

Aitor **EIZMENDI** | Ekain sagardo ekologikoaren ekoizlea

# “Sagardoarentzat ez da ona txotxean ibiltzea”

Hartu Ibañarrietan Astotxiki bidea, eta segi gorantz. Hantxe dago, tontorrean, Iruretxiki baserria. Ekain sagardoa ekoizten dute bertan, eta udazkenetik aurrera, muztio ekologikoa ere bai. Sagardoa eginagatik, ordea, ez du egungo sagardotegien filosofia bera.

TESTUA ETA ARGAZKIAK: AITOR MANTEROLA



## Txoootx! Eta edalontzian muztio ekologikoa aterako didazu.

Bai, sagardoaren prozesuan, sagarra prentsatu eta gero muztioa sortzen da. Sagardoaren kasuan upeletara botatzen da, gero irakiteko. Baina muztioa egitea errazagoa da. Jendeari asko gustatzen zaio, alkoholik ez dauka, dietisten gomen-dioetan azaltzen da, osasunerako ona delako. Eskari handia dago.

## Sagardoa baino eskari handiagoa al dauka muztioak?

Bai. Sagardoa eskaintzera joan, eta muztioa eskatzen digute; batez ere belar den-detan eta.

## Nola doa muztio ekologikoa ekoizteko lana?

Oraindik ez dugu pasteurizatzeko makina erosi. Muztioa atera eta gero, pasteurizatu egin behar da; hau da, temperatura altua eman behar zaio denbora jakin batean bakterioak hiltzeko. Datorren udazkenerako prest edukiko dugu muztioa. Sagar uzta udazkenean jasotzen da, eta behin hori eginda, ez dauka lan handi-



rik muztioa egiteak.

## Urola Kostako Landa Garapenaren Alde lan egiten duen Urkome elkarteak sari bat eman berri dizu. Azalduko al duzu zer izan den?

Xabier Azkue lagunak bazuen Urkome sarien berri. Bi urtetik behin egiten dira, eta egitasmo berriak saritzen dituzte. Egitasmo berri bat egin behar genuela esan zidan, niretzat bultzadaxoa izango zelakoan, eta horrela izan zen sariarena. Hautagai batzuk geunden, eta

herritarren botoek erabaki behar zuten zein izango zen irabazlea. Azkenean, gure muztio ekologikoak irabazi zuten. Hauteskunde kanpaina baten antzekoa egin zen Zumaian, eta nik jaso ditut boto gehien [barrezka]. 3.000 euro eman dizkirate, eta pasteurizatzeko makina erosten gastatuko dut.

## Muztioarena utzi, eta goazen sagardora, hori dagoeneko ekoizten baituzu. Noiztik ari zara?

Bueno, ba, baserria gurasoek erosi zuten duela 25 bat urte. Berritu eta gero, ez zeukaten garbi zer erabilpen eman. Azkenean, ikusirik nolako belardiak dauden, sagarrondoak jarriko genituela erabaki genuen. Kalitate onekoak ematen ditu lurrak hemen, eta lehen ere bazeudenez, sagarrondotara jo genuen. Orduan, berriak aldatu genituen duela 20 bat urte.

## Sagardoarena geroago etorri zen, orduan?

Bai. Sagarrondo mota batzuk daude. Gureek bezalakoek hamar urte behar izaten dute sagarrak emateko, hamar urte horietan ez

genuen ekoizpenik izan, jakina. Gero hasi zen ematen, eta hasiera haietan, sagarra saldu egiten nien sagardotegiei, eta etxerako egiten ere hasi ginen, lagunartean bazkariak eta egiteko sagardorekin. Gero, animatu egin nintzen profesional aritzera, eta nire ametsa gauzatzea izan zen; duela sei urte izan zen hori. Eta horretan segitzen dugu.

## Aldaketa handia izan al zen urrats hori ematea?

Handia, bai. 1.000 litro egitetik 30.000 litro egitera pasatu ginen. Ikastaro batzuk egin nituen, eta sagardotegietara buelta zenbait ere egin nuen, ikaste aldera. Oso jator portatu ziren nirekin sagardogileak.

## Lekua edo negozioa handitzeko asmorik bai?

Ez, ez. Bertako sagarrarekin era ekologikoan egiten dut lan, eta horretan segituko dut. Ez dut handitu nahi. Kanpokoei afariak eta bazkariak ez dizkiegu ematen. Lagunentzat eta bezeroentzat bakarrik dago aukera, eta beraiek eskatzen didatenean egiten ditugu jatorduak. Bestela, ez dugu



bizitza lasaia da. Baina ni ez naiz oso lasai bizi. Izan ere, lantegi batean egiten dut lan lanaldi erdian, eta egunaren gainerako orduak sagardoaren ekoizpenari ematen dizkiot.

