

• ASTERO GAIA •

# Sagardoa

## Eredu ezberdinak eta arauak krisi garaian

Txotx denboraldia ate joka dugun honetan, sagardogintzan izan diren hainbat aldaketari begira jarri gara; sagardotegi ereduak, krisiari aurre egiteko joera ezberdinak eta sagardo egunen arautzea hartu ditugu hizpide, besteak beste.

UXUA LARRETxea

Argazkiak: Dani Blanco

SAGARDOAREN MUNDUA aldatu egin da azkenaldian, eta hainbat gauzek zerikusi gutxi dute garai batekoekin. Hala, bi sagardotegi eredu nagusitu dira: handia eta bide eta zerbitzu berriak aztertzen dituen bata; eta ohiko sagardotegi ereduari estuago jarraitzen diona bestea. Horien adibide dira

Petritegi eta Goiko-Lastola, hurrenez hurren. Biak ere sagarraren lanketan aritu arren, negozioa norabide ezberdinetatik bideratu dute.

Berrikuntzaren bidea jorratu du Petritegik (Astigarraga), bere ateak irekiz geroztik etengabe handitzen eta garatzen joan baita. Enpre-

Txotxaren funtzioa gutxik ezagutzen du: sagardoa egiteko prozesuaren etapa bat da, probaketa, eta hortaz, oraindik sagardoa egin gabe dago. Botilaratutakoan dago erabat eginda.





Bisita gidatuak eta haur parkea daude Petritegi sagardotegiko asmoen artean. Bezero berriak erakartzea da helburua.

sa bezala aldaketarik izan ezean museo izango liratekeela uste dute Petritegiko arduradunek, eta hortaz, ikusteko baizik ez lukeela balioko. “Enpresa guztiek jendeak zer eskatzen duen ikusteko kanpora begiratu behar dute eta horretara egokitu, ez baitago jendearen erosotasunaren aurka joaterik”. Hori dena, baina, nortasuna galdu gabe egin behar dela diote –sagardoa, ekoizpen prozesua eta ohiko janaria mantenduz–, horrek bereizten dituelako beste negozioetatik.

Petritegik urte asko daramatza sagarrari zukua ateratzen. 1940ean dagoeneko sagardoa egiten eta botilaratzen hasi ziren. Hasieran, ekoizpena txikia izanik etxerako erabiltzen zuten, baina 70eko hamarkada inguruan dastatzeei eta txotx jarduerari ekin zioten. “Botilen salmenta ostalaritzarekin –txotxarekin– uztartu genuen, eta hori sektorearentzat berrikuntza handia izan zen, diru iturri garrantzitsua izateaz gain, noski. Euskal Herrian betidanik izan duen garrantzia galtzen hasi zen sagardoa, eta txotx denboraldiak berpiztu zuen, promozio gisara funtzionatzen du-eta”.

Bide berriak jorratu nahiak 70-80eko hamarkaden artean beste urrats bat aitzinera ematera eraman zituen: 400 lagunentzako sagardotegia urte osoan irekitzea. Familia handia dira eta horrek bermatzen die hein handi batean horren negozio handia aurrera ateratzea. Txotx denboraldian 25 lagun izaten dira lanean eta ekoizpenean beste zazpi. Pertsona bakoitza bere eginkizunaz arduratzen da, antolamendua funtsezkoa baita.

### Sagardotegiaren bi aurpegiak

Sagardotegietara joaten den jendearen profila asko aldatu da azken urteetan, eta bide berriak bilatzeko sagardotegi askok egin duten ahaleginaren ondorio da hori. Jendearen eskakizunetara egokitu beharraz hitz egin du Ereñotzuko (Hernani) Goiko-Lastola sagardotegiko Laxaro Etxabe jabeak: “Gizartea aldatu egin da eta horrekin baita jendearen exigentziak ere. Beraz, egokitu egin behar da. Txotx denboraldian bereziki bolumenean antzematen da alde handiena, asko masifikatu da-eta. Gainera, jendeak joera batzuk izaten ditu; orain, esaterako, larunbat gauean etortzeak sona galdu du eta eguerdian etortzen dira parranda luzatzeko”.

Txotx denboraldian jakien inguruan sagardoaz gozatzeko beste aukera bat eskaintzen du Goiko-Lastolak; hamabi urteko sagardotegiak aukera ematen du kanpotik janaria ekartzeko eta bertan prestatzeko. “Ohitura hori galdu egin da eta koadrilan harakin bat-edo baldin badago agian ekartzen dute, baina ez da normalena”. Sagardotegiko menu tradizionala eskaintzen dute, bariantarik gabe, eta beraz, garai bateko sagardotegiak gustuko dituztenentzat Goiko-Lastola egokia dela dio Etxabek.

