


Euskal Sagardoa, herrialdez herrialde eraikitzen ari den proiektua

2025eko txotx garaia asteburu honetan bertan zabalduko da eta Euskal Herriko sagardotegiek prest dituzte euren kupelak, aurtengo uztaren emaitza jendartean ezagutzera emateko. Aurten, gainera, herrialde guztiek elkarrekin joateko lehen urratsa gauzatu dute, sektoreko proiektua herri proiektu bihurtuz.

JOSEBA SALBADOR GOIKOETXEA



Euskal Sagardoa jatorri- deiturak herrialde guztiak batera joateko egindako lana irudikatu zuen joan den astean Donostian egindako ekitaldian. (Gorka RUBIO | FOKU)

Iragan den astean Donostian egindako aurkezpenean, Euskal Sagardoa jatorri deituraren arduradunek aurtengo uztaren ezaugarriak ezagutzera eman zituzten, eta modu bateratuan egin zuten, herrialde bakoitzeko ordezkariak euren kupelak zabalduz.

Aurtengo uzta iazkoa baino txikiagoa izan da. Euskal Herrian -kostaldean bereziki- bi urtetik behin izaten da sagar urtea eta aurten ez zen tokatzen. Horregatik, Euskal Sagardoaren barruan dauden 46 sagardotegiek 1.300.000 litro egin dituzte, bertako 250 sagastietako bi milioi kilo sagar erabilia. Iazko datuekin alderatuz gero, uzta txikia izan da (erdia baino gutxiago), baina orain dela bi urtekoaren antzekoa, 2002ko uztan 1,2 milioi litro ekoiztu baitziren.

Maite Retolaza, Euskal Sagardoa jatorri-deituraren lehendakari berriak eta Zeraingo Oiharte sagardotegiko arduradunak azaldu zuenez, «aurten kantitate gutxi egin denez, izaera handiko sagardoa izango da, usaintsua oro har, eta gorputz eta kolore dexentekoa». Hala eta guztiz ere, eskualdetik eskualdera aldaketa handiak izan direla nabarmendu zuen. «Baliaraz bailara aldatu egingo da, azkenean leku bakoitzak bere ukitua emango dio, eta onena upeltegi bakoitzera dastatzera joatea izango da».

Aurtengo berritasun handiena, hala ere, Euskal Sagardoaren zigiluarekin egindako sagardoaren barruan lehen aldiz Ipar Euskal Herria ere sartuko dela da. Unai Agirrek, jatorri-deiturako koordinatzaileak hau azaldu zuen: «Orain dela urte batzuk Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabak hasi zuten proiektu honetara Iparraldea batzeko egitasmoa martxan dago. Europan dago eskaera hori guztia, eta ondoren Nafarroa sartzeko proiektuari ekingo diogu. Trebiñu sartzeko eskaera ere hor dago eta erantzuna emango diogu».

Proiektu horri guztiari "Malus bat" izena jarri diote eta urte eta erdian martxan jartzea espero dute. «Euroeskualdeak dirulaguntza eman digu eta 18 hilabete ditugu guztia martxan jartzeko. Horregatik, Gipuzkoa, Bizkai, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko eragileek etorkizuneko jatorri-deitura hori nolakoa izango den erabaki beharko dugu, eta, bestetik, plan estrategikoa ere martxan jarri eta zabaldu». Ildo horretan, datozen hilabeteetan berri gehiago izango dela aurreratu zuen.

Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza sailburu Amaia Barredok gaineratu zuenez, «lanean jarraitu behar dugu produktu hau nazioartean ezagutzera emateko. Izan ere, kontsumo mota berriekin bat datorren edaria da, graduazio gutxikoa, osasungarria eta naturala».

Jatorri-deitura Euskal Herri osora zabaltzeko ahaleginaren inguruan, Amaia Barredok begi onez ikusi zuen Nafarroa eta Iparraldea ere barruan sartzea, «indar handia emango digulako nazioarteko merkatuetan ezagutzera emateko», baina ez hori bakarrik, «ekoizleen arloa indartzeko ere balioko digu, sagar ekoizpen eskualde berriak garatzeko aukera emango baitigu». Horrekin batera, Euskal Sagardoa nazioartean erreferente izango den itzaropena azaldu zuen, «mundu mailan, mugaz gaindiko lehen jatorri-deitura izango baita».

Gai honen inguruan mintzatu zen Xabier Arruti Gipuzkoako Lurralde Oreka Berdeko diputatua ere. Bere hitzetan, Foru Aldundiak sagarraren produkziara bideratzen dituen dirulaguntzek zentzu handiagoa dute orain; «bultzatzen ari garena ez delako proiektu sektorial bat bakarrik, herri proiektu bat bultzatzen ari gara. Horrek izugarrizko ilusioa egiten dit eta gure asmoa sektoreari eta herri proiektu honi laguntzen jarraitzea izango da».

