

Iñaki Bengoetxea, Ola Sagardotegiko arduraduna

“ Tabernariak oraindik ez dute sagardoa kalitatezko produktu bezala ikusten ”

Nolakoa izan da 2019ko txotx denboraldia?

Denboraldia, orokorrean, ona izan da. Nabaritu dugu ohiturak pixkanaka aldatzen doazela eta bezeroek nahiago dutela eguerdian eta asteburuan sagardotegiaz gozatu gauean baino. Hala ere, pozik gaude sagardoaren kalitatearen inguruan jaso ditugun iritzi onekin.

80.000 litro sagardo baino gehiago lantzen dituzue urtero. Zifra egonkorra da ala sagardoaren ekoizpena handitzea da zuen helburua?

Sagardotegi familiarra eta txikia garenez, ekoizpena handitzea merkatuaren eta gure sagastien araberakoa izango da. Hala ere, gure helburu nagusia sagardoa tradizio handiko nekazari elikagai produktu bezala duintzea da. Horrez gain, bertako sagarraren aldeko apustu egitea, eta kalitatea eta berrikuntza bektore direlarik, sagardoaren kultura bultzatzea ere ditugu jomuga.

Salmenta-bide nagusiak zein dira? Txotx garaia, botilen salmenta, Estatu mailako salmenta...

Ezin uka dezakegu txotx garaia garrantzitsua dela sagardotegientzat, bezeroaren urteko lehen kontaktua baita sagardo berriarekin, eta gero urtean zehar sagardoa botilan erosteko erabakigarria izango delako ere. Txotx garaiaz kanpo, botila kontsumoa igo

egiten da. Orokorrean, sagardoa Euskal Herrian saltzen da gehien, estatu mailan gorakada kontsumoa eta estatutik kanpo sagardoaren merkatua zabaltzen hasi da.

Uda izaten da sasoi egokienetakoa sagardoa edateko; adibidez, terrazetan disfrutatzeke, ezta?

Esan behar da sagardo edalea denak urte guztian edaten duela sagardoa. Egia da uda eta terraza garaiak bultzada handia ematen diotela produktuari beste kontsumitzaileen artean.

Euskal kontsumitzaileek zenbateraino baloratzen dute Euskal Sagardoa jatorri-deiturako produktua? Gero eta gehiago kontsumitzen al da? Ze aurreikuspen duzue?

Hasieratik gaude bertako sagarrarekin egindako produktuaren alde eta, orokorrean, orain bi urte baino informazio gehiago du kontsumitzaileak. 2016an jarri zen martxan Euskal Sagardoa jatorri izendapena, lehenik Eusko Label markaren babesean, eta esan dezakegu kontsumoa gorakada doala. Hala ere, lan handia dago egiteko, batez ere tabernariekin. Izan ere oraindik ez dute sagardoa kalitatezko produktu bezala ikusten.

Kalitate altuko eta %100ean bertako fruitarekin eginiko sagardoa



Txotx denboraldia Ola Sagardotegian.

lortzeko esfortzu handia egin du sektoreak. Orain arte jorrotutako bidearen zein balantze egiten duzue?

Gipuzkoako sagardo elkarateak eta Hazi fundazioak egindako lana sektorearekiko onuragarria izan da. Lurraldean sagasti berri asko ikusten ari gara,

ilusioz beteriko ekoizleek eta honek lehengaia lortzeko eta kalitatea hobetze erraztasuna ematen du. Hala ere, ekoizle gehiago behar ditugu Euskal Sagardoa egiteko. Azken batean helburu gure upeltegiak %100 bertako sagarrarekin lantzea