

Txotxeko denboraldia sagardoa gogoko dugunon plazererako bada ere, sagardogile batzuk ez dira iritzi berekoak. Jose Miguel Bereziartuaren aburuan, txotxeko denboraldiak ez luke existitu behar, honela dabilen sagardoa gerora botilaratzeko moteldu egiten delako. Izatekotan, beste seriotasun bat beharko luke.

«Txotxak ez luke existitu behar»

Aurten sei edo zazpi milioi litro sagardo egin da Gipuzkoako sagardotegietan, iazko kopuru bera

Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakaria da joan zen apirilaz geroztik. Lau urtez izango da kargu horretan, eta lehendakari den aldetik luze mintzatu zaigu zenbat sagardo ekoiztu den azaltzeko, sagarra nondik ekarri den argitzeko eta txotxeko denboraldia auzitan jartzeko.

EGUNKARIA.— Zenbat litro sagardo ekoiztu da aurten? Iazko kopuru bera edo gehixeago?

JOSE MIGUEL BEREZIARTUA.— Gauzak ez dira nahi bezala aterata eta sei edo zazpi bat milioi litro sagardo ekoiztu da Gipuzkoan. Aurrikusitako chumetik ehuna ez da egin, hemengo sagarra gutxi samar zelako eta Frantziatik behar adina etorri ez delako. Batez beste % 95 produzitu da beraz. Kopuru hori iazkoaren antzekoa da. Izango dira batzuk gehiago produzitu dutenak baina baita gutxiago egin dutenak ere.

EGUNKARIA.— Sagardoa egiteko erabilitako sagarraren % 30 Gipuzkoan sortu da. Gai-
nontze-
koa nondik ekarri duzue aurten?

BEREZIARTUA.— Garbi dago azken urteotan Asturiastik eta Galiziatik ekarri dela. Santandertik ere ekartzen da. Lehen Bizkaia aldetik desente etortzen zen; hau da, Lekeitio, Ipazter, Gernika eta inguru horretatik. Baina, hor gehientsuena galdu egin da eta Galiziatik ekartzen da batipat. Honez gain, pixka bat Frantziatik ekartzen da, Normandiatik alegia. Bertakoa % 30ean erabili dugu, Galiziatik % 40 ekarri dugu, Santandertik % 5, Asturiastik beste % 5, eta Normandiatik gainontzekoa.

Sagardoa egiteko ez du edozein sagarrek balio. Beti esaten dugu sagarrak sagardo-sagarra izan behar duela, eta hauek iparraldean egoten dira.

EGUNKARIA.— Zein da sagar egokiena?

BEREZIARTUA.— Gaur egun ezin da esan. Sagar konkretu batzuk nahastetik sortzen den sagardoa nolakoa den frogatzeko ikerketarik ez dago, eta beraz, sagar aniztasuna behar da. Sagarrak nahasiz sagardo polita eta hobea lortzen da.

EGUNKARIA.— Sagardogileek eta sagar saltzaileek ika-mika bat izan zenuten udazkenean, sagarraren prezioan adostasunik ezin lortu zenutelako. Nola konpondu zen?

BEREZIARTUA.— Beno, sagardogile eta sagar saltzaileen artean izan ziren arazoak. Beti gertatzen den bezala, saltzen duenak asko nahi du eta erosten duenak, aldi, ahal den merkeena lortu. Iazko sagarraren prezioa 26 pezetakoa izan zen kiloko, baina 8 pezetak ge-

higarria eman zitzaizen sagarzaileak sagarrondoak landatzera bultzatzeko; izan ere, bertako sagarra gutxi baitzen. Aurten, ordea, bertako sagarra % 30 zela ikusita kiloa 27 pezetara ordaintzea eta gehigarri gisa ematen zitzaiena murriztea aurrikusi genuen. Hori ez zen onartu. Sagar saltzaileen lehen proposamena, 26 pezetari bat gehitzea eta 8 pezetako gehigarriari ere beste bat gehitzea izan zen. Proposamen honen aldekoak ez ginen. Gero gauzak okertu egin ziren eta alde guztiak egoskortuta konponbide txarra zegoela ikusi genuen. Orduan, Gipuzkoako Diputazioari eskatu genion gauzak erdibidetzeko, bitarteko lanak egitea. Azkenean, Diputazioak pre-



Bereziartuaren esanetan, salmentan oreka mantendu egin da. Kanpora gero eta gehiago eramaten den arren Gipuzkoan kontsumoak behera egin baitu. EDURNE KOCH



zioa finkatu zuen eta inor ez zen aurka azaldu. Azkenean, 29 pezetara ordaindu da kiloa. Nik uste dut prezio polita dela.

EGUNKARIA.— Eta zenbatean da sagardo botila?

