

2022ko uzta

Izaera haundiko sagardoa

2022ko uztarekin 10 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta txikiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako, eta 1.200.000 litro inguru Euskal Sagardo egin dira.

URUMEA UZTA

2022ko uztarekin 10 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta txikiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako eta 1.200.000 litro inguru Euskal Sagardo egin dira, pasa den urtean, esaterako, 3,5 milioi litro inguru izan ziren. Guztira 2 milioi kilo inguru sagar bildu dira Jatorri Deiturako 480 hektareatan. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Araba 48 sagardotegi biltzen ditu gaur egun, eta 249 sagargile.

Aurten uzta txikia izan da kopuruan, baina izaera haundikoa. Tanino altuko eta izaera haundiko sagardoak izango dira orokorrean, eta alkohol graduazio haundiagoak. Luzera, bilakaera oso ona izango duten sagardoak dira, orokorrean.

Sagardo naturalaz gain, azken urtean sagardogileak beste mota batzuetako sagardoak ere ekoizten hasi dira: sagardo apardunak, izotzeko sagardoak edo zaporetako sagardoak, esaterako.

Iaz baino bertako sagar gutxiago

Aurten iazkoa baino sagar uzta txikiagoa izan da, baina sagastiek izaera haundiko sagarra eman dute. Beroaren eta lehortearen eraginez sagar kantitate haundia erori da aurten, eta sagarraren heldutasunean ere eragina izan du. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagar-

doa ekoizteko, 249 sagargileren bi milioi kilo inguru sagar erabili da. Oihana Gainerain Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako presidentek azaldu duenez, «aurreko urteko uzta oparoa izan zen, eta 2022koa txikiagoa izatea espero genuen, baina udako klima lehor eta beroak are txikiagoa izatea eragin du».

Hogeita bigarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean, Gipuzkoako sagasti batzuetako sagarren egoera ezagutzeko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Erzeila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2022ko sagar uztaren ezaugarriak

Iazko datuekin alderatuta, heldutasuna pixka bat atzeratua etorri da almidoiaren erregresioari begiratuta, baina aldi berean, azukre maila altuagoarekin etorri da.

Azukre mailari dagokionez, aurtengo urteak batz bestea 11,8% Brix izan ditu, eta aurreko urtean baino 1,3 puntu altuagoa izan da. Barnealdeko sagastietan, datu hau askoz ere altuagoa izan da.

Almidoiaren erregresioa 2,8% indizean egon da; hau da, aurreko urtean baino 0,2 puntu baxuagoa izan da.



Donostiako Tabakaleran aurkeztu zuten urte hasieran 2022ko sagardo uza.

Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta hiru barietate talde ikusi dira. Aurreeratuenak: Patzoluia, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki eta Manttoni. Erdikoak: Aritza, Urtebi Haundi eta Udare Marroi. Eta atzeratuenak: Erzeila, Moko, Verde Agria eta Urdin.

Kalitatearen aldeko apustua

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatutako dirulaguntza deialdiei esker, 115 hektarea landatu dira dagoeneko. Makinariari dagokionez, 175.392,97 euroko dirulaguntzak onartu dira, eta sagasti landaketarako, guztira 1.761.357,42 euro. Hau da, 2016an hasita, 1.870.836,99 euroko dirulaguntzak onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Gipuz-

koako Foru Aldundiaren Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden Euskal Sagardoa nahiz Gorenak bi kalitateko marken, eta marka hauek gabeko sagardoaren azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak egiten dira bertan; izan ere, laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua.

2022ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Laborategian 4.300 lagin (murtioak, hartidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratze puntuan zeuden sagardoak...) aztertu ziren fisiko-kimikoki, 34.000 determinazioekin.

Era berean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigilura bideratutako sagardo naturalaren 610 bat la-

gin dastatu dira.

Fraisoro Laborategia estatu guztian sagardo naturalerako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea, azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzaren diren egiaztatzeko. 2013an martxan jarri ondoren, 1.000 dastatze saiortik gora egin ditu gaur arte Fraisoro Laborategiko dastatze panelak.

Prezioetan aldaketa

Bestetik, sagardoaren sektoreak iragarri du produktuaren prezioa igo duela «kostu zuzenak haunditu» direlako. Batez ere beira, gasolio, kartoi eta energiaren prezioaren igoeratik. «Sektore gehienetan gertatu den bezala, sagardoaren ere bere prezioak eguneratu behar ditu». k

LARRE-GAIN
TOLTE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

OYARBIDE
SAGARDOAK

Irekiak ditugu gure atekak
Astelehenetik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserría - ASTIGARRAGA
T.F. - 943 55 31 99