



Bizkaian 2020ko sagar uztarekin egindako sagardoak izaera handikoak dira. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

GOZATU BIZKAIKO SAGARDOAZ

Bizkaiko sagardoak bertako sagarrarekin egiten dira. 73.000 litro sagardo ekoitzi dituzte 2020ko uztako sagarrarekin.



Euskal Herri osoan bezala, Bizkaian 2020ko sagar uztza beste urte batzuetan baino urriagoa izan da. Aurreko uztza ugaria izan zenez (150.000 litro), sagarrondoak agortu egin ziren, eta 2020ko neguko klimatologiak fruitu eskasia eragin zuen, ez baitzuen hoztik egin.

Sasoi honetan, oso sagar uztza bereziko sagardoa dastatu ahal izango da Bizkaian, 73.000 litro bildu baitira. Hala azaldu zuten Bizkaiko sagardoaren sektoreko ordezkariak urtariraren 27an Zornotzako Uxarte sagardotegian, aurtengo Bizkaiko sagardo garaia aurreratu.

Bizkaian 2020ko uztarekin egindako sagardoak bereziak dira, izaera eta gorputz handikoak, kolore bizikoak; usain freskoa dute baita eboluziorako gaitasuna ere, Juan Zuriarrain enologoak aurkezpen ekitaldian esan zuenez: «Sagardo berriak oso biziak eta bolumen handikoak dira ahoan; izaera handikoak dira, gorputz handikoak».

Sagardo berriak iazkoak baino aterakin handiagoko sagarrekin eginda daude, azukre gutxiagorekin, baina, batez ere, polifenol maila altuekin. «Sagar mingots edo gozo mingotsekin gertatu dira gehienak, eta azidoen eskasia dago».

Bizkaiko sagardoak bertako sagarrarekin egiten dira. Aurtur, pandemiak eragindako zailtasunak gorabehera, Bizkaiko sagar-

«Garai zaila bizitzen ari gara, baina Bizkaian lanean jarraitzen dugu kalitatezko sagardoa egiteko»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Bizkaiko Sagardogintza Elkarteko presidenteordea

dotegiak ez dira sagardo sasoirik gabe geratu. Bizkaiko sagarrarekin bakarrik egindako produkturik onena eskaintzeko ahaleginean diharduten zortzi ekoizleei esker, hain zuzen: «Garai zaila bizitzen ari gara, oso, baina Bizkaiko sagardogileok hemen jarraitzen dugu lanean kalitatezko sagardoa egiteko, ezaugarri

tipikoekin. Bizkaiko sagardoak bereizten dituen nortasun handiko lurraldea», nabarmendu zuen Jose Antonio Zamalloak, Bizkaiko Sagardogintza elkarteko presidenteorde eta Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak.

Ezohikoak diren garai hauetan, Bizkaiko sagardotegiek ere egokitu behar izan dute. Horrela, bezeroek segurtasun distantziarekin egon behar dute sagardotegietan, eta sagardoa mahaian dastatu. «Moldatzea egokitu zaigu, eta, horregatik, sagardoa kontsumitzeko modua aldatu dugu aurtur, baina horrek ez du eragotziko gero eta jarraitzaile gehiago dituen eta bere ezaugarriengatik hobetzen ari den edari batez gozatzen jarraitzea», Zamalloaren hitzetan.

Horrela, Bizkaiko sagardogileek sagardoa kontsumitzen jarraitzeko deia egin dute, bai etxeetan, baita sagardotegietan ere. «Gure tradizioaren parte da sagardoa, eta aurtur COVID-19aren aurkako protokolo guzti-guztiak ondo zehaztuta datoz». Sagardoaren sektoreak protokolo espezifiko



Bizkaiko sagardo garaiaaren aurkezpena Zornotzako Uxarte sagardotegian. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

bat garatu baitu, egun indarrean dauden arauak betetzeko jarraibideak jasotzen dituen, baina, aldi berean, baldintza batzuk ulertzen dituen, jendeak sagardo berriaz ahalik eta segurtasun handienarekin gozatu ahal izan dezan eta esperientzia erakargarriagoa eta berritzaileagoa izan dadin.

Aurten dastatu daitekeen Bizkaiko sagardoa Bizkaiko lurretatik datorren produktu bat egiteko apustu sendoaren emaitza da,

azken batean. Edari horren funtsa baserrietako ekoizpena da, baita sagardogileen lan ardurasua ere.

Gaur egungo zailtasunak aintzat hartuta, sektoreak badaki ahailegin handiagoa egin behar dela, eta horretarako prest daude. Sektorearen ordezkariak pentsatzen dute kontsumitzaileak jarraituko duela Bizkaiko Sagardoa etiketarekin egindako sagardo marka horretan sinesten, produktua kalitatezkoa dela

bermatzen baitu etiketak. «Funtsezkoa da bezeroek gure produktua babesten eta hartaz fidatzen jarraitzea». Halaxe adierazi dute Bizkaiko sagardoaren sektore ordezkariak.

AURRERA EGITEN

Azken batean, Bizkaiko sagardoa lurraldeko egileen lanaren emaitza da; tinko ari da aurrera egiten eta hazten, eta aspalditik dihardu Euskal Sagardoa sor-marka garatzeko lanean. Bizkaiko sagardo

garaiaaren aurkezpenean, Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzaileak zera azpimarratu zuen, Euskal Sagardoi atxikitako ekoizleak marka hori haz dadin jartzen ari diren «ilusioa eta grina». Bizkaian lau dira Euskal Sagardoa izeneko sagardoa ekoizten duten sagardogileak: Uxarte, Axpe, Etxebarria eta Laneko.

Bizkaiko Foru Aldundiaren frutagintza estazioan, Zallan, urteak daramatzate sagardo saga-

rondoaren moten eta patroien portaera agronomikoa eta teknologikoa aztertzen. Aurten, sektorearekin elkarlanean, fenol lurrunkorren agerpenari buruzko azterlana egin da, Zornotzako Uxarte sagardotegian egindako muztio batekin.

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

Zelaia
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus