

«Euskal Sagardoa erosten duenak ekarpena egiten dio gure inguruneari»

Maite Retolaza Ojanguren (Elgeta, 1975) Euskal Sagardoa jatorri deituraren lehendakari berria da 2024ko irailaz geroztik. Sinetsita dago sektorearen etorkizunak bertako sagarrean oinarrituta egon behar duela, ez bakarrik kalitatezko produktua ahalbidetzen duelako, baita inguruneari egiten dion mesedeagatik ere. Denera, 48 sagardogilez gain, 250 sagar ekoizle dira jatorri deiturarekin batera lanean ari direnak, gero eta gehiago, gainera, ekologikoan.

JOSEBA SALBADOR
ZERAIN





J.S.

Zeraingo Oiharte sagardotegiko arduraduna orain dela lau hilabete izendatu zuten Euskal Sagardoa jatorri deituraren lehendakari, Hernaniko Zelaia sagardotegiko Oihane Gainzeraini lekukoa hartuz.

Nola egiten da lehendakaria hautatzeko prozesua? Hautagai aurkezten zarete? Eta zenbat denborako «legegintzaldia» izaten da?

Kontseilu Arautzaileko kideak dira hautagaia zein izan daitekeen aztertzen dutenak. Behin pertsona aukeratuta, proposamena egiten dizute eta, onartzen baduzu, aurrera. Epeari dagokionez, ez dago epe zehatzik, baina nire kasuan gehienez lau urte egingo nituzke. Uste dut aldaketak beti ondo etortzen direla, eta hemen ere inor ez da ezinbestekoa.

Jatorri deiturako lehendakaria Goierriko sagardotegi bateko arduraduna izateak esanahi berezia al du?

Hernani eta Astigarraga hartu izan dira beti erreferentzia bezala, baina nik uste dut Goierriin lan handia egin dela sagardoaren munduan. Gutxi gara, baina lan handia egiten ari gara eskualdean; hor dugu Ataungo Urbitarte, egurrean ondutako sagardo desberdinengatik ezaguna. Horrez gain, ikusi besterik ez dago zenbat etxetan egiten

den sagardoa. Guri sagarra ekartzen digutenek ere egiten dute etxean kontsumitzeko. Eta ez da oraingo gauza bakarrik, sagardogintza tradizio handiko kontua izan da Goierriin; hor daukagu Ezkioko Igartubeiti baserria, eta Gipuzkoako upelik handiena Ordiziako Oiangun zegoela esaten da.

Euskal Sagardoa jatorri deiturak hamar urte beteko ditu laster. Zer harrera izan du ekoizleen artean? Aurreikusitako helburuak bete al dira?

Iruditzen zait aurrerapauso handiak eman direla hasi ginenetik hona. Produktua duindu egin da, ez prezioan bakarrik, baita kalitatean ere. Ez dugu ahaztu behar Euskal Sagardoaren zigiluak, bertako sagarrarekin egina dela bermatzeaz gain, kalitate altuena duen produktua dela ere adierazten duela, merkaturatu aurretik kata bat gainditu behar duelako. Esango nuke Euskal Sagardoak desberdintasuna markatu duela gainerako ohiko sagardo horietatik.

Bestalde, azpimarratu nahi nuke hamarkada honetan lan handia egin dela, ez bakarrik sagardoa ekoitzi eta merkaturatzeari dagokionez, baita sagastien zaintzari dagokionez ere. Adibidez, ikerketa handiak egin dira polinizazioaren inguruan, eta orain badakigu zer barietate diren bata bestearekin osagarriak, eta nola landatu behar dugun sagastia urte batetik bestera hainbesteko gorabeherarik ez izateko. Pauso txikiak dira, baina garrantzi handikoak.

Salmenta aldetik, helburuak bete dira? Jendeak baloratzen du bertako sagarrarekin egindako edaria dela?

Oraindik kostatzen ari den gauza da, lan asko dago egiteko oraindik, baina oro har nik esango nuke jendeak ondo hartu duela. Jende gero eta gehiago dago Euskal Sagardoa bereziki eskatzen duena, bai herritarrak, baita jatetxeak ere. Eta prezioz, egia da zerbait garestia dela, baina ez asko. Gainera, jendeak kontuan hartu behar du igoyerari esker salneurri duinak ordaintzen ari garela prozesuan parte hartzen duten guztiei, sagar ekoizleengandik hasita. Euskal Sagardoa erosten duenak ekarpena egiten dio gure inguruneari, zalantzarik gabe.

Jatorri deituraren barruan, zein da sagardo ekologikoak duen pisua?

Sagardogintzan ere gero eta gehiago dira produktu ekologikoen aldeko apustua egin dutenak, eta aurrera doan mugimendu bat da. Maila goreneko jatetxeek sagardo ekologikoa eskatzen dute. Izan ere, bertakoa izateaz gain, gero eta gehiago baloratzen da ingurunea zaintzen duen produktua izatea. Eta eskaria, pixkanaka, handitzen ari da. Horren seinale da hasieran bi edo hiru bakarrik ginela ekologikoan ekoizten genuenak eta orain zortzi baino gehiago izango gara.

Etorkizunari begira, zein dira Euskal Sagardoaren erronka nagusiak?

