

"Goierriin gugan sinisteko pauso asko eman behar dira eta sari hau aitortza bat da"

Haritz Eguren OIHARTE SAGARDOTEGIA · EUSKAL SAGARDOA KATEGORIAKO SARI NAGUSIA

ZERAIN - Oiharte Zerainen kokatua dagoen sagardotegia da, Maite Retolaza eta Haritz Egurenk zuzendua. 2010eko uztan hasi ziren sagardoa merkaturatzen eta ospatu berri den Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketan Euskal Sagardoa kategoriako sari nagusia lortu dute.

Euskal Sagardo onena izan da zuena Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Zer garrantzia du halako sari batek?

Handia. Goierriin, bertako jendearengandik hasita, gugan sinisteko pauso asko eman behar dira eta horietako bat, horrelako lorpen bat da. Zorion asko iritsi dira gure etxera eta hori da nobelateko aitortza bat.

Nazioarteko Sagardo Azokan egoteko aukera ere izan zenuten. Ikusitako zer irudit zitzazun interesgarria?

Produktu asko. Weidmann & Grohren Cydonia produktua berezia eta ona irudit zitzaidan. Bazeuden gauza onak eta interesgarriak. Ikusten duzu Chicagoko garagardotegi izugarri bat eta aldi berean, produktu artisaua egiten duen Norvegiako ekoizle bat. Arreta pizteko moduko gauzak badira.

Munduko beste txokoetan egiten dena ezagutzeak laguntzen al dizue ideia berriak asmatzen?

Beti. Normalean, azokan dagoen sagardogileak reketza egoten da zuri informazioa emateko. Norvegiar, Bolzanon edo Frantziar dagoenaren lehiakideak ez gara, eta kontaktu egiten dizu nola egiten duen. Beti ekartzen duzu informazio ona eta baliagarria. Ideiaren bati beti ekartzen da.

Zuen familietan sagardoa egin izan bada ere, zuek izan zarete hura saltzen lehenak. Zergatik erabaki zenuten urrats hori ematea?

Bai, hala da. Etxean mutikotan sagardoa egin izan dut, etxerako eta familiarentzat. Ohitura bat izan da, gero negozio, sagardotegi, bilakatu dena. Seguru ez dakit zergatik, bizimoduak eraman gaitu horretara. Nekazal etxea jarri genuen lehendabizi, eta sagardoa egiten genuenez, etortzen zirenei ematen hasi ginen. Pixkana-pixkana. Osasun aldetik instalazioak egokitu egin behar ziren eta pausoa ematea erabaki genuen. Eta horrelaxe, gaur arte.

Sagardotegien erdigunetik pixka bat



Eguren (bigarren ezkerretik hasita), txapelarekin. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

urruti zaudete, Zerainen. Nola ikusten duzu Goierri eskualdeko sagardogileen egoera?

Pixka bat galduta gaude... Pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du. Duela lauzpabost urtetik Jatorri Deituraren sorrerarekin nahiko ondo zihoala zirudien. Dena nahasi du birus zikin honek, baina espero dezagun berriro lehengora bueltatzea. Astigarragako zentro horretatik aparte egonda ere, badu bere pisua eta afizio handia, nahiz eta sagardotegi asko ez egon. Garai batean baziren eta Gipuzkoako upelik handiena Ordizian omen zegoen.

"Duela lauzpabost urtetik, Jatorri Deituraren sorrerarekin nahiko ondo zihoala zirudien, baina pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du"

Goierritarrek, beraz, sagardotarako joera badute.

Bai. Egia da, afizio handia badago ere, Astigarraga-Hernanik eraman duela orain arte fama. Inor ez da profeta izaten bere herrian, jendea pixka bat kostatzen zaio hemen sagardo ona egiten dakigula ikustea. Lana ondo egitearen pöderioz uste dut gainditzen ari garela.

Zer esperientzia dituzue Oiharten sagardoari lotuak?

Txotx ohitura kanpoko batentzat esperientzia bat da. Horrez gain, bisita gidatuak egiten ditugu sagastituk hasita. Aldaketa 2016an egin genuen

"Gazteek oso ondo hartu dute lata formatoa; beiraren aldean erosotasuna eskaintzen du, pertsona batek trago bat egiteko ez duelako botila hasi behar"

eta forma hartzen ari da. Orain arte landare txikiak ziren, baina aurtun jada uztan nahiko polita izan dugu. Hor lana nola egiten den azaltzen zaie bisitariei eta horrek ikaragarri janzten du bodegaren bisita. Ustez zerbait dakienari ere ikuspegia asko aldatzen dio. Oso interesgarria da.

Berrikuntzari garrantzia handia ematen diozue. Zergatik jartzen duzue balioan?

Gure sagardoa asko maite dugu, asko gustatzen zaio jendea, eta hori da nahi duguna; baina hemendik kanpo sagardo mota asko egiten dira, lehen mailako produktuak. Egin dezagun saiakera bat sagardoarekin beste gauza batzuk egiteko. Horretan gabilza, beti gure marxan; kalitatezko gauzak eginez eta esperimintatzen. Euskal Herrian sagardoa latan ateratzen lehenak izan zirenen. Nolako erantzuna izan du?

Tradizionalari edo adina duenari denetarik entzun diogu. Ohituta gaude kritikak jasotzera, lanbide honetan ez bazaude horretara jarrita, alperrik ari zara, kritikak etortzen dira eta. Jende tradizionalari ezin zaio eskatu, baina gazteak oso ondo hartu du lata. Beiraren aldean, erosotasuna eskaintzen du, pertsona batek trago bat egiteko ez duelako botila hasi behar. Autokarabanan dabilzanek eramaten dute. Esaten dute latarako joera handia dagoela. Ikusiko dugu bilakaera nolako den.

Produktu dibertsifikazioan ere ari zarete. Sagardo naturalaz gain, bestelakoak ere badituzue. Zergatik jo zenuten horiek egitera?

Hemendik kanpo gauza politik ikusten dira. Sagardo naturala sagar zukua da, baina iragaziz gero, beste barietate batzuekin lan eginez gero... beste sagardo mota batzuk lor daitezke. Desberdina izateak ez du berez txarra izan beharrik, nahiz eta ohitura egon gure sagardora. Gure sagardoa hor egongo da, hori da bere lekua eta kalitate oneko produktu on bat egin nahi dugu; baina horrez gain, beste produktu batzuek ere badaukate lekua. Uztartzeak modan daude gaur egun eta segun zer janariarekin oso ondo ezkontzen dira beste sagardo batzuk: izotzezkoak, aparduna... Gauzak probatu eta gauzatu egin behar dira. Ezer ez da sekula berdina izan betirako, gauzak aldatzen doaz, eta guk ere aldatu egin beharko dugu. Bizimodua halakoa da. -N.G.

1526

Bidaia...

balmuagira, elkarrekin iritsiko gara.

ERRESERBAK

RESERVAS

Petrítegi