



IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako sari banaketa ekitaldia. SAGARDOAREN LURRALDEA

«Erronkarik handiena da bezeroa ohitzea, sagardo kultura bat sortzea»

MAITE RETOLAZA ETA HARITZ EGUREN

● Oiharte sagardotegiko arduradunak

IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, Oiharte sagardotegiak lortu du Euskal Sagardoa kategoriako sari nagusia.

Oiharte sagardotegia Zerainen dago (Gipuzkoa). Maite Retolaza eta Haritz Eguren zuzentzen dute. 2010eko uztarekin hasi ziren sagardoa merkaturatzen.

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

Bai, hala da. Etxean sagardoa egin izan dugu umetan, etxerako eta familiarentzat. Ohitura bat izan da, gero negozio, sagardotegi, bilakatu dena. Seguru ez dakigu zergatik, baina bizimoduak eraman gaitu horretara. Nekazaritza etxea jarri genuen lehendabizi,

eta, sagardoa egiten genuenez, etortzen zirenei ematen hasi ginen. Pixkanaka. Osasun aldetik, instalazioak egokitu egin behar ziren, eta pausoa ematea erabaki genuen. Eta horrelaxe, gaur arte. **Sagardotegien erdigunetik pixka bat urruti zaudete. Nola ikusten duzue Goierri eskualdeko sagardogileen egoera?**

Pixka bat galduta gaude... Pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du. Duela lau-pabost urte, jatorri izenaren sorrerarekin, nahiko ondo zihola zirudien. Dena nahasi du birus zikin honek, baina espero dezagun berriro lehengora bueltatzea. Astiga-

rragako zentro horretatik aparte egonda ere, sagardoak badu bere pisua eta afizio handia, nahiz eta sagardotegi asko ez egon. Garai batean baziren, eta Gipuzkoako upelik handiena Ordizian omen zegoen.

Goierritarrek, beraz, badute sagardotarako joera.

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

Zer esperientzia dituzue Oiharten sagardoari lotuak?

Txotx ohitura esperientzia bat da kanpoko batentzat. Horrez gain, bisita gidatuak egiten ditugu sagastitik hasita. Aldaketa 2016an egin genuen, eta forma hartzen ari da. Orain arte, landare txikiak ziren, baina aurten jada uzta nahiko polita izan dugu. Hor lana nola egiten den azaltzen zaie bisitariari, eta horrek ikaragarri janzten du upeltegiaren bisita. Ustez zerbait dakienari ere ikuspegia asko aldatzen dio. Oso interesgarria da.

Berrikuntzari garrantzia handia ematen diozue. Zergatik ematen diozue balioa?

Gure sagardoa asko maite dugu, asko gustatzen zaio jendea, eta hori nahi dugu; baina hemendik kanpo sagardo mota asko egiten dira, lehen mailako produktuak. Egin dezagun saiakera bat sagardoarekin beste gauza batzuk egiteko. Horretan gabilza, beti gure martxan, kalitatezko gauzak egiten eta esperimentatzen.

Euskal Herrian sagardoa lantzen azeratzen lehenak izan zineten.

Nolako erantzuna izan du?

Tradizionalariei edo adina duenari denetarik entzun diogu. Ohituta gaude kritikak jasotzera; lanbide honetan, ez bazaude horretara jarritara, alferrik ari zara, kritikak etortzen dira eta. Jende tradizionalariei ezin zaio eskatu, baina gazteak oso ondo hartu du. Ero-

soa da, ez delako beira, eta neurri egokia du, pertsona batek trago bat egiteko ez baitu botila hasi behar. Autokarabanan dabilzanek eramaten dute. Esaten dute latorako joera handia dagoela, ardoren mundua ere latara salto egiten ari dela... Ikusiko dugu bilakaera nolakoa den.

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

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

Zer lanketa egiten duzue produktu berri bat ateratzeko?

Lehenbizi, buruko lana: zer eta nola egin daitekeen pentsatu, eta, gero, barruko probak, eta ahal den neurrian, produkzioa eraman. Asmatu arte probatu.

Beste produkturen bat merkaturatzea aztertzen ari al zarete?

Momentu honetan, ez. Egurrarekin landu daiteke zerbait, pentsatu sagardoari nola eman egur ukitutxoa...

Merkatuan, zeinek erakartzen du erosle gehien?

