

P36-4



Euskal Sagardoa jatorri izeneko arduradunak eta sagardogileak, atzo, Donostian egindako aurkezpenean. GORKA RUBIO / FOKU

Otsailaren 5ean hasiko da ofizialki 2021eko sagardo denboraldia. Sagardo berria botila eta pitxer gardenetan zerbitzatuko dute mahaira; ez da zutik eta joan-etorrian txotx egiterik izango. Guztia atondu dute horrela, sagardotegiak segi dezan «sozializatzeko eta gustura egoteko leku bat» izaten.

Mahaira eta pitxerrera bueltan

Enekoitz Telleria Sarriegi
Donostia

Berezia, desberdina eta seguru»: halakoa izatea nahi dute, eta halakoa izango delakoan aurkitu dute aurtengo sagardotegi denboraldia. Otsailaren 5ean hasiko da ofizialki -izango dira lehenengo eta geroago irekiko duten sagardotegiak ere-, eta «ezohiko» egoera bati aurre egiteko «erronka eta konpromisoa» hartu dute sagardogileek. «Lanerako protokoloa zehatza garatu, eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarrian dastatzera emateko».

Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariek eta Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagardogileen elkar-

teetako ordezkariek hartu zuten atzo parte Donostian egindako agerraldian. Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri izeneko koordinatzaileak, Olatz Mitxelena teknikariak eta Oihana Gainerain Zelala sagardotegiko arduradunak eman zituzten argibideak.

Berritasun nagusia: upeletako sagardoa mahalan eserita dastatuko da. Nola? Pitxer eta botila gardenetan. Alegia, antzinako

Uzta txikia izan denez, izaera eta gorputz handiko sagardoa izango dela iragarri dute: «konplexutasun handikoa»

kontsumitzeko modua berreskuratuta -lehen ere pitxerretan zerbitzatuta eta mahaietan jarrita edaten baitzen sagardoa sagardotegietan-, baina, oraingo honetan, modu berritzailean. Izan ere, ma-

haira eramango duten pitxer eta botila bakoitzak bere txarteltxoia eta azalpenak izango ditu. Txartel bakoitzean, upelaren zenbakia egongo da jarrita, «bezeroak une oro jakin dezan zer sagardo ari den kontsumitzen». Txartelak QR kode bat ere izango du, «sagardotegiarri buruzko informazio gehiago jaso ahal izateko». Unai Agirreren hitzetan: «Sagardotegia sozializatzeko eta gustura egoteko leku bat da, eta hori ez dugu galdu nahi».

Protokoloa zehatza garatu du sagardo sektoreak, baina argitu dute dekretu eta arau berrien

arabera moldatuz joan direla eta joango direla. Orain, beraz, sei kolore egongo dira mahaietan gehienez, eserita denak, eta tartea gogor dago. Sagardoa mahaira aterako zale, eta sagardotegiko menu-

kogainontzeko jakiak ere bai: plater batean mahalaren erdira, eta bezero bakoitzak bere platera izango du. Mahai bakoitzak arduradun bat izango du, eta ardura horrek aukera izango du upeletara joan eta pitxerrak eta botilak betetzeko. Beti izango da pertsona berbera, eta sagardotegiko arduradunarekin batera beteko du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomendatzen dien upeleko sagardoa. Sagardotegi bakoitzak bere ezaugarrietara egokituko du protokoloa, baina berbera izango da guztientzat.

Eta botila berdeak?

Gardenak dira denboraldi berri-rako jarritako botillak eta pitxerrak. Zergatik? «Egiten ari den sagardo bat delako. Koloreak ikus- teko. Prozesu horretaz ohartze- ko». Alegia, horrek ez du esan

nahi aurrerantzean sagardoa botila gardenetan merkaturatuko dutenik; betiko botila berdeetan merkaturatuko dute sagardoa aurtenean. Gainera, Oihana Gainerain Zelaiakoak argi utzi nahi izan duenez, sagardo «ekoizleak» dira haiek: «Upategiak dira gureak. Sagardoa ekoizten dugu botilaratzeko, ez txotx denboral dirako».

