



ELKARRIZKETA

Unai AGIRRE

EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAKO KOORDINATZAILEA

Pandemia egoera luzatzen ari den neurrian, sagardogileen galerak handitzen doaz eta, egungo baldintzetan, askok ezin izango dute beste urtebete iraun. Aurtengo txotx denboraldia ezohikoa izaten ari da eta une honetan udan dute jarrita itxaropen guztia. Izan ere, azken urte honetan sektoreak 18 milioiko galerak izan ditu. «Eta hori, gurea bezalako sektore txiki batentzat, diru asko da», esan digu Unai Agirrek.

«Gure esperantza udara polit bat izatea da»



GARA



«Egin dugun gauzarik onena sektorean denak bat hartu eta txotx denboraldirako proposamena denen artean adostea izan da. Nik uste dut hor betez bete asmatu dugula».

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | **ASTIGARRAGA**

Asko dira pandemia egoerak kaltetutako sektoreak eta horien artean, zalantzarik gabe, ostalaritza eta honekin hain harreman estua duen sagardoaren sektorea daude. Une honetan ze egoera bizi duten jakiteko, 48 sagardogilek eta 250 sagar ekoizlek osatzen duten Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaile Unai Agirrerengana jo dugu.

Aurtengo sagardo denboraldia ez da erraza izaten ari, baina ez dugu ahaztu behar beste urte zail batetik gatzela. Zein da 2020. urteaz egi-

ten duzuen balantzea? Sagardo asko geratu da saldu ezinik?

2020. urtean kolpe handia jaso genuen hasieran. Egia da zenbait kanaletan gehiago saldu zela; adibidez, salmenta zuzenean edo janari-dendetan, baina ostalaritza guztiz geratu zen momentu askotan, eta gure produktuaren salmentarik handiena hor dago, ostalaritzan. Beraz, kolpea handia izan zen. Udan, bestalde, oso ondo lan egin zen berriro, ostalaritza zabaltu egin zelako eta bertako jendea ere herrian geratu zelako. Hala eta guztiz ere, urtea amaitzean, %40ko soberakina geratu zen batez beste. Eta horri sagardotegien itxiera gehitzen badiogu, galerak oso handiak izan dira. Horrela, martxotik martxora egiten dugun kalkuluan, galerak 18 milioi ingurukoak izan dira. Eta hori, gurea

bezalako sektore txiki batentzat, diru asko da. Urte bat aguantatu dezakezu, baina beste bat...

Aurtengo txotx denboraldia ere ezohikoa izaten ari da, sagardotegiak osasun neurri berrietara egokitu behar izan dutelako. Hiru hilabete pasatu eta gero, zer nolako balorazioa egiten duzue?

Hemen esan beharra dago egin dugun gauzarik onena sektorean denak bat hartu eta txotx denboraldirako proposamena denen artean adostea izan dela. Eta nik uste dut hor betez bete asmatu dugula; alde batetik, sektoreak eskertu egin duelako, eta bestetik, jendearen erantzuna ere oso ona izan delako. Hasieran beldur ginen jendeak ez zuela ulertuko kupe-lara joan ezin izatea, baina poz handia hartu

Sagardotegia
OTSYA ENEA
Osinaga Auzoa · ☎ 943 55 68 94 · HERNANI



«Bertako sagarra lantzeak ekartzen du gauza bereziak egiteko irrika»

Sagardogintzaren sektorean aurrerapauso handiak eman dira dibertsifikazioari dagokionez. Gero eta ugariagoak dira sagardo apardunak, barrikan onduak, izotzezko sagardoak, pattarrak... Baina azkenaldi honetan indarra hartzen ari dira sagasti zehatz bateko sagarrarekin egindako sagardoak, ardoaren munduan «pago» edo «finca» izenez ezagutzen direnak.

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren etorkizuna sagasti zehatz horietako sagarrari balio erantsi bat ematetik etor daitekeela uste duzu?

Lehenik eta behin, esan beharra dago gure lehenbiziko helburua Jatorri Deitura bera egituratzea eta ezagutaraztea dela. Aurreneko urteetako lanketa guztia bide horretatik doa eta oraindik urte batzuk beharko ditugu. Baina egia da Jatorri Deitura martxan doan bezala, behar eta aukera berriak azaltzen hasi zaizkigula, eta hor kokatuko nituzke dibertsifikazioaren arloan eman diren aurrerapausoak. Baina zuk diozun moduan, dibertsifikazioa ez da bakarrik izotzezko sagardo bat edo apardun bat egitea. Hori ere bai, noski, baina Euskal Sagardoa, batik bat, sagardo naturala da, eta horren barruan hainbat sagardogile gauza berriak egiten hasi da: sagar barietate jakineko sagardoak, «pago»-ko edo sagasti jakineko sagardoak... Horiek

denak martxan daude eta batzuk dagoeneko merkatuan.

