

Zein duzu
BERRIaren urteko azalik
gogokoena?



Batera egin dute txotx

Euskal Herri osoko sagardogileen artean aurkeztu dute lehen aldiz txotx garaia. Herrialde bakoitzak upel bat ireki du Donostiako Konstituzio plazan. Euskal Sagardoa jatorri izeneko 1,3 milioi litro sagardo egin dituzte.



Enekoitz Telleria Sarriegi

DONOSTIA - 2025EKO URTARRILAREN 9A - 18:00



Entzun 00:03:57



BIZIGIRO

Egur aldian buruz ari zen «epika» aipatu duenean, eta Euskal Sagardoa jatorri izena mugaz gaindiko lehen jatorri izena bihurtzeari buruz «erronka» aipatu duenean. Horixe irudikatu dute, hain zuzen: lehen aldiz, Arabako, Bizkaiko, Gipuzkoako, Nafarroako eta Iparraldeko sagardogileen artean aurkeztu dute sagardo garaia.

Izan ere, Agirrek azaldu duenez, jatorri izena Euskal Herri osora zabaltzeko bidean «beste pauso bat» eman du sektoreak: «Euroeskualdearen laguntza izango dugu datozen hemezortzi hilabeteetan sagarraren, sagardoaren eta sagardotegien plan estrategikoari gorputza emateko». Eman diote izena ere: Malus Bat. Gaur egun, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileak daude Euskal Sagardoa jatorri izenaren barruan. Jatorri izena Ipar Euskal Herrira zabaltzeko bidea martxan dago —«Europatik baiezkoa noiz iritsiko zain»—, eta behin hori lortuta, Nafarroa litzateke sartzen hurrengoa —«konpromiso hori ere lotuta dago»—.

Horrenbestez, herrialde guztietako sagar eta sagardo sektoreak «bateratzeko» egiten ari diren lana «irudikatu» nahi izan dute Donostian, eta parekoa izan da agintarien ordezkaritza ere: Eusko Jaurlaritzakoak, Nafarroako Gobernuak, Euskal Elkargokoak eta hiru aldundietakoak izan dira bertan, besteak beste.

Gorputza eta usaina

Sagardoari buruzko datuak eta ezaugarriak, berriz, Maite Retolaza Euskal Sagardoa jatorri izeneko lehendakari berriak eman ditu —Oihana Gainzeraini hartu dio lekukoa—: «Bi milioi kilo sagar bildu ditugu 2024an; aurreko urtean baino nabarmen gutxiago. 1.300.000 litro sagardo egin ditugu. Litro gutxiago direnez, dezenteko gorputza dauka sagardoak, eta oso usaintsua da. Ibar batetik bestera aldatu egiten da, ordea. Bakoitzak ematen dio bere ukitua, eta upel ezberdinetatik dastatzea da onena».

Iazko irailean aurkeztu zuten sagar uzta, eta orduan iragarri zuten urte biz behingoa izango zela eta 2023an baino gutxiago biltzea espero zutela. Azkenean, %60 gutxiago bildu dute. «Izaera handiagoko sagarra izaki, izaera handiagoko sagardoa izango da 2025ekoa, gorputz eta kolore aldetik», iragarri dute jatorri izeneko ordezkariak.

Euripean eta aterki baten babesean egin dituzte hitzaldi guztiak. Olatz Mitxelena Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko koordinatzailea aritu da aurkezle. «Orain da garaia aterkiak eta kopak altxatzeko», egin du gonbidapena, atertu eta berehala. Bost upel daude jarrita, eta alfonbra gorri bat zabalduta. Upel bakoitzak herrialde baten izena darama, eta herrialde horretako ordezkari bat du sagardozain. Gonbidatuak karpa batzuetan hartu dute babes, eta bada turista despistaturen bat ere tartean. «Txoootx», egin du oihu norbaitek. Eta lehen aldiz, denek batera egin dute topa.

BENITO PECIÑA (KUARTANGO)



«Arabarrok Trebiñu gurera noiz sartuko zain ere bagaude, baina ez dago gure erakundeen esku. Gustura gaude ekitaldian parte hartu dugulako. Izan ere, Araban ere baditugu sagardotegiak, eta oso sagar onarekin ari gara lanean. Lurzoru ezberdinak dauzkagu, eta zapore berezia ematen dio horrek sagarrari. Areago, Araban ekoitzitako sagarra osoa egokia izan daiteke Gipuzkoan egiten duten sagardoa osatzeko, adibidez.

Potentzialtasun handia daukagu. Kontua da Araban frutagintza ez dagoela batere garatuta; hasten ari gara. Lautadako nekazariak beste produktu batzuk ekoizten dituzte, baina nekazari horiei esan behar zaie sagarrarena aukera ona dela, ekoitzi baino ez dutela egin behar, zeren salmenta bermatuta daukate. Bertako sagarra behar dugu eta».

