

**Ongi etorri harpidedunentzako albisteetara**

Ordaindu beharreko albiste batean sartu zara eta zure kontu pertsonaleko klik bat kontsumitu duzu



PDF-EPUB ↓

2017/06/06

EGUNEKO GAIAK



## Euskal sagastien altxorrari balioa eman nahi dion sagardoa

Araba, Bizkai eta Gipuzkoako hainbat sagardotegiren elkarlanaz eta administrazioaren eta Lakuako gobernuaren babesarekin martxan jarritako ekimena da. Irailean hasi, urtarrilean aurkeztu eta atzo bertan merkaturatu zuten produktua. Etorkizunean sagardotegi guztiek %100ean tokio sagarrarekin ekoiztea dute helburu nagusi.

ANE URKIRI ANSOLA | PASAIA

INPRIMATU

BIDALI



«%100 tokioa eta kalitatearen bermea». Ezaugarri horiek aipatu zituzten bereziki, atzo, Euskal Sagardoa merkaturatzeko egin zen aurkezpenean. Jada salgai daude jatorri-deitura horretako botilak. Iazko irailean hasi zen prozesua; «baina gaurko hitzordu hau ez da zerbaiten bukaera, hasiera izatea nahi dugu», azpimarratu zuen Unai Agirre proiektuaren koordinatzaileak. Albaola Itsas Kultur Faktorian egin zuten merkaturatzearen aurkezpen ofiziala. «Gure filosofiarekin bat egiten du, itsasoarekin oso lotua egon da sagardoa –esan zuen ilusioz Agirre–. Indarrak batu ditugu, denok norabide berean egin dugu arraun, portuan inor utzi gabe».

36 sagardotegirekin hasi dute etorkizun oparoa izatea espero duten ibilbide hau, 200 hektareatik gora erabili dituzte eta aurtengo uzta 1.320.000 litrokoa izan da. Sagarrei dagokienez, 115 sagar barietate baliatu dira; horietatik 25 nagusiak izanik eta 90, atxikiak. «Euskal sagastietan altxorra daukagu eta horren balioa nabarmendu nahi izan dugu», goraipatu zuen Agirrek, baserrietako ekonomia sustatzea ere helburu nagusietako bat dela gehituz, eta etorkizunean Euskal Herrian ekoizitako sagardo guztia bertako sagarrarekin ekoiztea.

### 36 SAGARDOTEGI

1.320.000 litroko uzta batu dute aurtengoa, 36 sagardotegiren ekoizpenarekin eta 200 hektarea baino gehiago erabili. Horra, 2017ko Euskal Sagardoa jatorri-deiturako edariaren gaineko datuak.

SEKZIOAK

ORRIALDEAK

ARTIKULUAK

HEMEROTEKA



HEMEROTEKA GARA HASTA 12/11/2013

HEMEROTEKA GARA DESDE 12/11/2013

PUBLIZITATEA



camino de santiago

AZKENAK

Elkarlanaren indarra nabarmendu zuten guztiek eta Aitor Intxaurrea Bizkaiko Sagardogileen elkarteko zuzendariak «prestigio soziala eta lehiakortasuna» aipatu zituen. «Oparia kaxan sartu eta lazotxoarekin aurkezteko prest daukagu», esan zuen Xabier Arruti, Gipuzkoako Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendari nagusiak, beraien foru gobernuaren bultzada azpimarratuz (65.000 euroko diru-laguntza). Fruitel Elkarteko presidente Antxon Mendia jatorri-deitura hau ekoizleentzat ere bultzada izango delakoan dago: «Lur eta sagasti gehiago eta diru-laguntza gehiago jasotzea suposatuko du».

### Mundu mailako merkatua

Bizkai, Gipuzkoa eta Arabako sagardogileek bat egin dute Euskal Sagardoa jatorri-deitura aurrera eramateko. Arabako Foru Aldundiko zuzendari Asun Quintanak beraientzat plazer handia izan dela jakinarazi zuen. «Baliteke sagardoaren mundu honetan Araba ezezaguna izatea, baina labore-lanetarako gure lurraldea oso egokia dela erakutsi nahi dugu», adierazi zuen Quintanak.

Arabako bi sagardotegik, Bizkaiko bostek eta Gipuzkoako 29k osatzen dute lankidetzan abian jarritako egitasmoa.

«Bereizgarri den zigilu bat jarri nahi izan diogu», azaldu zuen Tapiak, astigartarra izanik atzoko aurkezpena «are bereziagoa» zela esanda. Euskal Sagardoa jatorri-deiturakoa dela ziurtatzeko, botilaren kapsula edo lepoan sagar gorri bat izango du, kalitate-berme zigiluarekin batera. Horrela identifikatuta egongo dira saltokietan, Arantxa Tapiaren aburuz, «mundu mailako merkatuan lehiakor izateko zerbait berezia izan behar baitu produktuak». Bidean zailtasunak izan direla azaldu zuen, apustu hau bermatzeko sagardotegi bakoitzak zerbaiti uko egin behar izan baitio. «Sagardoaren kontsumoaren kultura sustatu nahi dugu, urte osokoa eta ez txotx garaikoa bakarrik», ohartarazi zuen Tapiak. Oraindik egiteko asko dagoela eta sagardotegiek administrazioa eta Lakuako gobernu bidelagun izan behar dutela ondorioztatu zuen.

Sagardo botilak jada merkatuan daudela ospatzeko, uztaren aurreneko dastatzea egin zuten Mikel Garaizabal enologoaren jarraibideekin. Kolorea, usaina eta zaporea nabarmendu zituen, bertaratutakoak topa egiteko zain zeuden bitartean. Jon Lezamak, Lea-Artibaiko sagardogileak, bakoitzak bere berezitasunak dituela argitu zuen, atzo dastatu zituen lehenengo biek «freskotasuna» bai eta garraztasun handirik ez zutela jakinaraziz. «Guk betidanik erabili izan dugu bertako sagarra», argitu zuen Lezamak.

naiz: **naiz:**  
@naiz\_info

Un detenido en Heathrow en relación al atentado de Manchester

[naiz.eus/eu/actualidad/...](http://naiz.eus/eu/actualidad/)



32r

naiz: **naiz:**  
@naiz\_info

[AMPLIACIÓN] Hombres armados atacan el Parlamento iraní y el mausoleo de Jomeini, en Irán

[naiz.eus/eu/actualidad/...](http://naiz.eus/eu/actualidad/)