

AMEBI ☎ 943 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO
(Gipuzkoa)
Sagardotegia

aulia
Sagardotegia
Aulia-enea - ☎ 943 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)

Sagardo denboralditik kanpo ere irekita
ETXE-ZVRI
SAGARDOTEGIA
Etxe-Zuri Baserria - Tel.: 943 88 20 49
20212 OLABERRIA

Olagi Jatetxea - Sagardotegia
☎ 943 88 77 26
ALTZAGA
Tolosa
Legorreta
Itsasondo
Ordizia
Beasain
Alzaga
Olagi
Arama

LARRETA SAGARDOTEGIA
HARITZ
943-654293
689-985432
AMEZKETA
JOXE MARI
943-652946
608-975198

BEGIRISTAIN
SAGARDOAK
• HARAGIA ERAMAN DAITEKE •
Iturrioz Baserria
Tel.: 943 65 28 37
IKAZTEGIETA

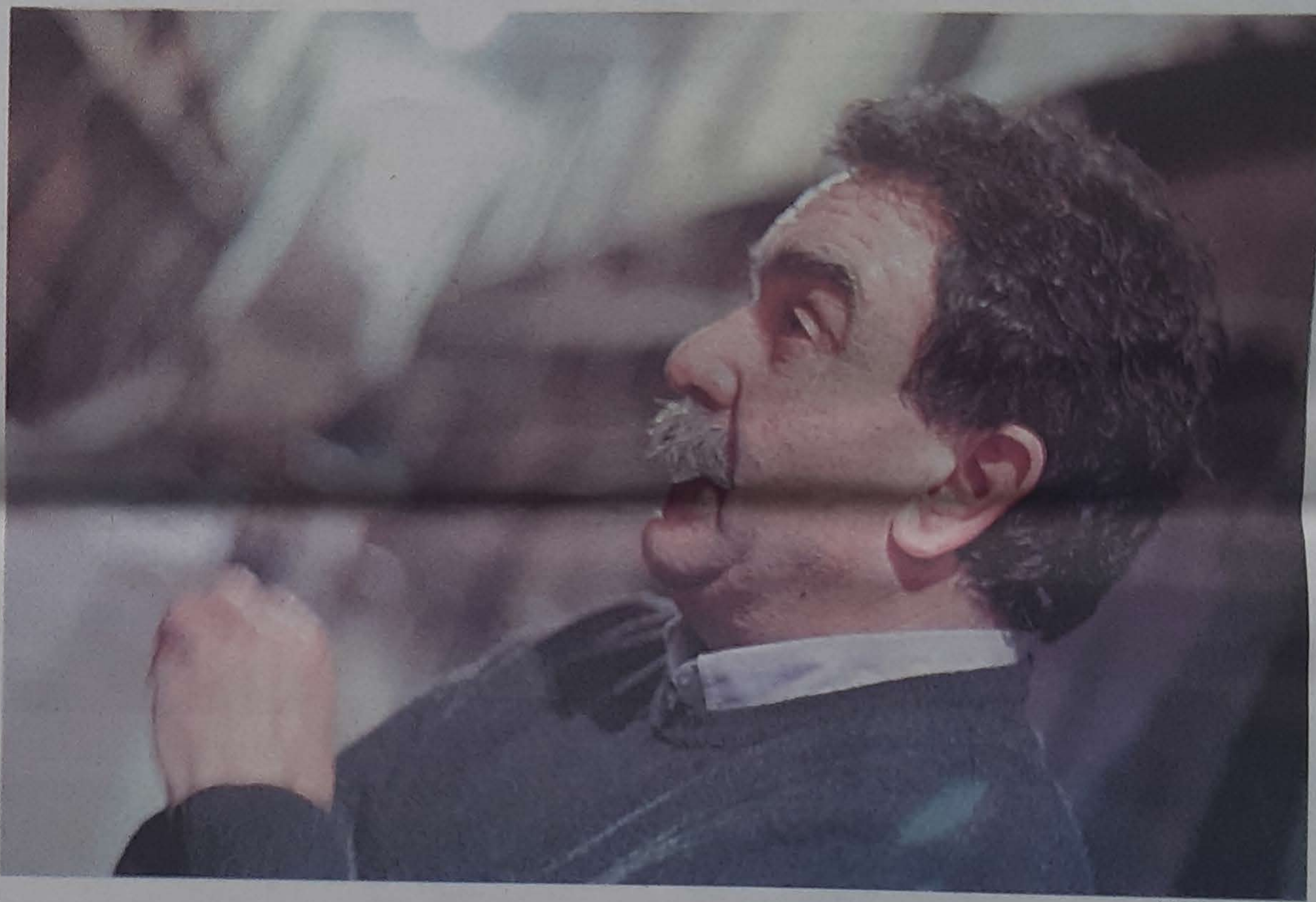
IBARRA ☎ 94 673 11 00
SAGARDOTEGIA
Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA
Etxean egindako sagardoa

