



Onintza Enbeita bertsolaria, Bizkaiko sagardo denboraldia abiatzeko txotx irekiera ekitaldian, urtarrilaren 23an, Zornotzako Uxarte sagardotegian. ANBOTO

KALITATE ONEKO SAGARDOA

2018ko sagar uztako sagardoa kalitate onekoa da, gorputz eta izaera handikoa. Freskoa eta txinparta finekoa da, eta usain ederra du.

Botilatik dasta daitezkeen 2018ko sagar uztako sagardoa ederra da, kalitate onekoa.

Sagar urte lasaia izan da 2018a, sagarrondoek aurreko urtean baino sagar gutxiago eman dute, baina kalitate handikoa izan da 2018ko uztan bildutakoa. Horrela, sagardoa ere oso ona egin da, oro har.

Sagardotegi batetik bestera sagardoaren ezaugarriak alda daitezkeen arren, gorputz eta izaera handiko sagardoa ekoitzi dute sagardotegietan. Usain ederrekoa eta ongi biribildutako sagardoa da; freskoa eta txinparta finekoa.

Guztira 12,5 milioi litro sagar inguru egin dira Euskal Herrian 2018ko uztan bildutako sagarren bidez, aurrekoan baino gutxiago, orotara 13,2 milioi litro sagardo inguru egin baitira 2017an.

SAGAR ONA

Bizkaian 108.000 litro sagar egin dira 2018ko uztan, Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Aurreko urte baino sagar gutxiago jasotzen baina oso sagar ona. «Lehorra izan zen, eta uste gabe sagar gehiago izango genituzkeen baina eguraldiak ez digut lagundu», esan zuen Aitor Intxategak, Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen presidentek. Bizkaiko sagardo denboraldia abiatzeko txotx irekiera ekitaldian, urtarrilaren 23an, Zornotzako Uxarte sagardotegian.

Uxarte sagardotegian sagar ona egin dute 2018ko uztan bildutako sagarrarekin. «Sagardoa oso freskoa eta garbia; ezaugarriak ditugu», Jose Antonio Zamalazak, Uxarte sagardotegiaren duradunaren hitzetan. Aurreko urte baino sagar gutxiago jasotzen arren, Uxarte sagardotegi garaiarekin ere gutxiago dago: «Ongi egiten ari gara sagardotegi denboraldia. Jendea etortzen ari zaigu, giro onea, gazteak ere etorri dira».

Aurreko urtearekin alderatuta, 2018ko sagardo gutxiago ekoizten dute aurtengo Uxarte sagardotegian. «2017an sagar asko jasotzen nuen, eta, ondorioz, sagar gehiago egin genuen uztan baino ia».

Dena den, 2018an jaso den sagarra oso ona izan da, eta ten jasoko dutena ere ona dela ematen du. «Gure sagar itxura oso onean dautu, eta ten du ekoizpen handia egin genezakeela aurtengo amaitzen ari da eta ikusiko uztan ona izango dela. Primario ekaitz gogorrik ez bada

Itxas-Buru Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

Bertako sagarra



OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com



oialume zar sagardotegia

www.oialumezar.com
Iñaki Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38



UXARTE SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

Gipuzkoan 11 bat milioi litro sagardo egin dira 2018ko uztan, auzoaren urteetan bezainbeste gutxi. Gipuzkoako Sagar-Elkarteen Elkarteko sagardotegiek 11 milioi litro egin dituzte, eta aipatutakoak bertako sagarra asko berriztatzen dituzte. Gipuzkoako Sagardo-Elkarteko ordezkariak nabarmentzen dute.

2018ko sagar uztza berezia izan
Gipuzkoan. Oso mailakatua
banatua. Lore garaian eginda
aguraldi busti eta hotzek poli-
nizazioa zaildu dute, erlea ez
behar bezala ibili. Ondorioz,
polinizazio gutxiago izan da,
urte aurreko urtean baino txi-
agoa izan da. Sagarra ohi baino
erago iritsi da, baita berandu-
ere.

Arabako sagardozealeek, berriz, 10.000 litro inguru sagardo egin ostean, 2018ko uztan jasotako sagardoarekin, eta, horretarako, Arabako Euskal Herriko sagarra erabiltzeko, Arabako Sagarzale eta Sagardozeale Elkarteak jakinarazi duenez. Arabako hainbat lekutan, Trebiñun esaterako, uzta oso onak izan dute, eta, nahiz eta urte leku batzuetan uzta txikiak izan, Araban orotara iazko urteko sagardo kopurua egin da.

