

sagardogintza

Azkeneko kanpainan 9.562.000 litro sagardo egin dira Euskal Herrian



Sagardotegietan, janariarekin sagardoarekin baino gehiago irabazten dela diote ekoizleek.

Tradiziotik negoziara

Sagardogintzak irabazi eskasak ematen dituela diote ekoizleek, eta gehiago dela tradizio kontua. Indartzen ari den sektorea dela diote, ordea, datuek

Estihu Elduain

«Sagardoarekin ez da negoziarik egiten». Ziur esaten ditu hitzok Miguel Angel Saez Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko bozeramaileak. Azken kanpainako datuak ikusita, agian, bestelako ondorioak ere ater daiteke, ordea.

Euskal Herrian 9.562.000 litro egin dira 2002an, lurraldeetako ordezkariak emandako datuak batuta. Horien %87 botiletan salduko da, eta gainerakoa, txotxerako erabiliko da. Botilako euro bat eta euro eta erdi artean ordainduko dela kontuan hartuta, 12.468.000 euro inguru jasoko dute sagardogileek salmenta horien truke.

Txotxetik irabaziko dutena kalkulatzeko askoz zailagoa da, sagardoarekin baino janariare-

kin irabazten baitute diru gehiago sagardotegietan. Zifrarik ez dute eman nahi, baina batek baino gehiagok onartu du «urte osorako lain» irabazten dela. Kontsumitzaile batek baino gehiagok uste du bertan dagoela negoziua.

Euskal Herrian bertan saltzen da ekoizten den sagardoaren %90a, eta oso gutxi esportatzen da kanpora. Halere, Asturias, Britainia, Madril eta Bartzelonara apur bat saltzen da, nahiz eta oraindik oso kopuru eskasa izan.

Gipuzkoan egiten da euskal sagardoaren %95. 9.000.000 litroren bueltan ibili da urteko ekoizpena. Sagarraren %45 Gipuzkoako sagastietatik aterata dute, %30 Galiziatik, %17 Fran-

Inbertsioak

Sagardoa egiteko beharrezko makineria oso garestia dela diote ekoizleek, eta inbertsio handia egin behar dela

Araba

Arabaren ardoari eta txakolinari bakarrik egiten diotela kasu diote hemengo sagardotegietakoek

tziatik, eta gainerakoa, Euskal Herriko beste lurraldeetatik. Ekoizpena hazten joan da azken urteetan, gutxi bada ere, baina sagardogile askok utzi egin diote edari hori ekoizteari, Saezek azaldu duenez.

Antzera mintzo dira Bizkaian ere. 300.000 litro sagardo egin dira bertan azken kanpainan, guztia bertako sagarrarekin. Gipuzkoan adinako sagardotegi kulturalik ez dagoela diote bertako sagardogileen elkartetik, eta horren eragina nabari dute la, nahiz eta, apurka-apurka, hobetzen ari den kontsumoa. Halere, sagardo ekoizleen kopurua ez da hazi azken urteotan.

Izan ere, Lekarozko (Nafarroa) sagardotegiko nagusi Inaxio Beristainek azaldu duenez,

Ekoizpena, lurraldeka

la guztia Gipuzkoan

■ **Gipuzkoa:** Euskal Herriko ekoizpenaren %95 bertan egiten da. 9 milioi litro sagardo egin dituzte 2002ko kanpainan. 13,5 milioi kilo sagar erabili dituzte horretarako, horietatik %45, Gipuzkoakoak bertakoak (Sagardo Naturalaren Elkartean emandako datuen arabera). Ekoizpenaren %85 botiletan saltzen da, %7 erabiltzen da txotxerako, eta gainerakoa, ozpik eta bestelako eratorriak egiteko erabiltzen da.

«inbertsio handia eskatzen du sagardogintzak, eta egiten duen produktua oso merke saltzen da. Tradizioagatik egiten dugu, diruagatik baino gehiago». Produktzio apala dute Nafarroan. 200.000 litro egin dituzte, guztia bertako sagarrarekin. «Sagardoa egiteko behar den makineria oso garestia da, eta inbertsio horri buelta eman eta soldata duin bat irabazteko, urteak behar dira», gaineratu zuen.

Arabak du egoera kaskarra Hegoaldean. Sagardotegiak egon badaude bertan, gutxi ba-

dira ere, baina sagardoa ekoizteko gaitasunik ez dute bertako jabeek. Mendiola sagardotegitik esan zigutenez, «Arabian, ardoari eta txakolinari ematen diote lehentasuna, eta sagardoa egin nahi dugunok esku hutsik gelditzen gara».

Iparraldeko sagardogintzak berezitasunak ditu. Badira sagardotegi batzuk, baina gehienek Hegoaldetik erosten dute sagardoa. Halere, Estigar izeneko kooperatiban, bertako sagardoa ekoizten dute. Hiru edari mota egiten dituzte Estiga-

rren: muztia, sagardo goxoa eta sagardo idorra.

Kooperatibako idazkari Pantxika Maitiak azaldu duenez, «Sagardoa botiletan saltzen dugu, botiletan edaten baita», erabiltzen duten sagarra ere desberdina da, goxoagoa, eta merkatua ere bai; Britainiara saltzen dute asko, eta Frantziako hainbat tokitan ere bai. Maitiak dioenez, «gure ametsa Hegoaldeko sagardogileen mailara iristea da, baina ez gara kexatzen, pixkanaka-pixkanaka, ari gara sendotzen, eta hori da garrantzitsuena».

Baina sagardogileen kexak ez dituzte onartzen baserritarrek. Haserre daude sagarrarengatik ordaintzen dutena «gutxiegi delako». Kiloko 0,22 zentimo ordaindu da aurtengo kanpainan, «prezio egokia», sagardo ekoizleen arabera. «Jada nazkatuta gaude sindikatuekin, bai baitakigu baserritarrak konforme direla gure prezioekin. Gainera, ezin dugu gehiago ordaindu», dio, haserre, Saezek.

Udaberri aldera amaituko da sagardotegietako denboraldia. Orduan ikusiko da zenbat diru poltsikoratu duten sagardogileek. Zifrarik ez dute emango orduan ere, baina, seguru, orain baino baikorrago ageriko direla.

Kaia: 300.000 litro sagardo egin dituzte 2002ko kanpainan, guztia bertako sagarrarekin. Horietatik %1,6 erabiltzen da txotxerako, 50.000 gainerakoa botiletan saltzen da. Baina nazien joan da apurka azarrietan, nahiz eta hazkunde ez izan oso nabarmena.

Nafarroa: 200.000 litro sagardo egiten ziren azarrietan, guztia bertako sagarrarekin. Ekoiztutako sagardoa guztia txotxerako erabiltzen dute, oraindik ez baitira botiletan saltzen. Halere hori izango da Nafarroako sagardogileen erorka epean, oraindik botiletan saltzen hastea.

Iparraldean: 62.000 litro sagardo egin ziren azarrietan, gutxi gorabehera. Erdia inguru sagardo idorra egiteko erabiltzen da, laurden bat sagardo goxoa egiteko eta gainerakoa moztua egiteko. Ekoiztutako guztia botiletan saltzen da, oraindik ez dira hasi txotxerako egiten. Urruneko txotxerako sagardotegiak izan ezik. Oraindik ez dira hasi txotxerako egiten eta ez dute litro askorik egin.

Araba: Ez dute sagardorik ekoizten. Bertako sagardotegietan txotxerako erabiltzen duten sagardoa Gipuzkoatik ekartzen dute, Tolosatik gehienetan.