

Hainbat sagardogilek hartu dute berrikuntzen bidea azken urteetan. Internazionalizatzea eta produktuaren dibertsifikatzea dira haien helburu nagusiak, eta azken teknologiaz eta berrikuntzez baliatzen ari dira horretarako. Euskal sagarrek «gaitasun paregabeak» dituztela diote.

Sagarraren gaitasunak esploratzen



O hitura eta formatu berrietara moldatzeko prozesua ez da erraza izaten.

«Bizitza guztikoari» uko egitea identitatea galtzearekin lotzen du batek baino gehiagok, baina batzuetan ez da izaten beste erremediorik: berritu ala hil. Eztabaida hori nabaria izaten da, bereziki, tradizioaren parte diren jardueretan, eta sagardoaren mundua ez da salbuespen bat.

Bi ildoetako adibideak daude euskal sagardogileen artean: tradizioaren alde egiten segitzen dutenak eta etengabe berritzen saiatzen direnak. Guztiak, noski, uko egin gabe sagardoak berezkoa duen esentziari eta txotxaren kultureari.

Zapiain eta Petritegi dira berrikuntzen alde apustu egin duten bi sagardotegi. Ekoizten dituzten produktuen eta zerbitzuen artean berrikuntzak txertatu dituzten sagardotegiak gero eta gehiago dira azken urteetan, baina oraindik ere «gutxiengoa» direla diote.

Sagardoaren internazionalizazioa eta negozioaren dibertsifikazioa dira ekoizleek datozen urteetarako dituzten erronka nagusiak. Zapiain sagardotegiko Miguel Zapiainek argi du zein den bidea: «Enpresa arrakastatsu bat izateko, derrigorrez egin behar

handikoa, balio erantsia duena eta euskal gastronomiaren barruan ere errekonozimendua duena». Behin eta berriz jardun du sagardoak Euskal Herriko sukaldaritzan bere lekua bermatzeko ak duen garrantziaz –txakolinarekin eta ardoarekin batera–, hark nazioartean duen ospe ona aprobetxatu ahal izateko.

Petritegiren produktuak, adibidez, Madrilén, Europako iparraldean, Kanadan eta AEBetan aurkitu daitezke. Ainara Otaño zuzendari nagusiaren arabera, salmenten kopuru txiki bat soilik egiten da leku horietan, baina «markak han presentzia izatea balio handikoa da, abangoardia eta joerak sortzen diren lekuak direlako».

Teknologia eta berrikuntza nagusiak, batez ere, sagardo naturalari aplikatzen dizkiote sagardogileek, ahalik eta produkturik bikainena eskuratzeko. Zapiainek sagardo naturalak dituen erakargarritasunak azpimarratu ditu –«tradizioa, kultura, txotxa»–, baina, haren iritziz, «merkatu aldetik, Euskal Herrian oso zaila da jendeak kalitateari balioa ematea eta zerbait gehiago ordaintzeko prest egotea; sagardoa ekoizten den leku berean kontsumitzen den produktu bat da oraindik». Alderdi hori hobetzeko, Euskal Sagardoa sor-markak eta *premium* sagardoa ekoizteak eskaintzen dizkien kalitate berme-

Joan den urtean nazioarteko Sagardo Forum-a ospatu zen Hernanin (Gipuzkoa). SAGARDO FORUM



Berrikuntzak txertatzen ari garen sagardotegiak gutxiengoa gara, baina produktu berri asko ari gara merkaturatzen»

«Arrakasta izateko derrigor jo behar dugu nazioarteko merkatura; kalitate handiko produktuak ditugu»

Miguel Zapiain
Zapiain Sagardotegia

«Salmenta kopuru txikia egiten dugu atzerrian, baina markak han presentzia izatea balio handikoa da»

«Lehen, ia erabat, gizaseme kuadrillak jasotzen genituen, baina gizartearekin batera aldatzen ari gara gu ere»

Ainara Otaño
Petritegi Sagardotegia

ak goraipatu dituzte Otañok eta biek.

Azken urteetan hasi dira ekoizpen berriekin esperimentatzen hainbat sagardotegitan, eta sagardo naturaletik harago doaz gaur egun dituzten produktuak. Sagardogileen arabera, «Euskal Herriko sagarrek gaitasun handia dute beste produktu batzuk ere sortzeko», eta, horregatik, «etengabe» ikertzen dabilta, «euskal sagarraren potentziala miatzen».

