

# «Orain edozer gauzak du sagardotegi izena»

Ostalaritza edo jatetxeak sustatzea ez dela Elkartearen eginbeharra argi dute Gipuzkoako sagardogileek

## ■ Nola bukatu duzue iazko kanpaina?

Lehengo urteko kanpaina nahiko ona izan zen. Hasieratik sagar kopurua ia bikoiztu egin zen, aurreko urtean milioi eta erdi kilo baldin baziren, lehengo urtean jada hiru milioi kilotik gora sortu baitzen sagarra. Sagarrak hemengoak ziren, sagar onak, eta sagardoak ere nahiko onak atera ziren. Eguraldi aldetik, udaberria eta udazkena oso onak ez dira izan salmentarako, eguraldi kaskarrak izan direlako. Gipuzkoan oraindik iazko sagardoaren % 5 dago, baina ondo saldu da. Iazkoa oso urte ona izan dela esan dezakegu.

## ■ Gipuzkoan aurten sagar asko izan dela diote.

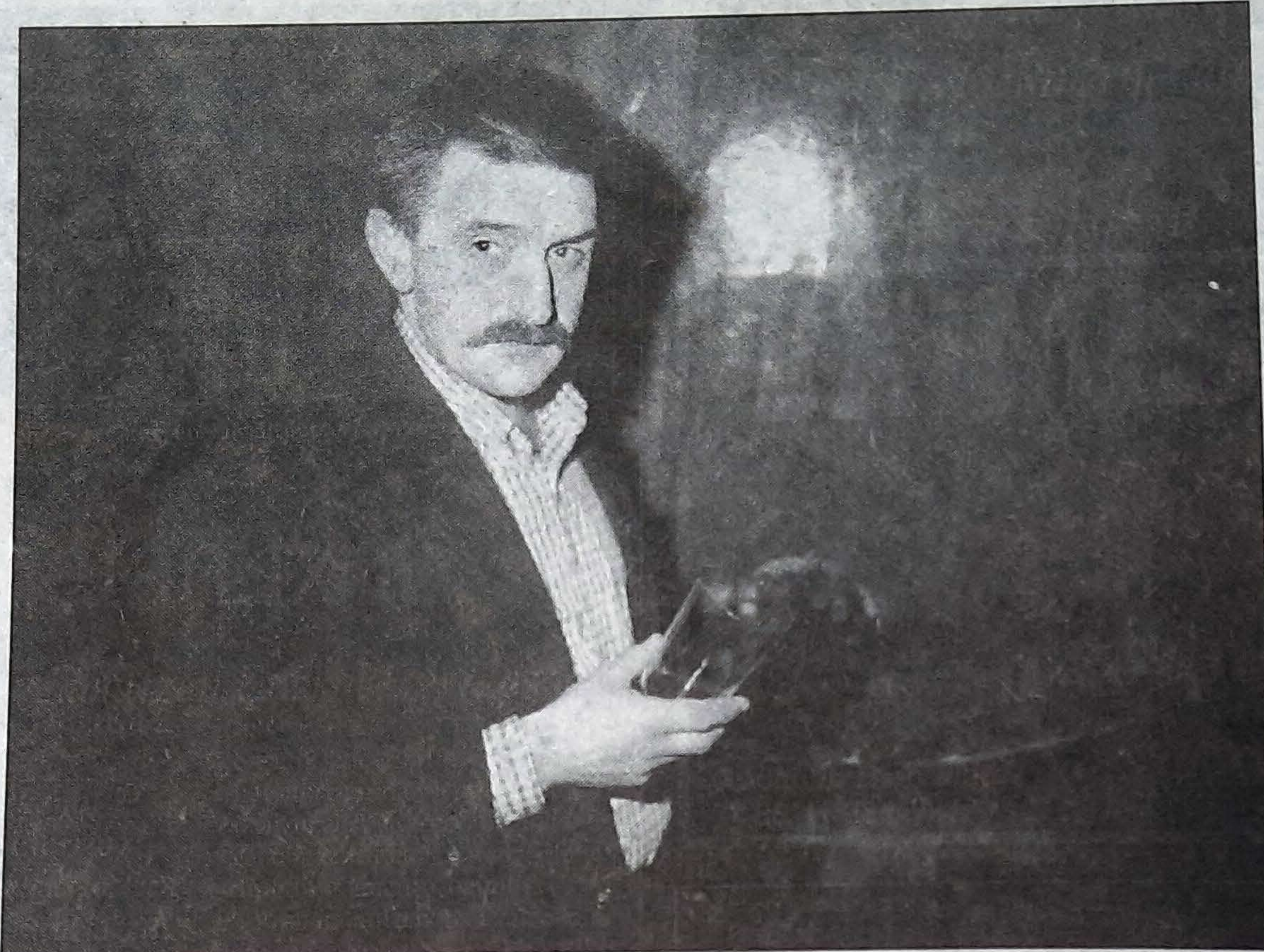
Azken 15-20 urteotan inoiz baino gehiago izan da aurten. Lehengo urtean 3,5 milioi kilorekin abiatu baziren, aurten sei milioi kilora pasatuko ginen. Horrek esan nahi du aurtengo sagardoaren ia % 60 bertako sagarrekin egin dugula. Gainerakoa, % 40, Asturias eta Galiziatik ekartzen da; Asturiasen oso gutxi zeukaten eta Galiziatik ekarri da. Gero Bizkaitan eta Santanderren ere bada go sagarra.

