

Sagardo botila

Etorkizunerako urratsak

Sagardogileek botila, elkartea, labela eta bertako produktuen aldeko apustua egiten dute

SAGARDOAREN jardueraren inguruan sagardogileen iritzia jakin nahi izan dugu. Botilartze prozesua zertan den, bertako sagarraren aldeko apostua egin behar den, sagardo jardueran eman beharreko urratsak, eta labelak duen garrantziaz galdetu diegu sagardogile batzuei.

INAKI SARASOLA

Sarasola sagardotegia

1- Txotxetik edatera era guztietako jendea etortzen da. Botilatik edatera aldiz jende adituagoa hurbiltzen zaigu. Txiritik edatera datorren jende askok eta askok txotx garalan festa giroa du gogoko eta sagardotegietan edaten du sagardoa, baina urteko beste sasoietan ez du sagardorik dastatzaten. Botilari garrantzi handia eman behar zaio bertatik urte osoan edaten baitu hainbatek. Txiritik sagardoa edaten duten guztiek gero botilatik edango baulute kontsumoa handiagoa izango litzateke. Beraz, botilari aparteko garrantzia eman behar zaio eta jendeari urte guzuan zehar sagardoa edan dezan animatu.

2- Bertako sagarrari garrantzia eman behar zaio. Baina barietatea nahi eta nahiezkoa da. Sagardoa ona izateko sagar mota ezberdinak izan behar dira. Aurtan sagar gazi asko topatu dugu bertan, eta orain arte ez da horrelakorik izan. Gurean %95 bertako sagarrarekin egin dugu. Barietatearen aldeko apustuak garrantzi handia du.

3- Gurea familiarteko negozioa da, eta orain arte behintzat gauzak oso ondo joan zaizkigu. Enpresa normal baten moduan funtzionatzea oso zaila da, zeren eta ordu asko sartu beharra dago lan

honetan, eta enpresa baten moduan kobratzen hasiko bagina sagardoaren prezioak gora egingo luke nabarmenki. Dena den

