

Bereziartua sagardotegia

“ Sagardo kontsumitzaile aditu asko ez dago, baina baloratzen da bertakoaren aldeko apustua ”

BEREZIARTUAK BADARAMATZA URTEAK GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAREKIN kolaboratzen, Kalitatea proiektuaren baitan antolatutako hainbat ekimenen bitartez. Izan ere, produktuaren kalitatean oinarritzen da Bereziartuaren apustua, Joxe Migel ardura-dunak esan bezala.

Hiru urtez jarraian egin den Sagardoaren eta Pipe-rraren Astean taberna parte-hartzaileen hornitzaile gisa jardun dute, beste hainbat sagardogilerekin batera, ekimenari bultzada emateko prezio bereziak eskainiz. Iazko Zinemaldian Santiago Segura aktoreak eskuratu zuen lehenengo Basque Country Gastronomika sarian ere botila sorta eskaini zuen Bereziartuak. Gainera,

Gipuzkoako Sagardogile Elkar-teak bultzatutako ekimenekin bat egiten dute.

“Gure helburua bertako produktua erabiltzea da, ahal den neurrian: sagardotegian hemengo haragia, gazta, in-txaurrak, arrautzak eta abar eskaintzen saiatzen gara”, dio Joxe Migelek. Gainera, Eusko Label zigiluarekin lanean hasi dira, ehuneko ehunean Euskal Herrian hazitako sagarrekin egindako sagardo mota eskaintzeko. Tokiko lehengaia ez da nahikoa, baina, Bereziartuaren eskaera guztia asetzeko. Gaur egun, sagardogintzan darabilten frutaren %20 da bertakoa, eta hamar urteren buruan “%80 izatera” iritsi dadin espero dute, Adminis-traziotik behar adina bultzat-

zen badute euskal sagastien hazkundera.

Sagardo kontsumitzaile aditu asko ez dagoela uste du Joxe Migelek, baina jendeak tokiko produktuaren aldeko apustua “baloratzen duela” pentsatzen du. Zentzu horretan, sagardoaren berezitasunak ikasteko ekimenak antolatzen dituzte; esate baterako, Eusko Label sagardoaren dastatzeak.

Sagardoaren inguruko esperientziak eta bisitaldiak interesgarriak direla deritzote, euskal edariaren kultura eta enoturismoa indartze aldera. Hori dela eta, sagardotegia prestatzen ari dira “astean behin edo bitan” dastaketak egin ahal izateko. Ikasturtean zehar, gainera, ikasleak gertu-



ratzen dira sagardogintzaren prozesua ezagutzera, eta uda aldean ere izaten dituzte turistak bisitan, Bereziartuak azaldu duenez.

Sagardoa Euskal Herrian saltzen dute, batik bat, baina nazioartean komertzializazioa indartzeko ahaleginetan ari dira. Egun, ekoizpenaren %10 saltzen dute Espainiatik kanpo.