## ■ Sagarrarentzat nolako eguraldi egina du?

Sagarrarentzat eguraldi ona izan da. Sagarrak ura behar du, euria. Eta sagardoa saltzeko txarra baldin bada, sagarrarentzat ona. Urte guztian euria ondo egin dio, asko egin dio, eta sagarra ondo etorri da. Udak ez du asko lagundu eta ziur aski alkohol aldetik pixka bat eskasagoak izan dira. 5,8-6 gradu eskasera iristen direla dirudi. Alkohola, gradu bat gehiago edo gutxiago izateak ez du garrantzi handirik kontsumitzailearentzat.

## ■ Eta sagardoaren prozesuan?

Sagardoa egiterakoan eguraldiak erantzun ona eman du. Sagarrak garbitu egin behar izaten du. Eguraldi lehorra eginez gero, lurrera erori edo hautsa hartzen du. Euria hartzen badu, berdeberde, garbi egoten da, eta oso garrantzitsua da. Eta gero, aurtien bezala abuztu-irailtan euria egiten baldin badio, sagarra neurritz bikoizten da. Eguzki beroak jotzen badu txingatu, sikatu egiten da eta erori. Eta aurten ho-



«Txotzak sagardo ekoizpen osoaren portzentala oso txikia hartzen du, % 5 inguru».

JAGOBA MANTEROLA

regatixe atera da batik bat sagar kopurua.

Fermentazioarako doltzeko nahiko zaila izaten da, baina 15-18 graduko tenperatura hartu behar du fermentazioan. Sagar beroa etortzen bada, hego haizea bada, dolaretik ateratzen den bezain pronto, 18-22 gradu har ditzake. Horregatik zenbat eta eguraldi freskoagoa egin, hobe sagardoa egiteko. Freskoa baina izotzik gabe. Eta aurten hala egin du, eta sagardoa egiteko garaia oso ona izan da. Fruituak ere zuku ugari ekarri du, eta alkohol gradutan puntu bat edo beste aurka badu ere, gainontzeko parametro guztiak oso ondo etorri dira.

## ■ Bertako sagarrarekin egiteak gorritu egiten omen du sagardoa.

Bai, oraindik ere beharbada pixka bat igartzen zaio, baina gero eta gutxiago. Aurten hainbestearainoko kolorerik ez dute sagardoek. Zergatik? Gauza normala da, azken 10 urte honetan Diputazioa sagarrondoak aldatzen ari da, urtean 10-12 mila zuhaitz aldatzen dira. Horietatik % 60 in-

guru gazia landatzen ari dira. Horrek esan nahi du zuhaitz berriak fruitua ematen hasi direla eta gazia datorrela sagarra. Gazia baldin badugu sagarra, tanino (koloratzailea) gutxi izaten du eta orduan kolorea berdetu, horitu egiten da sagardoa.