BIZIGIRO



«Uxarte sagardotegian ilusioz ekin diogu sagardo garaiari, eta erantzukizunez ere bai, jende asko mugituko baita oraingoan ere, eta jende horri guztiari erantzun egin behar zaio gero. Ekoizpenari begira, urte berezi samarra izan da, ez oso ona. Eguraldiak ez du askorik lagundu, baina egin dugun sagardoarekin konforme nago: nahiko bixia irten da, eta esango nuke aurreko urtekoa baino gozoagoa dela. Oraindik, noski, guztiz egin gabe dago, baina itxura ona hartzen diot. Aurkezpen ekitaldia ere halakoxea izan da: berezia. Esango nuke indar erakustaldi moduko bat izan dela: Konstituzio plazan, Gipuzkoaren erdigunean egonda herrialde guztietako ordezkariak izatea bultzada bat da. Halakoek sagardoaren jatorri izena kokatu egiten dute munduan, nolabait».

EIDER BENGOTXEA (OLA)



«Itxura ona hartzen diogu sagardo garaiari. Lasai antzean gaude oraingoz, baina gogoz, gogo handiz. Aurkezpenean ere sumatu da gogo hori. Oso polita izan da. Bazen garaia halako zerbait egiteko, guztiok elkartuta zerbait egiteko. Azkenean, orain arte Gipuzkoako sagardogileak elkartu gara gehien, baina zazpi probintzietakoak izan gara oraingoan. Sagardoa ezagutzera emateko aukera bikaina da. Honek guztiak aukera ematen du Gipuzkoatik kanpo ere beste sagardotegi asko daudela erakusteko eta horretaz ohartzeko. Urte osoa daukagu aurretik. Euskal sagardoa saltzea da erronka; txotx garaia da gurea ezagutzera emateko garaia. Sagar gutxi izan dugu, baina ez dugu kanpotik ekartzen. Hamar urte baino gehiago daramatzagu bertakoarekin eta ekologikoan lan egiten».

BIZIGIRO



«Egia erran, ongi hasi gara Larraldean. Erreserba nahiko sartzen ari zaizkigu, eta kontent gaude. Baita aurkezpenarekin ere. Izan dadila bertze anitzen artean lehendabizikoa. Gustura elkartu gara, eta aspaldian elkar ikusi gabeko sagardogileak elkar ikusteko ere balio izan du formatu honek. Nafarroa ez da oraindik jatorri izeneko kidea, baina erranen nuke praktikoki sartuak gaudela, naturala baita. Formalismo bat gelditzen da, eta egin behar da, baina elkar laguntzeko eta lan egiteko gogotsu gaude. Nafarroan ez da gainerako lurraldeetan bezainbat sagardo egiten, baina egiten da, eta hori mantendu beharra dugu. Batzuk joan egin dira, bertze batzuk heldu. Badago lana denontzat, eta talde lanean gauzak hobeto egiten dira. Hori da etorkizuna».

GAIAK

Bizimoduak

Gastronomia

Ekonomia eta finantzak

Eraldatze industriak

Nekazaritza

Euskal Sagardoa

Euskal Herria

Gipuzkoa

BIZIGIRO

Hoger urtez, mila euskaldunen babesari esker, aldian aldiko kazetaritza independente eta profesionala egin ahal izan dugu. Orain, aldi berria dator. Zure aldia. 2025erako 3.000 babesle berri behar ditugu iragana eta geroa orainaldian kontatzeko.

Egin zure ekarpena

IRUZKINAK

Ez dago iruzkinik



Iruzkin bat egin

ORDENATU

DATA



INTERESGARRIA IZANGO ZAIZU



Onartu dute Oibarko eskola publikoan D eredua jartzeko eskaera

LEIRE CASAMAJOU ELKEGARAI

Reala eta Osasuna aurkari Kopako final-laurdenetan

AINARA ARRATIBEL GASCON



menia hasi denetik

MADDI IZTUETA OLANO



Kozinatu eta dastatu
Iker Markinez sukaldariak
egunkarian argitaratu dituen
errezetak zeure etxean



NABARMENDUAK

Benito Lertxundi:
«Nire ibilbidearen
azken zatian
doktrinak
baztertzeraz jo dut»

GORKA EROSTARBE LEUNDA



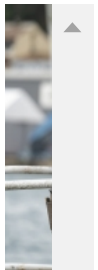
Abortatzeko
askatasuna ez da
abortatzeko
eskubidea

LEIRE CASAMAJOU ELKEGARAI



Eraldatu edo
suntsitu, eztabaida
bizi-bizi

JOXERRA SENAR



Xa
«B
pa
hu
be

GURI

Harpidetu Berriaren buletinetara

Mendia

Arratsaldekoa

Goizekoa

Badok

Astekaria

Kinka

Izena ematean privatutasun politika onartzen duzu.

