

EUSKAL SAGARDOA, BIKAINA

Euskal Sagardoa jatorri izenpean 1.200.000 litro sagardo egin dira 2020ko uztan, eta, horretarako, 2 milioi kilo sagar erabili dira.

Duela bi urteko uztan handiari az txikiago bat zetorkiola jakineko azen, baina Euskal Sagardoa jatorri izeneko arduradunek ez zuten hain uztaz txikia espero. Hain zuzen ere, 2019ko uztan handiak, 2020ko neguko hotz faltak eta uda lehorrak eragin dute uztaz txikia.

Horren berri eman zuten Euskal Sagardoa sor-markako arduradunek irailean egindako prentsaurrekoan, eta orduan esandakoa baieztatu dute uztako datuek: 2019ko uztaren hirutik bat izan da 2020ko uztan bildutako sagar kopurua, eta horrek eragin du litro kopuruak ere hirutik bat izatea. Uztaz txikia izanik, izaera handikoa izan da bildutako sagarra, azukrean eta taninoetan oso aberatsa.

Eskualdeka eta sagastiz sagasti datuak desberdinak izan dira, baina gehienetan izan da uztaz txikiagoa. Guztira, ia 2 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa egiteko darabiltzaten sagastietan, eta, sagar horiekin, 1,2 milioi litro egin dira. Hain uztaz txikia izateko urterik egokiena izan liteke 2020a, eta 2021eko salmentak zenbatekoak izango diren ez dago garbi, baina aurrerantzean uztatik uztara horrelako aldeak egoteak asko kezkatzen ditu Euskal Sagardoa sor-markarekin lan egiten duten sagargileak eta sagardogileak, eta hainbat proiektu jarri dituzte martxan egora hobetzeko.

INTERNET BIDEZKO SALMENTA

Gaur egungo egoera zailari aurre egiteko, bada, martxan jarri da Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa online lortzeko plataforma berria, www.euskalsagardoa.eus webgunearen bidez. Kontsumitzaileek, klik baten bi-

dez, aukera dute Euskal Sagardoa sor-markako sagardo desberdinak etxean lortzeko, izan Euskal Herri osoan, izan munduko lekurik gehienetan. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako Euskal Sagardoa sor-markako 53 sagardo desberdin daude eskuragarri plataforma bateratuan.

Horrenbestez, Euskal Sagardoa jatorri izenak zerbitzu berri bat eskaini nahi izan die bai kontsumitzaileei eta sagardoaren zaleei, bai eta sagardo sektoreari ere. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen Sagardoa Route markaren salmenta plataforma bera izango da Euskal Sagardoaren dendaren oinarria.

2019tik garatzen ari zen plataforma izan da, baina gaur egungo egoerak bultzatuta, 2020. urtea bukatu aurretik martxan jarri nahi izan dena. Salmenta bide nagusietako batzuk etenda, sagardo sektoreak pausoak eman nahi ditu aurrera begira, eta, online salmentarako plataforma berriaren bidez, jendeak sagardoz gozatze-ko aukera izango du, eta sagardo desberdinak lortzeko aukera izango du, bizi den tokian bizi dela ere.

Sagardotegiek beren aldetik dituzten online salmenta platformen osagarri bat da, plataforma bateratua. Izan ere, gero eta sagardotegi gehiagok dituzte online dendak beren webguneetan, eta gero eta gehiago dira, beraz, modu horretara saltzen dutenak. Euskal Sagardoa sor-markak sortu duen plataforma berriak beste pauso bat eman nahi du bide horretan, eta, sagardotegi bakoitzaren online salmentako webguneak indartzen laguntzeaz gain, sagardo guztiak biltzen dituen plataforma bat eraiki du, kontsumitzaileari eta sagardotegiei zerbitzu berri eta osatu bat emateko.

Horrela, herritarrek Euskal Sagardo bakarra lortu beharrean, Euskal Sagardo desberdinak lor-



Euskal Sagardoa sor-markako sagardo botila bat, taberna bateko terraza batean. EUSKAL SAGARDOA



Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa dastatzen, sagarrondo baten ondoan. EUSKAL SAGARDOA

baititzake, hala nahi bada, kaxa berean nahastuta gainera. Beraz, plataformak Euskal Sagardoa bertako kontsumitzaileei eta munduko txoko gehienetakoei jartzten die eskura, klik bakarrean.

