



SAGARDO BERRIA

Sagardo botila mahaietara nola eraman

MERKATU ZABALARI SO

E dari «moderno» bat izateko baldintza guztiak ditu berezko sagardoak: naturala da, alkohol gutxikoa, edan-erraza, garraztasun aldetik bezala begietarako ere atsegina, bertakoa... Ekologia eta bertakotasuna hainbeste baloratzen diren garaiotan gehiago saldu beharko litzateke.

FRANTZIAN bezala Britainia Handian eta Alemanian askoz sagardo gehiago saltzen da. Asturiasen bertan, biztanleen

proportzioan kontsumoa handiagoa da. Iñaki Larrañaga teknikariak Asturiasen entzun behar izan du honakoa: «Zuek mibingai-

nez maite duzue sagardoa, guk bihotzez». Zerk ixten dio bidea txotxeko garaian hain modan egon ohi den sagardoaren salmentari?



Berezko sagardoak kalitate labeleruntz jo behar du.

Kalitatean dago lehenengo koska.

Oliotzea —botilan denbora bat egin ondoren sagardoa basoan txinpartan ez lehertzea—, *patsa* —botilan ageri den hondar likatsua— eta gazitze edo ozpintzea dira sagardoak eduki ditzakeen akatsak. Askok aurreratu dela dio mundu guztiak, baina oraindik sagardoak ez dio herritarrari behar adinako garantiari eskaintzen: gaur kontsumitzaileak erabateko garantia eskatzen du, eta hori ezean beste produktuetara jotzen du. Sagardoa behar bezain homogeneousatua ez egotean, ardoarekin nekez konpetitzen du.

Sagardoaren merkaturatzea da konpondu beharreko beste atal nagusia. Famili mailako negozioak dira gaur ere sagardotegi gehienak. Txotxeko garaian, urtariletik maiatzera, sos eder batzuk ateratzen dituzte sagardotegiek eta upeletik zuzenean edaten dena botiletan 100.000 botilaraino saltzeak ez dirudi buruhaus-

Bizkaitarren txinparta

TXAKOLINAK antzina-ko usadioari eutsi dion bezala, sagardoa Bizkaian ia marjinaltasunera apaldurik gelditu da. Txotxean hasi diren ostatuen eta sagardogileen berrikuntzaren bultzadaz indarberritu nahi luke.

Bizkaiko sagardogintza batipat Lea-Artibai eskualdean kokatzen da. Bertan daudé 500 litroz goiti produzitzeko gai diren 20 baserrietatik gehienak, eta bi handien artean aipatzen den Aulestiako Eugenio Jaio ere, 6.000 litro ingurutan ibiliko dena.

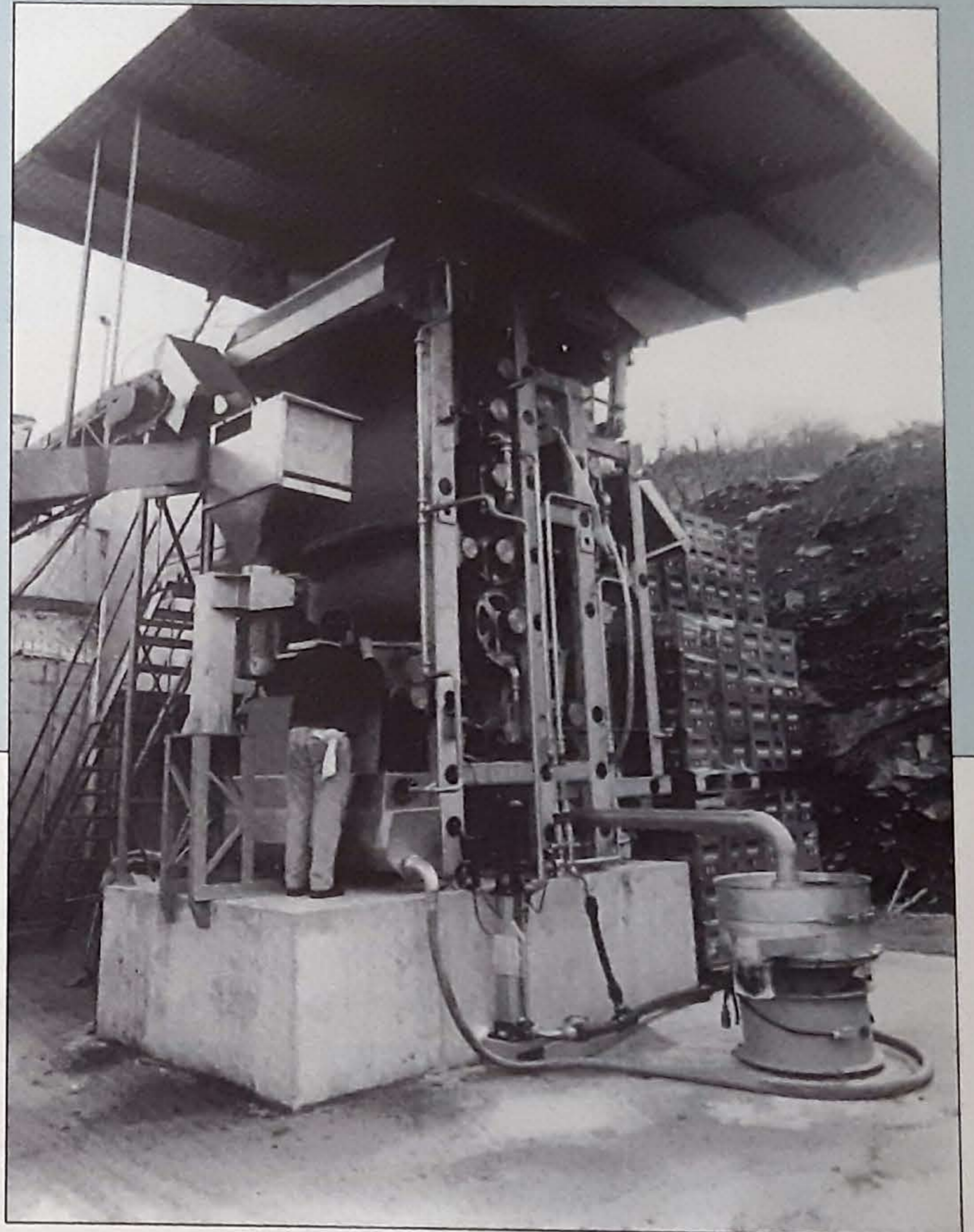
Bizkaiko maisua, hala ere, Gatikan dago: Joxe Etxebarria Urrutiak hogeita eta hogeita hamar mila litro artean ekoizten ditu