GOIKO LASTOLA sagardotegia
Ere. ozu auzoa, 89 • HERNANI • Tel.: 943 55 32 72

Migel Zapiain ■■ Sagardogilea

«Kalitatea hobetu ahala, kontsumitzaileen erantzuna berehalakoa izan da»

Sagardo berria egosten ari den upelen artean hartu gaitu, Astigarragan ■ Sagardogintza betidanik ezagutu du, eta lan berezia egin du merkaturatzen ■ Banatzaile nagusia da



AMAI ZABALO

■ Zapiainek azpimarratzen duenez, Euskal Herria da beren merkatu nagusia.

• Aurtengo sagardoa egiteko bertako sagar gutlago erabili da, zergatik?

Aurtengo sagardo urte oso ona espero zen. Udan arbolak sagar askorekin zeuden, baina oso lehorra izan da urtea, euri gutxi egin du. Ondorioz, udazkenean, arbolak kargakarga eginda zeuden, eta sagarra galtzen joan da. Sagarra asko galdua zegoen urri hasierarako.

• Bertako sagarraren urritasunak eragirik izango du sagardoan. Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Aurtengo sagardoa joan den urtetik oso diferentea da. Lasto kolorekoa, horitik berderantzakoa, oso sagardo edangarria izango da. Bezeroek eskertuko dute aurtengo sagardoa.

• Sagardoaren merkaturatzean aitzindariak izan zarete neurri batean. Zein bide jorratu duzue?

Gure merkatu nagusia Euskal Herria da, eta hemen arrakasta izan duela ikusita, kanpora ere atera dugu, ingu-

■
«Aurtengo sagardoa joan den urtetik oso diferentea da. Lasto kolorekoa, horitik berderantzakoa, oso sagardo edangarria izango da. Bezeroek eskertuko dute»
■

ruko hiri nagusietara: Bartzelonara, Madrilera... Oraindik, hala ere, Euskal Herria da merkatu nagusia, nahiz eta hemendik kanpo ere zabalitzen ari den.

