



Sagardoaren gaitz kronikoak

Sagardoak, edozein edarik bezala, baditu bere gaitz bereziak, kasu honetan nahiko ezagunak direnak: oliotzea, gazi-gozoa, laktikoa eta abar. Gaixotasun horiek, zorionez, zientzia medio, erabat menpe-ratuak izan dira, gaurkosagardogileek eskura dituzte enologiak ikertu eta zabaldu dituen aurrerapenak. Gaurko sagardogileek badakite zein nolako azukre, thano edota azido kopuruak izan behar dituzten sagardoak gaitza sortzen dituen legamiei aurre egiteko.

Baina bestalde, esan beharra dago, sagardoak badituela beste motako gaitzak, mende honetan sortutakoak eta enologiaren bidez konponezinak direnak, lehen aipaturikoak baino kaltegarriagoak suertatu daitezkeenak.

Urteak aurrera doazte eta badirudi sagardogileek egiten ari diren sagardo litro kopurua goruntz doala pixkanaka, baina, kopuru horretatik, zenbatekoa da bertako sagarrarekin egiten den sagardoa? Portzentaian neurtuz gero, bertako sagarrarekin eginiko sagardoa ere handitzen ari da? Ez dut uste.

Gipuzkoako Sagardo Naturalari etorkizun sendo eta garbia emateko, d'arrigorrezkoa dugu benetako produktu gipuzkoarra egitea; hau da, bertako sagarrarekin. Horrela eginez gero, jatorrizko izendapena, 'denominación de origen' delakoa, kategoria lortzerik izango genuke.

Zertarako behar dugu jatorrizko izendapena?

Jatorrizko izendapena lortuz gero, orain ez duen beste kategori bat emango lioke sagardoari. Publizitate eta marketing-ari dagokionez, kategori horrek ematen dituen diru laguntzei esker, sagardogileek inoiz pentsatu ez duten merkatura iristerik izango lukete, sagardoak orain dituen mugak hautsi egingo lituzke eta zabaltzera joko luke.

Garai honetan, sagardotegiko denboraldietan, gure herriek bizi duten turismoa behe mailako turismoa da; mozkontzera eta juergara etortzen den turismoa, ez sagardoa edatera. Beste merkatuetara iristeko eta beste mailako turismoa erakartzeko, sagardogintzaren prozesua normalizatu egin beharko litzateke; hau da, sagardoa egiteko prozesu guztiak jatorrizko izendapenaren arauen arabera eta neurri zorrotzen bidez egin, prozesuaren kalitatea hobetu eta kontrolatu. Arautze horrek edo normalizazio prozesu horrek sagardoaren kalitatea zalantzarik gabe hobetuko luke. Eta hori lortzeko lehendabiziko urratsa, eta nagusia noski, zera da: sagardoa bertako sagarrarekin egitea.

Urteak aurrera doaz eta dirudienez sagardogileek beste bide bat landu nahi izan dute; ez dirudi, beraiek sortu duten merkatu eta behe-turismo mailaren arabera, orain arte hartu duten bide-tik mugitzeko asmo handia dutenik. Esan beharra dago bestalde, eskubide osoa dutela epe motzera ahal duten etekin gehien ateratzeko beraiek osatu duten negozioetan.

Aurten jakin dugu, badela Astigarragan Gipuzkoako sagarrarekin eginiko sagardoa kaleratu duen Sagardotegia. Horrek dirudien baino garrantzia handiagoa du, sagardogileen artean badelako beste iritzirik eta beste bide berriak landu nahi dituenak. Gauza da, ez ote da honez gero berandu, urte hauetan loditu den beste enbor hori makurrarazteko?

Jon Garmendia Olarra