## ■ Txotxerako zenbat sagardo erabiltzen da?

Txotzak portzentala txikia hartzen du. Orain, hilaren 17an hasiko gara eta apirilean ixten da. Hiru hilabete eta erdi dira, jende asko ibiltzen da, eta ostiraletan eta larunbatetan ikaragarri, baina kalkulaturik Gipuzkoan 10-10,5 milioi litro sagardo egin direla aurten, % 5 ere sagardo asko da. Guk kalkulaten dugu Gipuzkoan txotxean edaten den sagardoa % 5, % 6 inguru dela. Sagardoaren % 85 botilan saltzen da.

## ■ Botilak nork erosten ditu?

Erosleetan aldaketa handia egon da. Garai batean, orain dela 30 urte, gastronomía elkarteak ziren sagardo kontsumitzaile handiak. Gero pixka bat tarbenaria sartu zen. Orain elkarte mai-

lan jaitsi egin da, tabernak igo egin dira eta kontsumitzaile handia nekazaritza elikagaien sektorea da, etxera eramaten den sagardoa da. Lehen edale jakin batzuk ziren; gaur egun, berriz, hiriburuñ sagardoa edozein etxetan egoten da. Etxe gutxi izango dira Gipuzkoan botila sagardoa sartu ez denik. Eta nola sartu den? Nekazaritza elikagaien sektorearen bidez. Orain dela 10 urte % 1 edo % 2 ere ez bazen saltzen horretan, une honetan % 60 edo % 80 salduko da.

## ■ Botiletatik zenbat dira etiketatzen direnak?

Pauso handiak ematen ari dira. Elkartean eta tabernetan edaten dena oraindik beharbada ez da etiketatzen. Batetik betebeharra badago, ez dago, hor gabilta. Erosketa zuzena egiten denean egin daitekeen ala ez... ikusiko dugu nola gelditzen den hori. Elikagaietan dena etiketatzen da. Gipuzkoatik kanpora doana ere bai, almagaren bidez saltzen dena. Bai nekazaritza elikagaien sektoreran bai almagaren bidez % 40-45 etiketatua joaten da.

## ■ Kanpoko merkatua nola duzue?

Euskal Herrian, garai batean, urte asko ez dela, Gipuzkoan bakarrik edaten zen sagardoa, eta Gipuzkoan ere toki batzuetan soilik. Gipuzkoan, gaur egun, ez da etxerik eta tabernarik izango sagardorik ez duenik. Bizkaitak sagardo asko edaten du, Arabak ere bai, eta Nafarroak ere bai. Gipuzkoatik ateratzen dena produktioaren % 25 edo % 30 da. Bizkaitan edaten da gehien, Araban ondo eta Nafarroan toki batzuetan ere bai. Nafarroan beren ardoa ere badute eta euren famatzen dute, eta ondo egiten dute. % 25-30 horietatik Madril, Bartzelona, Zaragoza, Canarias aldera ere bidaltzen dugu, baina horiek kopuru pixka bat txikixeago dira, % 2, % 3. Baina azken 2-3 urteetan, gehitzen doa.

## ■ Txotxera joaten denak zein preziotan aurkituko du sagardoa?

Orain arte irizpide bateratuarekin ibili gara prezioa jartzekoan, baina ikusirik batzuek haragia eta ogia beralek jartzen dutela, eta beste batzuk badaudela eramane egin behar dena...