Agirrek eman du datua ondoren, esanez sagardotegi garaian kontsumitzen dena ekoizten denaren %5 izaten dela. Eta aurtengo sagardoari buruz, berriz, hau esan du: «Izaera eta gorputz handikoa da. Horretan eragina du klimak, baina baita uzta txikiagoa izateak ere. Dastatuko dituzuen sagardoak kolorez kargatuak eta gorputz handikoak dira; guk esaten dugun bezala, konplexutasun handikoak». Sagardoa ere bai.

**ZENBAT SAGARDO EGIN
DEN, MILIOI LITROTAN**

Euskal Sagardoa jatorri izena-
ren 1.200.000 litro sagardo
egin dituzte 2020ko uztarekin.
2.000.000 kilo sagar baino
gehiago erabili dituzte.

48

**EUSKAL SAGARDOA
JATORRI DEITURAKOAK**
Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako
48 sagardotegi biltzen ditu
Euskal Sagardoa jatorri izen-
ak. 248 sagargileren sagra-
rak erabiltzen dituzte.

%5

**SAGARDOTEGI GARAIA
KONTSUMITZEN DENA**
Ekoizten den sagardoaren %5
bakarik kontsumitzen da sa-
gardotegi denboraldian. %95
botilatuta saltzen dute sagra-
dogileek.

PROTOKOLOA

Sagardo sektoreak bere pro-
tokoloa garatu du. Dekretu
eta arau zehatzen arabera
egokitu dute, eta egokituko
dute aurrerantz ere.

Mahaian zenbat lagun?

Seiko taldeak. Guztiak eseri-
ta eta elkarren artean tartea
gordez. Gehienez sei lagune-
ko taldeak izango dira mahai
bakoitzean.

Aitza daitezke?

Mahaiko arduraduna bai.
Arduradun bat izendatuko du
mahai bakoitzak, eta hura al-
tra daiteke upelera joan eta
botilak eta pitxerrak betetze-
ko, betiere sagardotegiko ar-
duradunaren laguntzaz.

Aukeratu daiteke upela?

**Botilan zintzilik dator zen-
bakia.** Botilek eta pitxerrek
zenbaki bat ekarriko dute zin-
tzilik: upelaren zenbakia da
hori. Bezeroek gehien gusta-
tu zaien sagardoa aukeratu
ahal izango dute horrela.

Noiz arte zabalik?

20:00ak arte. Urtarrilaren
12ko dekretua aintzat hartuta
eguneratu dute sagardogile-
ek azken aldiz euren protoko-
loa. Horrenbestez, eta beste-
lako agindurik ezean,
20:00etan itxiko dituzte sa-
gardotegiak ere.



Ez da batere urte erraza izan, eta ez dator
errazagoa. Ziurgabetasuna, beldurra
eta kezka aipatzen dituzte BERRIAK
itaundu dituen sagardogileek. Baina baita
itxaropena eta aurrera egiteko grina ere.

Zalantzaz beteriko hasiera

GORRIBIA RUBIO / FORU

**Olatz Enzunza Mallona
E. Telleria Sarriegi**

Txotx denboraldia ate
joka bada ere, sagardo-
gileen artean ziurgabe-
tasuna eta kezka dira
nagusia. Joan den urteko denbo-
raldia bertan behera geratu ondo-
ren, zalantzaz beteta hasiko dira,
modu ezberdinean.

JESUS ANGEL GARCIA

Larraldea sagardotegia

**«Gauzak etorri ahal
joango gara erabakiak
hartzen»**

«Joan den martxotik apirilera bi-
tarteko guztia beteta genuen, bai-
na, pandemiaren ondorioz, mar-
txoan sagardotegia itxi behar izan
genuen. Sagardoaren salmenta
ere oso txarra izan da: jatetxeak
itxita egon dira; tabernak, erdi
itxita; jairik ere ez da egon... Oso
urte txarra izan da. Datorrenari
begira, espero dut egoerak pixka-
naka hobera egitea. Gu, behin-
tzat, astiro-astiro joango gara.
Izan ere, ez dakigu jendea sagra-
dotegira etortzeko gogoz dagoen.
beldur den... Gauzak etorri ahal
joango gara erabakiak hartzen».

