

Ekoizten den sagardoaren %33 soilik egiten da Euskal Herriko sagarrekin. Sagastiak landatzeko diru laguntzak daude, baina arrakasta handirik ez dute izan; produktoreak kexu dira sagarraren prezio apalaz eta egin beharreko inbertsioez.

Kupelak bete lan

Jokin Sagarzazu

Azken urteetan «aldaketa sakon bat» izan da sagarraren produkzioan, eta, horrekin batera, paradoxa bat. «Sektorea asko profesionalizatu da, baina profesionalik apenas dagoen», azpimarratu du Aitor Etxeandiak, Sagarlan aholkularitza enpresako teknikariak. «Lehen, sagarra eranskin bat zen baserritarrentzat: bazter batean zituzten sagarrondo batzuk, eta inguruko sagardotegietan saltzen zuten.

ei saltzen zien lehen, zuzenean tratua eginez. Oráin, beste bide batzuk ari da saiatzen.

«Banabil ea jornal koxkor bat ateratzen duñan hortik, baina ezin», adierazi du Labakak. Edo produkzioa handitu, edo ez du lortuko. Lurrak ez ditu egokie-nak. Makinarik ezin du sartu: dena eskuz egin behar du, eta langileak kontratatatu behar ditu uzta biltzeko garaian. «Eskulanak asko jaten digu»: Harentzat, sagarraren prezioa da gakoa. Azken urteetan igo egin den arren «oso baxu» dagoela azpimarratu du: aurten, kiloa 28 zentimo ordaindu diete euskal jatorriko zigilua

da. Dena den, Labakak nabarmendu du sagardogileen diru iturri nagusia ez dela botilen salmenta, baizik txotx garaian eta bestela ere eskaintzen dituzten ostalaritza zerbitzuak; sagardogileek irabazien %60tik gora hortik lortzen dituztela dio. «Hori ere kontuan hartu beharko litzateke, eta ez soilik botila».

San Sebastianek uste du sagarraren prezioak «gutxieneko batzuk» beharko litzuzkeela, baina ez du eztabaidetan sartu nahi horri buruz. Harentzat, dena den, salneurri ona litzateke 0,35 eta 0,40 zentimo. Kopuru horrekin bat dator Labaka. «Hori litzateke

1.475

SAGASTI HEKTAREAK

Herrialdez herrialde begiruta, sagarrondo kopuruan alde handia dago Gipuzkoaren eta gainerakoen artean. 40 hektarea daude Araban, 80 Bizkaian, 90 Ipar Euskal Herrian, 100 Nafarroan, eta 1.165 Gipuzkoan; haietatik, 812 azken 30 urteetan landatuak.



Orain, asko aldatzen ari da sektorea. Sagardorako sagar ekoizle profesionalak ditugu, baina oraindik gutxiegi dira».

Haietako bat da Felix San Sebastian. Ikusi zuen aukera bazuela sagarrarekin soilik lan egiteko: hamabi hektarea ditu, eta, batez beste, urtean 130.000 kilo sagar produzitu ditu azkenengo bost urtetan. Ezohikoa da San Sebastianen kasua, Etxeandiak nabarmendu duenez. Euskal Herrian dauden sagastien artean, %4k soilik dute hamar hektarea baino gehiago. «Hortik beherako produktoreak dira gehienak, eta, hala, koetan, zaila da errentagarriak izatea».

Kanpoan hainbat urtez lan egin ondoren, berriaz heldu zien baserriko lanei Errezilgo Basabe-Barrenako Joxe Antonio Labakak. Bazuen lursail bat, aita esne behientzat zuena. «Zikintzen» hasia zen, eta sagarretarako erabiltzen hastea erabaki zuen. Sagardorako. Etxerako. Gutxika-gutxika sagastia handituz joan, eta, hasi zenetik hamar urte igaro eta gero, lau hektarea ditu: 60 tona sagar ekoizten ditu urtean. Hemengo sagarra da. Inguruko sagardogile-

du ten produktoreek; 25ean dago gainerakoan.