Prozesu konplexua

Prozesu horrek lan eta inbertsio handia eskatzen du. Otañok azaldu du: «Etxeko ekoizpen taldeak erabakitzen du zein produktu egin daitezkeen, merkatuaren beharrei erantzun ahal izateko. Prestakuntza eta ikerkuntza ezinbestekoak dira horretarako. Jarraian, esperimentatzen hasten gara, eta lortutako produktuak probatzen ditugu: bezero eta lagunei dastatzeko eman, merkatu ikerketak egin ...».

Internazionalizazioa bultzatzeko, berriz, gero eta ohikoagoa ari

da bilakatzen Euskal Herriko ordezkariak nazioarteko azoketan parte hartzea. Aurten, adibidez, euskal sagardogileak ohorezko gonbidatuak izango dira Frankfurtén (Alemania) egingo den Cider World 2020 jaialdian, eta joan den azaroan, Hernanin, Nazioarteko Sagardo Azoka egin zen.

Sagardogileek uste dute halako jardunaldiak onak direla: «Nor-bait zure produktuan interesatzen bada, hor dituzu nazioartean lortutako sariak eta jakintza». Halako ekitaldietan esperientziak elkarrekin banatuz asko ikasten dela diote. Otañok, gainera, aitoritu du beste sagar kulturak ezagutzeak lagundu egiten diola «gure sagardogintzak duen garrantziaz jabetzen».

Nazioartean zabaltzeko bidean, Zapiainek ezinbestekotzat jo ditu kalitatea bermatzen duten zigituak, produktuari balio erantsi handia ematen diotelako: «Gero eta gehiago dira euskal sagardoa-rikiko interesa erakusten duten atzerriko aditu eta enpresariak, eta xehetasunik txikiak ere zaindu egin behar dira».

BERRIA

Ostirala, 2020ko martxoaren 20a

Seriea**Sagardogileak (II)****Harian** 17
Gaurkoa**Euskal sagardotegietan ekoiztako produktu sorta.** SAGARDOAREN LURRALDEA

Ikerkuntzari esker, sagardo naturaletik harago zabaltzen ari da euskal sagardogileek ekoizten dituzten produktuen zerrenda. Sagarrarekin eginiko edari gozoak, apardunak, garratzak... formatuak ere aldatu dira.

Berrikuntza sorta zabala

P. Ostolaza

Petrategi eta Zapiain sagardotegietako arduradunek diote Euskal Herriko sagarrek gaitasun handia dutela sagardo naturalaz gain beste produktu ba-

bihurtzen ari den beste produktu bat, cavaren eta xanpainaren estilokoa. Euskal Herrian bost sagardotegik baino gehiagok dute bi urtez ondu behar den edari hori.

Alemaniatik eta Austriatik etorritako berrikuntza, berriz, *apfel-wine*-a da, sagar garratzekin

Negozioa zabaltzeko, produktu eta formatu berrietatik harago jo nahi duten sagardogileak ere badira. Dibertsifikazioari dagokionez, sagardotegi-garaiko txotxaz gain «botilatik bizitzea» da sagardogileek duten erronketako bat –Hernaniko Udalak 2018an zabaldutako txosten batek dioenez, herriko hamabi sagardotegiek lortzen dituzten irabazien %53 txotx garaitik dator-. Uzta-berri Eguna horretarako sortu zuen Euskal Sagardoa jatorri izenak; 2019an antolatu zuten lehen aldiz ekitaldi hori, «botilako kalitatezko» produktua aintzatesteko eta ekoizleak ezagutarazteko.

Produktutik harago

Sagardotegietara bestelako publikoa erakartzea da beste bat, familiak, adibidez. Horri dagokionez, Petritegi izan zen *Family friendly zigilua* lortu zuen lehen sagardotegia. Otañok azaldu du sagardotegiko publikoak bere kabuz egin duen aldaketaren ondorioa izan dela, eurak beti baitaude «garai bakoitzera egokitze prest»:

«Lehen, gizaseme kuadrillak ziren gure publikoa, nagusiki; baina ohiturak aldatu ahala, familia osoak hartzen hasi ginen». Horregatik egin behar izan zituzten aldaketa batzuk; besteak beste, haurrentzako eserlekuak izatea, sagar zukua ekoiztea, eta menu bereziak eskaintzea.

Horrek turismoa erakartzeko helburua ere badu, baina hori ere «prozesu naturala» dela azpimarratu du Petritegiko arduradunak. Gaur egun, oraindik, eta bisita gidatuak egiten badituzte ere, mugatua da turismoak sagardotegietan zer eragin duen: txotx garaian Hernaniko sagardotegietara joaten diren hamarretik zazpi gipuzkoarrak dira.

