

## Baserriaren itzalean

*Euskal Herriko sagardotegi gehienak baserriko ohiko jardueraren osagarri sortu dira*

EUSKAL HERRIKO sagardotegi gehienak baserriko familiek sorturiko negozioak dira nagusiki, baina Bizkaian, Araban eta Nafarroan irekitako sagardotegiek ez dute Gipuzkoako ohiko sagardotegi-baserri egituraren antz handirik. Hernaniko Larre-Gain sagardotegiko Joxe Lasarte jabearen esanetan, «gure sagardotegia negozio famillarra da». Sagardotegia izan baino lehen, Larre-Gain baserri arrunta zen, baina duela 4 urte sagardotegia jartzea erabaki zuten, «cranskin moduan edo» Lasartek dioenez. Larre-Gainen ohiko baserriaren izaera mantentzen dute, behi eta guzti, eta sagardotegia «baserri batean bizitzen den jendeak etekina lortzeko beste lan bat da», jabeak dioenez. Antzera mintzo da Urrietako Elutxeta sagardotegiko Juan Jose Urruzola ere: «Sagardotegia negozio famillarra da». Elutxetan, ordea, behi eta arku meekin lan egiteari utzi zioten. Urruzolaren arabera, «oso zaila da sagardotegiaz gain animaliekin ere lan egitea».

Nafarroan, Araban eta Bizkaian egoera ezberdina da. Sagardotegi asko jatetxeak dira, eta baserri egitura izan gabe eraikitzen dira. Ondorioz, ez dute familia oinarri. Halakoa dugu Bilboko La Gabarra sagardotegia, kasu. Bertako arduradun Antonio Labandero dioenez, «sagardotegi izaera ezberdindu behar da



Elutxetan bezala, hainbat sagardotegi jabeek baserriera utzi dituzte baserriko berezko zerugin asko.

ANDER GILLENDA

bere inguru naturalean eta, adibidez, Bizkaian. Gipuzkoan prozesu osoa betetzen da, hau da, sagardoa egin eta sagardotegia jatetxe moduan ustiatu baserrian bertan egitea, alegia». Labanderok gaineratzen duenez, «Biz-

kaian sagardotegiek ez du sagardotegia izaten, eta sagardotegi bat duena ez da sagardotegia izaten. Gure sagardotegia ostalaritza negozio hutsa da». La Gabarra ez da negozio famillarra, sozietate bat batzik, eta sagardotegiak edozein jatetxeren itxura du. Arabako Dulantzi herrian dagoen izen bereko sagardotegian Gorka Valdecantos eta bere familia ari dira lanean. «Gureak ez du Gipuzkoako baserri baten antzik. Dulantzi sagardotegia herriko kale batean dago», dio Gorka kudeatzaileak. Dulantzin, jatetxe zerbitzua ere eskaintzen zaie bezeroei.

**Miliolak dantzan** • Gipuzkoan ohikoak diren sagardotegiak irekitzea arrunt zaila da baserriarra izan gabe edo baserria izan gabe. Egin beharreko inbertsioa (etxea, upelak...) handia da oso. Joxe Lasartek dioenez, «ezerezetik hastea ez da erraza. Baserria, sagastia

edo modu horretako oinarriren bat izatea, lagungarria ez ezik beharrezkoa da». Ildo beretik mintzatzen da Elutxetako Juan Jose Urruzola: «Baserrian bizi ez denak inbertsio erraldoia egin behar du, 100 milioi pezeta ingurukoa». Dulantziko sagardotegian 6 milioiko inbertsioa egin zuten, baina baserria erosi ordez alokatu egin zuten. Gorka Valdecantosentzat, «baserri-sagardotegi baten jabetza hartzea zaila eta garestia da. Sagardotegi itxura ematea ez da lan erraza. Guk zailtasun dezente izan genituen kupa bat lortzeko, adibidez. Jatetxe tankerako sagardotegia irekitzea, aldiz, ez da hain zaila».

**Ikuspegi enpresarial txikia** • Sagardoa egiten irailan edo urrian hasten dira, baina lan gehiena txotx garaian izaten dute, urtarriaren erditik apirilera arte alegia. Txotx garaiko egun bateko lana

goiz-goizetik hasten da: haragia, bakailoa eta beste janariak prestatzea. Elutxetan, etxeko guztiak aritzen dira jo eta su sukaldean, zerbitzitzen, garbitzen eta abar. Baina batzuetan kanpoko jendea ekartzen omen dute: «Kamioietako sagarrak deskargatzeko edo zerbitzatzeko, esate baterako, etxekoak ez garelako leku guztietara iristen. Une honetan, sagardotegia nolabaiteko enpresa itxura hartzen duen famili negozioia da. Dena den, gutxitan ekartzen dugu kanpoko jendea», dio Juan Jose Urruzolak. Larre Gainen famillako jendeak egiten du lan, eta noizean behin, «ezin denean, lagunen bati deitzen zaio lan egiteko», Joxe Lasartek dioenez.

Azken urteetan ohiko baserriaren antzik ez duten sagardotegien eredu hedatu da. Ohiko baserri-sagardotegiak eskatzen duen diru kopuru handiak eragin du aldaketa hori. x

**SIDERERIA DONOSTIARRA**

**DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA**

**Berezitasunak:**

- Bakailao tortila
- Bakailao frijitua
- Txuleta

Zapiain, Zelaia, Oiarbide eta Gurutzetako sagardoa kupeletatik.

**Enbeltran, 5.**  
Tfnoak.: 42.04.21 eta 42.64.18

# EIZMENDI SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa

(943) 55 64 05

HERNANI

