



Jesus Angel Garcia Jose Miguel Echavarri txirrindulari zuzendariarekin batera, duela bi urte, txotx denboraldi hasiera bere sagardotegian egin zenean.

Josu SANTESTEBAN

Jesus Angel Garcia · Nafarroako Sagardogileen Elkarteko presidentea

«Aurtengo sagardoa arinagoa, gorrixkagoa eta edateko oso erraza izanen da»

Nafarroan sagardoa indartzen ari da pixkana eta egun jadanik sei ekoizle daude bertan lanean. Horrez gain, sagardotegiak edo antzeko jatetxeak ere barreiatzen ari dira herrialde guztian zehar.

Aurten sei dira, iaz baino bat gehiago, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak osatzen duten sagardotegiak. Hilaren 14an, Berueteke Behetxoneko Bordan sa-soiaren irekiera ekitaldia egin, eta hurrengo egunetik aurrera zabalik izanen dira Nafarroako sagardotegiak.

Zer da Nafarroako Sagardogileen Elkarteak?

Elkarteak 2001. urtean sortu zen, eta bere atzean dagoen asmoa da guztion artean, Nafarroan sagardoa legez egiten ari garen guztion artean, ekimen bateratuak koordinatzea, bakoitza gauzak bere aldetik egiten ibili beharrean. Orain arte hainbat proiektu gauzatu ditugu, esate baterako, bost urteko iraupena duen eskualdeen arteko Interreg egitasmo batean ari gara parte hartzen eta, horrez gain, Nafarroako Gobernuaren

menpe dagoen EVENA erakundearekin ari gara lanean, sagardoaren inguruko hainbat alderdi tekniko ikertzen eta garatzen.

Zenbat kide ditu gaur egun Nafarroako Sagardogileen Elkarteak?

Elkartean parte hartzen dugu Nafarroan sagardoa ekoizten dugun guztiok. Orain sei sagardogile gara, aurtun Lesakako sagardotegi bat hasi delako gurekin lanean.

Horietaz aparte, izen hori erabiltzen duten beste sagardotegi batzuk daude Nafarroan. Jendea nahasten ahal da sagardogileak direnen eta ez direnen artean?

Oso argi dago zein den zein, sagardotegia dena ekoizlea delako da, eta gainerakoak sagardo saltzaileak izango dira. Guztiz diferentia da, batek ekoizti egiten du eta gainerakoek saldu: ardoarekin gauza bera gertatzen da. Txotx garaian hori askoz nabarmenagoa

da, gure sagardotegi batean dastatzen ahal delako sagardoaren prozesuan dagoen bilakaera, eta besteetan ez, sagardo ona izanen da, baina ez da aldaketarik sumatuko sagardoan.

Gainontzeko herrialdeetan egiten denarekin alderatuta, ba al du ezaugarri berezirik Nafarroako sagardoak?

Ez, Nafarroako sagardoa Euskal Herriko sagardoa da, eta saga-

Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

Bazkaltzeko eta afaltzeko girorik onena, eta gainera...

El mejor ambiente para comer y cenar... y ademas...

Pol. Ind. Nave 1
(junto a Sociedad Lagunak)
31008 BARAÑAIN
Tfno.: 948 18 59 57 / 19

Menú de sidrería
Sidra de temporada

Sagardotegiko menua
Garaiko sagardoa

rra oso antzekoa da herrialde guztietan. Sagarren izenetan desberdintasunak egoten ahal dira, baina hori, sagarra motagatik baino gehiago, euskalkiengatik izaten da. Ekoiatzeko modua bera da Gipuzkoan eta Nafarroan; hala ere, gurean produkzioa dezente txikiagoa da. Horri esker, ordea, sagarrondoak hobeto zaintzen ahal ditugu, azken finean sagardogileak nekazariak baikara.

Nolakoa izanen da aurki dastatzen ahaliko dugun sagardoa?

Aurtengo sagardoa ia ehune-ko ehunean bertako sagarrarekin egina da, eta hori ere oso datu inportantea da. Ezaugarrien aldetik bakoitzak bere ikuspuntua dauka, bere gustuen arabera, baina nik esango nuke beste urteetako baino arinagoa dela aurtengoa, kolore aldetik pixka bat gorriakagoa da eta edateko oso erraza.

