

ñaki bengoetxea aizpiolea segalari ohia eta sagardogilea

"Euskal sagarrarekin sagardoa egiten dugu onuragarria delako gure baserrientzat eta ingurugiroarentzat"

ñaki Bengoetxeak 52 urte ditu eta Irunek hiri izakera baldin badu ere, "baserriko bizitza eta ohiturak mantentzearen" lan egiten dihardu. Bere ekarpena, Meaka auzoko Ola Sagardotegia. Gaur zabalduko dute Hondarribiko arraunlariak han txotx sasoi

xabier sagarazu - Domingo, 22 de Enero de 2012 - Actualizado a las 05:28h



ñaki Bengoetxea, exsegalari y propietario de Ola Sagardotegia de Irun. (Xabier Sagarazu)

Irun. Abendu erdi aldean edo Ola Sagardotegiak oporrak hartu zituen. "Teorian bai, aste guzti hauetan txotx garaierako den-dena prestatzen ibili gara, etxea txukun eta garbi uzten", esaten du ñaki Bengoetxeak. Bere garaian bosna aldiz izan zen Gipuzkoako eta Euskal Herriko sega txapeldun, 1984 eta 1997. urteen artean, baina berak aitortzen duen bezala "ezagunagoa nintzen kirolari bezala Asteasun Irunen baino".

Noiz eta nola sortu zitzaizun sagardoa egiteko grina?

Amaren etxean, Irungo Belbio baserrian, zein aitarenean, Hondarribiko Etxeberrin, beti izan zuten sagardoa egiteko ohitura eta etxean ere, anai-arrebok hori bizi izan genuen. Kirolari ibili ondoren erretiroa hartu nuenean, sagardoa egiten hastea erabaki nuen.

Zer da Ola sagardotegi bezala bereizten duena?

Lehenik eta behin, bere kokapena. Etxe hau XIII. mendeko burniola zen eta Meaka auzoaren izena bera, hortik datorkigu, hemen zeuden mehatzetatik. Lekua oso berezia da, Irun bezalako hirian paradisu naturala, Aiako Harriaren atarian. Kokapena polita eta berezia izateaz gain, gure apustua Euskal Herriko sagarrarekin bakarrik sagardoa egitearena izan da beti. Horrek ere bereizten du Olako sagardoa.

Zuen etxeak Kalitatea zigiluarekin merkaturatzen du sagardoa. Duela urte pare bat hasi zen proiektu hau. Zer suposatzen du zuentzat?

Ola Sagardotegia 1999. urtean zabaldu genuen eta ordutik, Euskal Herriko sagarrarekin bakarrik egin den sagardoaren aldeko apustua egin dugu. Kalitatea Fundazioak sagardoa bere egitea oso aurrera pauso handia izan da. Aldi berean, lan asko suposatzen du, dastaketa, analisi eta kontrol zorrotzak pasa behar baitira sagardoari Kalitatea zigilua emateko. Zero akatseko edaria egin behar da. Nire ustez, bertako sagarrarekin sagardoa egitea oso onuragarria da, gure baserrien bizitza eta ingurugiroa ere babestu eta mantentzen dituelako.

Gaur emango diozue txotx sasoiari hasiera, Hondarribiko arraunlariekin. Zergatik aukera hori?

Urtero egiten dugu txotxa ireki-tzeko zer edo zer berezia. Segalari nintzen garaiko lagun asko ditut eta denboraldia irekitzera etorri izan dira herri kirolari asko, baita bertsolariak ere. Eta arrauna eta pilota asko gustatzen zaizkit. Hondarribiko traineruaren zalea naiz eta ilusioa egiten dit *Ama Guadalupe*ko arraunlariak gure txotxa zabaltzea.

Txotxa sagardotegientzat ezinbestekoa izaten dela badakigu, produktua botilan saltzearekin batera. Olaren kasuan, baduzue ere jabetxea. Zergatik?

Gure sagardotegia tamaina ertain-txikikoa da eta jabetxea izango ez bagenu, ezingo genuke enpresa martxan eduki txotxa eta botilako sagardoarekin soilik. Sagardotegi askotan hala gertatzen da. Inbertsio handia suposatzen du guzti honek eta jabetxea urte osoan martxan edukitzea ezinbestekoa da. Horretaz gainera, urtean zehar zenbait ekimen egiten ditugu, lekua animatzeko eta sagardoaren kultura ezagutzera emateko. Apirileko azken larunbatean, bertso afaria; abuztuan, Pilotaren Astea eta iraileko azken larunbatean, Sagarraren Egunean, euskal jatorriko sagarren erakusketa eta jaia egiten dugu.

Zenbat sagardo produktuko duzue aurten? Nola ikusten duzu sasoi? Dena saltzeko arazorik izaten al duzue?

Iaz 120.000 litroko produktua izan genuen, eta txotx sasoiaren ondoren, 100.000 litro botilaratu genituen eta guztiak, Kalitatearen eskakizun zorrotzak beteta. Urte ona izan zela esan dezaket. Aurten, 110.000 litroko produktua daukagu eta txotxa pasa eta gero, ikusiko dugu soberan dagoen gutzia Kalitatearen kontrol zorrotz horiek pasa ahal dituen. Pasatzen ez dituen parteak beste modutara saltzen da, beti Kalitatea markatik aparte. Saltzeko, zorionez, ez dugu arazo handirik izaten. Ola sagardoa ez dugu denda eta leku haundietan mugitzen, inguruko herrietako denda txikietan eta hementxe bertan saltzen dugu, eta nahikoa izan ohi zaigu.

Azken urte hauetan krisialdi ekonomikoa denon ahotan dago. Zuek ere nabaritu eta pairatzen al duzue krisi hori?

Nola ez, krisialdiak denongan dauka eragina. Gure kasuan, prezioak mantendu behar izan ditugu, nahiz eta sagardoa egitea garestitzen joaten den. Horregatik esaten nuen gure tamainako sagardotegiarentzat ezinbestekoa dela denetarik egitea. Txotx sasoi oso garrantzitsua da sagardogileontzat eta botilatan saltzea ere bai. Baina litro milioitik gora ekoizten duten lau edo bost sagardogilek ez, besteok bestelako gauzak ere egin behar ditugu bizirik irauteko.

Cargando comentarios...



¡Hecho!