KALITATE BERMEA

Hemengo sagarrez erabat egina eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Gaur egun, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 48 sagardotegi eta 248 sagargile ari dira lanean Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizteko. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardo bultzatzeko eta kalitate bermea egiaztatzeko. Horretara-

ko, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurkitu daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren sagargileek 475 hektarea inguru sagasti dituzte. Sagarguztia jatorri izeneko 48 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti horietan sagarrondo zaharrak eta berriak daude, eta beste 100 hektarea erabiliko dira datozen urteetan sagardo sagarren produkziarako. Sagasti berririk gehienak Gipuzkoan jarri dira, Gipuzkoako Foru Aldundiak emandako laguntzarekin gehienak, eta Bizkaian eta Araban ere sagastiak landatu dira.

Bide horretan, sagasti berriak jartzten saiatzeko ahaleginak eta

konpromisoak ere aurrera segitzen du sagar sektorearen eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundien bidez. Sagar sektorea profesionalizatzen segitzea ere bada helburua, kalitatezko uztaz orekatuak lortzeko bidean.

Pauso handiak eman dira azken urteetan Euskal Sagardoaren aldeko proiektuak bultzatuta, eta datozen urteetan ere ezinbestekoa izango da sagar sektoreak egiten duen bidea, bai kalitatearen alde eta bai hemengo geroz eta sagar gehiago izatearen alde ere. Izan ere, sektoreak eta administrazioak helburu bat garbi zehaztu zuten Euskal Sagardoa sor-markaren sorreran: 15 urtean %100 hemengo sagar hutsez egitea sagardo guztia; hau da, Euskal Sagardoa zigiluarekin ekoiztea izatea sagardo guztia.

PROIEKTU ESTRATEGIKOAK

Bide horretan, sagasti berriak jartzeaz gain, teknikoki garatu beharreko lehenitasunezko lau proiektu hauek daude martxan Euskal Sagardoa sor-markako sagar sektorean:

Polinizazioa: Hemengo sagar motek elkar polinizatzeko duten gaitasuna aztertzen jarraitzea. Horrek esango du nolakoa izatea komeni den sagasti bateko barrietate nahasketa, polinizazio egokia izatea.

Bakanketa: Sagari asko dagoen urteetan sagarra bakantzea komeni da, uztaz orekatuagoak egiteko. Hemengo orografiara eta sagar motetara egokituakotako bakanketa sistemak probatzen ari dira sagar sektoreko kideak.

Aukeraketa: Hemengo baserrietan beti egin den lana izan da, sagar mota bat txertatu nahi bada, mentuak sagarrik egokien eta emailleenari hartzea, barrietate

hobetuz joateko. Lanketa hori modu antolatuta eta jarraituan egin nahi da aurrerantzean ere, mintegietarako sagarrik onenetako mentu oinak eman ahal izateko.

Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak Internet bidez eskuratu daitezke, eta etxean jaso

Lurra: Gero eta garrantzi handiagoa ematen zaio lurrraren lanketari, eta ezinbestekoa da sektorea horretan formatzea uztak, orekatzeko ez ezik, kalitateko sagarra izateko ere.

Euskal Sagardoa jatorri izenak 115 sagar mota ditu onartuak, eta horietako 24 dira gehien erabiltzen direnak, gezak eta garratzak (gaziak). Horiek egoki nahasteak emango dizkio sagardoari bere ezaugarriak, eta sagardotegi bakoitzak lortu nahi izaten du bere gustuko nahasketa eta sagardoa.

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



Euskal Sagardoa sor-markarako sagar bilketaren aurkezpena, Villabonako (Gipuzkoa) Otalarreko sagasti esperimentalean, irailaren 17an. EUSKAL SAGARDOA

sagardotegi denboraldia zuentzako prest!

zatoz sagardo berria dastatzera!

