

## CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako  
kortxoetan espezialista  
Errekabto Plaza, 6 Tl.: 55 56 51 ASTIGARRAGA

## PETRITEGUI

OTÑO Anaiak



## SAGARDOAK

45 71 88

20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



## Larrarte SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

- Berritua eta handiagotua
- Berriro ere zuentzat ere zabalik

MUÑAGORRI ENEA BASERRIA - 55.56.47 telefonoa  
ASTIGARRAGA

## SAGARDOTEGIA - JATETXEA MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa) - 555747

## SAGARDO JATORREZKOA



## IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekia

# Sagardo

## Eskaera eta eskaintzaren menpean erronka anitz

*Merkatuan lekua hartzeko ahaleginetan dabil sagardogintza*

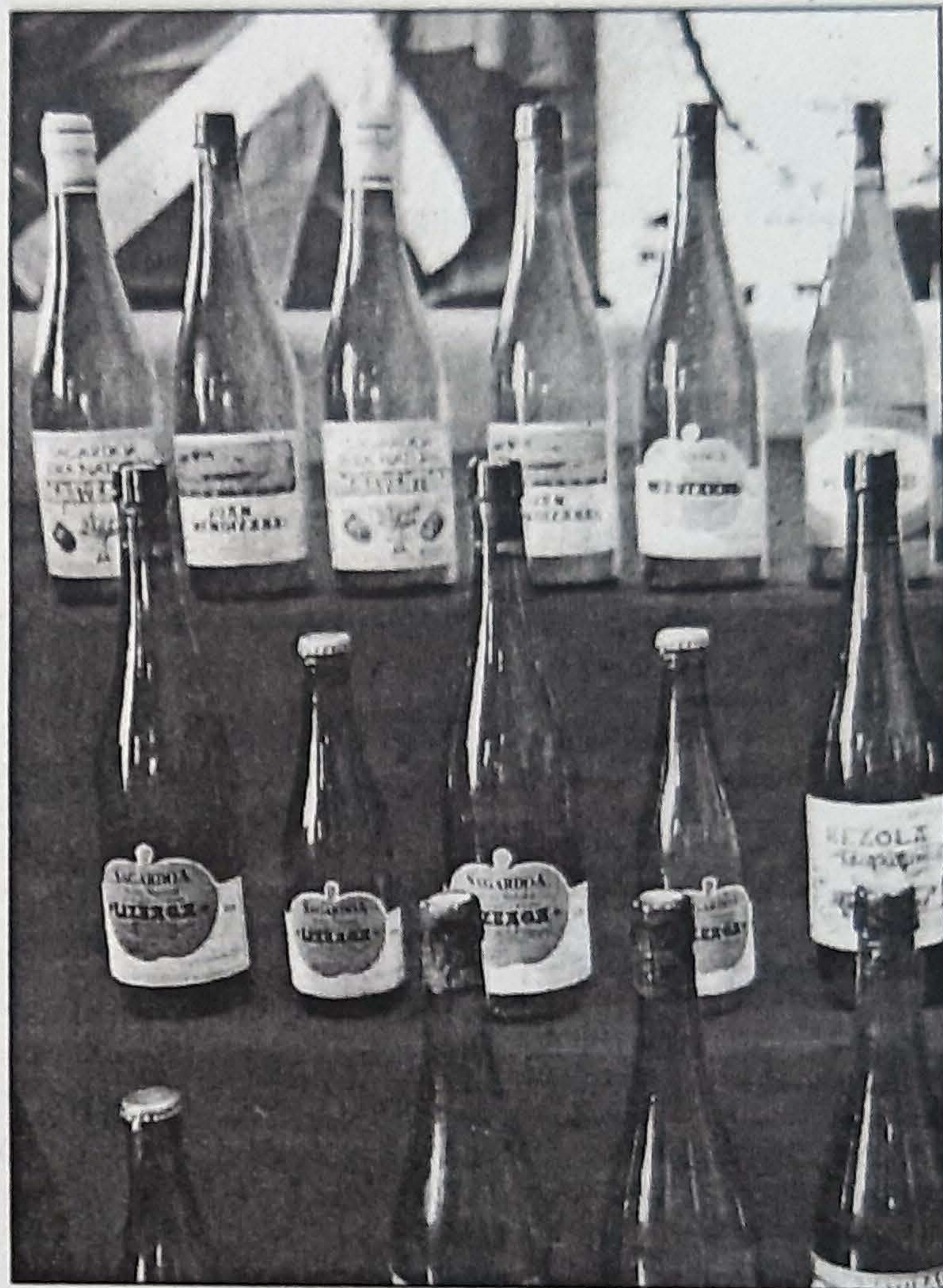
**S**agardogintzak, ekoizpenean eta lehiakortasunean aurrera egin ahala, gero eta erronka gehiago topatzen ditu merkatuan. Ez da harritzekoa, aspaldidanik lekua hartua duten edariek topatzen baita bertan. Hau guztia aurrikusteko eta egoki jokatzeko ahalmenaren araberakoa izango da sagardogintzaren etorkizunaren kolorea.