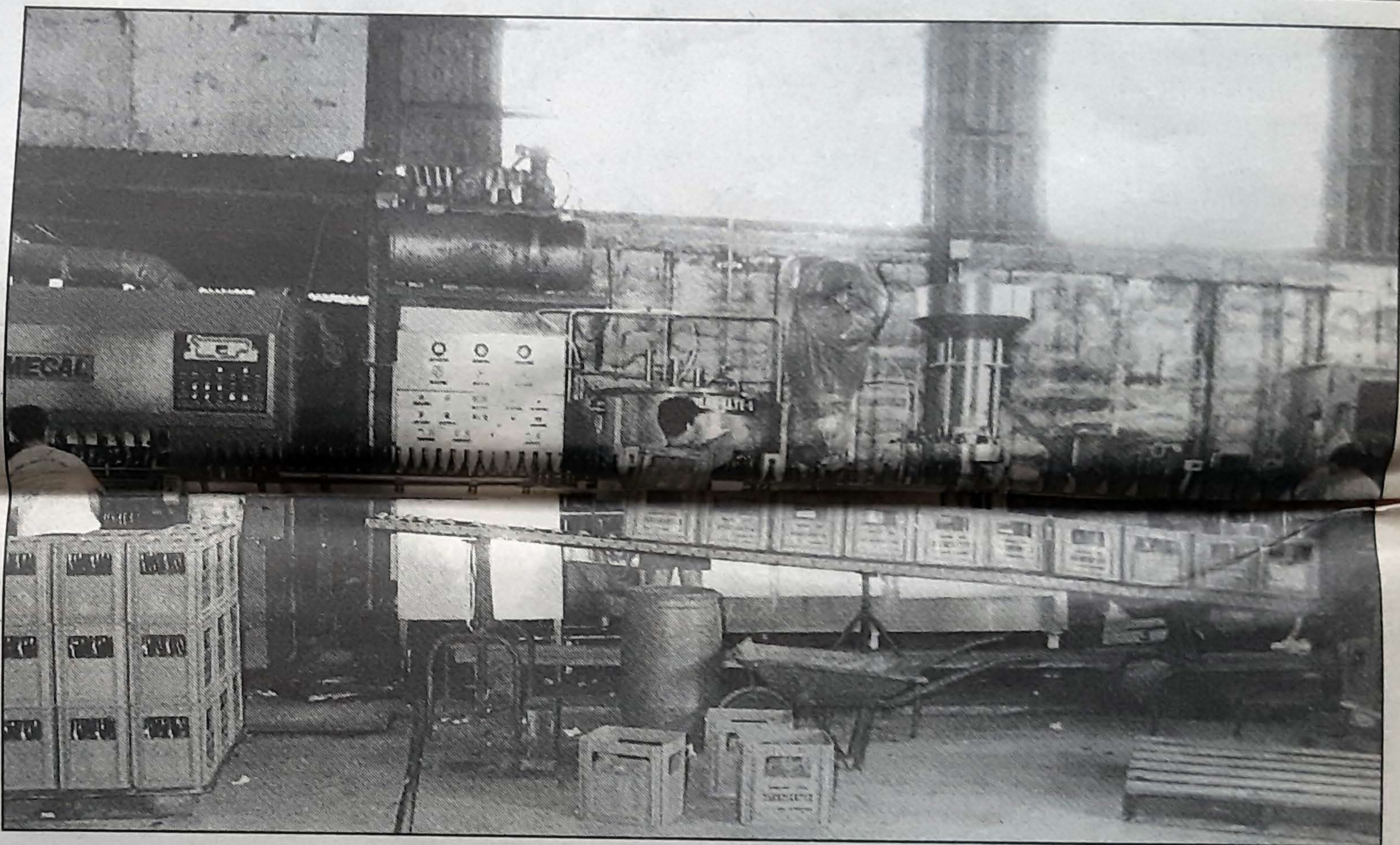
oso garrantzitsua iruditzen zait sagardogileak elkartzea. Prezioak finkatzeko garaiak elkarrekin lan egiten badugu askoz hobe.

4- Bertako produktua inadarran dago une honetan eta labela indarrean jarri beharko litzateke. Beste zenbait produktuk

naiz eta osagai asko kanpoakoak izan lortu dute labela eta sagardoarentzat horrelako zerbait mesedegarria litzateke.

Galderak:

1. Txotx garaia amaltu ondoren, botilartze prozesua hasi da. Zer garrantzi ematen diozu botilari txotxarekin alderatuz gero?
2. Bertako sagarraren aldeko apostuari zenbaterainoko garrantzia ematen duizu?
3. Zer urrats eman beharko litzateke sagardogileek hemendik aurrera?
4. Labelaren inguruan ze eritzi duzu?



Botilartze prozesuak garrantzi handia du dagardogileentzat.

ANDER GILLENENA

JOXE ANGEL GOÑI

Gurutzeta Sagardotegia

1- Gure negozioa botilatik dator. Ekoizten dugun sagardoaren %5 - 10 inguru kontsumitzen da txotx garaietan eta beste guztia botilan komertzializatu behar dugu. Bi eratako kontsumitzaileak topatzen ditugu. Alde batek txotxekoak daude. Hauek modari jarraituz etortzen dira sagardotegira, batez ere juerga egitera. Bestetik botilatik kontsumitzen duena daukagu. Hauek produktua ezagutu egiten dute eta gustokoa dute. Hauei ematen diet nik benetako garrantzia.

2- Bertako sagarrak garrantzia handia du. Baina ekoizten diren litroen arabera ez da erraza bertakoarekin bakarrik lan egitea. Aurtan beste urteetan baino bertako sagar gehiago erabili dugu, %30 inguru. Bertan sagarra badago baina guztiontzat adina ez da iristen.

SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE

HERNANIKO SAGARDOA

Txotx denboraldia amaiturik, urte guztian sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA - ☎ (943) 55 03 28
HERNANI

aulia
Sagardotegia

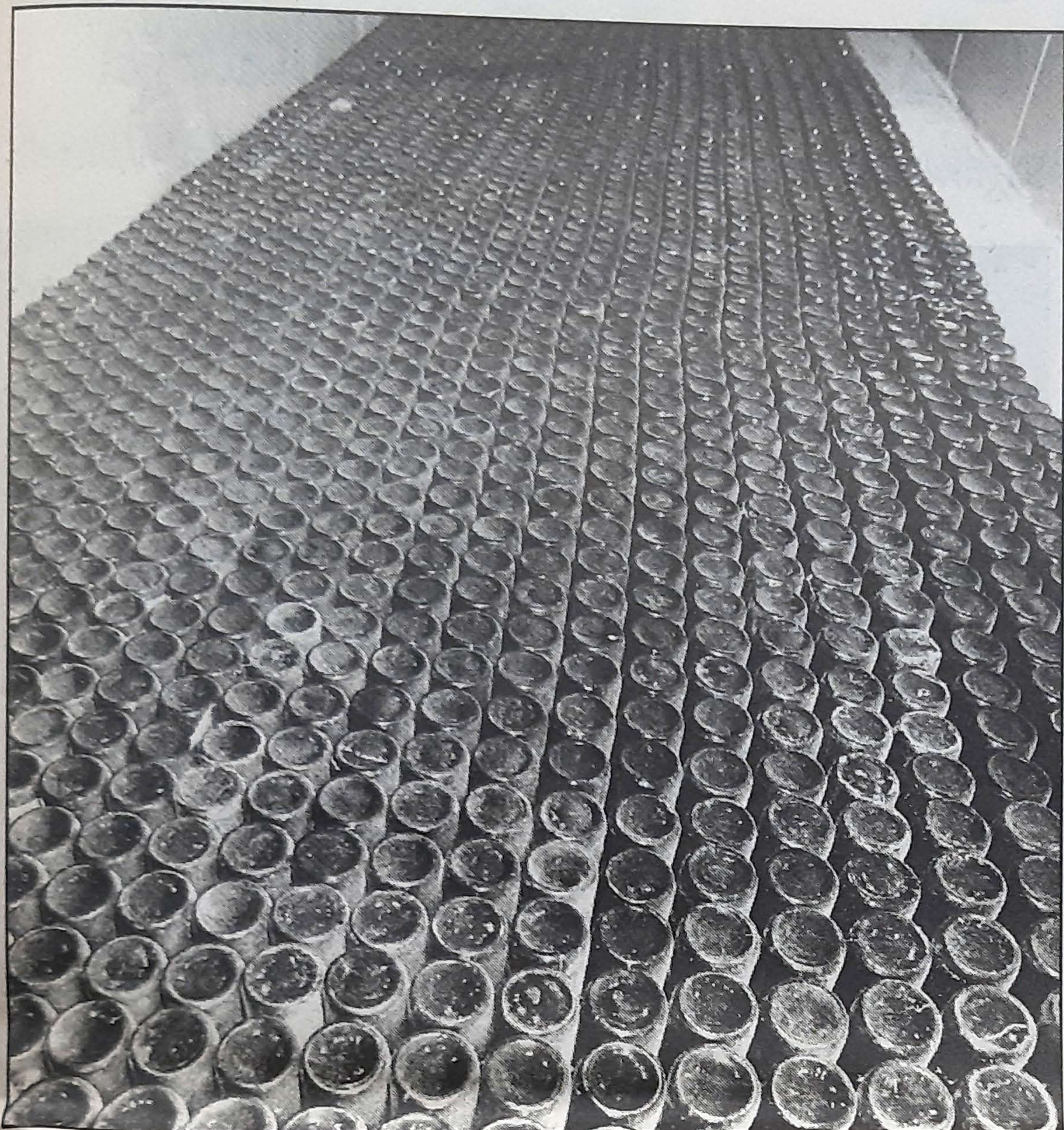
Aulia-enea - ☎ 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

Gure sagardoa botiletan salgai

MENDIOLA BASERRIA - ☎ 55 15 27 - ASTIGARRAGA



Txotx garaia amaitu ondoren botilak prest daude merkaturatzeko.