«Alkohola, gradu bat gehiago edo gutxiago izateak ez du garrantzi handirik kontsumitzailearentzako»

«Txotxean sagardoaren prezioa 600-800 pezeta artean ibiliko da»

«Sagardotegi izena geurea genuela uste genuen, eta orain badirudi izen hori edozeinek erabil dezakeela»

## Aizoain sagardotegia

# Benetakoa... urrutiago joan gabe.

### Menua

Tortilak:  
Bakailoa,  
Urdaiatzpikoa edo  
Txistorra

Bakailoa  
piperrekin

Txuletoia

### Postreak

Gazta, irasagar-  
dultzea eta  
Intxaurrek

Prezioa:

3.000

bakarrak

BEZA barne

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: BENETAKO SAGARDOTEGIA, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak  
egiteko  
Tel.: 948 30 31 92  
30 22 79

**AIZOAIN**  
Sagardotegia

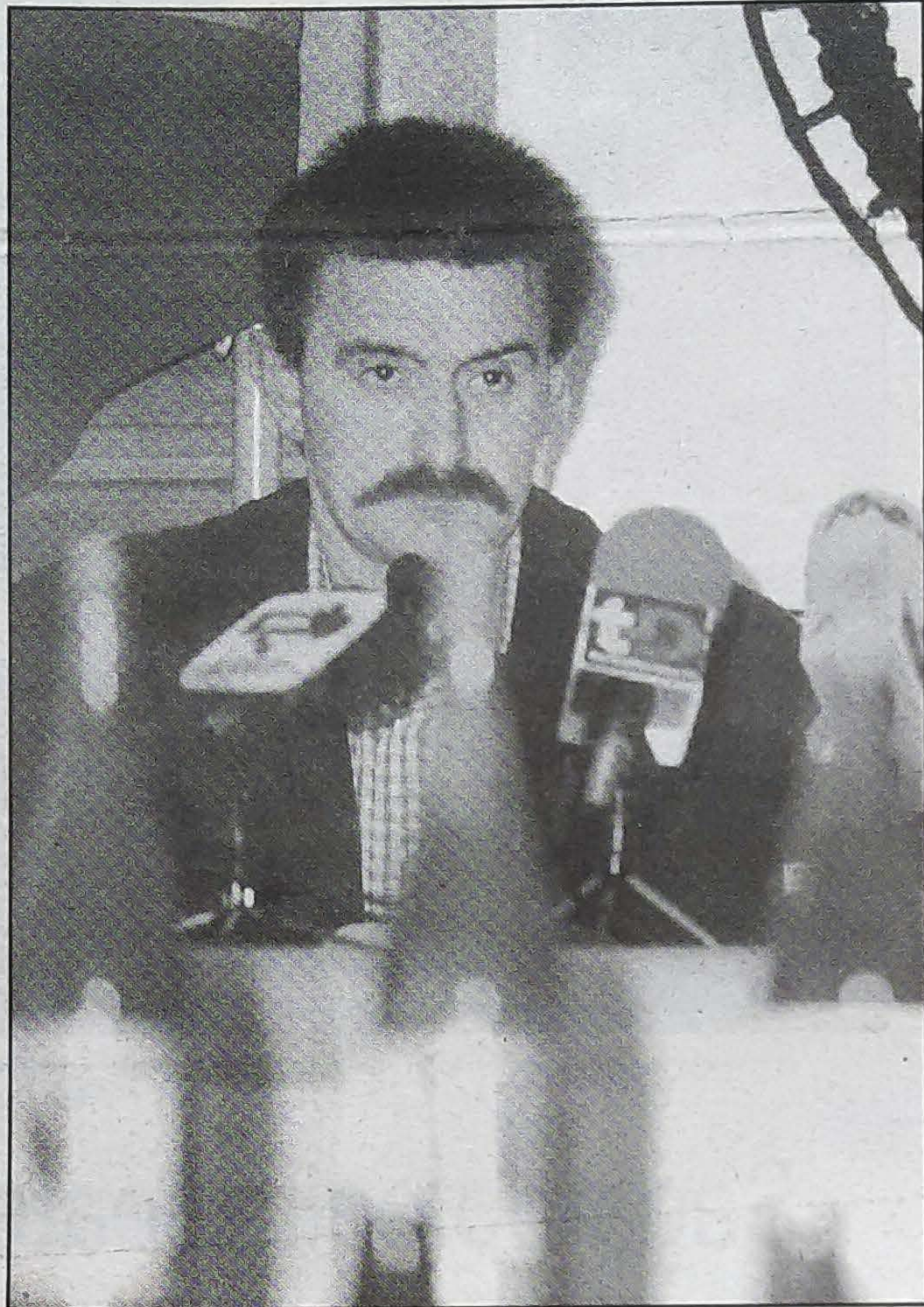
Guztia eskaintzen duenak tortilari pixka bat eransten dio, sagardoari pixka bat eransten dio eta txuletari, sagardoa 500 pezetan izango du baina bost ogerleko eransten dizkio txuletari, tortilari eta intxaurrei ere. Ikusirik kezka hori sagardotegietan bazegoela, aurten horrela egingo da: gutxienekoa kobratzeko 600 pezetan gelditu gara, eta handik gora 800 pezetaraino. Guztia jartzen duenak 600 pezetan jarriko du sagardoa. Haragia eramaten baduzu 700 pezeta eta den-dena zerrorrek eramaten baduzu kobratuko dizu 800 pezeta. 600etik 800 pezetara bitartean hor nonbait.