Ez genuke jakingo esaten. Bezero mota bat badago apardunarekin pentsatzen duena cava edo xanpaina edango duela, eta depezpionatu egingo du, askoz suabeagoa baita. Sagardo batetik dator, lauzpabost bat puntu alkohol gutxiagotitu... Apardun botila bat irekitzen dugunean, esan egiten diogu jendea: «Ez pentsatu xanpain bat edatera zoazenei; sagarretik dator, eta desberdina da». Hori esanda jendea burua pixka bat irekitzen zaio. Bada xanpaina baino hobe onartuko duenik, suabeagoa izanda gehiago gustatzen zaie. Euskal Sagardoa sor-marka go sagardo ona egitea lortuz gero, go mailako produktua dela uste dut. Lupuluarekin hasi berriak gara, eta ikusi beharko da. Guz-

tiak aukera ematen dute sagardo-arekin dastaketa polit bat egiteko, sagardo erabat desberdinekin jolas oso polita egiteko.

Nola ikusten duzu sagardo naturalaren etorkizuna?

Erronkarik handiena da bezeroa ohitzea, sagardo kultura bat sor-

«Sagardozale askok esan digute produktua orokorrean asko hobetzen ari dela; hori nabaritzen dute»

«Horretan gabilta, beti gure martxan, kalitatezko produktuak egiten eta esperimentatzen»

tzea; duela gutxi arte garagardoa ez zuena eta orain baduena bezalakoa. Ea lortzen dugun gauza bera. Orain dela urte batzuk edaten ziren sagardoek eta gaur egun edaten direnek ez dute zerikusirik. Sektorea ahalegin handia egiten ari bada kalitatezko produktu bat egiteko, bezeroak ere ikasi behar du. Sagardo on bat produktu on bat da, eta, hala, prezio duin bat izan behar luke, nahiz eta gaur egun oraindik kostatzen den. Koska handi samarra du; espero dut gaudituko dugula.

Aurreiritzi batzuek bizirik dirautela, alegia.

Bai. Gabiltzanak badakigu zer falta zaion, baina ez dakit nola lortuko dugun kultura hori. Behin edo behin Euskal Sagardoa sor-marekin joan gara Bilbo ingurura dastaketa batera; ezer ez dakienak produktu on bat gustura edaten du. Aurreiritziz josita daudenek nahi gabe ere gustuko edo



IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, Oiharte sagardotegiari eman diote Euskal Sagardo onenaren saria. SAGARDOAREN LURRALDEA

konfiantzazko markara jotzen dute, normala da; baina aurreiritziz libre dagoena asko harritzen da sagardo on batekin. Etorkizuna ikusten diozu produktuari. Hori nola egin behar den? Nola lortu? Hori da zailena.

Ezagutza handitu dela iruditzen al zaizu?

Bai, baina hutsetik hasi gara. Noiz hasi dira bisitak sagardotegietan? Orain dela gutxi. Dena dago egiteko, sagardogintzan interesa pizteko tarte handia dago. Sagardozale

askok esan digute lehen sagardotegietan edaten zen sagardoa ez dela edaten, produktua orokorrean asko hobetzen ari dela; hori nabaritzen dute.

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

Handia. Goierrin, bertako jendearengandik hasita, gudan sineste-ko pauso asko eman behar dira, eta halako lorpen bat da horietako

bat. Askok zoriondu gaituzte, eta hori nolabaiteko aitortza da.

Nazioarteko Sagardo Azokan egoteko aukera ere izan zenuen. Ikusitako zer iruditu zitzaizuen interesgarria?

Produktu asko. Weidmann & Grohren Cydonia produktua berezia eta ona iruditu zitzaigun. Bazeuden gauza onak eta interesgarriak. Ikusten duzu Chicagoko garagardotegi izugarri bat, eta, aldi berean, artisau produktu bat egiten duen Norvegiako ekoizle

bat. Arreta pizteko moduko gauzak badira.

Munduko beste txokoetan zer egiten den jakiteak laguntzen al dizue ideia berriak asmatzen?

Beti. Normalean, azokan dagoen sagardogilea prest dago zuri informazioa emateko. Ez gara Norvegiar, Bolzanon edo Frantziar dagoenaren lehiakideak, eta konstatu egiten dizu nola egiten duen. Beti ekartzen duzu informazio ona eta baliagarria, ideien bat.

TXOTX TXOGITXU KO TX-REKIN

Aurkitu, zure sagardotegi gustukoenean, munduan gehien saltzen den TXULETOIA.

TXOGITXU.COM