ANDER GILLENENA

3- Elkartzea idela interesgarria da. Baina ala eta guztiz ere nahiko zaila ikusten dut. Nere ustez oraindik ere egitura familiarrek jarraituko dute. Enpresa moduan lan egiten dugu eta gero eta profesionalagoak bihurtzen ari gara. Oso garrantzitsua iruditzen zait zenbait kriterio uztartzea eta lehenik eta behin sagardotegiak definitu baharko genituzke. Batzuen esanetan erretegi soilak dira, besteen esanetan bodega funtzioa izan behar dute... kontu honetan, beste askotan bezalaxe, bat egin beharko genuke. Oraindik gauzak ez dauzkagu oso argi baina noiz edo noiz elkartu egin beharko dugu.

4- Oraindik urrun dagoen zerbait da. sagardoaren inguruan ikerketa gehiago egin behar dira eta baita kontrol gehiago ere. Edari honek hainbat sustantzi ditu eta hauen inguruko kontrola erametea garrantzitsua iruditzen zait.

MARTIN ZABALA

Zabala sagardotegia

1- Guk batez ere botilarekin egiten dugu lan eta honi garrantzi handia ematen diogu. Gure asmoa botilan ahalik eta sagardo hoberena sartzea da. Txotxerako erabiltzen ditugu kupelak gero ez ditugu botilan sartzen. Honela botilatik edaten duenak sagardo hobia edaten du. Txotxerako kupelak eta botilarako erabiliko ditugunak bereizi egiten ditugu. Txotxetik edaten duen askok ez du urte guztian zehar sagardoa edaten, botilatik edaten duenak aldiz bai.

2- Aurten egin dugun sagardo guztia bertako sagarrarekin egin dugu. 2500 sagarrondo inguru ditugu eta aurten kolpea eman dute. Bertako sagar ugari izan da aurten eta ondorioz sagardoa ere bertakoarekin egin dugu. Ala ere kanpotik datorren sagarra bertakoa baina merkeagoa dela ikusi dugu eta gure ustez hori paretatu beharreko kontua litza-teke.

3- Orain arte gehienok gure kontutik mugitu gara. Baina gero eta argiago ikusten ari da elkarizko mugimenduak egin beharko ditugula. Botilak garrantzi handia du guretzat eta hau komertzializatzeke garaian hainbat pausu bateratuak eman beharko genituzke.

4- Labelari buruz asko hitzegin beharra dago oraindik. Gure artean oso sakabanatuak gaude eta lehenik eta behin elkartu eta gutxieneko oinarriak finkatzen hasi beharko genuke. Hortik aurrera etorriko da etorri behar duena.

JOXE MIEL BEREZIARTUA

Bereziartua Sagardotegia

1- Guretzat botila da garrantzitsua. Gu horretatik bizi gara eta urte guztian zehar saltzen dugu botilatik. Txotxera jende jakin bat sagardoa dastatzera etortzen da gero botilan erosi ahal izateko baina gehienago festa girora hurbiltzen da. Txotx garaian datorren jende gehienak lekuari eta janari ematen dio garrantzia baina ez sagardoari. Botilan edaten