**■ Ostalarien aldetik kritika batzuk jaso zenituzten sagardogileek.**

Ostalariekin azken bi urteetan ez da ika-mika handirik izan. Sagardogileak azken 8-10 urteetatik berak prestatzen ditu bazkari eta afariak eta hor arazoak sortu ziren. Alegia, hori ez zegoela egitearik, bazegoela, sukaldeak ez zirela egokiak, eta komunik ez zegoela... Osasun Sailekoek urtero egiten dute inspektzioa, sukaldeak eta tresneria nola dagoen ikusteko. Une honetan sagardotegi gehienek, denek ez esateagatik, zenbait jatetxek baino luxu handiagoa daukate osasun aldetik.

**■ Sagardotegi izena asko zabaldu da azken urteetan.**

Makina bat hizpide izan da administrazioarekin, baino azkenean lehengo urtean ezinezkotzat jo zen. Izen jenerikoa zela eta hori kentzerik ez zegoela esan ziguten. Guk, berriz, sagardotegi izena geurea genuela uste genuen, eta orain badirudi izen hori edozeinek erabili dezakeela. Niri ez zait ondo iruditzen eta gure elkarteak jende askori ere ez. Orain sagardotegi edozein gauzari deitzen zaio eta oso triste da. Agian izena aldatu beharko zaio eta sagardo egileak edo lagar ezizena jarri. Asturiasen sidreriak tabernak dira, eta sagardoa egiten den lekuari lagar deitzen diote. Hemen sagardotegi beti egin duena izan da. Agian beste ezizen bat jarriko zaio. Baina min ematen du ezizena jartzea garai batean ustez



«Asteko lehen lau egunetan lehen baino % 20 bezero gutxiago etortzen dela kalkulatu dugu».

JAGOBA MANTEROLA

geure izena genuenari. Nik uste dut askoz polttagoa dela sagardoa egiten ez duenak sagardo saltokia izena hartzen badu. Azken batean saldu egiten dute, egin ez. Horretan administrazioak lagundu egin beharko luke.

**■ Sagardotegien gorakada nabaritu al duzue elkartean?**

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartean 62 sagardogile gara. Azken hiru edo lau urteetan sagardotegi berriei sarrera pixka bat murriztu egin diegu eta ez da inor sartu. Lehen 25 sagardogile ginen eta duela hamar urte 62 izatera iritsi ginen. 1985ean, botila aldatu genuenean, nabarmenagoa izan zen gainera, botila elkarteen izenean homologatu baitzen. Sa-

gardogileak botila behar bazuen, elkartean sartu eta haren bidez erosi behar zuen botila hori. Oraingo jatetxe mota berriek upel bat edo beste egiten zuten, botillaratu egin nahil eta elkartean sartzen ziren. Marketin estudio bat egin genuenean, ikusi zen 100 mila litrotik behera sagardo egitea ez zela errentagarria. Beraz, etxe hauek beste asmo batzuk zituzten, txotx giroan jatetxe bezala. Administrazioak hau moztzen ez zuenez, elkarreak berak erabakia hartu zuen eta estatututan neurri batzuk jaso zituen, eta horrezkerotik ez da gehiago sartu. Elkarteak sagardo salmenta sustatzeko dago eta ez jatetxea, ostalaritza edo txotx giroa. x

«Baina beste batzuk...»

