

2017/01/06

EKONOMIA

## Datorren astean emango diote hasiera sagardotegien txotx denboraldiari

Gipuzkoan, sagardo litro gehien ekoizti duen herrialdean, hiru txotx irekiera egingo dituzte; gainerakoetan bana. Aurtengo sagardoa gorputz eta estruktura handikoa da, usaintsua eta txinparta finekoa.

GARA | ASTIGARRAGA

 INPRIMATU  BIDALI 31    

### MILAKA BISITARI

Urtean 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek, urtarriletik maiatzera bitarteko garai horretan.

Txotx garaikoa arrakasta handiko ohitura da Euskal Herrian eta jendea sagardotegietan sagardo berria dastatzeko irrikaz egon ohi da. Datorren astetik aurrera izango da horretarako aukera Hego Euskal Herrian, maiatzera arte iraungo duen epe horri hasiera emango baitzaio.

Gipuzkoan hiru zita dituzte; Astigarragan hilaren 11n egingo dutena da garrantzitsuena. Zapiain sagardotegian izango da sagardo berria dastatzeko aukera. Bertan Eneko Atxa sukaldaria izango dute gonbidatu.

Hernanin, berriz, hilaren 14an 12.00etan izango da txotx irekiera, herriko plazan. Eguraldi txarra eginez gero, Atsegindegira eramango dute upela. Goierriko sagardotegiek, berriz, Legorretako Aulia sagardotegian zabalduko dute denboraldia urtarrilaren 28an.

Bizkaiaren kasuan, Zornotzako Uxarte sagardotegia izango da anfitrioi urtarrilaren 18an, 12.00etan. Araban Kuartango sagardotegian (Zuhatsu Kuartango) bilduko dira hilaren 12an 19.30ean, eta Nafarroan, berriz, Aldazgo Martitxonea sagardotegian zabalduko dituzte upelak 13.30ean.

Aurtengo sagardo berria «gorputz eta estruktura handikoa» izango da, «usaintsua eta txinparta finekoa». Ezaugarriak orokorrak dira, baina sagardo bakoitzak bere berezitasunak ditu. Izan ere, aurtengo klima dela eta, sagarrari kostatzen zaio heldzea eta uzta ohi baino beranduago jaso behar izan dute. Hala ere, «sagarrak asko irabazi du bildu aurreko azken egunetan, tamainan, azukre, gazitasun eta polifenol kopuruan».

Sagar gutxiago ere bildu dituzte, nahiz eta jaso direnak «oso sanoak» izan diren. Hori dela eta, erabilitako sagarren %55 kanpotik ekarritakoak dira.

### 12,7 milioi litro

Guztira 12,7 milioi litro inguru egin dira Euskal Herrian, eta Gipuzkoa izan da ekoizlerik handiena. Bertan bakarrik 12 milioi litro egin dira. Gainontzekoa beste herrialdeetan zehar banatzen da: 110.000 litro Bizkaian (%100 Bizkaiko sagarrekin),

70.000 litro Araban, 300.000 litro Nafarroan eta 250.000 litro Ipar Euskal Herrian.



HEMEROTECA GARA HASTA 12/11/2013

HEMEROTECA GARA DESDE 12/11/2013

PUBLIZITATEA

**ZAMA DOINUZ ARINDU II**  
Urtarrilak 15 igandea  
Etxarri Aranazko Kultur Etxean  
Bi emanaldi  
18.00-20.00

Zopilotes feministas  
La chispa porra  
Gozalegi  
Aire Duhaise  
El teatro del teatro  
Femini Valencia  
Ezazu eta Sorabe  
Gorka Urbizu

SARE  
Legumizkoak  
naiz:

SALIMOS A LA CALLE A REALIZAR UN EXPERIMENTO...

▶ El resultado da que pensar

¿Y SI NO SE CUENTA?  
Kontatzen ez dena ez da

- ▶ INFO
- ▶ EUSKAL HERRIA
- ▶ MUNDUA
- ▶ EKONOMIA
- ▶ KIROLAK
- ▶ KULTURA
- ▶ ARGAZKI GALERIAK
- ▶ BIDEOAK
- ▶ AUDIOAK
- ▶ EGURALDIA
- ▶ IRITZIA
- ▶ EDITORIALA
- ▶ ARTIKULUA
- ▶ TASIO
- ▶ ZUZENDARIARI
- ▶ BLOGAK
- ▶ NAIZ+
- ▶ FACEBOOK
- ▶ TWITTER
- ▶ NAIZ+ BLOGAK
- ▶ GOOGLE+
- ▶ AGENDA
- ▶ BIDALI EKITALDIA
- ▶ MUSIKA
- ▶ KULTURA
- ▶ HAURRAK
- ▶ AISIA
- ▶ OHAR-TAULA
- ▶ ATAL BEREZIAK
- ▶ NUEVO TIEMPO
- ▶ KRONOLOGIA
- ▶ DONOSTIA 2016
- ▶ ZINEMALDIA 2014
- ▶ FUTBOLA
- ▶ SASKIBALOAIA
- ▶ GURE ESKU DAGO
- ▶ HAUTESKUNDEAK
- ▶ SANFERMINAK
- ▶ ERREGISTROA
- ▶ HARPIDETZAK
- ▶ KONTAKTUA
- ▶ PUBLIZATEA

