

Sagardotegiek eboluzio bat izan dute azken urteotan. Batzuk antzinako eran aritzen dira: zutik jan behar da eta, agian, ez dira oso erosoak. 'Modernoagoetan' eserita bazkal eta afal daiteke eta besteak baina erosoagoak dira. Aniztasunean dago gustoa eta norberak aukera dezala zein nabiago duen.

# Zutik eta deseroso...

Antzinako eran aritzen diren sagardotegiak, hau da, funtsa sagardoaren probaketa dutenak anitzak dira Astigarraga aldean. Hauek urtarilaren erdialdetik apirilaren amaiera arte irekitzen dituzte atak, eta sagardoa das-tatzeko aitzakiarekin jende andana hurreritzen da afaria edo bazkaria egitera. Urteak dituen gainontzeko hilabetetan ez dira zabalik egoten.

Sagardotegi hauek etorkizun «ona» dute Jose Antonio Gainze-rain Hernaniko (Gipuzkoa) Ze-laia sagardotegikoa eta Taldea Sagardo Egileak-eko lehenda-kariordearen hitzetan, «beste edozein enpresa baino karga gutxiago dituelako lege aldetik, ha-la nola, Gizarte Segurantzari da-gokionez; eta kontsumitzaileak oso begikoa duelako honelako lekua, sagardogileak edaria mi-natu egiten duela uste baitu». Horretarako, ordea, sagardoa «ondo eta kalitatekoa» eman behar dela azpimarratu du. Kalita-tea ziuratzeko neurria sagardo-gileak sagastiak gertutik ezagu-tzea, eta sagarra nolakoa den ja-kitea litzateke bere ustetan, «sa-garra kontrolpean izanez gero jeneroari kalitatea» erantsi die-zaiokezula argudiatuta.

Bi sagardotegi mota bereizten ditu: bata, bodega gisa edo probaketa gisa funtzionatzen duena, «zutik eta deseroso egiten den probaketa» alegia; bestea, sagar-doa txotxean eman arren atak urte guztian zabalik ditucena. Sa-gardoaz gain ardoa eta bestelako edariak eman ohi dituzte. «Hauek erretegi-sagardotegiak dira», ai-tortu du.

Azken hauen aldeko hitzak ai-patu dizkigu sagardoari «on egiten» diela argudiatuta. «Mese-derako dira, batetik sagardoaren kontsumoa igo egiten dutelako eta Euskal Herriko produktu bati kontsumoa ematen dietelako bestetik». Beraz, sagardotegi-erretegiak beharrezkoa direla diosku, sagardoa urte guztian kontsumitzeko aukera ematen dutela arrazoituta.

«Jende asko dago sagardote-gietara joan nahi baina zutik edo deseroso egoteko gogorik ez duena, eta hauek beren lekua bi-latzen dute. Gainera, edaten den sagardoa zenbatekoa den ikertu da, eta garbi dago leku haue-tan gehiago kontsumitzen dela», ze-haztu du. Denboraldiaz aparte sagardotegietara joan nahi due-nak horretarako aukera izan be-har duela uste du.

Azken aldiari, bestalde, jatek-xeinatar eta tankerako asko za-baldu da. Horregatik, jatekx-hauei aurre egin eta sagardote-giak bizi imanteko bertako pro-duktauk eskaintzen ezinbestekoa da bere aburuan. «Sagardoa is-



Sagardotegi modernoetan eser badaiteke ere, betidaniko ohitura izan da zutik jatea.

ANDER GILLENEA

Antzinako eran ari-tzen diren sagardo-tegiek etorkizun «ona» dutela uste du Gainzerainek, «bes-te edozein enpresak baino karga gutxi-ago dituelako lege al-detik eta kontsumi-tzaileak oso begi-koak dituelako ho-rrelako lekuak».

Denboraldiaz kanpo sagardotegietara joan nahi duenak horretarako aukera izan behar duela dio Taldea Sagardo Egileak elkarteko lehendakariordeak.

## ...eta eserita ere bai

kal Herriko produktua da eta bertan dasta daitezkeen haragiak, inixaurrak nahiz gaztak ere he-men sortuak dira». Honez gain, sagardotegian «giro jatorra eta euskalduna» nagusi dela nabar-mendu du, eta beraz, horri «cut-si» egin behar zaio.