Orain erronka handiena Ipar Euskal Herrira zabaltzea da. Ez da erraza izan, estatu desberdineko araudietara egokitu behar izan dugulako. Baina dagoeneko martxan dago eta laster errealitate bihurtuko da. Estatu desberdinak batzen dituen lehen Jatorri Deitura izango gara. Hurrengo lana Nafarroara zabaltzea izango da. Hor ere lehen urratsak egin ditugu.

Beste erronka bat sagasti berriak landatzen jarraitzea izango da. Orain arte Jatorri Deituran zeuden sagardotegiek %20 Euskal Sagardoa egitera behartuta zeuden, baina datorren urtetik aurrera portzentaje hori %50era igoko da eta etorkizunean %100 izango da. Beraz, hori bete ahal izateko, sagasti gehiago beharko ditugu Euskal Herria osoan.

Promozio eta salmentari dagokionez, zein dira zuen asmoak? Merkatu edo bezero mota berrietara iristeko planik ba al duzue?

Lanean ari gara Euskal Sagardoa Estatu mailako merkatuetan edo atzerrian zabaltzeko. Azken urteetan nazioarteko azoka askotan egon gara gure produktuak ezagutzera ematen. Bide horretan jarraitzeko asmoa daukagu.

«Guk jada ez dugu merkaturatzen Euskal Sagardoa ez den sagardorik»

Zeraingo Oiharte sagardotegiak hamabost urte besterik ez dituen arren, aski ezaguna da sagardozaleen artean, ez bakarrik bere sagardo naturalaren kalitateagatik, baita sagar zukuan oinarrituta ekoizten dituen produktu sorta desberdinagatik ere.

Kontaiguzu Oiharte sagardotegiaren historia. Hasiera batean, nekazaritza turismo moduan zabaldu zenuten, ezta?

Bai, 2002an hasi ginen nekazaritza etxearekin, eta etortzen zen jendeari etxeko sagardoa ematen genion. Pixkanaka, afariak ematen ere hasi ginen. Eta kanpotik jendea etortzen hasi zenean, sagardotegia zabaltzea eta sagardoa merkaturatzen hastea erabaki genuen, 2010. urtean.

Hala ere, sagardoa egitearen tradizioa familiaratik datorkizue.

Nire familian, baita Haritzen familian ere, sagardoaren mundu horretan bizi izan gara beti. Adibidez, gure amonaren etxean, Elgetako Ojanguren baserrian, sagardoa egiten zuten, eta hala erakusten du orain dela ia ehun urte Indalecio Ojanguren argazkilari eibartar ospetsuak baserriaren atarian egindako argazkiak. Bertan, familia osoa azaltzen da sagardo berria pitxerretik dastatzen eta, mahai gainean, sagar plater bat

eta bi liburu zahar ageri dira, XVII. mendeaz geroztik jasotako etxeko dokumentu zaharrekin. Horietako batean zehazten da sagardoa nola egin eta zenbat sagar kilo erabili. Gaur egun liburu horiek Oñatiko artxibategian gordeta daude.

Euskal Sagardoaz gain, zuen upategia sagardo mota eta formatu desberdinengatik da ezaguna.

Duela bi urtez geroztik egiten dugun sagardo guztia Euskal Sagardoa da. Guk jada ez dugu merkaturatzen Euskal Sagardoa ez den sagardorik. Produkzioaren erdia etxeko sagarrarekin egiten dugu eta beste erdia inguruko herrietako sagar-ekoizleek ekartzen digutenarekin osatzen dugu: Idiazabal, Segura, Mutiloa, Zegama, Oñati... Sagar horrekin, alde batetik, sagardo natural mota desberdinak egiten ditugu: arrunta, premium, ekologikoa, etxeko sagarrekin egindako bi-barietala (Markesa), egurrezko upelean ondutakoa... Eta horrez gain, beste produktu batzuk ere baditugu, hala nola sagardo aparduna, izotzezko sagardoa, euskal sagardoa latan, lupuluarekin fermentatutakoa, eta zuku ekologikoa.

Produktu berririk plazaratzeko asmorik baduzue?

Beti ibiltzen gara buruari bueltak ematen eta probak egiten, eta denborarekin etorriko dira produktu berriak, zalantzarik gabe. Formatu aldetik ere ontzi berrien erabilera bultzatzeko asmoa badaukagu.

Datorren urtetik aurrera Jatorri Deituran dauden sagardotegiek %50 Euskal Sagardoa egin beharko dute, eta etorkizunean %100. Hori bete ahal izateko, sagasti gehiago beharko ditugu Euskal Herrian.

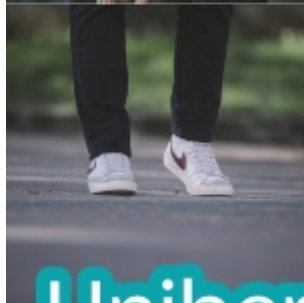


PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA

m
Mondragon
Unibertsitatea



Unibertsitate Graduak

ATE IREKIAK

**EMAN
IZENA!**



Klikatuenak



Hontza liburudendak atek itxiko ditu, 40 urteko historiaren ondoren



«Fuera de Catalunya, Navarra es la pionera de las zonas tensionadas» 🔑



«Ausartu gara egiten ez genituen gauzekin, eta oso natural gelditu zaigu»



Propuesta de dirección para una fase que se prevé decisiva en Euskal Herria 



Euskalmet activa esta mañana en Araba el primer aviso amarillo por nieve del año