BEREZIARTUA.— Aurten, botila 105 pezetan salduko dugu sagardotegian. Erosi eta eramatea, bestalde, duro bat gehiago kobratzen dugu. Hori, ordea, gutxiene-ko kopurua da, ez baita berdina Astigarraga herrira eramatea edo Tolosara eramatea. Urruntasunaren arabera norberak erabakiko du zenbat gehiago kobratu. Zaila da esatea hala ere. Gastromoni elkarte asko dago sagardoa furgonetatik jaisten laguntzen duena, baina beste batzuetan ze-

rorrek eraman, zerorrek jaitsi eta dagokion lekuan ipini ere egin behar duzu. Eta duroa ez da dirua.

Bestalde, orain artean elkarte hauetako batzuek Donostiako Kontxan estropadak egiten diren eguncan ordaintzen zuten, irail-lean, nahiz eta sagardoa urtarilean edo otsail-lean eraman. Hori, ordea, aldatu egingo dugu kobratzeko sei hilabete itxoitea ez baita normala. Eraman den unetik bi hilabete epea jarriko dugu ordaintzeko. Hala izan ezean, % 5eko gehigarria ordaindu beharko dute botilako. Hori sagardoa hemen erosi badu, noski. Elkartera sagardogileak eraman badu, ordea, % 10 gehiago ordaindu beharko du. Gure helburua, logika-

txetan dagoela erakutsi behar dugu. Azken batean, urte guzian sagardoa edateko ohitura sortu nahi dugu. Sagardo gehiago edanez gero gehitu egingo litzateke salmenta, baina une honetan geldi dago. Gainera, Gipuzkoan kontsumoa pixka bat jaitsi egin dela esango nuke, nahiz eta Euskal Herriko gainontzeko herrialdeetara bidaltzen dena gero eta gehiago izan. Honek oreka bat sortzen du, urtero berdintsu saltzen da.

EGUNKARIA.— Udaberria iristean amaitzen da txotxeko denboraldia. Zergatik?

BEREZIARTUA.— Txotxak ez luke existitu ere egin behar. Hau giro mota bat da. Garai bateko sagardoa basoka erosten zen. Kupel bati kanila jarri, luzeka mahai ipini eta basoak ezartzen ziren. Orduan ia ez zen botilan saltzen eta sagardo probaketa ere ez zen izaten kupuletik. Txotxa pribilegio bat izaten zen; elkarte batek sagardoa urte guztian izateko erosi nahi zuenean, bizpahiru gizon etortzen ziren eta pare bat kupel probatzen zituzten erosi aurretik. Gainontzeko jendeak ez zuen kupelkoa edaten. Maiatz edo ekain aldera, berriz, sagardoa botiletan sartzen zen, eta beraz, txotxean ematen zen sagardoa ere amaitu egiten zen. Sagardotegiko denboraldia udaberrian amaitzeko ohitura ordukoa da, eta beti finkatu da sagardotegi denboraldia inauterietan hasi eta Aste Santuan amaitzea. Hiru hilabete t'erdi inguru irauten du beraz.

Gerora gauzak aldatu egin dira. Egun jendea hurreratzen da, baina ez sagardoa erosteko asmoarekin, festa giroaz gozatzeko baizik. Baina sagardoak ez du tratamendu hori behar. Normalean jendeak kupel guztiak probatu nahi izaten ditu, eta kupel guztiak irekitzea ez da ona izaten. Hau da, bi kupel irekitzeagatik ez da ezer gertatzen, baina bai sagardotegian dauden zazpi kupel irekitzeagatik. Kalte egiten dio sagardoari, moteldu egiten baita txotxean dabilela. Sagardotegi batzuek, jendea erakartzearen, dituzten kupel guztiak irekitzen dituzte, baina horrek ez luke hala izan behar, kupelen hiru laurdenetako sagardoa botiletan sartu beharko duelako eta sagardoa horrela dabilela moteldu egiten delako. Agian, txotxeko denboraldia bere horretan utz daiteke, baina beste seriotasun bat izan beharko luke. Sagardoaren etorkizuna kalitatean datza, eta sagardoa kalitatekoa izatea nahi badugu txotxa neurrian erabili behar da, oso neurrian.

▼
«Txotxeko denboraldia bukatu ostean sagardo giroa amaitu balitz bezala da, jendea ahaztu egiten da pixka bat»

ren arabera kobratzea da, eta sagardoa eraman eta sei hilabeteren buruan kobratzea ez da egokia. Berrikuntza hau izan ezik, iazko prezioa du botila sagardoak.

EGUNKARIA.— Noiz kontsumitzen da sagardo gehiago, txotxeko sasoiari ala gainerako hilbeteetan?

BEREZIARTUA.— Sagardotegietara jende asko hurbiltzen denez, badijadi txotxetik asko edaten dela. Baina ez da hala. Txotxeko denboraldia bukatu ostean sagardo giroa amaituko balitz bezala da, jendea ahaztu egiten da pixka bat. Eta honi aurrerabidea eman behar zaio, sagardoa urte guztian saltzen delako. Beraz, sagardoa botilaratua denda nahiz jate-