DUELA hiru urte ospatu zen lehen aldiz Astigarragako Sagardo Berriaren Eguna. Orduan Andoni Egañak emata zien hasiera ospakizunoi. Ondoren etorri zen Joxe Mari Bakero eta aurten Javier Clementeren tartea egokitu da. Sagardoaren irudiari bultzadaxoa emateko aukera polita da batetik, eta txotx denboraldiari hasiera ofiziala behingoz ezartzeko modua bestetik.

Hau guztia gero eta landuagoa den lehiarako prestakuntzaren adierazgarri bat besterik ez da. Hainbat gauza egin da sagardoaren etorkizuna hobetzeko, eta beste hainbat dago egiteko, Migel Zapiain Taldea sagardogile elkartearen lehendakariak dioenez. «Bi elkarte daude egun sagardozaleen artean. Baina elkarteak elkarte dira, eta egun heldu da unea sagardozale bakoitzak zein mailan dagoen neur dezan. Korporatibismoan ezin gara erori. Ezin da ukatu eskaera eta eskaintzaren menpean gaudela bete-betean. Epailerik gogorrena merkatua da, horrek agintzen du, eta bakoitza bere lekuan jartzen doa».

Merkatua egokitzeko gogoz, gauza asko aldatu dira sagardogintzaren munduan. Egun 80 inguru izango dira sagardogileak, eta Zapiainen ustez gehientsuenak ostalaritza arloan mugitzen dira batez ere. «Hortik hasita, botila eta sagardoaren kalitatearen aldeko borrokan ari garenok, elkarte batean zein bestean egon, azken urteotan inbertsio handietan sartu gara, produktu amateur bat zelako sagardo duela gutxira arte, eta merkatua egundoko habailan doa egun, eta baldintza batzuekin kaleratu nahi baduzu zure produktua, derrigorria zaude etxea prestatzera».

Honen ondorioz, gaur egun, zenbait sagardotegitan sagarra garbitu egiten da sagardo egiteko, instalakuntza batzuen bitartez, sagar ustelak bereizi egiten dira, berandu botilaratu nahi duten sagardotegiek altzairuzko upeletara jo dute, hqtza sartu dute eguraldiaren menpe ez egoteko sagardo egiterakoan... Sagardo botilaratzeko makinak ere erosi dira, etiketatua gero eta



Sagardoaren botila estandarra lortzea urrats handia izan da produktu honen merkatutzan, jendeak erabat lotzen dituelako botila eta sagardoa.

JAGOBA MANTEROLA

gehiago ugaltzen ari da... «Hau guztia ez zen duela hamar urte egiten, eta inbertsio handia eskatu du. Gure salmenten proportzioari begiratzea besterik ez dago, egin den diru esfortzu handia ikusteko. Errentagarritasuna alde batera utzi, begiak itxi, eta askotan dirua sartu behar izan dugu. Hor dago zatiketa. Batzuk indartsu ari gara apustu horretan, eta besteek gehiago jotzen dute ostalaritza lantzerak, gehitu du Zapiainek».