Horretan ere, eredu ezberdinak dituzten sagardotegiak daude, eta ez da Petritegiren ildokoa Zapiain: «Hori beste negozio bat da, guztiz errespetagarria, baina kalitatezko produktuak ekoizteko upategi batekin zerikusirik ez duena». Modu batera edo bestera, sagardogintza garai bakoitzera egokitzea da sagardogileen helburua.

...araz gain beste produktua da tzuk sortzeko. Urteak daramatzate esperimentatzen eta ikasten, eta, oraindik gure artean ohiko bilakatu ez badira ere, sagardogileek argi dute etorkizunean merkatua zabaltzeko ezinbestekoak direla. Zein dira, ordèa, produktu horiek?

Errezil sagarra da Euskal Herriko sagarrak ohikoenetako bat. Zapiainen, adibidez, badute sagar horrekin sortutako izotzezko sagardo bat; atzeritik ekarritako berritasunetako bat da. Sagarrari ez zaio eransten ezohiko osagaiarik, baina ekoizteko modua aldatzen da: sagarrak izoztu eta prentsatuta edo sagar muztioa izoztuta lortzen da. Sagardo gozo bat da emaitza.

Suzko sagardoak ekoizten dituztenak ere badira, ekoizpen prozesuan hotza beroarekin aldatuta, baina bietan berbera da helburua: muztioan azukre kontzentrazio handia lortzea, postretarako egokia den edari bat ekoizteko.

Produktu berri gehiago ere badira. Iazko Sagardo Forumean, adibidez, zaporetako sagardoak nabarmendu ziren. Zapore asko nahas daitezke sagarrarenarekin: laranja, muxika, limoia, anisa... AEBetatik datozen edari horiek freskagarri modukoak izan ohi dira, «lagunartean edateko modukoak».

Sagardo aparduna da ohikoa

PRODUKTU BERRIAK

Sagardo naturalaz eta sagar ozpinaz gain, urteak dira Euskal Herriko hainbat sagardogile produktu berriei esperimentatzen hasiak direla. Jarraian, jada merkaturatu dituzten batzuk.

Zaporetako sagardoa. Ameriketako Estatu Batuetan ohikoagoak dira mota horretako edariak, freskagarrien modukoak. Sagarren zaporea bestelakoekin nahastuz lortzen da: laranja, limoia, anisa, muxika...

Izotzezko sagardoa. Ekoiztean, sagarrak izoztu eta prentsatuta edo sagar muztioa izoztuta lortzen da. Edari gozoa da, aperitiborako edo postrerako egokia.

Suzko sagardoa. Izotzezkoaren antzekoa, hotza beroarekin aldatzen da muztioan azukre kontzentrazioa lortzeko.

Sagardo aparduna. Cavaren eta xanpainaren antzekoa da. Botilan egiten du bigarren hartzidura, eta 24 hilabetez ontzen da.

Apfelwine-a. Alemanian eta Austrian ekoizten den sagardoa, sagar garratzekin egina. Ardo zuriaren tankerako edari bat da.

Likoreak. Mota eta zapore ezberdinetakoak ekoizten dira. Destilatutako sagardotan sagarra mazeratuz edo sagardoa destilatuz lortzen dira.

egindakoa. *Apfelwine*-k sagar ardo esan nahi du alemanez, eta halakoa da emaitza ere: ardo zuri baten tankerako sagardo bat. Likoreak egiten ere hasiak dira sagardogileak, graduazio handiko edari gehientsuenak bezala, sagarra destilatuz.

Joan den urtean eginiko Sagardo Forumean zaporetako sagardoak nabarmendu ziren, freskagarrien erakoak

Formatuetan ere txertatu dituzte berrikuntzak sagardogileek. Ohikoena eta, ziurrenik, berrikuntzarik zabalduena, plastikozko tapoiak dira, sagardotegi askok ekoiztutako botiletan kortexoa ordezkatu dutenak. Tapoi horiek ergonomikoagoak dira, sagardoaren mantentzea hobetzen dute, eta, gainera, zerbitzatzaille lanak egiteko ere balio dute. Erroskadun tapoiak ezartzen ere hasi dira ekoizle batzuk, botila ireki eta itxi ahal izateko.

Gainera, 75 zentilitroko beirazko botila ez da sagardotegiek darabilten formatu bakarra. Batek edo bestek badu txapaz itxitako garagardo botilen modukorik, eta sagardoa latan ere ateratu dute merkatura. Halako formatuek beste merkatu batzuetan nola funtzionatzen duten ikustea da helburua.