**Sagardotegietara joateko garaian gaude bete-betean. Zer gogoeta egiten duzu bertan izaten den giroaz eta beraien ekoizpen prozesuaz?**

Ez zait gehiegi gustatzen, baina halakoak ere egon behar du. Ezin da kolpetik aldatu, baina uste dut gizarte osoak saiatu behar dugula ekologikoari gehiago begiratzen.

**Joaten al zara Astigarraga inguruko sagardotegietara?**

Bai, joaten naiz.

**Eta ikusten duzunean jendea edalontzia sagardoz gainezka duela, zer?**

Frantsesak eta? [barrezka]. Ez dakite zenbat bete behar den, eta nire ustez txotxarren arduradunek azaldu egin beharko liekete. Kultura falta dela iruditzen zait. Sagardoa gehiago maitatu beharko litzateke. Ezin du izan hirugarren mailako edaria. Txakolina hirugarren mailakoa zen duela hamabost urte, eta orain begira nolako saltoa eman duen. Kalitatearen aldeko apustua egin beharko litzateke kanitatearena baino gehiago. Baina hain erraza da negozioa egitea sagardoarekin... Kamioika sagar kanpotik ekarri, makinaren bidez sagardoa sortu, eta banatzaile ona izatea nahikoa da.

**Gertu al dago sagardotegi komertzialetan ekoizpen ekologikoa erabiltzea?**

Asko aldatu beharko litzateke gauza. ■

beste sagardotegien antzera lan egiten.

**Zergatik filosofia hori?**

Sagardoarentzat ez da ona txotxean ibiltzea. Upelak bete behar du, eta jende asko ibiltzen den sagardotegietan zuloa egiten dute upeletan, sagardoa gutxituz joaten delako. Hori ez da ona. Era ekologikoan lan egiten dugunez, guk ezingo genuke upelean geratzen den kantitate hori bota, eta ez dugu botatzen ez dakit zein produktu ez oxidatzeko upela. Garbitik ibiltzen gara.

**Orduan, zure negozioaren funtsa botilaratzea da. Nora saltzen gero?**

Hainbat lekutara. Baina jendea ere etortzen da etxera sagardoaren bila, eta gehienbat horrela saltzen dugu. Egindako guztia saltzen dugu azkenean, eta pozik.

**Iaz, beste urrats bat eman zenuen, Ekain etiketa sortuz. Nondik nora?**

2011ko uztailean sortu genuen, eta harrezkero produktu ekologikoen bi

banatzailek darabilte gure etxeko sagardoa batera eta bestera. Beraiek banatzen dute taberna batzuetan, harategiren batean, Zumaiako Sartaian, Zaharren Egoitzan, Parafarmazietan eta abar.

**Ekoizpen ekologikoa indarra hartzen ari da orain. Bidea ondo ikusi zenuela ezin ukatu.**

Bueno, horretan sinesten dudalako hartu nuen bidea. Beti izan dut sentsibilitate ekologikoa. Ez nintzen hasi negozioa neukalako buruan. Ematen du etorkizuna baduela ekoizpen ekologikoaren bideak, krisi garaian jendeak patrikari gehiago begiratzen dion arren. Gainera, baserritarra lotsatuta egon da baserritarra izateaz, eta horrekin hausteko modu egokia da ekologiararen bidea egitea.

**Jendeari entzuten zaio ondorengoa: "Garestiagoa da jaki ekologikoa". Hala al da?**

Pixka bat garestiagoa da. Produktu kimikorik ez erabiltzean, ekoizpen kopurua txikiagoa da, eta horregatik da garestiagoa. Gero, lan

“Ematen du ekoizpen ekologikoa etorkizuna duela, krisiagatik jendeak patrikari gehiago begiratzen dion arren”

egiteko modua ere nekezagoa da. Esate baterako, sagar biltzea eskuz egiten dugu guk, eta bertako sagarra bakarrik erabiltzen dugu.

**Ekologiararen funtsetako bat garbitasuna da. Zuri entzunda, lasaitasuna oso aparte ez dela konturatu naiz. Zuzen al nabil?**

Lasaitasunarena bada ekologiararen oinarrietako bat. Berez, bizitza ekologikoa