Gipuzkoako sagardotegiek duten sona ikusita, nafar askok bertara hurbiltzeko ohitura dute. Kezkutzen al zaituzte horrek?

Ongi dago leku guztietara joatea eta alde horretatik nik ez dut arazo handiegirik ikusten. Uste dut hori baino inportanteagoa dela norbait ekoizle ez den sagardotegi batera joaten bada, Nafarroako sagardoa eskatzea, bestela normalean Gipuzkoakoa ematen diotelako. Ongi dago aukera izatea eta euskal herrialde desberdinetako sagardoa izatea, sagardo diferenteak dastatu ahal izateko, garagardotegietan garagardo mota diferenteekin gertatzen den bezala, baina guri interesatzen zaigu Nafarroan siltiera bertan eginiko sagardoa kontsumitzea.

Gero eta jende gehiago hurbiltzen al da Nafarroako sagardotegietara?

Ez dago gorabehera handiegirik. Urte bakoitza diferentea da, eta azken urteotako joera zertxobait goranzkoa izan bada ere, ez da urte batetik bestera gorakada izugarria sumatzen, besteak beste gureak nahiko sagardotegi txikiak direlako, eta kopuru aldetik nahiko mugatuta gaudelako.

Eta botilan saltzen duzuen sagardoa alderik sumatu al duzue?

Botilan kontsumitzen denak gorakada izan du, eta espero dezagun oraindik ere gehiago igoetzea. Baina hor badago arazo bat, ostalaritza lokal guztietan sagardoa izaten dute, baina inork ez du bere kartan aipatzen; ardoarena, berriz, oso zabala izaten da. Baina horrekin lotuta, beste errealitate bat dago, mahai batean sagardo botila bat badago, normalean ondokoek ere sagardoa eskatzen dute. Taberna eta jatetxeetan jendeak sagardoa eskatzeko ohitura hartu behar du.

Zer nolakoa da Nafarroako administrazioarekin duzuen harremana?

Hainbat kontaktu ditugu, bai EVENaren bitartez, bai ITGren



Josu SANTESTEBAN

lazio sagardo garala Aldatzen jarri zen abian eta Nagore pilotaria izan zen gonbidatu nagusia.

bitartez. Azken horrek sagarren gaineko kontrola eramaten du, eta hainbat gauza egiten ditugu elkarrekin. Eta EVENarekin hiru hilean behin edo elkartzen gara, dastatzeak eta sagarraren gaineko azterketak eta konparaketak egiten ditugu. Horrez gain, lehen aipatu dudan Interreg proiektuaren bidez, Ipar Euskal Herriko sagardogileekin ari gara lanean. Hori da administrazioarekin egiten dugun lana, bestelakorik ez, ez dugu haiengandik diru laguntzarik jasotzen.

Jatorri izendapen edo antzekorik lortzeko ari al zarete lanean?

Aipatu dudan Interreg proiektuaren bitartez ziur aski ez da jatorri izendapena etorriko, baina gutxienez kalitatearen labela eskuratu nahiko genuke. Elkarrekin egotean eta ekoizpen modu bera erabiltzean, produktu bera ari gara egiten, eta hori etortzen ahal da zerbait.

Iaz lehen aldiz Nafarroako Sagardo Eguna antolatu zenuten. Aurten ere errepikatzeko asmoa al duzue?

Bai, iazkoa Elizondan egin zen, eta oso ongi joan zen, Nafarroako sagardogileak egoteaz gain, Ipar Euskal Herriko batzuk ere izan ziren, eta dena primeran joan zen. Oso giro ona egon zen, eta gure sagardoa dastatzeko aukera egon zen. Aurten ere errepikatzeko asmoa dugu, urtero egin nahi baitugu, ziur aski Lekunberri aldean izanen da aurtengo Nafarroako Sagardo Eguna.

KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

Betikoa noski

c/ Tajonar, 29 • Tfno.: (948) 15 23 00 - 15 34 07
www.kaleangora.com
 Pamplona