Ez da hori Petritegiren kasua, menu tradizionalaz gain aldaera batzuk baitituzte, zazpi denera; hala nola, arrain gehiagoko menua, edo haurrei zuzendurikoa –janari kopuru gutxiagorekin eta beste produktu batzuekin–.





Badago, baina, sagardoaren munduak izan duen aldaketa begi onez ikusten ez duenik ere: “Lehengo jende sagardoalea kexatzen da eta normala da, guri hemendik hogei urtera gertatuko zaigun moduan”, aitortu dute Petrategin. “Beste batzuekin partekatu behar dituzte orain sagardotegiak, baina gurea negozioa da eta biziraun nahi badugu, ezin dugu sagardoale profil batera soilik mugatu, ateak denentzat ireki behar ditugu”.

#### Krisiaren aurrean bide berriak jorratuz

Krisiaren itzala sektore guztietara hedatu den garai hauetan, are garrantzitsuagoa da bezero berrietara iristea. Botilen salmenten jaitsiera 2008ko udazkenetik hona nabaritu egin dute,

**Goiko-Lastola sagardotegiaren ereduagatik (irudian jabea, Laxaro Etxabe), krisiak ez du botila salmentan eraginik izan: botilak ingurukoen artean banatzen baitituzte.**

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko buru Arantxa Eguzkitzak baieztatu duenez. Edonola ere, gaineratu du aurreko txotx denboraldia nahiko ongi joan zela eta ez zela izan aurreikuspen ezkorrenen zioten bezain txarra.

Goraldia izaten denean, beherdia ere izaten dela badakite Petrategin, baina dena den baikorrak dira: “Krisiari beldurra baino, errespetua diogu. Kontziente gara aurtengo salmentak ez direla duela bi edo hiru urtekoen parekoak izango, baina ez dugu espero hainbesteko beheraldirik”. Goiko-Lastola sagardotegiko jabea ere baikor ageri da eta argi du jendeak erantzungo duela.

Sagardotegia txikia edo handia izan, irabaziak berdinak ez diren gisa berean galerak

# UROLA JATETXEA

FERMIN CALBETON, 20 • 20003 DONOSTIA  
Telf: 943423424 • Fax: 943 424 424 • [urola@restauranteurola.com](mailto:urola@restauranteurola.com)  
[www.restauranteurola.com](http://www.restauranteurola.com)

## Arantxa Eguzkitza, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

### “Jendeak ez du sagardoa behar bezala baloratzen”

Iparragirreko sagardogile Arantxa Eguzkitzak 2008an hartu zuen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen gidaritza. Gustura ari da lan taldeko buru, sagardoaren sektorearentzat eta sagardogileentzat lanean; “guk baino hobeto ez daki inork zer behar dugun”.

#### **Elkarteko lehendakaritza hartu zenuenetik hona zein balantze egiten duzu?**

Sagardoaren sektorearentzat eta sagardogileentzat lan egiten dihardugu, eta horrenbestez, gure lanaren fruituak guk geuk jasotzen ditugu. Elkarteko zuzendaritzako batzordean egoteko sagardogilea izan behar duzu nahitaez eta beraz, beharrak etxetik dakartzazu. Elkartearen baitan gauden 58 sagardogileen artean orotariko sagardotegikoak gaude (handiak, ertainak eta txikiak), eta behar ezberdinak ditugu. Horrek ez du esan nahi sagardogile guztiek behar berberak ere ez ditugunik (formazioa, administrazioari begira egin beharreko kudeaketak, etiketa eta sagarraren ingurukoak...); hain justu, horiei

erantzuteko dago elkartea. Dena den, sagardogile bakoitza bere lehentasunen arabera mugitzen da, logikoa denez.

#### **Kargua onartu zenuenean zein helburu jarri zenizkion zure buruari?**

Egun, sagardoaren duintasuna eta balorea bermatzeko eta gure ofizioak duen balioa transmititzeko ari naiz lanean, besteak beste. Izan ere, alderdi horretan gabezia zegoela ohartu nintzen kargua hartu eta berehala. Elkartea sagardo munduan erreferentzia garrantzitsuagoa izatea ere nahiko nuke.

