

Sagardoa latan

Dibertsifikazio bidean, sagardoa latan ere saltzen hasi da Oiharte

Zeraingo Oiharte Sagardotegiak Euskal Sagardoa 44 zentilitroko latan aurkeztu zuen, Igartubeiti Baserri Museoan. Bezeroarentzat erraztasuna helburu duen formatu berritzailea da. Oraingoz, proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

URUMEA BERRIKUNTZAK

Haritz Eguren eta Maite Retolaza dira Oiharte Sagardotegiko jabeak. Sektoreak dituen tendentzia eta berrikuntza bideak aintzat hartuta ekarri berri dute produktua aurkezteko formatu berria. Lehen aldia da historian Euskal Sagardoa latan kontsumitzeko bidea irekiko dena. Beraz, latako lehen sagardoa Euskal Sagardoa izango da, %100 bertako sagarrez egina eta Jatorri Deituraren kalitate berme zorrotzak betetzen dituen. Pozik dago bikotea emandako pausuarekin: «Sektoreak aukera berriak behar ditu, eta kontsumitzaileak erraztasunak» dio Maite Retolazak, Oiharte Sagardotegiko jabeetako batek.

Latak aukera emango dio bezeroari kalitatezko sagardoa modu erraz batean dastatzeko, kortxorik atera beharrik gabe, klik batekin lata irekita, adibidez, aisialdi momentuetan. Horrez gain, botila baino formatu txikiagoa denez, kopuru txikiagoa nahi duen bezeroarentzat ere egokia da, tabernarako, etxerako edo edozein momentutarako.

Latan gainera, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura kontsumitzeko aukera izatea ezinbestekotzat jo du bikoteak: «Kalitatea ere kontsumo bide errazekin lo-

tzea interesgarri jotzen genuen, eta gure apustua argia da: Euskal Sagardoa Jatorri Deitura».

Proiektu pilotua da Oiharte Sagardotegiak aurrera eramango duena, eta denborak erakutsiko dio formatu honek zenbaterainoko aukerak ematen dizkion etxeari. Igartubeiti aukeratu du Oiharte Sagardotegiak aurkezpena egiteko, XVI. Mendeko Sagardogintzaren gailurra eta XXI. Mendeko berrikuntzak bat eginda. Igartubeitin, XVI. mendeko baserri paregabean barneratzea, sagardoaren kultura, ohitura eta giza balioa deskubritzea da. Bertan bizi izandako familiaren eta multimedia baliabideen eskutik, bisitariak garai hartako bizimodua ezagutzeko aukera du. Aldi baterako erakusketen eskutik, Igartubeitik arte garaikidearen eta naturaren arteko loturei buruz gogoeta egitera gonbidatzen du.

Eta latatik, nola kontsumitu behar da?

Bezeroak nahi duen moduan. Zuzenean bertatik edan liteke, eta noski kopan zein edalontzian ere dastatu daiteke. Latatik zerbitzatzea erraza da eta aukera desberdinak eskaintzen ditu. Eroso eta eramangarria, aukera ematen du kortxoa kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz



Oiharte lata aurkeztu zuten egunean.

gozatzeko. Ohikoek duten 330ml beharrean, 440ml ditu, heren bat gehiago, eta zuzenean latatik edan daiteke edo kopara aterata. Oraingoz proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

Lata: ohiko formatua edarietan baina berritzailea Sagardogintzan

«Mendi txangoa irudikatzen genuen guk, lagunartean edo familian, kristalezko botila, kortxo-kentzekoa... pisutsuak dira azkenean. Halako formatuek aukera berriak emango dizkigute, eta nahi dugun lekuan kontsumitu ahal izango dugu produktua».

Salmenta oraingoz zuzeneko izango da baina distribuzio antolatuan zein distribuidoreekin komertzializazio plana garatzen ari dira.

Txapaz itxia, erroksa tapoia...

Ohiarteren lata ez da berrikuntza bakarra. Bertako sagardoan ohikoa den 75cc-ko beirazko botilak ere badu aldaera txikiago bat. Garagardoen ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat du Petritegiko Euskal Sagardoak. Honen berezitasuna, edonola, ixteko modua da. Horretan ere ohiko kortxoaz gain bestelakoen alde egiten hasi dira. Erroska tapoia kasu. Hura

erabiltzen hasi zen lehenengoa Txopinondo sagardotegia izan zen, eta gaur egun Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek ere erabiltzen dute. Onuren artean, itxi eta irekitzeko erraztasuna, baita zaporea, usaina eta freskotasuna gordetzen dituela ere.

Barrukoa kanpora ateratzen laguntzen duten tapoiak ere badira merkatuan, hau da, duten formagatik zerbitzailea ordeztu dutenak. Halakoak egiten ditu Priorcorck enpresa donostiarrak. Pieza bakarrean bi funtzio, lanak errazteko. Gainera, sagardoaren mantentzea hobetzen du, ergonomikoagoa da, eta estetikoki, kolore sorta zabala dute. **K**

AKARREGI
sagardotegia

- Asteazkenetik larunbatera gauzez. Asteburutan eguerditan ere bai
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metrotara

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

Ostirala 24
Txotx denboraldiari hasiera emango diogu

Ostegunetik igandera irekita

Asteburu eguerditan zabalik

943 55 32 72 - 620 78 35 29

GOIKO LASTOLA
Baserriko Sagardoa

Ereñotzu auzoa - Hernani