ESKAINZA ZABALA

Jatorri-deitura Euskal Herri osora zabaltzeko egitasmoaz gain, sektoreak hainbat pauso eman ditu zaleengana hurbiltzeko eta bere eskaintza zabaltzeko. Amaia Zubeldia Euskal Sagardoaren Ibilbidearen arduradunak aurten eskainiko diren ekintzak errepasatu zituen. «Denborak aurrera egin ahala, sektorearen eskaintza gero eta zabalagoa egiten ari da. Horrela, sagardotegira joan eta txotxaren esperientzia bizitzeaz gain, gaur egun ekintza desberdinak daude aukeran», esan zuen Zubeldiak. Horrela, aurten ere edari honen atzean dagoen guztia ezagutzeko bisita gidatuak antolatu dira; taldeentzako dastatze gidatuak; enpresei zuzendutako herri kirol ginkanak; familia eta eskolei zuzendutako sagar-zuku tailerrak; baserri eta ustiategietara bisitak...

Zaleengana hurbiltzeko bideen inguruan, Amaia Zubeldiak aurten izango diren aukerak gogora ekarri zituen. «Gaur egun oso erraza da sagardotegi batean mahaia erreserbatzea. *Online* egin daiteke klik batean, eta horretarako sagardotegi bilatzaile bat daukagu, Sagardoa.eus webgunean. Aurrerapena ordainduta, erreserba modu automatikoan eginda geratuko da, deirik egin edo *e-mailik* bidali gabe».

Web orrialde horretan bertan, sagardoa erosteko aukera ere eskainiko da. Amaia Zubeldiak esandakoaren arabera, «gaur egun upategiak ahalegin handia egiten ari dira produktua dibertsifikatzeko, eta sagardo naturalaz gain, produktu mota desberdinak ekoizten ari dira; esate baterako, ekologikoak, apardunak, monobarietalak, egurrean ondutakoak, lupuluzkoak, izotz sagardoak eta muztioak. *Online* denda honetan 132 produktu desberdin baino gehiago daude».

Bilatzaile horretan, Euskal Herri osoko 70 sagardotegiren gaineko informazio osoa aurki daiteke, herrialdeka banatuta, eta Euskal Sagardoaren Ibilbidearen eskaintza osoa ere eskura daiteke, hala nola bisitak, irteerak... «Horiek denak erreserba daitezke webgune berean», eman zuen aditzera Zubeldiak.

Sagardo freskagarria eta edanerraza aurtengoa

Aurtengo sagardoak ze ezaugarri izango dituen jakiteko Xabier Kamio enologoarengana jo dugu. Dozena bat sagardotegirentzat lan egiten duen pasaitar honek ez du gustuko txotxetik dastatuko dugun sagardoaren balorazio orokorrak egitea, eskualde batetik bestera gauzak asko aldatzen direlako eta sagardogile bakoitzak lan egiteko modu berezia duelako.

Hala eta guztiz ere, bat dator sektoreak aurten egin duen irakurketarekin. Alegia, sagar gutxiko urtea izanda, gorputz eta graduazio gehiagoko sagardoa espero zela, baina egindako euriak orekatu egin dutela eta, hortaz, aurtengo sagardoak ez dituela uzta txikietan izan ohi dituen hain ezaugarri markatuak erakutsiko.

«Zalantzarik gabe, euriak bere garrantzia du -azaldu du Xabier Kamiok-, baina batez ere kontuan hartu behar dugu noiz botatzen duen euri hori. Pasa den uztan, adibidez, ekainetik aurrera euria egin zuen eta horrek mantsotu egin zuen sagarraren heldutasuna. Eta hori gauza ona izan daiteke sagardozalearentzat. Egia da ez dela hain kontzentratua izango, ez duela hainbesteko gorputzik izango, baina edateko orduan horrek esan nahi du askoz ere edanerrazagoa izango dela, freskagarriagoa».

Heldutasun mantsoago hori «slow food» edo sukaldaritza tradizionalarekin alderatzen du enologoak: «Gaur egun kozinatzen ditugun platerak jan daitezke, noski, baina ez dute zerikusirik gure ama eta amonek prestatzen zituztenekin, orduak eta orduak pasatzen baitzituzten plater haiek prestatzen. Eta sagarraren heldutasunarekin berdin gertatzen da. Aurten mantsoago joan da eta sagardoa usaintsuagoa izango da, errazago edango da».

Gorputz gutxiagoko sagardoa izanik, kolorea ere ez da hain markatua izango. «Tanino gutxiago duenez, sagarra ez da hainbeste iluntzen eta argiagoa aterako da».

Heldutasun mantsoago horrek ere mesede egin dio graduazioari; izan ere, Kamioren hitzetan, «beroaren eragina askoz ere txikiagoa izan da eta ondorioz gradu aldetik ere orain dela bi urte baino gradu gutxiago izango du. Eta horrek ere edanerrazagoa bihurtuko du aurtengo sagardoa». J.S.

Nafarroa eta Ipar Euskal Herriarekin batera joateak sagar ekoizpen eskualde berriak garatzeko aukera emango dio Euskal Sagardoari.

2025/02/15
LANDAKO GUNEA
DURANGO

40' ↙ ↘
ROCK

2025/02/15
LANDAKO GUNEA
DURANGO

40' ↙ ↘
ROCK

Klikatuenak



Hontza liburudendak atek itxiko ditu, 40 urteko historiaren ondoren



«Fuera de Catalunya, Navarra es la pionera de las zonas tensionadas» 🔑



«Ausartu gara egiten ez genituen gauzekin, eta oso natural gelditu zaigu»



Propuesta de dirección para una fase que se prevé decisiva en Euskal Herria 



Euskalmet activa esta mañana en Araba el primer aviso amarillo por nieve del año