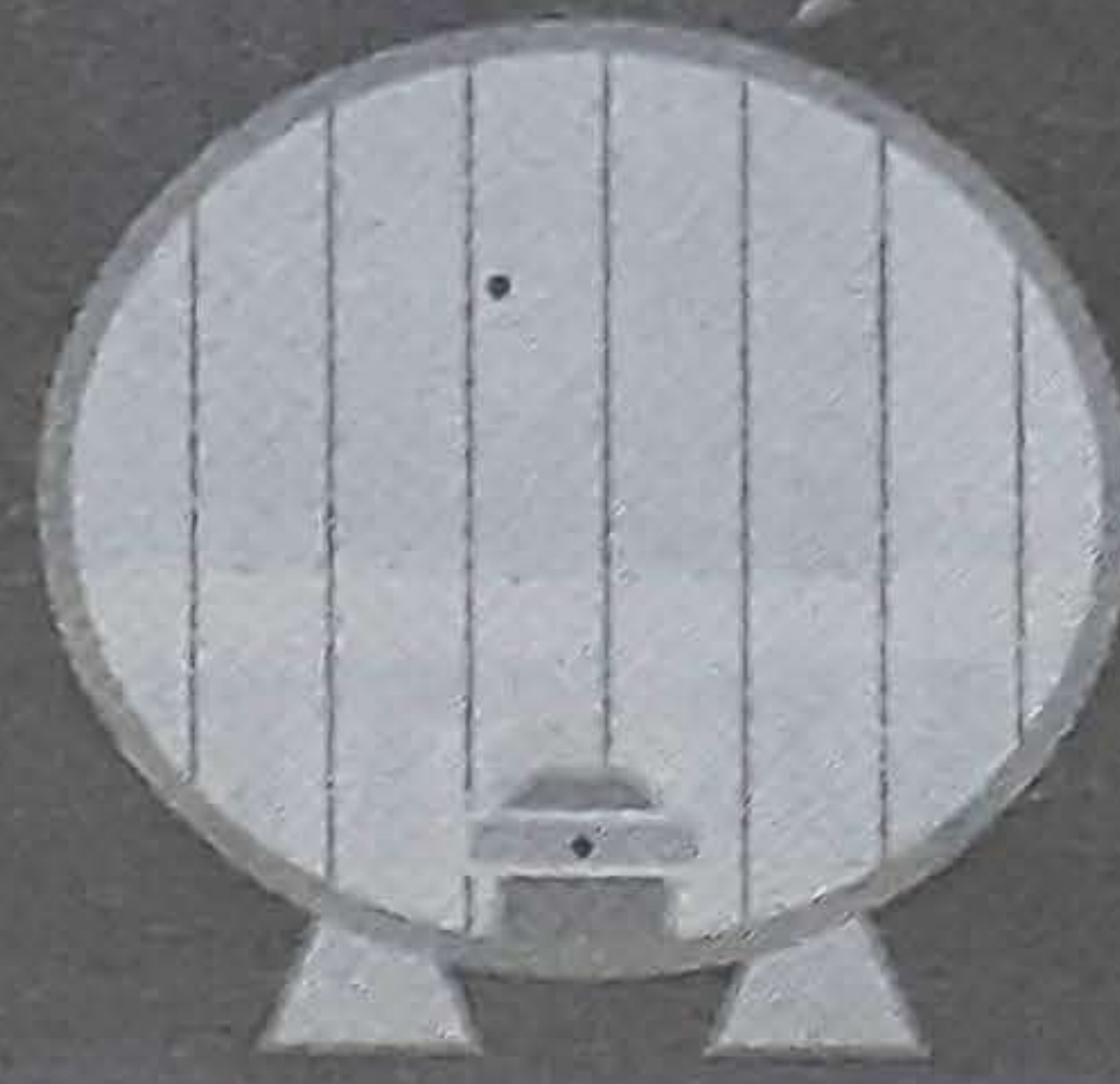
duenak aldiz badaki zer nahi duen.

2- Garrantziatsua da bertako sagarraren aldeko apostua egitea. Dipuazioa azken urte hautan sagar mota hau potentziatzen salatu da eta nahiz eta orain arte gutxi izan den aurten kolpea eman du. Guri dagokigunean %60 inguruko proportzioan erabili dugu bertako sagarra. Aurteno sagar uzta ona izan da eta horrela jarraituko balu honen aldeko apustu fuertea egin beharko genuke.

3- Egun badago Sagardogileen Elkarte eta kriterioak bildu egin beharko genituzke. Elkarteak garrantzi handia du. Alde batetik informazio ugari ematen digulako prezioa, sagarra etab.en inguruan eta beste batetik guztiok bete beharreko hainbat gauza finka ditzakeelako. Dena den sagardoaren mundua konplikatu da batzutan eta eskatutakoak ez dira beti betetzen. Hala ere pausoak eman direla uste dut eta elkarteari garrantzi handia ematen diot.

