

## ERREPORTAJEA



Txotx denboraldia bukatuta, botilako sagardoaren eskaintza zabala dago merkatuan. Juan Carlos RUIZ | FOKU

## Kupeleko sagardo goxoaz gozatzen jarraitzeko aukera

Txotx denboraldia amaitu berri den honetan, sagardogileak gustura daude jendearen erantzunarekin eta botilako salmentan jarri dituzte orain ahalegin guztiak. Izan ere, gero eta gutxiago dira sagardotegian txotxetik edandako sagardo goxo hura botilan erostera bueltatzen direnak.

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

**A**skotan entzun izan dugu txotx denboraldian edaten dena sagardotegi baten produkzio osoaren %10era ez dela iristen. Ideia bat egiteko, sagardotegi ertain batek 100.000 litro ekoizten baditu, 10.000 baino ez ditu txotx garaian ateratzen eta beste 90.000 geratzen zaizkio botilan saltzeko. Eta aurten sagardotegiek inoiz baino litro gehiago egin dituzte, iragan udazkeneko sagar uzta historikoa izan zelako. Beraz, leporaino bete zituzten kupelak eta orain milaka eta milaka litro geratzen zaizkie saltzeko. Hamarretik bateko proportzioa jarraitzen badugu, eta aurten 13,2 milioi litro egin badira Euskal Herrian, txotx denboraldian ateratako litroak 1,32 milioi dira

eta 11,88 milioi geratzen dira botilan saltzeko. Ez dira nolanhiko zenbakiak.

Aurtengo txotx denboraldiari dagokionez, sagardogileak gustura azaldu dira. Badirudi krisiaren urte latzenak atzean utzi ditugula eta, poliki bada ere, jendea ari dela pixkanaka sagardotegietara itzultzen. «Pixkanaka jende gehixeago ari da sagardotegira etortzen, eta poz gehiagorekin ere bai. Lehen beldur gehiago zuen jendeak, baina orain etortzen dena igual animatzen da beste txuleta bat eskatzera», dio Ximon Etxeberriak, Hernaniko Otsua-Enea sagardotegiko nagusiak. Elutxetako Juanjo Urruzolak ere «aurten jende gehixeago» nabaritu duela dio.

Hala ere, argi dagoena da ohiturak aldatzen ari direla. Lehen sagardotegietako betiko bezeroak asteazken zehar joaten ziren, eta orain jendea asteburuetan bakarrik piltzen da, batez ere larunbat eguerdian. Elutxetan, adibidez, larunbat eguerdian izaten dute lan handiena, eta gauean erdia baino gutxiago. «Behoko sagardotegietan ez dakit, baina hemen goian oso jende gutxi ibiltzen da gauez. Lehen fuerteena gaua izaten zen, baina orain asko aldatu da hori. Nik uste dut jendeari motz geratzen zaiola gauean afaltzera ateratzea, eta nahiago dute eguna luzatu eguerdian hasita», dio Juanjo Urruzolak.

Irtzi berekoa da Ximon Etxeberria: «Guk larunbat eguerdian beteta izaten dugu sagardotegia. Nik uste dut jendeak egun pasa bezala hartzen duela: goizean atera, kuadrillan juntatu, bazkaltzera sagardotegira joan, gero berriz kalean beste buelta bat

eman, eta horrela». Bere sagardo asko jaitsi da ostiral eta larunbat martxa. Ximonen iritziz, alkitu ba dela-eta jende askok utzi du sagardotegira joateari, eta, ondorioz, paradaren bat inguruan duten sagardotegiek bakarrik jarraitzen dute gaurtean lan egiten.

Biak bat datoz garai batean sagardoa probatzera joaten zirenak, haiek bukatu zirela esaterako, beren ko dira horiek bukatu zirela. Orain iluntze batean igual eta kuadrilla bat hogeitaz lagunekin ratakoean elkartu direnak, baina tarteka». Ximon ere iritzi berea du: «te egunean zehar sagardoa probatu etortzen zen sagardozale baten galdu egin da».

### JATETXEAK ETA ELKARTEAK

Txotx denboraldia amaituta, sagardoa salmentan dituzte jarraitzen guztiak. Urrietako Elutxetako sagardotegietatik inguruko sagardotegietara ardo-banatazile bat dira, baina orain ten baitituzte ia salmentan joaten. Nafarroako beste banatazile batzuk gure gure, baina gauek goizean ateratzen diren sagardoa erosteari eta txotxekin hasi gara lanean», azaldu du Urruzolak. Banatazile hori berriz Elutxetako sagardoa Euskal Herriara ere ateratzen da. Bartzelonan ere, adibidez.

Otsua-Eneak batez ere txotxetean eta partikularren artean

Aurreko urteetan saltoki handi baten bidez ere saldu izan du sagardoa, baina momentu honekin ez du harekin lan egiten.