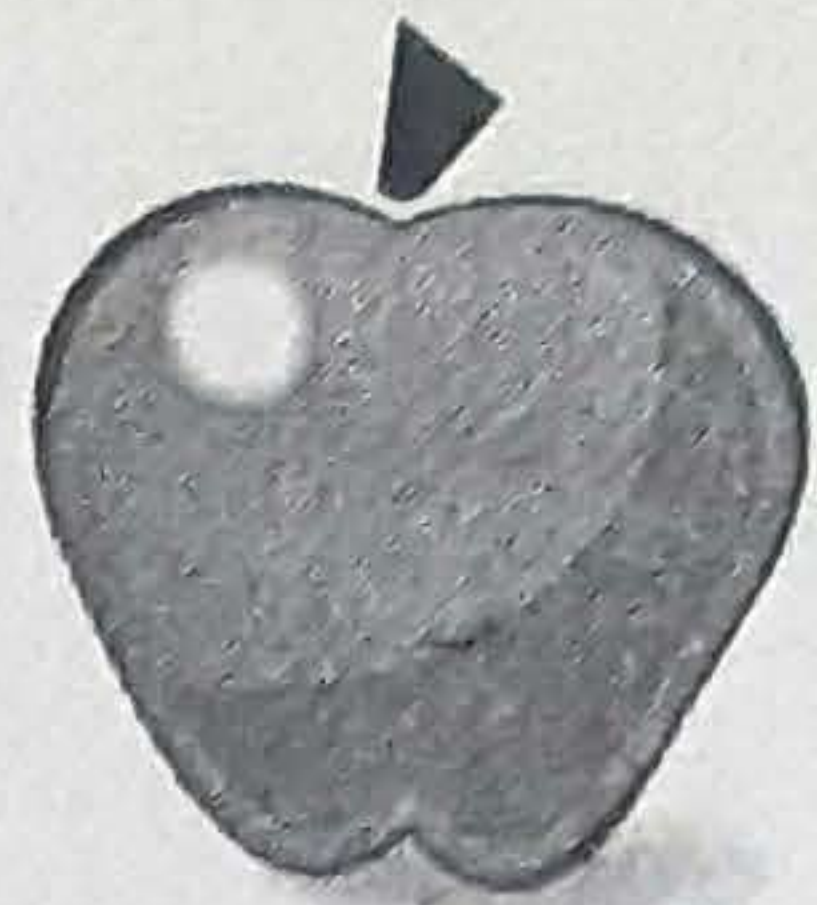
Sagardogile honen iritziz, honek ez du ordea sagardoaren estandarizaziorik ekarriko. «Lehen irregularitasun asko izaten ziren sagardo egitean, eta batetik bestera alde ikaragarria zegoen. Egun minimo batzuk betetzen dira. Teknikariok, hala ere, ikusten ditugu desberdintasun handiak bataren eta bestearen ar-

tean, jendea oraino sagardo guztiak berdinez iruditzen arren. Ez dira sekulan berdinduko gainera, edari bizi delako eta milioika mikroorganismok parte hartzen dutelako bere prozesuan. Guk kontrolatu nahi izan arren, inoiz ez da lortuko prozesu guztia kontrolatzea». Urteroko sagarra ere ez da askotan berdina izaten. Eguraldiaren arabera aldatuz doa bere gozotasun eta gazitasun puntua, eta horrek sagardo ezberdina izaten du emaitza».

Hala ere, garbi dago markak ari direla sortzen. Etiketen lana handia da arlo horretatik, Zapiainen ustez, bezeroak garbi jakin dezan zein sagardo den edan duena eta zein gustatu zalon. «Orain arte kortxoak zen erreferentzia bakarra, eta alde horretatik asko hobetu da. Garbiago jakin daiteke zein den sagardo, nork egina den. Izan ere, orain arte iruzurrerako aukera bat bazen».

Etorkizunari begira, jatorri izena eta labela lortu aurretik beste hainbat baldintza lortu behar dira aurretik. «Onak dira ondo

Euskal Herriko merkatua oraindik ere emankorragoa izan daiteke sagardoarentzat, baldin eta bere kontsumoa behar bezala bultzatzea lortzen bada



egiten direnean. Jatorri izena produktu batentzako babesa da. Horretarako, 10 milioi litrotik gehientsuenak ondo egiten badira, orduan da garaia ezartzeko, baina oraindik ez gaude egoera horretan. Urruti gaude».

Egitekoen arloan, Zapiainen ustez, kalitate ona izan beharko litzateke helburu nagusia, Euskal Herrian bertan ere askoz gehiago saldu ahal izateko. «Etxeko merkatua da errazena lortzen. Ez duzu urrutira joan beharrik, ezagutzen zaituzte eta publizitate aldetik esfortzu gutxiago egin behar da. Hori guztia ongi lortutakoan, ikusiko dugu nola bideratu kanpo aldera. Kanpoan bizi diren euskaldunak dira alde horretatik lehen joera, baina hortik aurrera, beste merkatu bat irabaztera joatea beste kontu bat da, eta etxe ondokoa ondo jarri aurretik ezin hasiko gara».

