



ACTIVIDADES



RECURSOS



EUSKALTEGIS



BIBLIOTECA



NOTICIAS Y EVENTOS



CONOCE IKASBIL

Revista Digital



Josu Esnal, Sagardo Mahaiaren koordinatzailea

Nivel 1
★★★★★

2013/03/05

Autor: Noelia Lataburu
(Maramara taldea)

Número: 1255272

Objetivos didácticos:

Dialecto: Unificado

Número de visitas: 46

Duración: 01:09

0

Josu Esnal: "Sagar txarrarekin ez dago sagardo ona egiterik"

Sagardotegi-denboraldian bete-betea sartuta hitz egin dugu Sagardo Mahaiaren koordinatzailearekin, baina kupeletatik haratago lan zabala egiten du Josu Esnalek sagardoaren inguruan.

Beste batzuen artean, botilara heldu arteko prozesua eta Sagardo Mahaiaren lana ulertzen lagundu digu, *Basque Culinary Center* fakultatean egindako hitzorduan.

Zergatik sortu zenuten *Gorenak* marka?

Sagardo-mundua aspaldikoa da eta tradizioa eta kultura propioak ditu, baina ikusi genuen denok ezagutzen dugun txotx famatu hori, maila batean, moda ere izan dela eta mugatuta dagoela berrikuntzarik egiten ez bada. Nahita edo nahi gabe, sagardoa txotx-garaian bakarrik edatera ohitu dugu jendea, eta gure helburua botilan ere produktu duina eskaintzea da eta sagardoa urtean zehar ere edan daitekeela erakustea.



Eta lortu al duzue?

Horretan ari gara. Gero eta gehiago hitz egiten da sagardoari buruz. Gero eta ekimen gehiago egiten ditugu, eta baditugu egitasmo dezente horren inguruan. Denak ezin ditugu atzorako egin, noski. Denbora beharko da eta urteen poderioz lortuko dira hainbat kontu. Azken batean, dena egiteke baitago.

Zein dira *Gorenak* markaren ezaugarri nagusiak?

Guk beti esaten dugu sagar on batekin sagardoa txarra egitea badagoela, baina sagar txarrarekin ez dagoela sagardo ona egiterik. Gure asmoa lehengaiari garrantzia ematea da. Hau da, balioa sagarrari berari ematea eta prozesu guztia kontrolatzea.

Nola egiten duzue hori?

Alde batetik, baseritarrekin sagarra hobetzeko teknikoki zer lan egin daitekeen landu dugu. Hobekuntza horiek aplikatu ondoren, gure konpromisoa landutako sagar horiek prezio altuagoan erostea da. Upategian ere prozesua hobeto zaintzea da gure helburua. Halaber, kontrolak eta zorrotasun-maila handitu ditugu, merkaturatu baino lehen laborategian analisi fisiko-kimikoak egiten ditugulako, besteak beste. Azkenik, sagardoari gure marka ezarri eta kaleratu egiten dugu.

13 sagardotegi zaudete proiektuan, eta guztiak gipuzkoarrak.

Sagardoaren % 95 Gipuzkoan bertan ekoizten da, eta % 75 ere bertan edaten da. Sagardogileak ere, logikaz, zenbaki horietan mugitzen dira. Gutxi batzuk ditugu Bizkaian, hiru

Mi cuenta

Correo:

Contraseña:

[crear usuario](#)
[¿Olvidó su contraseña?](#)

Te puede interesar



Nivel 1

Sagardo esperientziak!

Zenbait sagardotegitan bisita eta dastaketa odatuez aain pakel...[+]

Dokuteka - 17-dic-2012 - 251 Visitas



Nivel 1

Labeldun sagardoa

Jakes Agirrezabal, Hazi erakundeko zuzendari orokorrarekin egin...[+]

Ejercicios - 30-abr-2012 - 688 Visitas



Nivel 2

Jakes Agirrezabal: "Euskadin kalitatezko sagardoa ekoiztuko duen industria bat egongo dela ziurtatzen ari gara"

Jakes Agirrezabal, Hazi erakundeko zuzendari orokorraren ustez, ...[+]

Entrevistas - 30-abr-2012 - 622 Visitas



Nivel 2

Sagaretik sagardora

Nola egiten da sagardoa? Sagar-biltzetik hasiko gara prozesua ...[+]

Ejercicios - 24-ene-2012 - 907 Visitas

Nivel 2

Sagar ekoizpena eta sagardoa

Aurtengo sagarrondoek uzta oparora eman dute eta, jadan...[+]

Dokuteka - 04-oct-2006 - 2200 Visitas



Nivel 1

Sagardoa egoki kontsumitzeko gomendioak

Sagardoa egoki kontsumitzeko gomendioak ematen ditu Domi...[+]

Dokuteka - 02-feb-2006 - 1566 Visitas

Mostrar artículos del mismo formato

Mostrar artículos del mismo nivel

inguru Iparraldean, beste bat Araban eta beste bat edo bi Nafarroan.

Guztiak Gipuzkoakoak bai, baina ez Gipuzkoako guztiak.

