EUSKAL SAGARDOA, KALITATE BIKAINEKOA

2019ko uztan, guztira, Euskal Sagardoa sor-markako 3,2 milioi litro sagardo ekoiztu dira, bertako 5,5 milioi kilo sagarrekin.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren sagardogileek eta erakundeetako ordezkariek ekainaren 11n aurkeztu zuten Euskal Sagardoa sor-markako 2019ko uztako botilako sagardoa, Hernaniko Txillida Lekun. Euskal Sagardoa egiten duten 48 sagardogileen 60 sagardo aurkeztu zituzten, 250 sagargileren sagarrekin eginak. Uzta handia izan da 2019koa, guztira Euskal Sagardoa sor-markako 3,2 milioi litro sagardo ekoiztu baitira bertako 5,5 milioi kilo sagarrarekin.

Sagardo lurrintsuak eta orekatuak lortu dira, aurreko uztakoekin alderatuta arinagoak ahoan eta alkohol graduazio baxuagokoak orokorrean, nahiz eta sagardotegi eta sagardo bakoitzak bere ezaugarriak izan.

Euskal Herriko sagardotegi, jatetxe, taberna eta elkarte gastronomiko ugaritan dasta daiteke Euskal Sagardoa sor-markako botilako sagardoa.

Euskal Sagardoa zigilua daramaten sagardoek bi ezaugarri nagusi dituzte: %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoroko laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

KATALOGOA

Euskal Sagardoaren katalogoan, sagardotegiek ekoizten dituzten Euskal Sagardoa markako sagardo guztiak biltzen dira, xehetasun guztiekin. Katalogo bizia da, eta urtez urte eta uztaz uzta aldatuz joango da. Interneten dago, helbide honetan: *euskalsagardoa.eus/katalogoa.*

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: **euskalsagardoa.eus**

Euskal Sagardoa sor-markako sagardo botila bat, taberna bateko terraza batean. EUSKAL SAGARDOA