Gogoratu duenez, azken bost urteetan urtetik urtera zentimobat igoz 30 zentimora iristea hi-



Azken urteetan asko profesionalizatu da sagarraren sektorea, baina oraindik apenas dagoen profesionalik»

Aitor Etxeandia
Aholkularia

«Sagarraren prezioa oso baxua da. Sagardogileek diote botila ere hala dagoela, baina etekina ostalaritzatik loritzen dute»

Joxe Antonio Labaka
Baserritarra

«Bost urte inguru behar izaten dira sagarra ondo produzitzen hasteko, eta denbora horretan ez duzu ia irabazirik lortzen»

Felix San Sebastian
Sagar ekoizlea

tzartu zuten sagardogileekin, eta datozen hiru urteetan 35erakojauzia egitea, baina zail ikusten du hitza betetzea. «Esaten digute botilako sagardoa ere oso merke dagoela eta, euskal sagardoarekin prezio igo nahi duten arren, oraindik gutxi saltzen dela».

Esate baterako, kilo bat sagarrarekin litro bat sagardo ekoizten

prezio duin bat, bai».

Zifrak gorabehera, San Sebastianentzat, elkarlana da irtenbidea; bereziki, ofizioari eta produktuari «prestigioa» emateko. «Badakigu sagardogileek arazoak dituztela sagardoa kalean saltzeko. Denon artean jarri behar dugu ados. Enpatia behar da batzuen eta besteen artean. Instituzioen inplikazioa behar da. Eta kaleko jendea kontzientziatu egin behar dugu, sagardoak merezi duen lekua izan dezan, kalitateko produktu bat baita».

Produkzio gutxi

Gipuzkoa da sagardo produktore nagusia. Euskal Herriko guztiaren %93 han egiten da: 11,3 milioi litro guztira. Baina ez dago kupelak betetzeko adina sagarrrik, ez Gipuzkoan, ez Euskal Herrian. Horregatik, kanpotik ekarri behar izaten dituzte: Normandiatik, Txekiatik, Poloniatik... «Eta hemengoa baino merkeago erosten dute», gogoratu du Labakak.

Gaur egun, Gipuzkoan egiten den sagardo guztiaren %67 Euskal Herritik kanpoko sagarrarekin egiten dute; beste lurraldeetan, ekoizpena txikiagoa denez, gai dira dena hango sagarrarekin egiteko. Gipuzkoako Foru Aldundiak eginak ditu kontuak: 7,5 milioi kilo sagar gehiago behar dira.

Euskal Sagarra jatorri izenarekin buelta eman nahi diote horri.



Sagardo produkzioaren %100 hemengo aleekin egiten duten ekoizleek parte hartzen dute egitasmoan: Euskal Herriko sagardogileen erdiek, gutxi gorabehera: sagardo litro ekoizpen osoaren %30 inguru egiten dute. Hamabost urte barru %100 izatea nahi dute.

Hemengo baserritarrak egitasmoa batzea nahi dute sustatzailerik. Labaka eta San Sebastian hor daude. «Halere, askok, bereziki zaharrenek, atzera egiten dute, bete behar dituzten baldintzak dira eta», azaldu du Labakak. Eskatutakoak betetzea, berez, ez da zaila, bi produktoreek azaldu dutenez: Euskal Sagardoa zigilurako behar diren sagar motak ekoiztea; makinak erabiliz gero, kontrol bat pasatzea; eta nagusia, laborantza koaderno batean datuak bilduz joatea, besteak beste kimaketei buruzko datuak, eta ongariak eta

produktu fitosanitarioei buruzkoak –noiz eta zenbat botatzen diren jasotzea, botatzen badira—. «Ez da lan handia, baina sagastiak dituzten baserritar asko ezin dira horretara jarri». Gainera, abantaila bat badu egitasmoarekin bat egiteak: sagardogileak konpromisoa hartzen du kontratua egin duen baserritarrari produkzio osoa erosteko.

Baina egungo sagar produkzio dena sagardoa egiteko erabilita ere, horrekin ere ez lukete aski Gipuzkoako sagardogileek. Sagasti gehiago behar dira. Horri erantzun bat emateko, foru aldundiak plan bat abiatu zuen 1984. urtean, sagarrondoan landatzea bultzatzeko. Orduz geroztik, 800 hektarea baino gehiago landatu dira. Baina 310 hektarea gehiago behar harko lirakeke oraindik.