**■ Txotxaren goraldia izan da azken urteetan.**

Iazko urtea ere ona izan da, baina argi esan behar da asteak sei egun izaten dituela —igandean itxi egiten da— eta lehen bi, hiru, lau egunetan jendea asko jaitsi dela. Astelehenean osteguna bitarte horretan asko jaitsi da. Lehen, garai batean, 20 etortzen baziren, laz 15 etorri dira. Egun horietan kalkulatu dugu % 20 jaitsi garela bezerotan.

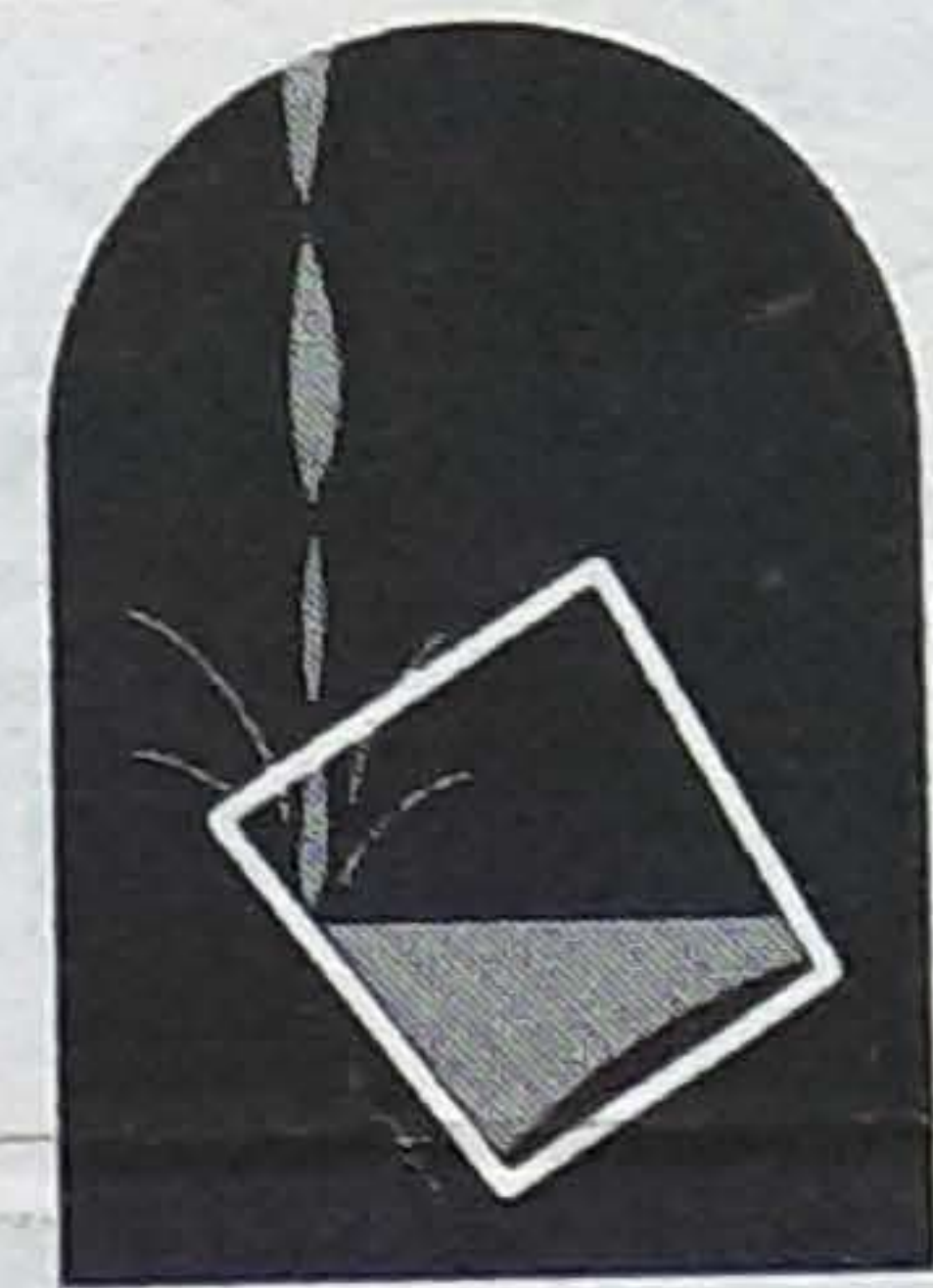
**■ Zenbat aldatu da txotxa?**

Irudia galdu da. Gure aitaren garaian ezagutzen zen txotx modua eta orain dagoena desberdina da. Boom bat sortu da; astegunetan garai batean 30 etortzen baziren, orain 15 etortzen dira eta hor ez dago okertzerik, hor oso ondo dago. Baina ostiral eta larunbatetan bezeroak gehitu egiten dira eta 100 lagun egon beharreko tokian agian egongo dira 150. Gauzak ez dira behar

bezala egiten. Askotan aritzen gara horretaz elkartean eta sagardogileak hori pixka bat kontrolatu egin behar lukeela pentsatzen dugu. Baina negozio familiarak dira guztiak, txikiak dira eta txotx denboraldiak zenbait sagardogileri asko laguntzen dio. Hor dago arazoa, sagardotegiak berak arautu beharko luke pixka bat eta norberak egin behar lioke aurre egoerari. Baina nahiko zaila da. Badaude nahiko irudi ona ematen duten sagardogileak ere, bodega bete eta pasatzen ez direnak.

Gero bezeroak ere kultura pixka bat behar du izan. Ingurukoak badu, baina askotan Gipuzkoa kanpotik etortzen den jendea, txangora etortzen dena, autobusak eta... 40-60 lagun etortzen zaizkizu autobus batean eta haiek denak kontrolatzea zaila da, horiek parrandara etortzen dira eta. Haiek arratsaldeko

