Saizar eta Aginaga sagardotegiak

Sagardoaren Eusko Labela lortzeko interesa agertu dute

Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako 27 sagardotegik Eusko Labela lortzeko interesa agertu dute; tartean, baita Aginaga eta Saizar sagardotegiek ere. Horretarako, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak prentsa ohar bidez jakitera eman duenez, Kalitatea Fundazioak martxoaren 2tik abian ditu inspekzio lanak. Enologo, teknikari, sumelier edota sagardogileez osaturik dagoen Kalifikazio Komite batek burutuko ditu lan hauek.

"Kontrolak egingo ditu sagastian, instalazioetan eta elaborazio prozesuan, Araudiak jartzen duenaren haritik. Jarraian, Kalitatea Fundazioak berak analisi fisio-kimikoak egingo ditu kreditatutako laborategi batean, sagardoak araudiak biltzen dituen kalitate parametroak betetzen dituela ziurtatzeko. Bukatzeko, Kalifikazio Komiteak, sagardoen analisi sentsoriala egiteko ardura duenak, esan beharko du sagardo hauek Eusko Labelerako onartuak direla. Orduan emango dizkio Fundazioak Eusko Label etiketak onartutako sagardo botilei", berri eman dute sagardogile elkartetik.

KALIFIKAZIO BATZORDE BATEK ERABAKIKO DU LABELEAN SARTZEKO MODUAN DIREN EDO EZ.

USURBILGO SAGARDO EGUNA

"Udal eta foru hauteskundeak tarteko, aurten Sagardo Eguna maiatzaren 15ean izango da"

Ehuneko ehunean bertako sagarrarekin eginiko 800.000 litro inguru merkaturatzea espero da aurten.

27 upeltegi

Sagardogileen Elkartetik ohartarazi dutenez, "hau hasi besterik ez da egin". Iaz sagardotarako 6-7 milioi sagar izan ziren, eta ondorioztatzen dutenez, "horrek esan nahi du 4-5 milioi litro sagardo bertako sagarrarekin egin direla. Baina, merkatuak eta prozesuak behar dituzten moldaketak kontuan izanda, sagardogileek kopuru horrekin hasi dute Eusko Labeleko bidea".

Eusko labelean interesa azaldu duten upeltegiak 27 izan dira, horietatik 19 gipuzkoarrak. Hauexek: Aburuza (Aduna), Aginaga (Usurbil), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Baleio (Oiartzun), Bereziartua (Astigarraga), Calonge (Donostia-Igeldo), Etxeberria (Astigarraga), Eula (Urnieta), Iparragirre (Hernani), Itsas Buru (Hernani), Larrarte (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Ola (Irun), Petritegi (Astigarraga), Rezola (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Urbitarte (Ataun), Urkiola (Donostia).

Beste ziurtagiri bat, Gorena

Kalitatearen inguruan, bada bestelako biderik hartu duenik. Sagardo Mahaia osatzen duten hamahiru sagardogileak Gorenak kalitate zigilu pribatua aurkeztu zuten aurreko astean Hernanin. Zigilu berriarenpean merkaturatzen hasiko dira sagardo botilak. Hurrengo astetik aurrera erosi ahal izango dira Gorenak zigiluko sagardo botilak.

Ondokoak dira Sagardo Mahaia osatzen duten sagardotegiak: Astigarragako Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta, Mina eta Zapiain; Hernaniko Altzueta, Olaizola eta Zelaia; Donostiako Barkaiztegi; Ikaztegietako Begiristain, Errenteriako Egi-luze; Andoaingo Gaztañaga; Tolosako Isastegi eta Asteasuko Sarasola. Usurbilgo sagardotegirik ez da bertan.

Probaketa eta dastaketa gidatuak Sagardoetxearen eskutik

Txotx garai honetan Sagardoetxeak probaketa edo dastaketa gidatuak antolatu ditu. Helburua, garai berriko produktuaren berezitasunak lehen eskutik ezagutzea da; dastaketa sagardogilearekin batera eginez.

Egutegia

Martxoak 19 larunbata 11:00etan Gaztañaga sagardotegian (Andoain).
Martxoak 26 larunbata 11:00etan Saizar sagardotegian (Usurbil).
Apirilak 2 larunbata 10:30ean Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).
Apirilak 9 larunbata 11:00etan Zelaia sagardotegian (Hernani).
Apirilak 16 larunbata 11:00etan Bereziartua sagardotegian (Astigarraga).

