

Unai Agirre — EUSKAL SAGARDOA JATORRI-DEITURAREN KOORDINATZAILEA



“Unean unean egokitu daitekeen protokoloa sortzea izan da gure helburua”

✎ Oihana Prado

DONOSTIA – Sagardotegietako esperientzia segurua izan dadin, protokolo zorrotza ezarri dute. “Arauekin bat joatea da gure lehentasuna”, azpimarratzen du Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri-deiturako koordinatzaileak. Izurritea hasi zenetik, 18 milioi euroko galerak izan dituztela kalkulatu dute sagardogileek, kopuru benetan handia, sagardoarena sektore “txikia” dela kontuan hartuta.

Astero-astero murrizketetan aldaketak daude eta bete-betean harrapatzen ditu ostalaritzaren sektorea. Nola daramazue sagardogileok?

Sagardogileen sektorean aritzen garenok kontziente gara etengabe aldaketak daudela. Otsailaren 5ean sagardoaren denboraldiari hasiera emateko erabakia hartu genuenean, esate baterako, bagenekien garai ezengonkor baten aurrean geundela. Gauzak txukun eta ondo egitea da gure lehentasuna, horrexegatik protokolo zorrotz bat jartzea erabaki genuen, sagardotegietan kontsumitzea segurua izan dadin.

Zertan datza martxan jarri duzuen protokoloa?

Uneoro egokitu daitekeen protokoloa egitea izan da gure helburua, izan ere, arauekin bat joatea da gure lehentasuna. Une honetan, ezin da zutik kontsumitu, mahaietan launaka gehienez eta mahaian artean metro eta erdiko distantzia mantendu behar da. Hortaz, uztia berria mahaian kontsumitzeko modu erakargarria proposatu dugu, sagardoa botila edo pitxer gardenetan zerbitzatuz, eta kontsumitzen duten sagardoari buruzko informazio guztia ematen duten txartelekin batera. Honako datuak eskaintzen ditu aipatu txartelak: sagardotegia, kupel zenbakia, sagarra, sagastia, eta abar.

Sagardoa pitxerretan kontsumitzea ez da gauza berria...

Sagardotegietan sagardoa txotxetik edateko esperientziak 70 urte besterik ez ditu. Hori baino lehenago, baso edo pitxerretan hartzen zen

sagardoa. Industrializazio garaian gain- behera egin zuen sagardo kontsumoak, eta berriz ere demanda handitzen hasi zenean, pixkanaka, sagardotegietara sagardo berria aukeratzera joaten hasi ziren taberna, jatetxe eta elkarte gastronomikoetako arduradunak, kontsumitzaileekin batera. Kupeletako sagardoa dastatu eta sagardo botilak enkargatzeko asmoz joaten zen jendea sagardotegira. Gerora, sagardotegiak janaria ere eskaintzen hasi ziren. Hortik sortu zen gaur egun ezagutzen dugun sagardotegien esperientzia, baina pitxarretan kontsumitzea lehenagokoa da.

Nolako izan da aurtengo sagardo ekoizpena?

Guztira, 8 milioi litro sagardo egin dira; iaz baino 4 milioi gutxiago. Horrek esan nahi du aur-

“Txotx denboraldia oso garrantzitsua da baina sagardo guztiaren %5a besterik ez da saltzen sagardotegi garaian”

ten 3 litroetik 2 baino ez direla egin. Euskal sagardoari dagokionez, sagarren uztia 2019koa baino txikiagoa izan da eta 1.200.000 litro egin dira.

Egoera honek salmentetan eragin handia izango duela uste duzue?

Txotx denboraldia oso garrantzitsua da sagardogileontzat, baina sagardo guztiaren %5a besterik ez da kontsumitzen txotxean; sagardoren %95a botilan saltzen da. Online eta denboran salmentak igo egin dira, baina egia da ostalaritzan saltzen dela gehien bat eta ostalaritzaz kanpoko salmentak. Joan den martxotik 2021eko otsailera bitartean, 18 milioi euro galduta da sagardoaren sektorea eta sektore txikiak, kopuru handia da hori. ●

Sagardo-kartak taberna eta jatetxeetan ezartzeko aurrerapausoa eman du Ibailurrek bere Sagardotekarekin

Kalitate handiko produktua da Euskal Sagardoa eta baloreen jartzea ezinbestekoa da. Hori horrela, taberna eta jatetxeetan sagardo-kartak geroz eta ohikoagoak izatea da Euskal Sagardoa jatorri-deituraren jomuga. Orain arte, Tolosaldea jatetxean izan dute horrelako erreferente handi bat (Tolosa-Alegi arteko gasolindegiko jatetxean), beste zenbait jatetxerekin batera. Joan den abenduan, berriz, beste jatetxe bat gehitu zaie zerrendara. Izan ere, Astigarrako Ibailur jatetxeak Sagardoteka bat ireki du, non 10 sagardotegiren (Aburrua, Alorrenea, Bereziartua,

Gartziategi, Irigoien, Isastegi, Lizeaga, Petritegi, Zapiain eta Zelaia) 18 Euskal Sagardo desberdin eskaintzen dituzten aukeran. Kontzeptu berri bat da, sagardoaren dastaketa proposamen gastronomikoekin uztartzeko aukera ematen duena.

Sagardogileek beso zabalik hartu dute ekimena: “Sagardoak jatetxe eta tabernei aukera ona eskaintzen die Euskal Sagardo kartak osatu eta euskal gastronomiari eskaintza berritzaile eta erakargarri bat zabalduz”. Kontsumitzaileek, berriz, sagardoa bertan dastatzeaz gainera, erosteko aukera ere izango dute. ●



Sagardotekan, giro ederrean. Argazkiak: I. Azurmendi / A. Rubio



ISASTEGI
~ SAGARDOTEGIA ~

**DASTATU
UZTA BERRIA**

OSTIRALA, LARUNBATA
ETA IGANDEA
EGUERDIETAN
TOLOSATIK AUTOBUSA

ALDABA TXIKI AUZOA-TOLOSA (GIPUZKOA)

TEL: 943 65 29 64

ISASTEGI.COM