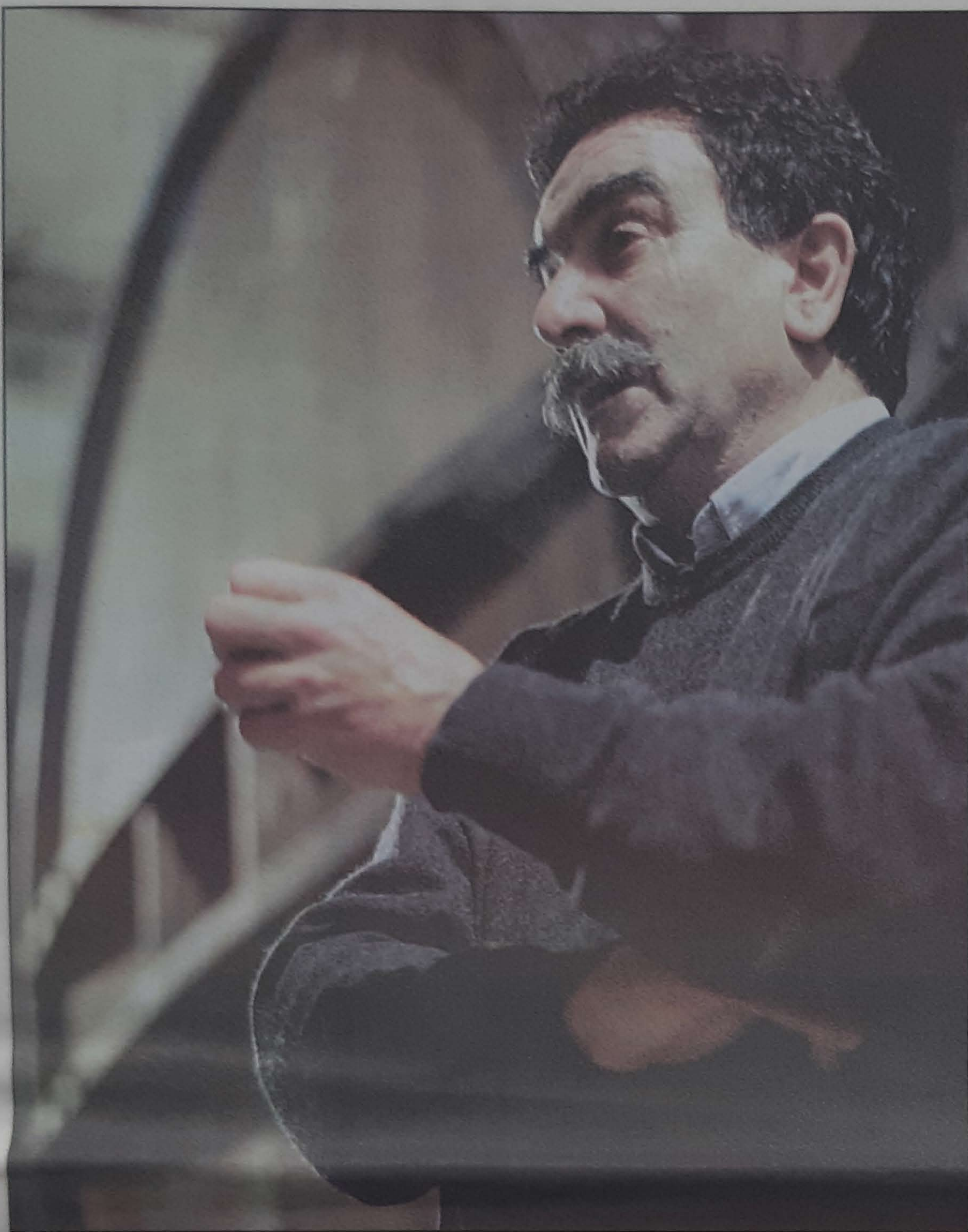
Horretaz gain, destilazioarekin gu hasi ginen, sagarra garbitzeko lehendabiziko instalazioak gure jarri genituen,

tolare ezberdinak probatu dira, batzuk arrakasta gehiagorekin, besteak gutxiagorekin...

Ontzi herdoilgaitzekin ere probatu dugu. Hasieran txikiteoan zebilen jendearentzat interesgarria izan zitekeela ikusi genuen, baina orain ez dugu hain garbi ikusten; instalazioa era horretan egin ez gero, ez du sagardoaren mezua ematen. Sagardoak, eta gehiago Gipuzkoan, bere kultura du. Aldiz, erretegi moduan jarriz gero, oso ondo saltzen da, sagardoaren giroa mantentzen delako.

• Merkaturatzeko garaian, zein zailtasun aurkitu dituzue nagusiki?

