

OTORDUAK SAGARDOTEGIETAN

Sagardotegietan otordu ederrak egin daitezke, eta txotxetik dasta daiteke 2022ko uztako sagarrarekin egindako sagardoa.

Urtarrilaren 11n, «Gure sagardoa berria» oihu eginda, Aitziber Garmendia eta Jon Plazaola aktoreek zabaldu zuten 2023ko sagardotegi garaia Astigarragako (Gipuzkoa) Alorrenea sagardotegian, Astigarragako Udalak eta Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatutako 30. Sagardo Berriaren Egunean. Egun berean, Sagardotegia Euskal Sagardoaren Museoan ere dastatu eta ezagutu ahal izan ziren aurtengo sagardo berriaren xehetasun guztiak.

Egun horretatik aurrera, Euskal Herriko sagardotegiak pixkanaka ateak irekitzen hasi ziren aurtengo txotx garairako. Gainera, 2022ko sagar uztarekin egindako sagardoa upeletik bertatik txotx eginez dasta daiteke. Hori da sagardogileek azken bi urteotan egokitu behar izan dutena, COVID-19a dela kausa, eta sagardozaletatik atsegin handiz hartu dutena: sagardoa txotxetik dastatzea, sagardotegietan ohi den bezala.

Izan ere, txotx garaia berezia izaten da, sagardozaletatik eta bezero guztiei sagardoaz gozatzeko modu berezi bat eskaintzen dietelako, sagardo berriak dastatzeko, lagun artean. Sagardotegiek bereizgarri garrantzitsu bat baitute: sagardotegietako sagardogileak bereak dira dastatzera ematen den produktuaren ekizleak, eta bezeroei upel bakoitzeko sagardoaren nondik norakoak ematen dizkieten. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune dira.

Ondorioz, sagardozaletatik aurtengo denboraldia pozik hasi dute, bi urteren ondoren txotxetik dastatu ahal izango baitute sagardoa. Ohiko giroa itzuli da sagardotegietara, eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango da, lehenago egiten zen moduan, zutik eta upelen artean.

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduerak ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegietan sagardo dastatzeko gidatuak eskaintzen dituzte otor-



Txotx egiten, Alorrenea sagardotegian, XXX. Sagardo Berriaren Egunean. JON URIBE / FORUM



Otordu bat egiten, Astigarragako Oialume Zar sagardotegian. ANDONIE CAMELLADA / FORUM

duaren aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoak berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik.

Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko, eta zenbait sagardotegik ostatu hartzeko aukera ere eskain-

tzen dute (informazioa www.sagardoa.eus webgunean).

SAGARDOA ONLINE EROSI

Sagardoa erraz eskuratu daiteke Internet bidez. Izan ere, www.sagardoa.eus webgunearen berraren bitartez, ehun euskal sagardo mota baino gehiago eros daitezke: sagardo naturalak, ekolo-

gikoak, apardunak, zuku ekologikoak eta naturalak, Euskal Sagardoa sor-marka dutenak... Online dendaren bereizgarri nagusia da sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera, jendeak eskatu eta bere etxean jasotzeko ahal izango dituenak.

Halaber, sagardotegian automatikoki mahala erreserbatzeko aukera ere ematen du www.sagardoa.eus webguneak: sagardo-

tegia aukeratu, mahalkide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahala erreserbatuta geldituko da. Deterik egin edo mezu elektronikorik bidali gabe, Sistema honek arrakasta handia izan du bezeroen artean, eta aurtengo sagardotegi gehiago automatikoki erreserbatzeko aukera egongo da.