

Dibertsifikazioa, ontzian eta edukian

📅 Urt 23, 2020 🗨️ Argitalpenak, Sagardoa 💬 0 comments



Tradizioa berri daiteke eta ahalegin horretan dihardu sagardogile asko. Azken boladan bide berriak zabaldu dizkiote bertako sagardoari, munduko beste leku batzuetan ohikoagoak diren produktuak lantzeaz gain, egungo beharretara egokitzen diren edukiontzietan merkaturatzeko aldaerak ere barneratu baitituzte.

Aurten albistea izan da Oiharte Sagardotegiak sagardo naturala **latan** ere saltzeko egindako apustua. Eroso eta eramangarria, aukera ematen du kortxoa kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz 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.

Bertako sagardoan ohikoa den 75cc-ko beirazko botilak ere badu aldaera txikiago bat. Garagardoan ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat du Petritegiko Euskal Sagardoak. Honen berezitasun, edonola, ixteko modua da. Horretan ere ohiko kortxoaz gain bestelakoen alde egiten hasi dira. **Errozka 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 tapoia ere badira merkatuan, hau da, duten formagatik **zerbitzatzailea** ordeztzen 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.

Edonola, edukiontzia dena delakoa izanda, garrantzitsuena barruan dagoena da. Eta hor ere gero eta gauza bereziagoak topa daitezke. Ekologiakoan, onduta, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren jarraibideekin, eta bestelako berezitasunak dituzten sagardo naturalez gain, bestelako produktuak lantzen ari dira sagardogileak.

Sagardoak sagar zaporea besterik ez duela uste dutenak, oker daude. Mugurdia, muxika, limoia, anisa... **Zaporetako sagardoek** aukera-sorta zabala eskaintzen dute. Sagardo Forumeko irabazlea izan den Maiti Fresh esaterako, halakoa da, laranja azala, lima eta erregaliz ukituak baititu. Txopinondok bi Kalipoko ditu, bata limoiarekin, eta bestea, muxikarekin, eta Kuartangok, Sagartxo, limoidun sagardoa.

Ekoizteko moduari lotuta ere, bestelako sagardo motak lor daitezke. Hala, Iparraldeko herrialdeetan ohikoak diren **izotzezko sagardoak** ere hemen egiten hasi dira. Edari gozoak izan ohi dira, aperitiborako edo postrerako aproposak. Sagarrak izoztu eta prentsatuta edota sagar muztioa izoztuta egiten dira. Sagardoaren Lurraldean, Oiharte, Bordatto edota Zapiainek lantzen dute, maila onarekin, gainera. Horren erakusgarri, Astigarragako sagardogileek errezil sagarrarekin egiten dute Bizi-Goxo kategoriako onena izan zen Sagardo Forumeko II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Karamelodun sagarren zaporeak eta garratzasun puntuak nabarmendu zituzten epaileek.

Hauen oso antzekoak dira **suzko sagardoak**. Funtza bera da, bidea bestelakoa. Hotza beroagatik aldatzen da muztioaren azukre kontzentrazioa lortzeko. Urtebeteko lanaren ondoren, Kuartangok aurten aurkeztu du egindako lehena eta urrezko domina jaso zuen SISGAN. Eduardo Zubiriak ere badu berea.

Sagardo apardunak kontsumitzaileari gertuagokoak zaizkio, cava, xanpaina edota ardo apardunen antzekoak baitira. Ezagunagoak dira inguru honetan eta sagardo naturala lantzen duten ekoizle gehiagok dute: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte edota Astarbe. Ama Oihartek brontzea lortu berri du, Astarbe sagardotegiko Byhur 24k bezala. Hiru sagar motekin egina, bigarren hartzidura botilan egiten du eta 24 hilabetez ontzen da.

Apfelwine hitzak alemaniez "sagar ardo" esan nahi du. Alemania eta Austrian egin ohi den sagardoa da, sagar garratzekin egindakoa. Sagardo lehorrak dira, garratzak, ardo zuriaren tankerakoak. Halakoak egiten trebatzen ari dira Bordatto eta Orbitarte.

Eta azkenburu gisa, **likorea**. Destilatutako sagardotan sagarra mazeratu edo sagardoa destilatuaz lortzen dira. Halakoak dira Manzina eta Patxaka, adibidez, Txopinondok sagar berdeekin eta anisean mazeratutako sagar basatiekin egiten dituen likoreak. Zapiainek, berriz, Sagardoz: Txuria, Goxoa eta Haritza. Bestalde, Saizarrek Señorío de likorea du. Eta Txopinondok Berrogei pattarra.

Iturria: Sagardoaren Lurraldeko 2019ko urtekaria



Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Privacidad - Condiciones

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia

Historia

Kultura

Lehiaketak

Museoak

Sagardoa

Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea



ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la vida

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa



LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

Privacidad - Condiciones

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz goatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Sagardo Forum

Jardunaldi teknikoak

Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

Emitzak

Nazioarteko Sagardo Azoka

Izen ematea

Talde teknikoa, hizlariak eta epaileak

Prensa bulegoa

Aurreko edizioak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