Sektorean, gutxienez, bi elkarte daude Gipuzkoan, eta elkarteetan ez dauden sagardotegi batzuk ere badira. Nork bere bidea jarraitzen du, estrategiaren arabera. Oraingo 13 gara, baina ez dago proiektu itxirik, ez haien aldean, ez gurean. Orain bai, ez dakigu gure filosofia gustukoa izango den guztientzat.

Eta badago guztientzako merkatua?

Bai eta ez. Alde batetik, sagardoaren merkatuak hazkunde handia izan du azkeneko urteotan, baina, bestalde, krisi madarikatu honek eragina izan du. Kontsumoa geldirik dago, eta sagardoa ez da salbuespena. Eta krisia noiz pasatuko den? Batek daki. Baina merkatua egon badago, batez ere, oraingo kontsumoa tokikoa delako, Gipuzkoan.

Eta Sagardo Mahaian, zein da zuen lana?

Sagardo Mahaia prozesu guztia lantzeko sortu zen erakundea da. Ikerketa guztiak egin ondoren, erakundeekin zein baserritarrek in harremanak egin ondoren, hitzarmenak bultzatu, sinatu eta martxan jarri ondoren, Gorenak marka kudeatzeko baimena duen elkarte da. Bertan lana mota guztietakoa da: sagastiekin lanak nola uztartu adosteko baserritarrek in dagoen elkarlana; upategietako lana, bertan gertatzen den guztiari irtenbidea ematen saiatzea; komertzialki, komunikazio-planak egitea eta marketin kontuez arduratzea. Horrez gain, maila horietan lan egiten duten pertsona guztiekin lotura-lana egiten dugu. Koordinazioa, azken batean.

Ikerketari ere arreta berezia jartzen diozue.

Ahal dugun neurrian. Edozein ikerketak esfortzu handia eskatzen du ekonomikoki, baina baditugu ikerketak buruan: sagarrak nola hobetu, sagar-mota guztiak nola zaindu eta landu –Euskal Herria da sagar mota gehien dituen zonaldea, 150 inguru–, guk nahiko genukeen sagardoa ekoiztu ahal izateko zer nolako sagarra behar den, sagardoaren prozesuan sortzen diren hondakinak nola tratatu... Gauza asko daude egiteko.



Elkarlanean ari zarete Basque Culinary Center eta Fraisororekin, beste batzuen artean.

Bai, *Basque Culinary Center*ren sagardo ofiziala gara. I+G+i arloa oso garatuta dute eta zenbait ikerketa egiten ditugu bertan. Horrez gain, sagardoa zer den erakusten ari gara ikasleei, eta hirugarren ikasturtetik aurrera asmoa da sagardotegi bakoitzean eskolak egitea. Horren helburua, hemen sortuko diren sukaldariak, haien herrietara joatean, jakin dezatela sagardoa zer den, nola egiten den eta bere historia. Gure enbaxadore izango dira, nolabait. Fraisororekin ere oso harreman ona dugu. Duela bi urte Fraisorok dituen egiturekin sagardoaren inguruan zer egin zitekeen aztertzen hasi ginen eta guk geuk ere zer egin dezakegun.

Zein da ekoizleen egoera gaur egun?

Euskal Herrian denetarik dago: betidanik sagardoa egin dutenak, ekoizle handiak, ekoizle txikiak, teknologian inbertitu dutenak... Txotx kontuekin badira ia-ia horretaz bizi direnak eta badira txotxa erabiltzen dutenak botilak saltzeko erakusleio moduan. Ekonomikoki kontsumoak behera egin du, baina nork bere egoera dauka.

Aurrera begira, zein dira zuen erronkak?

Sagarrarekin ditugun egitasmoak gauzatzen urtetako lana dugu, eta, laguntzak baldin baditugu, ikerketak egiten jarraitu nahi dugu.

“Aurtengo uzta iazkoa baino hobea da”. Zenbat du



Mostrar artículos del mismo nivel y objetivos didácticos



Diccionarios

mitotik honek?

Hori esaten dugu beti, hori galdetzen duzuelako beti (kar, kar). Ez da mitoa. Arrazoia da sagardoak, bizia den heinean, beti izango duela zerbait berezi.

Txotxa ala botila. Busti zaitez!

Baten batek errieta egingo dit agian, baina nik nahiago dut txotxetik edan txotx-garaian eta botilatik urtean zehar, garaian garaikoa.

Segidan, bideo labur bat duzu. bertan, Josu Esnalek azalduko digu nola sortu zen *Gorenak* marka.

Transcripción [\[+\]](#)



Comentarios

[Autentifíquese para comentar](#)

Prácticas

Dokuteka
Ejercicios
Pruebas de nivel
Aprende jugando
Primeros pasos

Recursos

Manuales
Cursos
Reglas lingüísticas
Enlaces
Revistas

Euskaltegis

HABE Liburutegia

Catálogo
Nuestros servicios
Novedades

Noticias y eventos

Agenda
Noticias
Noticias HABE

Conoce IKASBIL

Contacta
FAQ
Sugerencias
Petitionen
Ayuda