Azkenengo bi urteetan beste bultzada bat eman diote planari,



eta 300.000 euro inguru banatu dituzte –11.500 euro hektarea bakoitzeko–. «Erabili gabeko landa eremuak biziberritzea ekarriko du horrek, baita lanpostuak sortzea ere, eta sagardoen bereizkuntzan eta kalitatean aurrerapausoak emateko balioko du», azaldu zuen aurtengo diru laguntzen aurkezpenean Ekonomia Sustapeneko diputatu Ainhoa Aizpuruk.

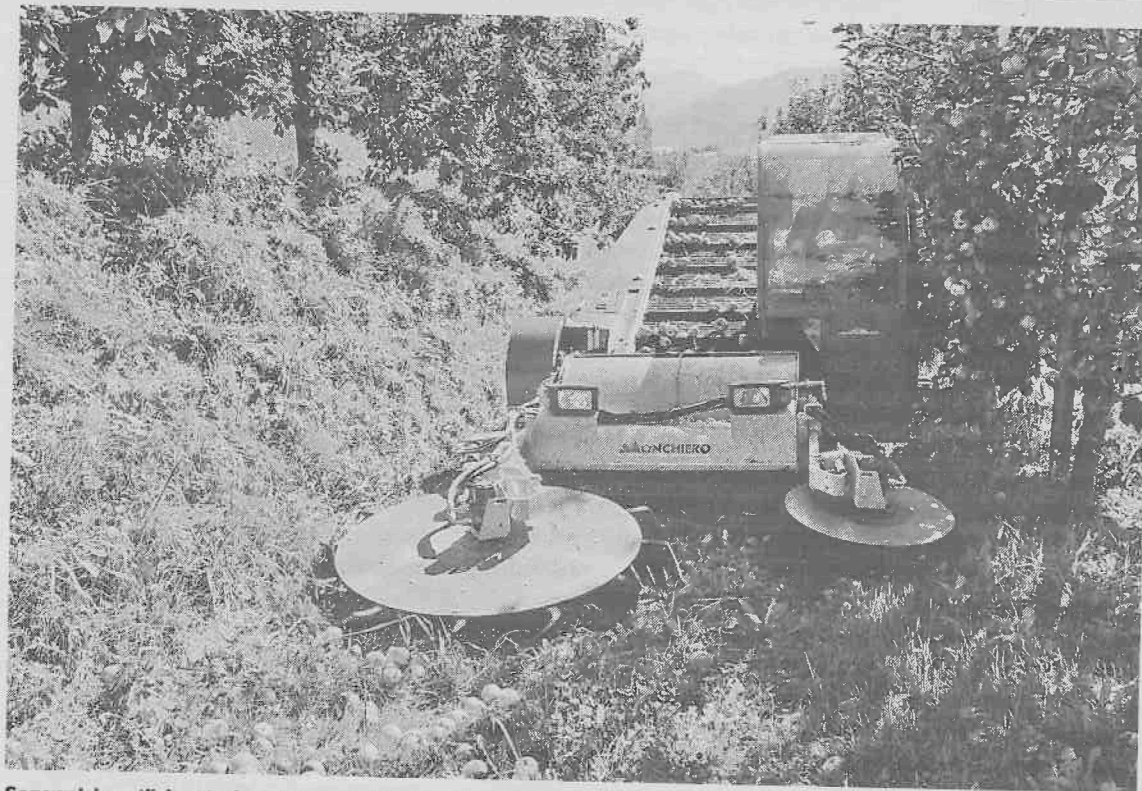
San Sebastianek azpimarratu duenez, laguntza berriek interesa piztu dute sagar ekoizleen artean. Labakak, berriz, uste du sagardogileei begira pentsatuta daudela, haiek anima daitezten inguruko lurrak erostera eta alokatzera. «Lurrak dituenak ez du laguntzarik jasotzen; eta lurrik ez duenarentzat, oso garestia da martxan jartzea».