AINARA OTAÑO

Petrategi sagardotegia

**«Asteburuan hasi ginen
pitxerrek, eta harrera
oso ona izan du»**

«Modu berri batean ariko gara
orain. Lanketa baten emaitza da.
Joan den asteburuan hasi ginen
pitxerrek proba egiten, eta oso
harrera ona izan du. Lortu dugu
joko hori: mahaian bertan batetik
eta bestetik dastatzea, eta zein
upeletatik errepikatu nahi duten
esatea. Berria da denontzat, eta la-
na ematen du, baina sumatu dugu
egoera berri honetan elkarrikteta
eta interes gehiago sortu dela sa-
gardoaren inguruan».

JUAN ANTONIO ARETXAGA

Iturrieta sagardotegia

**«Indarrean dauden
baldintzak mantenduz
gero, gaizki ere ez»**

«Jazko urtea txarra izan zen alor
guztietan. Pandemiaren ondo-
rioz, sagardotegia itxi behar izan
genuen, eta sagar gutxi egon zen.
Gainera, sagarra loratuta egon ze-
nean, sekulako kazkabar jasa jau-
si zen, eta horrekin, akabo. Aur-
tengo urtea hobea izatea espero
dugu. Sagardotegia otsailan za-
baltzeko asmoa dugu, eta eska-
tzen dudun gauza bakarra da bi
aste barru itxeko agindurik ez

ematea. Indarrean dauden bal-
dintzak mantenduz gero, gaizki
ere ez. Lanerako gogoz gaude».

JOSE ANTONIO ZAMALLOA

Uxarte sagardotegia

**«Oso panorama beltza
daukagu aurrean;
ez dugu argirik ikusten»**

«Ez dakigu zabalduko dugun ere.
Joan den urteko uzta oso eskasa
izan zen: ez zen sagar askorik
egon, eta pandemiak eragin han-
dia izan zuen. Txotx kanpaina
bertan behera geratu zen, eta os-
talaritzako salmentak ere asko
jaitsi ziren. Aurtun, berriz, sagra-
doak itxura ona dauka, baina ego-
era nahiko eskasa da. Inork ez da-
ki gaixotasun honek zer-nolako
bilakaera izango duen. Oso pano-
rama beltza daukagu aurrean, eta
ez dugu argirik ikusten. Funtzio-
namenduari dagokionez ere, bes-
te formatu bat eskaini behar izan
dugu: jatetxe moduan funtziona-
tuko dugu. Hala ere, jende asko
beldur da, eta ez dakigu zer-nola-
ko erantzuna izango dugun herri-
tarren aldetik».

DOMINIC LAGADEC

Txopinondo sagardotegia

**«Zorionez, webgune
bidezko salmentak
asko ugaritu dira»**

«Pandemiaren eragina handia
izan da: jatetxeak, kasurako, itxia
daudenez, ez dute gure produkturik
behar izan. Hala ere, bezeroek
gure sagardoa edaten jarraitu
nahi izan dute, eta, zorionez,
webgune bidezko salmentak asko
ugaritu dira. Urte berriari begira,
ohitura aldaketa bat egongo da:
txotxean baino arreta handiagoa
jarriko dugu gure produktuetan.
Izan ere, maiatzera arte edo ekai-
nera arte sagardotegiak itxita
egon beharko du, baina, zalantza-
rik gabe, eutsiko diogu!».

IBON ABURUZA

Aburuza sagardotegia

**«Bezeroarekin harreman
zuzenagoa dugu orain;
gehiago galdetzen du»**

«Sagardo berria ezberdintzeko
zerbait egin nahi genuen, eta ho-
rregatik egin dugu botila eta pi-
txer gardenen aldeko apustua.
Dastaketa bat da. Aforoa muga-
tuagoa da orain, eta harremana
zuzenagoa da bezeroarekin. Udan
lan egin dugunok ikusi dugu hori.
Jendea gustura ibili da; galdera
gehiago egiten ditu, eta interes
handiagoa jartzen du. Zentzu ho-
rretan, urte hau interesgarria izan
daitekeelakoan nago».