#### **Elkartea zuzentzea egokitu zaizun garai honetan sagardo munduan aldaketa handiak izan dira. Nola ikusten duzu sagardoak bizi duen egoera?**

Egia da oso garai interesgarria egokitu zaigula. Gurutze-bide batean gaude, etorkizuna ez da segurua eta guk hori kudeatu behar dugu. Iparragirre nire sagardotegiari dagokionez, bada-ki gutxi gorabehera nondik joan. Bestalde, elkartearen eta

ezin berdinak izan. Petritegiren kasuan bereziki botilen salmentan nabaritu da krisia. Euren salmentaren zati handi bat ostalaritzara bideratzen dute (tabernetara eta jatetxetara) eta jendea kanpora jatera edo edatera joaten ez bada salmentek halabeharrez behera egiten dute. Ez da hori Goiko-Lastolaren kasua; euren salmenta –20.000 litro egiten dituzte urtean– ingurukoengana bideratua dago, eta hori dela-eta, ez dute botila salmentan jaitsierarik izan.

Krisiari aurre egiteko hartuko dituzten neurriek galdetuta, sagardotegiko jabeek onartu dute ez dutela menuaren prezioa jaitsiko. “Txotx tradizionalako menuko produktuak garestia dira; bakailaoaren prezioa izugarri garestituta da azken urteetan, txuleta ere oso garestia da, eta hortaz, zaila da prezioak jaitea”, dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko buruak. Halere, iaz egin bezala, aurten ere prezioak egokitzen saiatuko direla baieztatu du, “hornitzaileek gurekin hori egiten badute behinik behin”. Beste zerbait eskaini edo ez erabakitzea sagardotegi bakoitzaren hautua da bere iritziz, baina jendeak finean menu hori bilatzen duela dio. Etxabek uste du txuletaren ordez gisatua edo ematen hasiko balira, ez litzatekeela inor joango.

Sagardotegiko menuaren prezioa merkatu ez, baina beste bezero profil bat bilatzen has-teko asmoa dute Petritegin: “Orain artekoekin gustura gaude, baina badaezpada beste ate batzuk jotzen hasiko gara, ez gara behintzat ezer egin gabe geratuko”. Bezero berriak bilatzeko ahaleginean zerbitzu ugari eskaintzen dituzte; ospakizunetako otorduak egiteko parada –hala nola, euskal usadioari jarraituz

egiten diren ezkontzetakoak–, enpresei begira-ko promozioak, jubilatuentzako eskaintza berezia, eta erretzaile eta erretzaile ez direnen-tzat txoko berezituak.

Halaber, aurrera begirako proiektuetan dabilta murgilduta; esaterako, sagardoaren ekoizpen prozesua erakusteko bisita gida-tuak antolatzeko asmoa dute sagardoa bera baloratzeko eta duintzeko. “Jende asko sagardotegira une atsegin pasatzera etor-tzen da, eta ez da konturatzen beraiek hain erraz edaten duten horren atzean zer nolako lana dagoen”. Haur parkea egiteko egitas-moa ere lantzen ari dira, gurasoek askotan ez baitute jakiten beraiek sagardotegian daude-nean haurrak non utzi.

#### **Sagardo egun eta sagardo festei formaltasuna eman nahi die Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, sagardoa modu duinean zaindu eta zabaltzeko**

#### **Arauk, sagardoa duin tratatzeko**

Txotx denboraldiaz eta botilen salmentaz jardun dugu orain arte, baina horiez gain sagardoari loturi-ko beste hainbat ekimen egiten dira herriz herri: sagardo egunak, dasta-tzeak eta lehiaketak. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen aburuz, sagardoari loturiko ekintza horiek indar handia dute sagardoaren pro-mozioan baldintza jakin batzuk

betetzen dituzten neurrian. Beraz, sagardo egun eta sagardo festei formaltasuna eman nahi zaie elkartetik, sagardoa modu duinean zaindu eta zabaltzeko. Gauzak horrela, eki-men horiek koordinatzen hasi dira, antola-tzaileekin elkarlanean zenbait baldintza ezta-baidatuz eta txertatuz. Horietakoa bat da azkeneko Donostiako Sagardo Egunean era-bili zen sistema; edalontzia erostearekin batera hamar txartel eman zituzten, eta beraz, hamar trago edan zitezkeen, jendeak



zuzendaritza taldearen papera sagardogileei ahalik eta informazio eta baliabide gehien ematea da; informazioak autonomia ematen du, nondik nora jo ahalik eta ondoen erabakitze-ko. Sagardotegi bakoitzak bere lekua eta nortasuna bilatu behar ditu eta guk bakoitzari entzun eta erantzun egin behar diogu.