Prezioa

Dastaketa gidatua eta pintxoak: 10 euro pertsonako.

Izen-ematea

Sagardoetxean (Astigarragan)
Tf: 943 550 575.
E-posta: info@sagardoetxea.com

Saizar sagardotegia: "Sagardo suabea eta edateko erraza bezala definitzen dute bezeroek"

Saizar sagardotegiak 1.700.000 litro inguru prestatu ditu aurten, bezeroek dastatzeko. Martxoaren 26rako gainera, Astigarragako Sagardoetxeak dastatze gidatua antolatu du bertan. Izena emateko 943 550 575 telefono zenbakira deitu behar da. Sagardo Egunean itxiko ditu ateak sagardotegiak.

NOAUA! Zer nolako ezaugarriak ditu Saizarko aurtengo sagardoak?

Napo Lertxundi. Iazkoa baino gradu baxuagokoa da. Parametro analitikoak konpentsatuagoak daude. Gorputza duena, usain frutaduna.

N. Zein da sagardo on bat ekoizteko formula?

N. L. Sagarraren kalitatea. Sagarra bere heldutasun puntu hoberenean biltzea, barietate egokiak erabiltzea. Guztia, ekoizpen teknologia berriekin konbinatuta.

NAPO LERTXUNDI

"Duela sei urte sagarrondo kopurua handitzearen aldeko apustua egin genuen"

N. Sagardoak bere labela izatearen inguruan zer iritzi duzu?

N. L. Saizar labela edo kalitate bereizgarria duen sagardoa merkaturatzeko lanean hasi zela denbora da. Duela sei urte sagarrondo kopurua handitzearen aldeko apustua egin genuen eta egun, sagardo izaerako barietateen 13 hektarea sagarrondo ditugu.

N. Eta bezeroek zer diote zuen sagardoaz?

N. L. Saizar sagardo naturala, sagardo suabe eta edateko erraza bezala definitzen dute bezeroek.

N. Orain artekoan, zer moduz doa aurtengo denboraldia?

NAPOLEON LERTXUNDI, SAIZAR SAGARDOTEGIKO BILTEGIAN.

N. L. Aurtengo txotx denboraldia, modu onargarrian doa, baina bezeroen jarrera aldaketa nabarmendu behar dugu. Asteburuetan gehiago datoz. Aipatzekoa da, larunbat eta igande eguerdietako bezeroen mugimendua. Bezeroen artean aniztasuna nabari da. Gipuzkoako udalerri desberdinetatik eta inguruko herrialdeetatik datoz. Astelehenetik ostegunera berriz, sagardotegira datozen bezero gehienak eskualdeko enpresetatik datoz.

N. Izena ezaguna izatearekin dena egina al dago? Hala ez bada, zer erronka dituzue aurrera begira?

N. L. Ezta gutxiagorik ere. Azken urteotan markari dagokionean jarrera hartze on bat lortu izanak, etengabeko ahalegina eskatzen du eta aldi berean, exijentzia maila altuagoa da. Gure helburu nagusietako bat, bezeroek izena kalitatea eta homogeneotasunaren sinonimo gisa identifikatzea litzateke.

N. Zergatik esan nahi zenieke bezeroei, "etorri Saizarrera!"?

N. L. Etorri Saizarrera. 23 kupeldun bodegaz gozatu ahal izango dute eta sagardo berria dastatu, bakailao tortilla on batekin eta txuleta gozo batekin lagunduta.

"Sagardo Ozpina eta Sagardoz produktuek ere harrera ona dute"

NOAUA! Instalakuntza berriekin batera, produktu eskaintza zabaltzen joan zarete. Betiko sagardoa alde batera utzita, zer nolako harrera dute produktu berriok?

Napo Lertxundi. Sagardoak produktu izarra izaten segitzen du, nahiz Sagardo Ozpina eta Sagardoz produktuek ere harrera handia duten. Sagardoak estatu mailan ere haztea ekarri digu, Madrilen, Bartzelonan eta Valentzian presente egotea, sagardotegi estiloko lokalak, taberna euskaldunak ugaltzeari esker.

Datuak

Informazioa eta erreserbak:
943 362 228 edo sidrassaizar.com
Zenbatentzat tokia: 300 lagun.
Kupel kopurua: 76.
Irekitzeko epea: urtarriletik maiatza erdialdera arte. Sagardo denboraldia Sagardo Egunean bukatzen dute.