

Sagardotegia, azkar arruinatzeko moduko lanbidea?

P4-44



|| Sagardotegi garaia da, eta jende asko joango da txuleta jan eta urteko sagardoa dastatzera, lagun edo familia giroan. Inmanol otegi / argazki press

Arkatza eta paper mutur bat hartu...

||| Edorta Agirre

Etxean zegoen 2003ko otsailaren 2ko egunkariaren orri gorrista bat, karpeta batean bereizita, zain, bertan Migel Anjel Saez Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkartebozera mailearen hitz larrien testigu: «Sagardoarekin ez da negoziarik egiten».

Zer da «negozioa», zure iritziz? Zein kopuru edo tartetatik gora hasten da negozioa? Zer joko zenuke negoziotzat? Negozio askok ematen al dute lanorduko sagardotegiak bezainbeste emaitza? Negozio asko al daude, zerga-kontrol aldetik, sagardotegia bezain aske?

Kontsumoa apurka-apurka hobetzen ari dela diote, ostera, Bizkaiko sagardogileen elkar-tekoek.

Txotxetik. Denboraldiaren hasieratik bukaerara arte (01-06tik 04-30era): 115 egun (batzuek eguerdi eta ilunabarrean zabalitzen dituela jakinik).

Egin dezagun koñtu egunero 100 bezero, batez beste, sartzen dela. 24 euro kobratzen da bezeroko.

Kostu materiala janariko:

400 g haragi:	15 € X 0,4 kg =	6,0
100 g bakailao:	12 € X 0,1 =	1,2
100 g piper:	2 € X 0,1 =	0,2
2 arrautza:	0,1 X 2 =	0,2
ogi:	0,8 € X 0,5 =	0,4
50 g gazta:	12 € X 0,05 =	0,6
50 g sagar-gozokia:	4 € X 0,05 =	0,2
100 g intxaurre:	4 € X 0,1 =	0,4
2 l sagardo:	0,5 € X 2 =	1,0
Guztira		10,2

(Sagardotegiko bezeroak badaki errealitatez dezente behetik ari garela)

Janariko, 24 kobratu - 10,2 kostua = 13,8 € libre

Denboraldian, 115 egun X 100 bezero X 13,8 € libre = 158.700 € (26,4 milioi pezeta edo milioi bat libera, alegia).

Gehi botilan saltzen denaren onura (demagan horrekin gastu estrukturalak ordaintzen direla). Sagardogileen esanetan, %12-15 txotxeen saltzen da, eta gainerako %85-88, botilatan.

Ez ahaztu botilaren prezioa 1,20 eta 1,50 euro bitartean ibili zela iaz; eta lehengai, sagarra, bertoko baserritarri 22 zentimo ordaindu zitzaizkion kiloko: «Prezio egokia. Jada nazkatuta gaude sindikatuekin, bai baitakigu baserritarrak konforme direla gure prezioekin. Gainera, ezin dugu gehiago ordaindu», zioen, haserre, Saezek iazko egunkarian.

Baserritarrek, ordea, iaz EHNEko Produk-

zio sektoreko arduradun eta aurten lehendakari den Eneko Karreraren hitzetan, hementxo sagastia errentagarri bihurtzeko kiloko 40 zentimo ordaindu behar zela zioten, Saezen hitzen berri ez zutelako, agian.

Eta botilatik. Goian eginiko kalkuluen arabera, sagardotegiak txotxean 20.000 litro inguru atera ditu, eta hori da ekoizpen osoaren %15. Beste 130.000 litro ditu oraindik botilan sartu eta adierazitako prezioan saltzeko. Guztira, dena ondo bidean, (130.000 X 4) : 3 = 173.000 botila (hiru litro laurdeneko) saiaturako merkaturatzen, eta hortik 207.600 eta 259.500 € bitartean atera ahal izango du ekoizleak (hau da, 34 eta 43 milioi pezeta bitartean).

Txotxeko balizko emaitzari botilako balizko kopuru txikiena erantsita, 26 + 34 = 60 milioi pezeta da.

Zenbat langile dabilta (eta horietatik zenbat dira profesional), nolako altzari eta argiteria dago, nolako baxera eta oihaleria, nolako apaingarriak, zenbat eta nolako komunak, nolako galerak ditu (freskotasan puntuz pasaeo edo garai onartua izan ez delako, zaka-rrontzira doan jeneroa, alegia)...?

Badakigu urrutiko inxtaurak zenbat diren eta Suitzan ere txakur batzuk ortozik eta besteak oinutsik dabiltzala, baina, era berean, ezagun dugu sagardotegi batzuk, berehun mila litroren partez, milioi bat litrotik

gorako produkzioa ateratzen ari direla aspalditara.

Sagardotegia indartzen ari da. Noiz arte, zenbateraino, nola indartuko da?

Lastima litzateke profesional batzuen itsukeriagatik suspertzeko hori moda edo epe motzeko indarraldia izatea.

Sagardogileari, gure ustez, eskatu beharrekoa da kalitatea ez ezik bezeroaren ongizatea zaintzea. Ekoizten eta saltzen duena ez baita likido hutsa, populazio sektore baten bizimodua hobetzea baizik: Euskal Herriko sagarra landu, bertan komertzializatu (%90, sagardogileen esanetan), bertako jendea (zuzeneko zergetan, irabazitakoaren %18 PFEZ gisa ordaintzen duena) bildu eta alkoholak eraginiko inhibizioari esker tarte ederrak gozatzea ez baita txikiakia.

Ulertzekoa da sagardogileak egia hutsa aitortu nahi ez izatea (oraintxe bertan, gutxienez: uholdeak etorrira halako eta bestelako galerak jasan dituela aldarrikatuko du), baina tira. Gurea dugunez, etorkizun oparoa desio diogu. Hori bai, ekoizleak eta bezeroak elkarrenganako errespetua erakutsiz. Sagardoaren eta produkzio-sistema osoaren kalitatea bermatuz, bezeroa irakatsiz, sagardoaren aniztasun eta bereizgarriak (gorputzak, gradu mailak, gozo-gazitasunak...) zainduz eta baikoitzari dagokion prezioa ezarrita, bidezko den bezala.