Ez daude zailtasun bereziak, beste edozein produktu bezala: merkatu batean sartu behar da, eta merkatu horren exijentzietara moldatu behar da. Horrek ekoizleari osasun aldetik, kalitate aldetik, arau jakin batzuk eskatzen dizkio, bete beharrekoak. Hala ere, sektorean kalitatea asko hobetu da, asko irabazi du. Nik



AMAIA ZABALO

*** Zapiainen iritziz, baldintza batzuk aldatuz gero, sagardoa badu lekua txikiteoan.

Astigarraga inguruko sagardotegiak ezagutzen ditut gehienbat, eta kupelategi guztiek dute sagarra garbitzeko sistema, tolare egokiak, hotz-sistemak... Sagardoa, oro har, hobetzen joan den neurrian, bai kalitatean eta bai aurkezpenean, kontsumitzaileen erantzuna ere ia behalako da.

• **Sagardoa ohiko produktua bihurtu da dendetan, ezta?**

Orain hamar urte janari denda batean ia ezinezkoa zen sagardo botilaren bat aurkitzea, eta gaur egun, berriz, edozein denda handitan hamarren bat sagardo marka daude. Lehen kontsumitzaileak zuzenean etortzen ziren sagardotegira, urte gutzirako hainbat botila erostera. Gaur egun hori gero eta gutxiago egiten da. Merkatua aldatzen den bezala, produktoreak ikusi eta egokitu behar du.

• **Joera bera da Euskal Herrian**

eta Euskal Herriatik kanpo?

Aldaketa bakarra dago, txotxa. Aspaldiko gauza da hori, sustrai zaharrekin. Egundoko hotza egiten du garai horretan, 3-4 gradu egon daitezke, ez gehiago. Eta hala ere, jendea lehenagotik deika aritzen da. Urtean hiru hilabete baino ez dira izaten. Hortik aparte, ez dago alde handirik. Kanpoko kontsumitzaileek hau ezagutzen dute, eta horrela sortzen da kontsumoa, ezagutzetik.

• **Poteoan badu lekurik?**

Bai. Edari erabat naturala da, %6 alkohol baino ez du, kalterik egin gabe dezente edan daiteke, eta merkea da. Txikiteoan dabilzanek uste dute ardoaren lekuan edateko, sagardoa ardoaren prezio be-rean behar duela. Garagardo batengatik edo freskagarri batengatik ardoa baino askoz gehiago ordaintzeko prest dago jendea, baina ez sagardoa-

gatik. Hori aldatu beharra dago.

Kontsumitzaileak kalitatezko produktua eta zerbitzua eskatu behar du, sagardoa behar bezalako edalontzian, tenperatura egokian, eta gehenez ere ordu erdi irekia daraman botilatik; baina hori ordaindu behar du, ez astakeria bat, baina bai sagardoa bezalako produktu batengatik ordaintzen dena.

• **Garalari dagokionean, txotxeko garalari edaten da gehiago?**

Oraindik bai. Gipuzkoan saltzen da gehien, eta ez Gipuzkoa osoan, hasi Irundik eta Tolosa alderaino, eta kostan ere bai, baina Zumaitaraino. Zumaitatik aurrera ez da ia sagardorik edaten. Garalari dagokionean, udaberrian eta udan kontsumitzen da gehien, baina uda bukatzearekin sagardoaren kontsumoa izugarri jaisten da.

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA



PRENTSAK • BONBAK
ETIKETAGAILUAK • BETEGAILUAK
TAPONADORAK
INOX. ETA POLIESTERRKO BILTEGIAK
HOTZ-EKIPOAK • FILTROAK • ETAB.

Erekatxo plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./ Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 426 622

OTEGI

TOLARE - SAGARDOTEGIA



TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Sollaenea Baserria
Illarraltzueta bidea, 2
943 36 50 29
LASARTE-ORIA



TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzako ekipoa

Poligono Industrial, 26 - ERGOBIA
Tel.: 943 55 47 96 / 943 55 44 66 - Faxa: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa.

- Sagar-garbitzeta. Ur bidezko garraioa.
- Makina Txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Prentsak.
- Depositua, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Hotz-eragileak.
- Usadiozko dolareentzako estalki herdoilgaitzak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.



Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



OTATZA SAGARDOTEGIA

Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57

20214 ZERAIN

