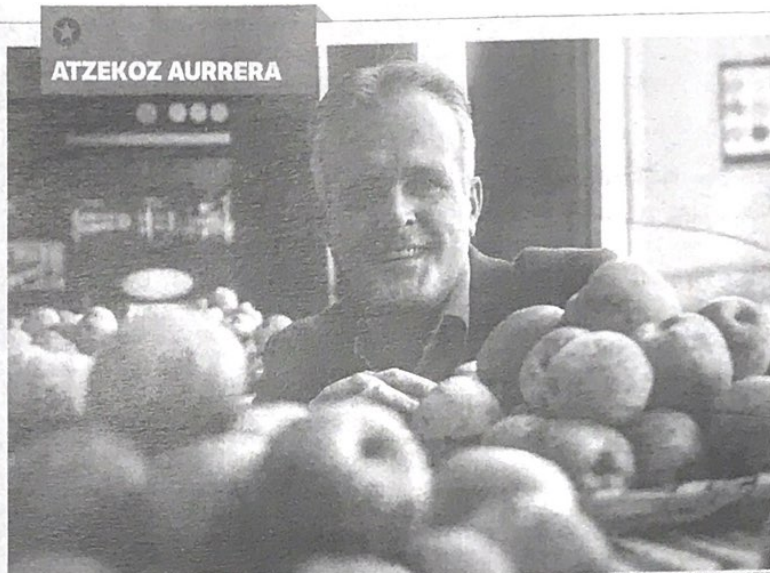


«Besteei kopiatuta, gure bihotza galtzen dugu»

Mike Nield • Sagardo saltzailea

Ingalaterran geroz eta gehiago dira sagardoa egiten duten ekoizle txikiak, Nielden arabera. Edari ohikoa dute tabernetan, eta herrialdetik kanpo, arrakasta du «toki turistikoetan» ere.



JACOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

Maite Alustiza Hernani

Hogeitaz Ingalaterrako sagardoa esportatzen lan egin du Mike Nieldek (Herefordshire, Erresuma Batua, 1972). Merkatuaren egungo egoeraz eta erronkez hitz egin zuen, atzo, Hernaniko (Gipuzkoa) Orona Ideon, II. Sagardo Forumean. Bihar arte, sagardoaren bueltako beste hainbat ekitaldi egingo dituzte.

Zer zapore dauka Ingalaterrako sagardoak?

Hemengoa baino pixka bat gozoagoa da, azukre gehixeago du. Eta gasa dauka, gasa gehitzen diogu.

Ekoizteko era ere ezberdina da?

Espainian eta Frantzia, %100 zukuak da, baina Ingalaterran, edari luzeagoa da; hartxidura egiten dugu gutxi gorabehera 8 gradu alkoholarekin, eta ur pixka batekin. Lortzen dugu 5 gradu inguruko alkohol bat, pinta baten modukoa, garagardo baten estilokoa, upelean.

Upelean kontsumitzen da, edo gehiago botiletan?

Botiletan ere bai, baina gehiago upelean, pubetan-eta, garagardoaren antzera. Marka industrial handien-

tzat pubetan saltzeko edaria da sagardoa; txikiagoek saltzen dute botila handietan ere, ardoaren antzera.

Tabernetan asko eskatzen da?

Ingalaterran alkohol guztiaren %9 da sagardoa. Ez da inguru jakin batean bakarrik kontsumitzen, edo gazteek bakarrik; txoko eta taberna guztiek daukate, mundu guztiak.

Ekoizpena ere zabaldua dago lurralde osoan?

Fabrikak hego-mendebaldeko bitokitan daude, Herefordshiren eta Somerseten; hego-ekialdean ere pixka bat bada, Kent probintzian, baina gehiago dira jateko sagarrak, ez sagardoarenak.

Sagardoari beste fruta batzuen zaporeak gehitzen dizkieten edariak ere hedatuta daude Ingalaterran. Hori sagardoa da?

Suediako ekoizle berri bat dago Ingalaterran, beste fruta batzuen zaporeko sagardoa egiten duena. Marketina izugarria da, gazteei asko-asko gustatzen zaie, baina niretzat ezinezkoa da hor sagarra dasatzea. Arazo bat da Ingalaterrako industriarentzat, enpresek kopiatu egiten baitute hori; besteei kopiatu-

ta, gure bihotza galtzen dugu, gure estrategia.

AICV Europako sagardo elkartearen arabera, Ingalaterra da EBn sagardo ekoizle nagusia.

Europako Batasunean bakarrik ez, mundu osoan. 800 milioi litrotik gertu dago kopurua. Sagardoa iritsi zen Ingalaterrara duela mila urte, Frantziatik.

Ekoizle nagusiak ez ezik, sagardogile txikiak ere bizi dira horretatik?

Handiak lauzpabost dira, merkatuaren %95 hartzen dutenak, baina, Espainia iparraldean gertatzen den bezala, ehunka ekoizle txiki daude, baserri modukoak. Geroz eta gehiago dira. Duela hogeitaz urte, European, enpresa handi horiek zeuden... Orain, ez; orain tokikoa nahi du jendeak. Ez dute nahi berrehun kilometrorara egin den sagardorik, baidu eta herri bertakoa.

Nora esportatzen duzue gehien?

Interesgarria da hori. Duela hamabost urte, zerrenda bat egin zuten Ingalaterrako sagardoa aurki zenezakeen herrialdeekin, eta gehienez hamabost-hogei zeuden. Orain, aldatu egin da, eta badaude 30-40.

Oso ondo saltzen da toki turistikoetan. Mediterraneo perfektua da guretzat. Europa iparraldean, Eskandinavian, esperimintatzea gustatzen zaie, eta probatu nahi dute. Ingalaterraren antzinako herrialdeetan ere badago, Kanadan, Australian. Orain, sagardo eta garagardo artisautzat oso herrialde interesgarriak dira Japonia, Txina, Thailandia, Vietnam...

Etorkizuna bide horretatik doa?

Hurrengo hamar-hamabost urteetan oso inguru garrantzitsua izango da, oso interesgarria Europako sagardo ekoizleentzat.

Euskal Herria esportatzen da?

Toki turistikoak kenduta, oro har penintsulan zaila da. Zerbezaren industria oso-oso azkar hazten ari da, eta espero dugu haren eskutik joanda aukera izatea Ingalaterrako sagardo artisautzat. Horretan saiatzen ari gara.

Lehen aldia duzu Euskal Herria?

Forumean, bai, lehen aldia. Donostia bisitatu dut, baina duela 30 urte turista gisa, eta ederra da. Asteburuan uste dut izango dugula sagardotegiak-eta bisitatzeko aukera.

LOTSABAKO

Sagardoa, zerekin lagundua? Txerria, gazta, arraina... Azidoa izanda, ondo datorkio janari pikanteari ere.

Sagardo perfektua? Gozoaren eta garratzaren arteko oreka daukana.

Gustukoena? Five Bridges.