«Baloratu behar ditugu bertako sagardoa eta sagarra, sekulako aberastasuna da»

Euskal Sagardoa jatorri deituraren bigarren uzta merkatuan da dagoeneko: «kalitatezko produktua bermatzen dugu, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», azaldu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin eginda dago».

Unai Agirre, Euskal Sagardoa kopan

Bigarren uzta du aurtengoa, Euskal Sagardoa jatorri deiturak. Iaz egin zuen agerraldia, sagardo botiletako *kaputxa* gorri horrek, jatorri deituraren adierazgarri. Zer dagoen horren atzean? «Kalitatezko produktua da bermatzen duguna, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», nabarmendu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak.

Izan ere, %100ean bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoa da, jatorri deitura daukana: «baloratu behar dugu, oso produktu duina daukagula, hemengo sagarrak sekulako ezaugarriak dauzkala. Ezkutuan eduki dugu denbora askoan, eta bistara atera behar dugu, sekulako aberastasuna daukagulako».

13 sagardotegi eta hiru aldiz sagardo gehiago, aurten

Aurreneko urtea igarota, «balorazio oso ona» egin du Agirrek; baina garbi dauka, bidea luzea dela oraindik: «badakigu honek denbora behar duela, ez baita urtebeterako proiektua, etorkizunerako proiektua baizik. Oinarriak sendo jarri behar ditugu, eta horretan ari gara. Eta adibide garbia da, aurreneko uztatik bigarrenera eman dugun gorakada. 13 sagardotegi berri sartu dira jatorri deituran, 50 sagarrondo hektarea gehiago, eta hiru aldiz sagardo gehiago ekoiztu da. Orain, erronka da hori balioan jartzea eta dagokion tokia ematea».

Eta horretarako giltza, kontsumitzaileengana iristea da, ikustea eta ulertzea zer den Euskal Sagardoa eta zer dagoen horren atzean: «ikusi behar dute hau serioa dela, lan haundia egiten ari garela, sagar eta sagardo sektoreetan, administrazioekin elkarlanean... Apustu sendo bat da, eta eragile eta merkatu asko daude horren atzean», adierazi du Agirrek.

«Jendeak kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo du»

Baina kontsumitzaileak nabarituko ote du aldea, sagardo natural arruntaren eta Euskal Sagardoaren artean? «Aurreneko kolpean eta kata itsu bat eginda, ez dakit kontsumitzaile arruntak nabarituko duen, seguruenik ez. Baina nabaritzen da desberdintasuna, eta zenbat eta gehiago kontsumitu eta ezagutu, orduan eta gehiago. Denborarekin nabarituko dute, dudarik gabe. Eta badakigu, jendeak hau kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo duela. Zaporez eta kalitatez, ez dauka zerikusirik», dio Agirrek. Izan ere, azaldu duenez, ezaugarri propioak dauzka Euskal Sagardoak: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin egina dago, osasunerako dauzkan balio guztiekin. Eta hori guztia beti da kalitatearen alde. Noski, ez dakit nongo sagarrarekin egindako sagardoak ez dauka txarra egon beharrik, eta ez da egongo; baina beti aterako da irabazten, bert... egindako produktua», adier...

> *«Hernanin bertan, jokatuko nuke 100 barietatetik gora sagar dauzkagula, bertakoak eta sagardoa egitekoak»*

Eta are nabarmenago... gainera, sagardoaren ka... zerbait baldin badaukagu be... da. Hernanin bertan, joka... barietatetik gora sagar dau... takoak eta sagardoa egite... Ba al dakizue hori zer nola... Beste zein produktuk eduki... beste barietate?».

«Sektorea bateratu eg... jatorri deiturak»

Barrura begira lan haund... direla uste du Agirrek: «sek... egiten du jatorri deiturak, e... gileena bakarrik, sagargi... Nik oso garbi ikusten du... duktuekin eta kontzientzia... diren sagardotegiek, gero e... bea egiten dutela». Baina k... ere, lan ona egiten ari dire... keta antolatuarekin, lan h... ari gara, jendearengana iri...

ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia
Osiñaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI
943 33 69 90
630 42 96 74

GARTZIATEGI
SAGARDOA
Dagoeneko eman diogu hasiera gure Txotx denboraldiari.
ASTIGARRAGA
943 46 96 74
www.gartziategi.com