4- Labelaren inguruan era askotako joerak daude. Nere ustez oso garrantzitsua da. Pausoak ematen ari dira, poliki baina aurreratzen goaz. Orainarte bertako sagarra oso gutxi zegoen. Aurten berriz, bertako produktuekin funtzionatu daitekeela ikusi da. Labela positiboa da, baina gauzak ongi egin behar dira eta horretarako ez dugu presarik izan behar. Poliki baina geratu gabe heldu behar diogu kontu honi.

BEGIRISTAIN SAGARDOAK



Iturrioz Baserria - Tel.: 65 28 37 - IKAZTEGIETA

TXIMISTA

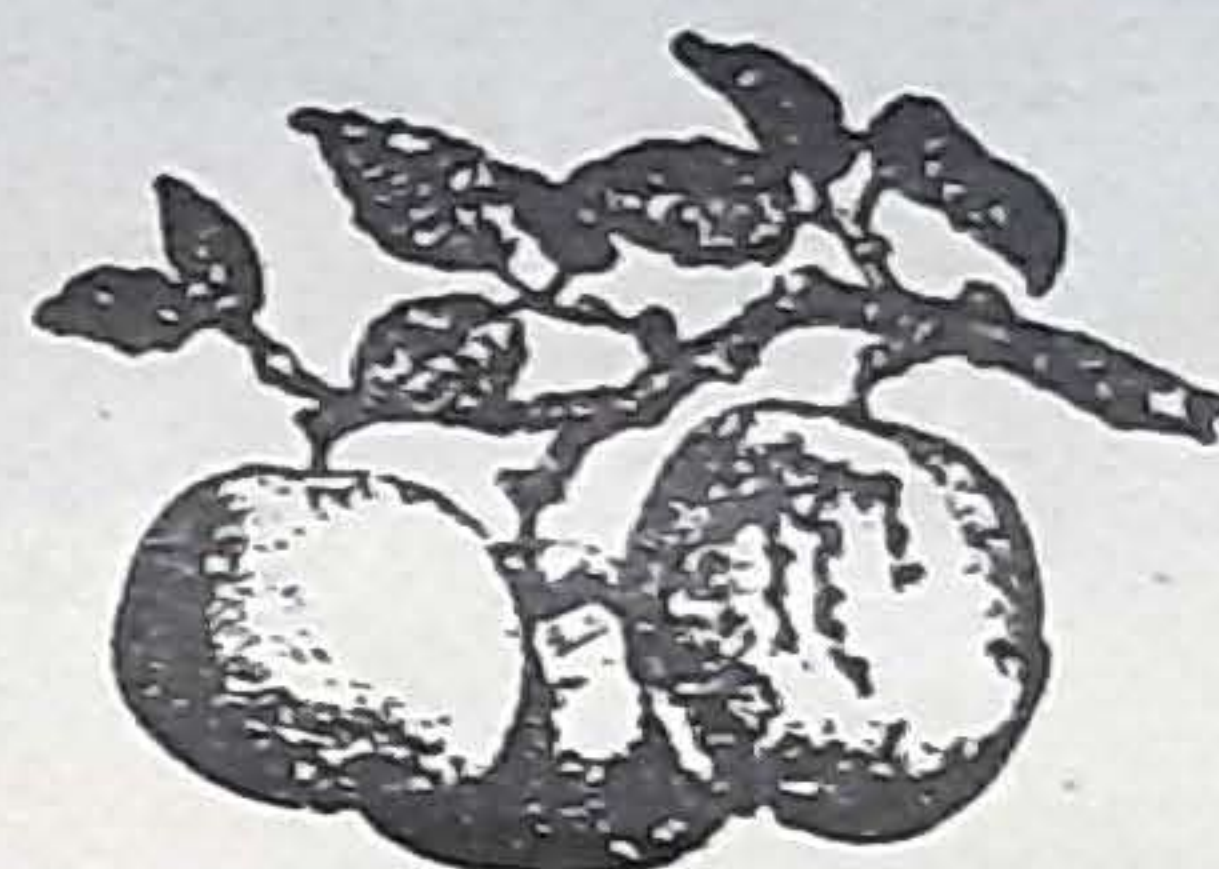


Sagardotegia

Gudarien Etorbidea
☎ 88 11 28

ORDIZIA
(Gipuzkoa)