• Neurri batean, Etxeandia ados dago horrekin. Harentzat, «abiapuntua» da gakoa. «Hutsetik hasten denarentzat oso zaila da. Laguntza onak daude, baina makinaria behar da, eta lurra lortzea ez da erraza. Oso garestia da, eta Euskal Herriko orografia, bereziki Gipuzkoakoa, ez da egokiena: oso zaila da lursail handi samar bat

+ Aitor Etxeandia Sagarlan elkarteko teknikariaren ustez, Araban eta Nafarroan «errazago» produzi daiteke sagarra Gipuzkoan baino. «Baina kontua da horretarako lurrak lortzea, eta dituenak horretara animatzea». Sagardogileen lur beharrari erantzuteko prest daude Arabako sagar ekoizle batzuk. Diotenez, badituzte horretarako lurrak. «Lautadan badaude, eta makinak sartzeko ego-kia dira, hango orografia dela eta». Hala dio Juan Antonio Aretxagak, Arabako sagar eta sagardogileen elkarteko lehendakariak. Hainbat bilera egin dituzte aldundiko arduradunekin, laguntzak «berritzeko», egungoak ez direlako «era-ginkorrak». «2012az geroztik ez da sagasti gehiagorik landatu». Laguntzek «praktikoagoak» izan behar dutela dio Aretxagak; nabarmendu duenez, sagarrondoak landatu eta produzitzen hasteko behar den denbora —bost-zortzi



Sagarrak biltzen, Irungo sagasti batean. GARI GARAIALDE / FOKU



Sagarrak lurretik jasotzeko makina bat, Adunako lursail batean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

lortzea, maldarik gabea, eta makinaria sartzeko aukera emango dizuna».

Gainera, Sagarlaneko teknika-riak gogoratu duenez, sagastia ez da baratze arrunt bat bezalakoa: «Epe luzerako proiektua da, 25-30 urterako». Eta lehenengo urteak izaten dira zailenak. «Hemengo barietateak ez dira oso emailak; ez dira jateko sagarrak bezala». Bere esperientzian oinarriturik mintzo da San Sebastian. «Bost bat urte behar dira ondo produzitzen hasteko, eta denbora horretan ez duzu ia etekinik lortzen; horregatik dira oso beharrezkoak diru laguntzak».

Sagar «basatiak» hezten

Etxeandiarren ustez, aurrera begira sagar ekoizleek duten erronka nagusietako bat zera izango da, sor-markan onartuta dauden 115 sagar motekin ikertzen jarraitzea, barietaterik egokienak zeintzuk diren zehazteko. «Egun, sagar ona dago Euskal Herrian: osasuntsua, usteldura gutxi duena, eta ia harrik ez duena barruan». Baina egungo sagardo produkzioa kontuan hartuta, ez da egokiena, edo ez da behar beste ikertu alor hori. «Uztetan ikusten dugu: alde handiak egoten dira urte batzuetatik bestetara. Gure helburua da orekatzea, urtero antzekoak izan daitezen».

San Sebastianek ere gakotzat dauka hori. «Eguraldiaren menpe gaude, baina horrek bezainbeste-

urte— diruz lagundu behar-ko lukete erakundeek, «jendea poliki-poliki sartuz joan dadin». «Baina Arabako nekazaritzan urteko laborantzetara ohituta gaude, ez dago fruta laborantzaren kultura».

ko garrantzia dute ezagutzak eta prestakuntzak. Hemen, sagardorako dugun sagarra oso *basatia* da oraindik, ezin da ondo jakin nola jokatu duen». Halaber, biek uste dute jauzi handi bat ematen ari dela tekniketan. «Errioxako mahastietan parekoa». Faktore batzuk aipatu ditu Etxeandiak: kimaketa, ongarriketa, uraren kudeaketa, bakanketa.... «Ez da barietateen kontua soilik; faktore horien guztien arteko oreka ere bada produkzioa hobetzea».

Sagarlaneko teknikariarentzat, makinak sartzeak ere hobetuko du ekoizpena. «Gaur egungo sagasti berri denak horretara egokitzen ari dira». Lehengoetatik, gehienak ez daude prestatuak horretarako. «Nik ez dut makinarik, baina lurren erdietan ezingo nuke sartu, eta berdin-berdin eskulan ugari geldituko litzaidake».

Hirurek argi dute: aldaketa garaietan da sektorea, baina ez doa sagardogintzak eskatzen duen erritmoan. Urteak behar dira sagardo produkzio osoa hemengo sagarrarekin egiteko.