Dirua mugitzea. Inbertsioa egin beharra nahitaezkoa da helburu hauek guztiak lortzeko, eta oraindik ez da oso ongi zehaztu zer nahi duten sektoreko partaide gehienek sagardogintzarekin, ostalaritzarekin lotuta egon gehienbat edota sagardoa merkatu zabal batera eraman ahal den ondoen. Hauxe da etorkizunari begira sektore honek dituen erronketako bat.



Egun ere sagardogile askok ostalaritzara gehiago jotzen dutela dio Migel Zapiainek.

JAGOBA MANTEROLA

## Sagardoaren deribatuak ezagutzen

ESKAERA eta eskaintzaren legepean hainbat gauza aldatu dira sagardogintzan azken hamarkada t'erdian. Botilaratutako sagardo bertatik hasita ere, izan da aldaketa bat. Hobe esanda, berreskuratze lan bat egin da arlo honetan, garai bategan espreski sagardoa jasotzeko eskuz egiten ziren botilak erabat galdu egin baitziren denboraren poderioz.

Migel Zapiainen ustez

botilaren faktorea askoek uste baino garrantzitsua goa izan da gainera. «Garai batean litroko eta 0'85ko botilak baziren espreski gur produktuarentzat. Baina sagardoaren eroraldia etorri zen ondoren, sagartien gainbehera ekarri zuen horrek ere. Botila bereziak eskatzea ere ezinezkoa bilakatu zen. Sagardoazaleak, hori ikusirik, txanpain botilak erabiltzen hasi zen sagardoa saltzeko, legeak

debekatua zuen arren».

Txanpain botilak gasifikatuentzako eginak egon arren, honela konpondu ziren urte luzez sagardogileak, sektoreak ezer egiten ez zuelarik arazo hau konpontzeko. «Euskal Gobernuak hartuzuen gara orduan, eta botila berezi bat egitea bultzatu zuen. Hamarkada bat da hori egin zenetik, eta 'Sagardoa' izena hartu zuen botila berriak. Oso urrats garran-

tziatsua eman zen horrela. Aurrekoaren ia berdina da botila berria».