Garai batetik hona sagardote-giak aldatu egin direla onartu du, baina «ez dirudien hainbat». Ai-tzilik, aldatu dena kontsumitzaile-a izan dela zehaztu du, «sagar-do suabegoa nahiago baitu eta ez lehen bezain bizia». Bere iritziz, gazteen kontsumoari esker egin du aurrera sagardoak, «agian, el-karte gastronomikoetan egonda-ko ohitura aldaketak eragin du horretan, lehen gazte gutxi edo inor ez baitzen sartzen elkartee-tara».

Sagardoa gazteentzako edari aproposa dela gehitu du: «Alko-hohol gutxi dauka; trago 'luzea' ere bada, asko edan arren ez du kalterik egiten; eta bertako pro-duktaua da, euskal girokoa». Ge-hiago eskatzerik ez dago bere us-tetan.

Ataungo (Gipuzkoa) Urbitarte sagardotegia 'moderno' horieta-koa dela esan daiteke, urte guz-tian baititu atak zabalik. Sagar-dogile batzuen iritziz, antzinako eran aritzen diren sagardotegien kalterako dira beste hauek. De-metrio Terradillos bertako sagar-dogilearen aburuan, ordea, be-raiek ere sagardotegi «kutsua» sortzen lagundu dute. Hau da, az-ken urteotan sagardotegiek eza-gutu duten bultzadaren erantzule-ak ere badirela aitortu du. Adi-bide gisa, Ataungo kasua aipatu digu: «Lehen jende gutxi joaten zen sagardotegietara hemendik, baina orain hona etortzeaz gain koadrila ugari abiatzen da Asti-garraga edo Hernani aldera, sa-gardotegi giroan ibiltzera».

«Kalte egiten diegula? Ez da-kiit zenbateraino, ekonomikoa behintzat ez. Baliteke lagungarri ez izatea, baina, beraiek sagar-doaren kalitateari guk baino ho-

bito eutsi diezaikete, kantitate gehiago egiten dutelako. Guk, berriz, sagardoa askoz gehiago zaindu behar dugu kalitateari eusteko», iragarri du. Honez gain, hauek jendea erakartzeko aukerak handiagoak dituztela uste du, «bizpahiru kupel ireki beharrean sei edo zazpi irekitzen dituztelako». Honenbestez, an-tzinako eran aritzen diren sagar-dotegietara jende gehiago hu-rreratzen dela gehitu du. Ataunen dagoen Urbitarte sagardotegiko jabeak.

Bere ustetan, ezberdindu egin behar dira bizimodua sagardote-gitik soilik ateratzen duena, eta besteak. «Sagardotegitik bizi denak sagardo litro gehiago ekoizten du eta, beraz, botilara-tua ere salduko du; nik, ordea, 50.000 edo 60.000 litro produzi-tzen dut urtean eta beste aukera batzuk bilatu behar ditut», argitu digu atak urte osoan zabalik di-

tuztela arrazoitzeko. Hain zuzen, honen funtsa «errentagarritasu-na» dela baieztatu digu, eta sa-gardotegia denboraldian baka-rik irekitzea «errentagarria izate-ko motz» geratzen dela gaine-ratu.

Terradillosen esanetan, antzi-nako sagardotegiek badituzte bi abantaila: bata, sagardotegi kutsu handiagoa dutela da; bestea, oraingo jabe gehienek sagardo-tegiak eginda hartu dituztela eta, beraz, bezeroak ezagutzen di-tuela. Baina, sagardotegi moder-noek «kontsumitzaileekiko har-remana hobeto zaintzen» dutela uste du, «beraiek dena eginda hartu baitute». Hala ere, hau az-ken urteotan aldatzen ari dela erantsi du.

Ildo honetan, Osasun arloko ar-duradunek aginduta, lokalak gut-xieneko osasun baldintza batzuk bete behar dituela azpimarratu du.

**koxxonta**

sagardotegia  
erretegia

Olsango Auzoa  
Tel.: (948) 62 75 15 62 75 03

**LESKA**

**SAGARDOTEGIA**

**REZOLA**

Ipintza Baserría  
Santiagomendi Zeharra

55.66.37 tel.  
ASTIGARRAGA

**URDAIRA**  
**SAGARDOTEGIA**

Gaur, larunbata, irekiko dugu

Urdaira baserría - AGINAGA (Usurbil) - 37.26.91 tel.

**Alegian**

Tel.: 65 08 76

**Santos**  
**Sagardotegia**