

# Jose Angel Aginaga

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko presidentea



GARI GARAJALDE / ANIZKI PRESS

«Aurtengo txotx garaia oso ona izan da»

Azken urte hauetan geroz eta ohitura handiagoa dago txotx garaian sagardotegietara joateko. Baina edan garestia al da sagardoa? Geroz eta sagardo gehiago egiten al da? Atzerrian edaten al da Euskal Herrian egiten den sagardoa? Galdera horiei erantzuteko, EGUNKARIAK Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko presidente Jose Angel Aginagarengana jo du.

• Geroz eta jende gehiagok egiten al du sagardoa Euskal Herrian?

Bai, Euskal Herrian jendeak geroz eta ohitura handiagoa du sagardoa egiteko. Hala ere, joesa hori gehiago nabari izan zen duela urte batzuk; orain oreka handiagoa dago. Gorakada handiena Gipuzkoak izan du. Hala ere, kontuan izan behar da betidanik hori izan dela sagardo gehien egin den probintzia. Duela gutxi arte beste probintzietan ez zen ia sagardorik egiten. Baina egia da Asturiarren, adibidez, Euskal Herrian baino askoz sagardo gehiago egiten dela.

• Sagardoa egiteko ohitura duen jendeak zertarako egiten du: berele edateko ala saltzeko?

Sagardogile gehienek jatetxe eta dendetan saltzeko egiten dute. Kontuan izan behar da oso garestiak direla sagardoa egiteko erosi behar diren makinak. Hori dela eta, ez da batere errentagarria norberarentzat sagardoa egiteko hainbeste diru gastatzea. Izan ere, ez dira litro asko egiten. Hala ere, badira batzuk lehenagotik dolarea

izan eta etxerako sagardoa egiten dutenak.

• Berez, sagardoa egitea garestia da.

Bai, nahiko garestia da. Sagardoa egiteko makina arrunt batzuk erosteko, gutxienez 12.000 euro gastatu behar dira. Askok 60.000 eta 90.000 euro artean gastatzen dituzte. Horrez gain, kontuan izan behar da askotan sagarrak kanpotik ekarri behar izaten direla, azken urte hauetan asko jaitsi baitira hemengo sagastiak. Lehen sagasti gehiago zegoen. Horrek ere garestitu egiten du sagardoaren prezioa.

• Zertan datza Euskal Herriko sagardoaren arrakasta?

Sagardoa egiteko orduan bi elementu garrantzitsu daude: makinak eta sagarrak. Ondorioz, ezinbestekoa da bai makina onak izatea eta bai kalitate oneko sagarrak izatea. Horrez gain, oso garrantzitsua da sagardogileak profesionaltasunez lan egitea, sagardoa egiteko prozesu guztia behar bezala zainduz.

• Eta sagardotegiak?

Azken urte hauetan jendeak geroz eta ohitura handiagoa du sagardotegietara joateko. Nik hiru arrazoi aipatu nitzuke azken urte hauetan sagardotegiak izandako arrakasta azaltzeko: sagardoaren kalitate ona, bertan eskaintzen diren haragia, tortilla eta arraina, eta sagardotegietan izaten den giroa.

• Euskal Herriko sagardoa asko saltzen al da hemendik kanpo?

Mugak zeharkatu dituela esan daiteke. Duela gutxi arte, hemengo sagardogileek ez genuen ohitura handirik kanpoan sagardoa saltzeko. Orain, hori aldatzen ari da. Euskal Herriko sagardoa hemendik kanpo ere zabaltzen hasi dira. Madrilen, Galizian eta Katalunian, adibidez, Euskal Herriko sagardoa oso harrera ona izan du. Frantzia ere saltzen da.

• Aurtengo txotx garaia nolekoa izan da?

Oso ona. Hasieran beldurra izan genuen. Izan ere, sagardoa uste baino denbora gehiago behar izan zuen heltzeko. Baina azkenean oso kalitate onekoa izaten ari da aurtengoa.

## «Euskal Herrian geroz eta ohitura handiagoa dago sagardoa egiteko»

Sagardoak izaten duen arrakastaz mintzatu da Jose Angel Aginaga

### AÑOTA



### TOLAREA Sagardotegia

- Ezkontzak
- Bataioak
- Jaunartzeak
- Sagardotegiko Menua
- Karta
- Etxeko Postreak

© 943 81 20 92

AZPEITIA