Bertako sagarrari gero eta garrantzi handiagoa ematen zaion seinale izan al daiteke?

Bai, bi gauzak lotuta doaz. Zalantzarik ez dago bertako sagarra lantzeak dakarrela hau guztia. Bertako sagarra lantzeak ekartzen du gauza bereziak egiteko aukera eta irrika, orain arte ez zegoena. Azken finean, sagastiak eskura badituzu, sagar motak eskura badituzu, horrek joko handia ematen dizu. Une honetan sagardogile asko ari dira frogak egiten, sagardoak modu berezi batean egiten... Neurri batean, gure lana ere hori da, sagardogileak tentatzea, gauza bereziak egitera bultzatzea.

Eta kontsumitzailearen aldetik, sagardo berezi horiek harrera ona izango dutela uste duzu?

Orain dela gutxi kata bat egin genuen Irungo jatetxe batean eta jendea zoratuta geratu zen han aurkeztutako errelatoarekin. Oso inportantea da azalpen on bat ematea, sagardo horren atzean dagoen historia azaltzea. Eta hor ostalaritzak ere paper garrantzitsua du; ostalariek jakin behar dute joko ateratzen, sagardo karta bat eginez... Guk ere lanabesak eskaini behar dizkiogu ostalariari berak ere sagardoa beste modu batera landu dezan.



dugu ikustean jendeak eta sagardozaleak oso harrera ona egin diola gure proposamenari; azken finean, ez delako galdu kupel desberdinetako sagardoa probatzeak duen magia hori. Pena da orain berriro herri gehienak gorrian sartu direla, lana asko jaitsi baita.

Joan den urtean, udan nahiko ondo lan egin zuten sagardotegiek. Aurten ere hala izatea espero duzue?

Bai, iazko udan nahiko ondo lan egin zen eta orain gure esperantza udara polit bat izatea da. Badakigu bizirauteko garaiak direla, ostalaritza muga handiekin ari delako lanean, elkarte gastronomiko guztiak itxita daudelako, baina esperantza hori dugu. Oso urte gogorra pasa dugu, dagoeneko bigarren urtean sartu gara, eta sagardogileak mentalizatu dira ahal den moduan irauteko garaia dela. Sagardogile asko inoiz ez beza-la sufritzen ari dira, eta esperantza udan jarria daukagu.

Aurtengo udan ere Euskal Sagardoaren kontsumoa sustatzeko kanpaina berezirik egiteko asmoa duzue?

Egia da gauden egoeran asko kostatzen ari zaigula kanpainak martxan jartzea, ez dakigulako ze egoeratan aurkituko garen hemendik egun gutxi batzuetara. Horregatik, ekintza zehatzak, adibidez, sagardo dastaketak eta abar, oso mugatuak izango dira, eta gauza zabalagoak egiteko asmoa daukagu. Aurtengo uztako sagardoa botilan merkaturatzen hasia dago, eta horren berri emango dugu, baina aurten agian berandua-go, ekain aldera edo. Izan ere, aurten inoiz baino gehiago ikusi dugu Jatorri Deiturak bultzada eman behar diola bertako sagardoa kontsumitzearen aldeko deialdi horri.

Zer nolako uztia izan da azkenekoa? Kopuruz oso urria ezta?

Bai, uztia txikia izan da, baina izaera handikoa, eta hori nabaritu egiten da sagardoan. 2019ko uztatik 2020kora aldaketa handia izan da; sagardoak gorputz gehiago du, kolore gehiago, eta horren balioa nabarmendu nahi dugu, alegia, uztaren garrantzia. Sagardogile bakoitza saiatzen da ahalik eta produktu homogeneoena egiten, baina uztia bakoitzak asko markatzen du eta hori oso interesgarria da guretzat. Eta badirudi 2021. urtekoa ere oso desberdina izango dela, lorea nola datorren ikusita.



Kalitatezkoa bada, gorria da

si es de calidad, es roja

euskal
sagardoa

Sidra Natural del País Vasco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

hazi

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Euskal Sagardoak 250 sagargile eta 48 sagardogile batzen ditu, Gipuzkoa, Bizkaia eta Araban, bezeroari bertako sagarrez egindako Euskal Sagardorik onena eskaintzeko.

Euskal Sagardoa está compuesta por 250 productores de manzana y 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, ofreciendo al consumidor la mejor Sidra Natural elaborada con manzana autóctona.

%100 Bertako sagarra
100% Manzana autóctona

Kalitate ziurtatua
Calidad certificada