

EUSKAL SAGARDOA, APARTA

2022ko uztan bildutako sagarraren bitartez, Euskal Sagardoa jatorri izeneko 1.200.000 litro inguru sagardo ekoitzi dira.

Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariek eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileen

eta sagar ekoizleen ordezkariek aurtengo sagardotegi garaia nontik norakoak azaldu zituzten urtarilaren 10ean, Donostiako Tabakaleran. «Sagardo sektoreak elkarrekin egindako bidea eta lana izan da gaur aurkeztu duguna, inflazio eta igoeren gainetik ilusioa eta pasioa elkartuta», nabarmendu zuten.

2022ko uztako sagarra erabiliz, Euskal Sagardoa jatorri izenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua 1.200.000 ingurukoa izan da. Azken urteetako bideari jarraituta, Euskal Sagardoa sormarkako sagardoak daude merkatuan: kapsula gorri eta urre kolorekoak batetik, baina sagar mota jakinez eginak, sagasti bakarreko sagarrez eginak, egurrean onduak eta beste zenbait motatakoak ere bai. Aukera geroz eta zabalagoa aurkitu ahal izango du kontsumitzaileak.

KALITATEAREN BERMEA

Euskal Sagardoa sormarkako sagardoa egiten duten sagardotegiak 48 dira: Arabako bi, Bizkaiko lau eta Gipuzkoako 42. Euskal Sa-

gardorako sagarrak dituzten sagar ekoizleak 250 dira, eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2022an, bi milioi kilo sagar bildu ziren Euskal Sagardoa sormarkako sagardoa egiteko.

Euskal Sagardoa hemengo sagarrez erabat egina da, eta kalitatea ziurtatua du. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarraren eta sagardoaren sektoreko ordezkariek eta hiru lurraldeetako foraldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariek Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiaztatzeko. Horretarako, Hazi fundazioak eta Frisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurki daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute. Otsailaren 27an jakinarazi zuenez, Eroskik Euskal Sagardoa sormarkako milioi bat litro baino gehiago erosiko ditu: hau da, jatorri izeneko sagardogileek botilatutako ekoizpenaren heren bat. Horrez gain, Eroskik aurreko urteetan bezala Herrialde Katalanetako eta Galiziako dendetan salduko ditu sormarkako botilak.

Iazko ekainaren 22an, Gipuzkoako Foru Aldundiaren sarieta-



Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoa kopa batean zerbitzatzen. JON URIBE / FORU



bizi sagardoa!



www.zelaia.eus

943 555 581



Sagardogile eta sagardozale ugari topa egiten Euskal Sagardoa sor-markako sagardoeekin, Donostiako 35. Sagardo Egunean, irailaren 3an. SAGARDOA ROUTE

ko XXI. Sagardo lehiaketako sari banaketa ekitaldian, Unai Agirre Euskal Sagardoa sor-markako koordinatzaileak aurrera begira dituzten erroken berri jakinarazi zuen. «Datozen hamar urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta, bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu. Bestetik, datozen hiruzpalau urteetan gure tabernetan eta jatetxeetan Euskal Sagardoa presentzia areagotzea izango da beste erronka nagusi bat. Tabernek eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan».

Agirrek azpimarratu zuen jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean egina.

Ekitaldian, Fraisoro Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia zorian zuten, Fraisoroko dastatze panelak mila dastatze saio baino gehiago egin baitzuten laz. 2013az geroztik sagardoren sektorearen bidelagun izan da Fraisoro, eta sagardoren kalitatean eragin nabarmena izan du.

SAGARDO EGUNAK

Urriaren 1ean eta 2an Euskal Sagardoa sor-markak Topa Sagardo Eguna antolatu zuen Bilbon. Areatzan 14 postu egon ziren Euskal



Euskal Sagardoa sor-markako botilak, Topa Sagardo egunean, Bilbon, urriaren 1ean. EUSKAL SAGARDOA

Sagardoa jatorri izeneko sagardoak zerbitzatzen, eta dastatze gune bat ere izan zen, Mikel Garatxabal enologoak gidatua. Horrez gain, eusko labeleko produktuak presatu eta zerbitzatzeko gune bat ipini zuten: Basatxerri, Euskal Okela eta Euskal Bildotsa, Eusko Label barazkidak, Idiazabalgo gazta eta Eusko Label esnez egindako gaztak... Halaber, bi egunetan musika emanaldiak eta bertso saioak izan ziren Areatzan.

Irailaren 10ean, berriz, Topa Sagardo Eguna antolatu zen Ordizian (Gipuzkoa). Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko hamalau sagardotegik Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak eraman

zituzten, eta herritarrek dastatu ahal izan zituzten, eusko labeleko hainbat jakdrek batera.

Donostiako 35. Sagardo Egunean ere, irailaren 3an, jende ugari topa egin zuen Euskal Sagardoa sor-markako sagardoeekin. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 38 sagardotegik guztira 8.000 botila inguru eraman zituzten Donostiako Konstituzio plazara, eta herritarrek gustura edan zuten sagardoa, trikiti eta bertso dolnu alalez lagunduta.

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

Bertako Plazerra

EUSKAL SAGARDOA

BOTILA BETE PLAZER!

JATORRI DEITURA