16.00etan aterako zaizkizu Bilbotik edo Gasteiztik, Zarautzen geldituko dira eta gero Donostia-ra, bi, hiru garagardo edango dituzte, eta gauean sagardotegira etorriko dira. Kantxondeora datoz eta horiei pixka bat bat moztu egin behar zaie. Guk adibidez (Bereziartua bere sagardotegiaz ari da), 25-30 lagunetik gorako autobusik ez dugu hartzen. Kontrolatzeko askoz errazagoa da. Sagardotegi batean 100 lagunek istilua sortzen badute, ezin dituzu isildu; 10-20 lagun badira, sagardotegiko beste 60ak zure alde dituzu eta isildu egiten dira. Kopurua aldrebesa baldin bada, zer egin behar duzu? Nik ez dut esan nahi Euskal Herritik eta Gipuzkoa kanpotik etortzen den jendea txarra denik, oso jende ona etortzen da, eta oso atseginak, baina beste batzuk... etortzen diren bezala etortzen dira. x



**ISASTEGI**  
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ (943) 65 29 64 - TOLOSA



☎ 55 58 46 HERNANI  
ASTELEHENETAN ITXITA



**GARTZIATEGI**

☆☆☆☆☆ Sagardotegia ☆☆☆☆☆  
BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserria  
ASTIGARRAGA

Tf.: 46 96 74  
46 77 16

**PETRITEGUI**

OTAÑO Anaiak



**SAGARDOAK**

☎ 45 71 88

20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

**URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA**

**ELORRABI**

SAGARDOTEGIA



**OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.**