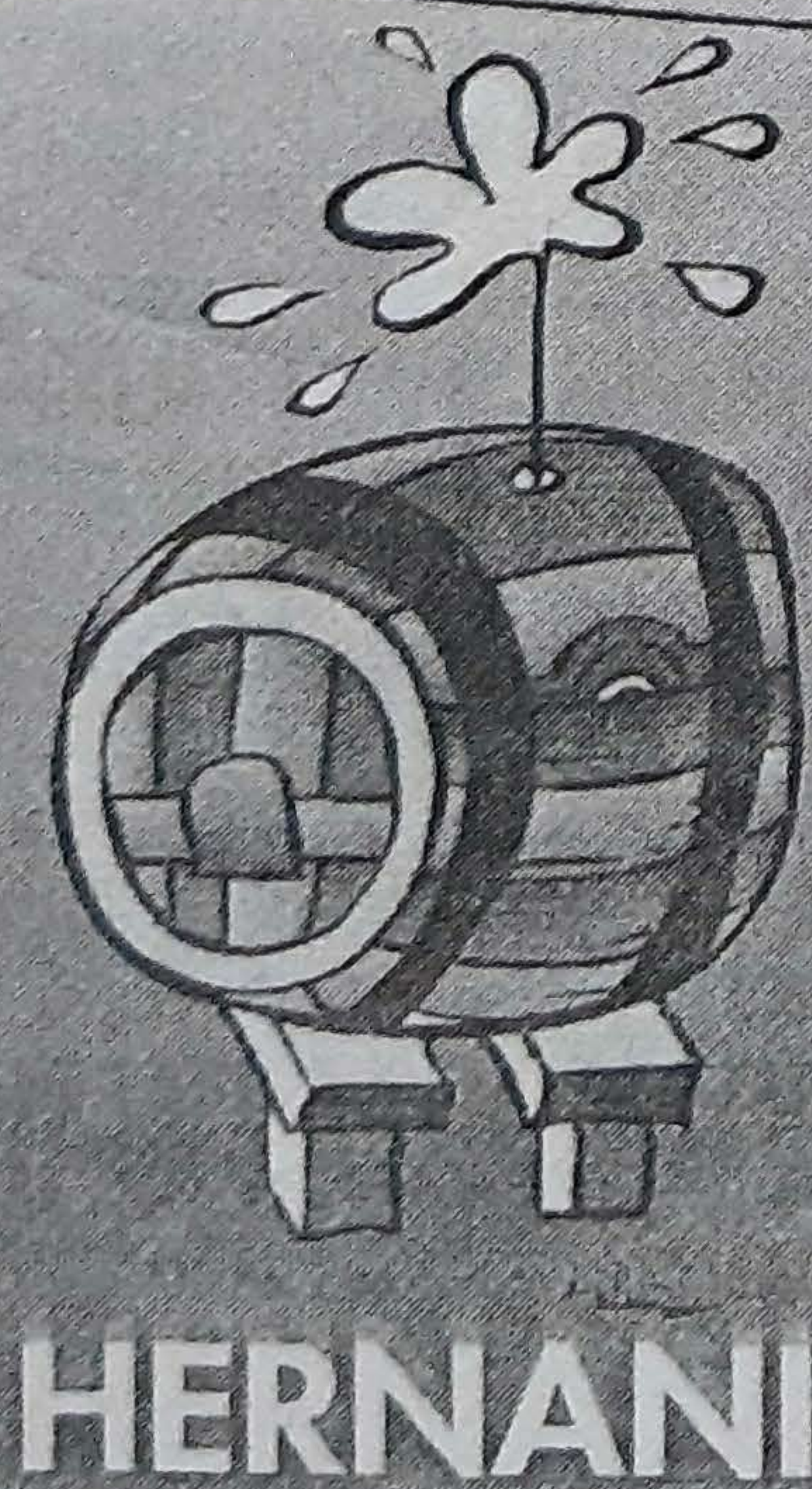
Litroko botilaren eskutik etorri da botila txikia, duela hiruzpalau urtetik hona. Halere, argi esaten du Zapiainek ez duela leku hartu oraindik merkatuan. Ozpina da sagardoaren eskutik etortzen den beste produktu bat. «Oso ona da sagar ozpina. Gure herrian ez dago ozpin ezagutza handiegirik. Ozpin ona eta

txarraren arteko ezberdintasunik ez da egiten. Baina topatu berri dugun produktu bat da, eta ari gara pixkanaka merkatuan tokia egiten». Halere, oso sagardo gutxi joaten da ozpinetarako, eta oso gutxi egiten denez, irabazi handirik ez du uzten.

Antzeko zerbait gertatzen da Sagardoarekin. «Destilazio bidez egiten dugu, eta une honetan barrikan bost urtez eondakoa mekatu-

tzen ari gara». Likore hau sagardoa alanbiketarik pasatu ondoren alkohola lortuz egiten da. 65 bat graduz izaten du lehenik. Hari-tzeko upel txikitik sartzten da, kolorea, usaina eta dena aldatzeko. Zahartu denean, ur destilatuz 40 gradutan uzten da, eta ondoren botilaratu». Ozpina eta likore hau dira sagardotik zuzenean ateratzen diren produktu erabat ezberdinak. X

## Sagardoa edan eta gero... Hernanira !!



**ZINTZARRI**  
TABERNA



Ezkiaga Pasealekua

**RIOJA**

Langileentzat  
janari berezia

Kale Nagusia, 4 Tf.: 55 00 26

**IRUNTXI**

Sagardotegia

Kardaberaz, 11

TIENES PROBLEMAS  
CON EL  
ALCOHOL



NOSOTROS PODEMOS AYUDARTE  
**BAR LA BODEGA** HERNANI  
Kardaberaz kalea, 14 HERNANI

**ARALAR**  
TABERNA

Ogitartekoak  
Pintxo bereziak

Zapa karkaba, 8 Tel.: 331506

**ATXUR**

taberna

Kardaberaz, 22  
Tel.: 55 26 46



**El Caserio**

TABERNA

Izpizua kalea, 9 - % 55 00 24  
HERNANI

**JARRKI**

TABERNA

Kardaberaz kalea, 24 HERNANI