Autonomiaz gain, garrantzitsua iruditzen zait daukagun produktuaz (sagardoaz) eta kulturaz harro sentitzea. Horrekin lotuta dago sagardoaren duintasuna berreskuratu nahia. Sagardoak edari bezala ez du merezi duen lekua eta jendeak ez du behar bezala baloratzen; horren gertu eta merke izan dugu beti kanpotik etorri behar zaigula norbait daukaguna baloratzer! Produktu naturala, alkohol gutxi daukana, freskagarria, bere neurrian osasuntsua dena, bertako nekazaritzari laguntzeko aukera ematen duena –hemengo sagarrak erabiltzen direlako–, eta abar. Esandakoa gutxi ez eta gainera txotxa dugu, munduan inon ez dagoen errituala! Kultur ondarea da, eta harro egoteaz gain, babestu egin beharko genuke.



edandakoa balora dezan. Gehiago nahi zue-  
nak txartel gehiago erosi behar zituen.

Ekimen horietan egon zale izaten dira Petritegikoak, botila marka gisara promozionatzeko eta jendeari euren sagardoa hor dagoela gogorarazteko. Ondo ikusten dute sagardo jarduerak arautzea eta txartel sistema egokia dela uste dute, jendeak zein sagardo marka edango duen hobeto pentsatzen duelako eta hori markarentzat ona delako.

Goiko-Lastola sagardotegiko jabearentzat txartelen sistema sinbolikoa da beste ezer baino gehiago, ez baita kontrol zorrotza egiten. Hori bai, egokia da sagardoaren kontsumoa kontrolatzeko; “arautzearen bitartez irudia zaindu nahi da, bereziki administrazioaren aurrean, ez dadin sagardo eguna demasiarekin lotu eta ez dadin sagardoa gaizki tratatu”.

Orain arte basoa erosi eta nahi adina edaten zenean, gehiago ordaindu behar izatea ez da ziurrenik denen gustukoa izango. Halere, Petritegiko arduradunen esanetan, ohitzea denbora kontua izango da: “Horrelako egunetara jende heldu asko joaten da eta horiei ohiturak aldatzea zaila egiten zaie. Gazteek ez dute ezer esaten, txartel sistemara ohituak daudelako. Ez da diru kontua, baizik eta lehengo funtzionatzeko sistema apurtu dela eta berrira ohitu behar direla”.

### Uzta berria dastatzeko errituala

Txotx denboraldia gure artean horren eza-  
guna izan arren, inork gutxi daki zein den bere benetako funtzioa. Sagardoa egiteko prozesuaren etapa bat da txotxa, eta hortaz, oraindik sagardoa egin gabe dago. Botilan dagoenean dago erabat eginda.

Txotxaren funtzioa probaketa da, eta horri esker, sagardo uzta berria urtarila erdi aldetik

apirila bukaerara dasta liteke. Era berean, sagardoak upelean izaten duen bilakaera antzemateko aukera eskaintzen du. Sagardoa botilaratzeko ohiturarik ez zen garaietan upela ireki eta bukatu artean edaten zen bertatik, normalean pitxarretan hartuta. Gerora, txotx garaia erosleek upeltegiko sagardoa probatu eta gustukoena aukeratzeko erabili izan da.

Batzuei egin gabeko sagardoa, upeletik datorrena gustatzen zaie, beste batzuei, aldiz, botilakoa. “Gutxi batzuek dakite sagardoaren eboluzioa aintzat hartzen”, azpimarratu du Eguzkitzak. “Ez da nahikoa esatea ‘hau ona dago edo ez dago ona’, baizik eta ‘atzeratua dago, egiteko dago’, prozesua askoz ere konplexuagoa baita. Muztietik hasita sagardoa ona den edo ez jakiten ikasi behar da”. Ahal den neurrian jendeak kontzientziaraz eta arreta jarriaz edatea berreskuratu egin behar dela iruditzen zaio, esku artean daukana baloratze-ko modua izateaz gain, dastatzen ikastea kultura bat delako. Hor sagardogileek zer esana eta zer egin badute, bere aburuz.

Txotxaz ari garela, ezin honako galdera hau egin gabe amaitu: nolakoa izango da aurtengo sagardoa? Petritegiko arduraduneri luzatu diegu galdera: sagar gutxi egon da, justu samarra eta sufritua izan da. Bi etsai izan ditu aurtengo uztak, lehortea eta harra. Euri gutxi egin duenez, sagarrak azukre kontzentrazio bera dauka baina ur gutxiago; horrek kontzentrazio sendagoa sorrarazi du. Ondorioa? Alkohol gehiago izango du aurtengo sagardoak, gradu erdia edo.

Horixe da sagardoaren berezko xarma, urtero sagardoazalea uzta berria probatzeko irrikaz izaten duena. ■

[www.argia.com/multimedia](http://www.argia.com/multimedia)  
atalean, gai honi buruzko bideoa.