abiatuz. Sistema alternatiboak bilatzerakoan ezinbesteko baldintza izan beharko luke, beren aburuz, modu tradizionalak kontuan hartzea, bezeroek begi onez har ditzaten proposamen berriak.