



Ixtura ona du aurtengo sagardoak. Mikatz ukitua izango du, eta lehorra izango da. Argazkian, Egi-Luzeko upelak. GIPUZKOAKO HITZA

Egi-Luze, txotxerako prest

Egi-Luze sagardotegiak 200.000 litro ditu upeltegian, eta bere sagastietako 200.000 kilo sagar eta kanpotik ekarritako beste 100.000 behar ditu horiek lortzeko.

Esperantzaz eta ilusioz ekin dio txotx garaia-ri Errenteriako Egi-Luze sagardotegiak. Urtero bezalako sasoia izango den itxaropenarekin daude Egi-Luzen; baina, krisia dela eta, inor gutxi daki sasoia nola joango den.

Udako eta udazkeneko lan astunaren ondoren, haren fruitua ikusteko garaia da, eta sagardoak duen zapore eta itxura dastatzeko. Aditu askok diote aurtengo sagardoa mikatza eta lehorra dela, eta traza hori du Egi-Luzeko sagardoak ere. «Gurea antzekoa izango da: mikatza badu, irakina ondo egin du eta lehorrak izango dira. Sagardoak oso itxura ona dauka», esan du Egi-Luzeko kudeatzaile Antton Retegik.

Eguraldiak komeriaren bat edo beste ekarri die sagardogilei, ekanean izandako beroek eta uztaileko euriteek gorabeheraren bat eragin baitiete. «Urtean gorabehera batzuk izan dira. San Joan inguruan bi egun oso bero egin zituen. Sagar fruitua orduan

ari zen hazten, eta bero horrek kalte egin zion. Horrek uzta aurreratzea eta zerbait galtzea ekarri zuen, baina gero eguraldi onak izan ditugu. Uztailean, ur gehiegi akaso, baina irail aldeko beroek sagarrak azukrea hartzeko balio izan dute. Salbatu zen sagarra ona ateratzea», azaldu du Retegik.

200.000 litroko upeltegia

Sagardogintzan, hau da, sagardoa ekoizteko lanean, hiru lagun aritzen dira. «Baina sagarra biltzeko garaian bertakoen laguntza ere izaten dugu». Egi-Luze sagardotegiak 200.000 litroko upeltegia dauka. Ekoizpen hori lortzeko, 300.000 kilo sagar behar izaten dituzte. Etxeko sagastietatik eta inguruko baserrietatik 200.000 kilo lortzen dituzte. «Gai-nontzeko 100.000 kiloak, berriz, Normandiatik eta Britainiatik ekartzen ditugu. Galizian izan badago sagarrak, baina guk aurren, behintzat, ez ditugu ekarri handiko».

Botilaratzen duten sagardoak, berriz, hurbil du merkatua. Izan



Egi-Luzek sagardotegia eta jatetxea uztartzen ditu. Jatetxea urte osoan egoten da zabalik; sagardotegia, txotx garaian. IZARATE

ere, «bertako kontsumorako» dela zehaztu du Retegik: «Ekoizten dugun sagardoaren %90 botilari kontsumitzen da. Oiartzun, Errenteria-Oretea eta Donostia dira gure merkatu nagusiak, eta bertako taberna, denda, supermerkatu eta elkarteek saltzen die-

gu. Produktuaren erdia Oarsoaldean saltzen dugu, eta gainontzekoa, Bizkai aldean, Araban, eta Nafarroan ere bai. Kanpora ere banatzen dugu, baina oso kopuru txikitian; Madrilera eta Zaragozara, kasu».

Sagardo Gorenak

Egi-Luze sagardotegiak kalitatearen alde egin du, eta horren erakusle da Sagardo Gorenak zigiluarekin bat egin izana. Retegik berak azaldu du: «Sagardogileak kezkatuta geunden, gure produktua markarik gabe zegoelako. Produktu gehienek badute euren kalitate zīgilia, baina

sagardoak ez zuen halakorik». Orain sei urte biltzen hasi, eta hainbat sagardogileek Sagardo Mahaia osatu zuten: «Sagardogile asko bildu ginen, baina askok atzera egin zuten, eta, azkenik, hamahiru gelditu gara». Hamahiru horiek, Egi-Luze tartean, Euskal Herriko Sagardo Gorenak zīgilia sortu zuten. Gorenak bereizgarria lortu nahi duten sagardogileek araudi bat bete eta kontrol neurri zehatzak gauditu behar dituzte sagardoaren lanke-ta osoan, goi mailako edaria bermatzeko.

Sagardotegia eta jatetxea

Egi-Luzen, lana ez da sagardoa egin eta botilaratzea bakarrik. Izan ere, sagardotegia eta jatetxea ere bada, eta sagardogintzan aritzea erabaki zutenean hasi ziren beste horretan ere lanean. Jatetxeak ehun laguntzako lekua dauka, eta urte osoan dago zabalik, uztaileko lehenengo hamabostaldian eta Gabonetan izan ezik. Astelehenetan itxita egoten da, eta igande zein asteartean bazkariak baino ez dituzte ematen. Zazpi lagun aritzen dira lanean, eta haragi zein arrain aukera oparoa aurkituko du bezeroak. Sagardotegi menua ere eskaintzen dute jatetxean.

Sagardotegia txotx garaian egoten da zabalik, urtarriletik maiatzera arte, eta 200 lagunentzako tokia du. Jatetxera zein sagardotegira joaten denak kalitate ezin hobea eta prezio ona aurkituko ditu, mendi paraje zoragarri batean eta giro euskaldunean.

Hainbeste lan artean, Antton Retegik eta Egi-Luze sagardotegiko beste kideek jakin-mina ase nahi dutenentzako tartea ere aurkitzen dute. Urtero hainbat ikastetxetako haurrak joaten dira sagardotegira, sagarra biltzeko garaian, prozesua bertatik bertara ezagutzeko: «Sagarrarekin zer lan egiten dugun erakusten diegu. Sagarra saskietan biltzen dute sagastian bertan, traktorerre botata, eta hortik aurrerako guztia erakusten diegu, muztioa egin arte».

Turismoari begira

Horren harira, turistekin halako ibilbideak antolatzeke lanean dihardute Egi-Luzekoek orain: «Jatetxera eta sagardotegira etortzen diren turistek askotan esaten digute gustura ikusiko luke-tela sagardoaren prozesua. Turista asko Donostian izaten dira, eta Kontxan bainatu ondoren, hurrengo egunean eskaintza moduan sagardotegien aukera eman nahi diegu. Sagardotegia 30 urte hauetan eraldatu dugu, ego-kitu eta berrikuntza asko egin, eta horretara jarri nahi dugu, jendeak ikusi eta inpresio onarekin joateko», gaineratu du Retegik.

NOLA IRITSI

Egi-Luze sagardotegia:

»Egi-Luze Mendikoa baserria.
Aldura gunea, 13, Zamalbide.
Tlf: 943-52 39 05
Faxa: 943-51 01 23