urtero. Altzairuzko tresneria moderno baten jabea da eta botilaz gain barrikatxo metalezkoetan ere saltzen die ostatuei. Instituzio bat da Etxebarria baserria modernotzearen alorrean, sagardoaz gain txakolina ere ekoizten du eta landarezaintzan esperientzia luze baten jabe da.

Bizkaiko Aldundia duela lau urte hasi zen sagasti landaketa laguntzen —Gipuzkoan hamabost urteko kontua da— eta landareez gain azpiegitura ere babes-ten ditu. Hektarea bateko sagastia behar da dirulaguntza eskuratzeko, eta sagardoa produzitzen dutenak primatu nahi omen dira. Hala ere sagardota-

rakoak ez dira larregi sartzzen, Ricardo Ibañez enologoak argitu digunez beren errendimendua beste produktuena baino murriztagoa delako. Horregatik, oraindik garrantzi handia dute Karrantza aldeko sa-

gasti zaharrek. Txakolingleak biltzen dituen Bialtxa elkarte ari da sagardoaren inguruko informazioa biltzen Bizkaian, eta enologo eta teknikari berak dira bien sustapenean ari direnak.



te handiegirik ematen duenik, hainbat bezero, ostatu eta elkarte inguruan edukiz gero. Besterik da hortik beste maila batera pasatu nahi bada: «Enpresa planteamendu garbiagoekin jokatu beharra daukagu», diosku Zelaia sagardotegiko Joxe Antonio Gainzerainek.

Ezin da pentsatu, hasteko, garai batean bezala edozein sagardotegik edo elkartek urte osorako sagardoa kolpe batean erosiko duenik. Batetik kalitate arazoa dago —zer egin sagardoa txartzen bada?—, eta bestetik metro karratuaren prezioa: gainerako edariak asteen behin zerbitzen direnean, sagardoarentzat hainbat leku utziko dela ezin da pentsatu. Ahaztu gabe erosketa handiek dakartzaten finantz ondorioak.

«Sagardoa kontsumitu ahala zerbitzen joan beharko dugula sartu

beharko dugu buruan, eta horrek sare komertzial bobeak eskatzen ditu», Zelaia nagusiaren ustez. Botilak, almagazak, kaxak... sagardoaren komertzializazioa aldatzen ari da, baina askoz gehiago aldatu beharko du.

Kalitatea da apustua

Lz dirudi oraingoz sagardogileek sare bateratuak burutuko dituztenik, elkar-lana oraingoz beste ataletan gertatzen da. Taldea elkar-teen biltzen diren laurak —Zapirain, Zelaia, Mina eta Borda— sagar erosketak el-

■ Oliotzea eta ozpintzea azkar konpondu beharreko arazoak dira ●

Teknika berrikuntzan aintzindaria da Zapiain sagardotegia.

karrekin egiten dituzte, sagarra garbitzeko tresneria bakarra daukate, prezioetan ados jarriak daude eta komertzial alorrean bakoitza bere aldetik doa. Antzeko gauza gertatzen da Sagarlan elkarteak biltzen dituen Astarbe, Astiazaran, Egiluze, Isastegi eta Lizeagarekin.

Ezagunak dira sagardo egun, lehiaketa eta bestelakoak gure artean. Astigarragan, Donostian, Bilbon, Usurbilen... Baina urrutia-goko ferietara ere azaltzen dira, batzuetan taldean bilduta, ardo batekin eta gazta

batekin adibidez. Horrela doa Euskal Herriko mugetatik kanpo ere hemengo berezko sagardoa bere burua erakutsiz, Logroñon dela, Madrilen eta abar.

Kalitatearekin egin behar dute aurrera sagardogileek bitartean. Urratsik eman dute: elkarteak teknikari bat badauka, Taldeak beren lan guztia enologo baten aholkupean egiten dute, dolare eta ontzien garbiketarako asko aurreratu da. Hurrengo urratsa zailagoa da baina eman beharko da: kalitate labela eskuratzeko.