Biek ala biek, faltan botatzen dituzte urtean zehar txotx denboraldian sagardoa edatera joandako bezeroak. «Txotxean ibili den jende guztiak urtean zehar sagardoa edaten jarraituko balu, beste gauza bat izango litzateke», dio Juanjo Urruzolak. Ximon Etxeberriak ere gauza bera dio: «Nik ez dakit zer gertatzen ari den, baina guk oso zail daukagu botilako sagardoa saltzeko. Bakar batzuk etortzen dira kupelean probatu duten sagardoa erostera, baina gutxienekoak dira horiek». Elkarrekin ere gutxiago erosten dutela nabaritu du. «Lehen baziren elkarrekin kupela guztia beraientzat hartzen zutenak, baina orain berrehun botila baino gehiago ez dituzte eramango».

Otsua-Enea sagardotegiko nagusiaren kezka nagusia da «nola edo nork erakutsi gazte jendeari urtean zehar otorduetan sagardoa ere edan dezaketela, aurreko belaunaldiek egiten zuten bezala». Kupeletik sagardoa gustura edan baldin badute, gainera, botilan hobe egongo dela nabarmentzen du Ximonek, denborarekin irabazi egiten duelako. «Baina ez-jarraitzen du-, txotxeko denboraldian etortzen den askok buruan duen gauza bakarra da hemendik atera eta tabernara joatea. Eta hurrengo urtera arte ahaztu egiten da sagardoa».

Elutxetako nagusiaren iritziz, gazteek errazago jotzen dute orain garagardoa edatera, «eta ez hemen bakarrik, Asturiasen ere gauza bera gertatzen ari da. Sagardoa uztea pena handia litzateke».

#### BERTAKO SAGARRA

Elutxeta zein Otsua-Enea ez daude jatorri ize-nean sartuta, baina biek bertako sagarra erabiltzen dute; sagar urtea egokitzen ez denean bakarrik ekarri izan dute Frantziatik. Juanjo Urruzolaren aitak sagarrondo asko txertatu zituen bere garaian eta gaur egun 40 sagar mota desberdin erabiltzen dituzte sagardoa egiteko. Bere iritziz, Euskal Sagardoak kontsumoa sustatzeko martxan jarri dituen kanpainak beharrezkoak dira, baina prezioarekin zailtasunak izan daitezke. «Erdi prezioan sagardo ona es-

*«Aste egunean zehar sagardoa probatzera etortzen zen sagardozale belaunaldi hura galdu egin da»*

**XIMON ETXEBERRIA**  
Otsua-Enea sagardotegia

*«Tabernetan sagardoari prezio erakargarri bat jarri behar zaio, eta pintxo batekin promozionatu»*

**JUANJO URRUZOLA**  
Elutxeta sagardotegia

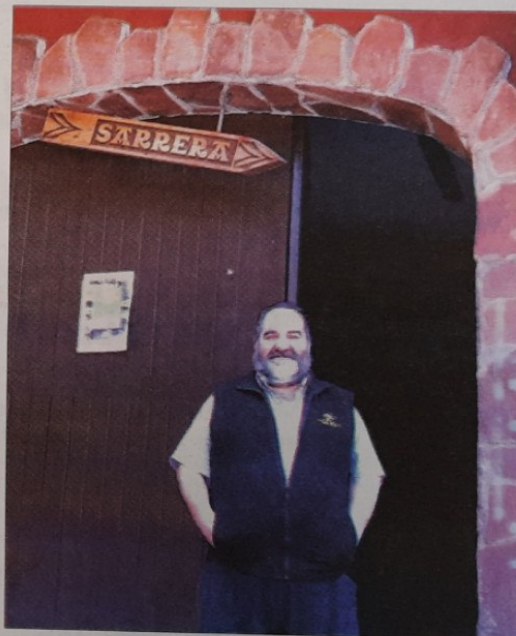
kaintzen baduzu, jendeak ez du garestiena erosiko», dio.

Hori bai, beharrezkoak ikusten ditu ostalaritzara zuzendutako kanpainak. «Hemen-go produktu bat ez bada zaintzen ostalaritzatik hasita, ez dago ezer egiterik», dio. Horretarako, behar-beharrezkotzat jotzen du tabernetan sagardoari prezio erakargarri bat jartzea eta, esate baterako, pintxo batekin promozionatzea. «Ardo zuria gora egiten ari da, eta sagardoa ere fruta gustoko antzeko edari bat izanda, eskain dezagun behar den bezala tabernan», nabarmendu du Juanjo Urruzolak.

Ximon Etxeberriak, azkenik, dei egiten die txotx denboraldian sagardotegian izan direnei udan ere sagardoa oroituz daitezke. «Bokadillo bat jaten dutenean ere gogoratu daitezela sagardo botila freskatzen jartzea», amaitzen du.



Juanjo Urruzola, Urrietako Elutxeta sagardotegiaren atarian, eta Ximon Etxeberria, Hernaniko Otsua-Enean.



GARA

**ISASTEgi**  
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa  
20400 Tolosa (Gipuzkoa)

Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32

isastegi@isastegi.com

www.isastegi.com