Sagar oso osasuntsua jaso da
San. Uzta, oro har, bere
errian etorri da. Araban, sagar-
egiten ez ezik, lan handia ere
erdi dira egiten bertako sagar
erakundeak berreskuratzen, aztertzen
eta gordetzen, garai batean sagar-
erakunde asko egiten baitzen Araban,
eta sagar aberastasun hori orain-
dik ere txiko askotan baitago.
Sagarrondoak lokalizatzeko,
sagarrak aztertzeko eta etorkizu-
erako mantentzeko lan handia
erdi da egiten Arabako Sagarzale
eta Sagardozale Elkarteak, eta
sagareneko galtzeko zorian zeu-
ten sagardotarako sagar mota
sagari bildu eta gorde dituzte. 120
sagar mota inguru dauzkate
sagareneko, eta sagardotarako
sagar mota horiekin lan egiten



Euskal Sagardoa sor-marka duen sagardoa egiteko sagarrak biltzen, ezkerrean, eta saltokietan eskura daitezkeen eta tabernetan eta ostatueta zerbitzatzen dituzten sagardo botila batzuk. INFOTRES



saiatzen ari dira. Halaber, Araba-ko Sagarzale eta Sagardozele Elkartea ahalegintzen ari da Araban sagar landareak landatzeko. Horretarako, hainbat proiektu prestatu dituzte.

«2018ko uztarekin egin dugun sagardoa ona da, freskoa eta garbia; ezaugarri onak ditu»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Uxarte sagardotegiko arduraduna

Nafarroan 200.000 litro inguru egin dituzte 2018ko uztan, Nafarroako Sagardogileen Elkarteko kideek azaldu dutenez. Uzta berezia izan da Nafarroan; berta-ko sagar gutxi egon da, eta sagra-rra irail bukaeran jaso ahal izan dute, normalean baino lehenago etorri baita sagarra 2018an.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, guztira, 430.000 litro sagarno eta muztio egin dira 2018ko uztan bildutako sagarren bidez: hirutik bi sagarnoa, eta hirutik bat muztioa edo jusa. Horietatik 220.000 Eztigar kooperatibak eginak dira, Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoizlerik handienak.

Bertako sagarrak soilik erabiliz egin dute sagarnoa, beren helburua hori izanik. Uzta ezohikoa izan da, Eztigar kooperatibako arduradunek azpimarratu dutenez. Sagar goiztiarrak izan baziren ere, asko usteldu, eta ez dira behar bezala loditu. Azken sagarrak, berriz, oso onak izan dira. Udaberria oso euritsua izan zen, eta euriak lore gutxiago mamitzea ekarri zuen; uda, berriz, beroa eta idorra izan da.

Alpagarria da zenbait ekoizle sagarno bereziak egiten ari direla zeregin horietarako bereizten dituzten sagarrak erabiltza: murtio gutxi dakarten sagarrak, baina oso likido kontzentratua dutenak. Sagar horiek ahal bezain beranduena bildu behar dira -%45eko errendimendua duten-, eta amaierako produktua berezia da oso: aparduna, gorputz eta txinparta handikoa. Sagarno berezi horiek beren tokia hartzen ari dira merkatuan, apurka.

250 sagar ekoizle aritu dira 500 hektarea hartzen dituzten lursailetan, 115 sagar mota ematen dituzten sagarrondoekin, eta horietako 24 sagar mota izan dira hautatuak Euskal Sagardoa sormarka duen sagardoa egiteko.

Euskal Sagardoa markaren sagartxoak duten upelak %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoz beteta egon dira, baina txotx denboraldia pasatu ondoren Euskal Sagardoa marka duten botiletan egongo da sagardo hori. Horrela, behin denboraldia amaituta, kalitate kontrol zorrotzak pasatu beharko ditu Zizurkilgo Fraisoro laborategian, eta prozesu guztia Hazi fundazioak egiaztatuko du. Modu honekin, kontrol horiek pasatu ondoren botilaratuko da Euskal Sagardoa gisa.

BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 **Ikaztegieta** - ☎ 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

**BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
lgandetan itxita

22 €ko MENUA

astelehen, astearte eta ostegunetan

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurreak,
gazta eta irasagarra

**SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN
DITUGU**

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea - Astigarraga - Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 - gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA

www.bizkaikosagardoa.eus