SAGARDO

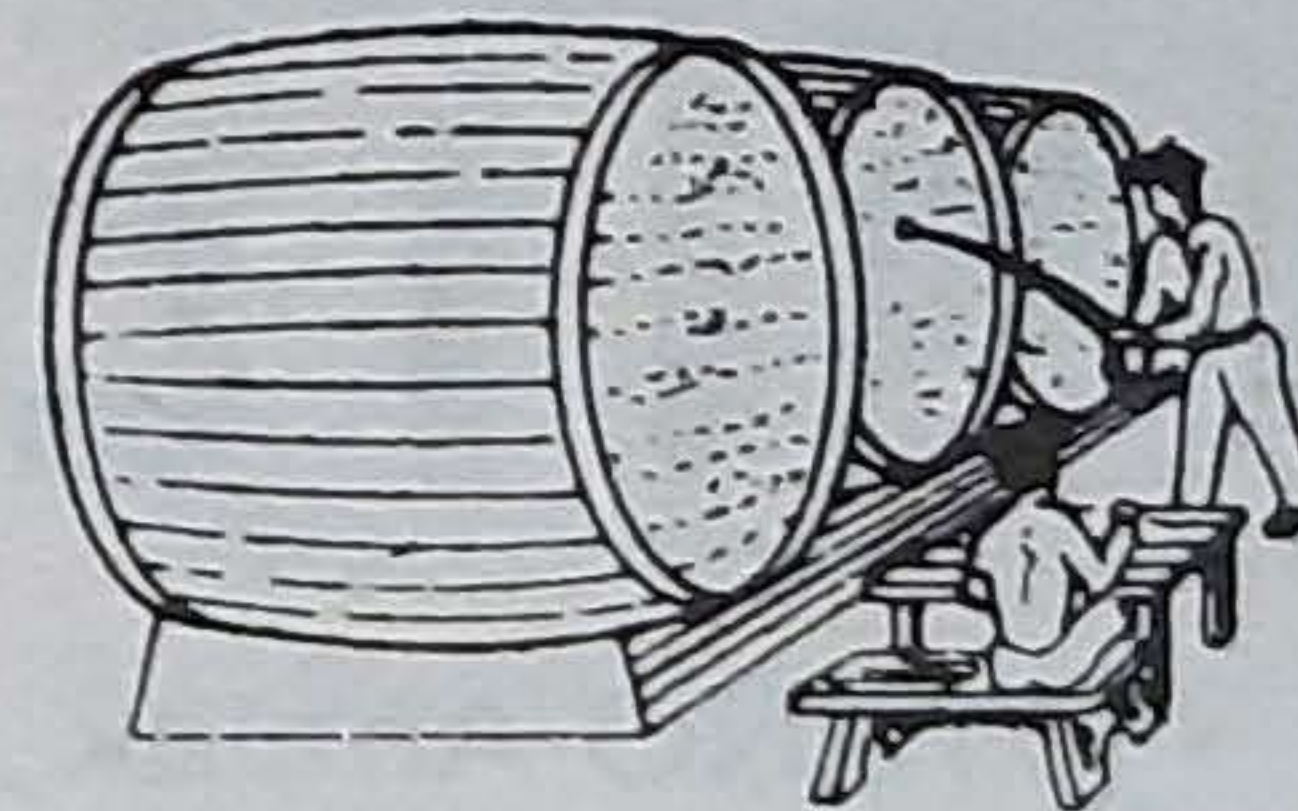


NATURALA

EULA SAGARDOAK

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGI-LYZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.