

Otsailaren 5ean irekiko da ofizialki sagardo denboraldi berria

Olatz Lasa 2021-01-19 13:34



Aurtengoan 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira Euskal Sagardoa Jatorri Deiturapean, eta horretarako 2 milioi kilo sagar pasatxo erabili dira.

Donostiako Kursaalen egin dute txotx denboraldi berriaren aurkezpen ekitaldia goizean. Bertan izan dira Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako Sagardogileen Elkarteko ordezkariak. Otsailaren 5ean irekiko da ofizialki sagardo denboraldi berria, hala ere denek ez dute egin berean emango hasiera. Astigarragan kokatzen den Sagardoaren Lurraldeak, esaterako, otsailaren 3an emango dio hasiera.

Sagardo berria dastatzeko aukera egongo da sagardotegietan, baina ez ohiko moduan. Sagardoa pitxerretan edota botila gardenetan zerbitzatuko da mahaian. Botila bakoitzak txartel bat izango du zintzilik kupelaren zenbakiarekin, eta QR kodea ere edukiko du informazio gehiago eskuratzeko. Zerbitzariak ekarriko du mahaira sagardoa, eta otorduaren bueltan, mahaiko lagun bat joan daiteke kupelera sagardo bila, beti ere sagardotegiko arduradunarekin.

Mahai bakoitzean sei laguneko taldeak egon daitezke gehienez ere, eta eserita. Bakoitzak bere platera edukiko du, nahiz eta janaria, betiko moduan, erdian ipiniko den bertatik zerbitzatzeko. Ordutegiari dagokionean, 20:00etan itxiko dituzte sagardotegietako ateak, beti ere urtarilaren 12ko dekretuak indarrean jarraitzen badu. Olatz Mitxelena Sagardoa Routeko koordinatzaileak azaldu duenez, "lehen proposamena maiatzean garatu genuen, eta ordutik dekretuak aldatu diren neurrian, protokoloa egokitu behar izan dugu. Ostalaritzak dituen antzeko neurriak mantentzen dute sagardotegiek". Dekretu berriak etorri ahala aldaketak eman daitezkeela gehitu du Mitxelenak.

Izaera eta gorputz handiko sagardoa

Aurtengoa ez da sagar urtea izan, uzta txikia eman baitu klimaren eraginez. Euskal Sagardoa jatorri deiturako koordinatzailea den Unai Agirrek eman ditu sagardo berriaren xehetasunak: "Izaera eta gorputz handiko sagardoa da. Horretan eragina du klimak, eta baita ere uzta txikiagoa izateak.

Dastatuko ditugun sagardoak gorputz handikoak dira, eta guk esaten dugun bezala, konplexutasun handikoak. Sagardo ezberdin ugari probatu ahal izango dira, eta nik uste interesgarria izango dela".

Zenbait datu ere eman dituzte aurkezpenean. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturapean 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira 2020ko uztan, orotara 2 milioi kilo pasatxo sagar erabili direlarik; 2019ko uztan, berriz, 5 milioi eta erdi kilo sagar bildu ziren. Hiru autonomia erkidegoenak elkartuz gero, 8 milioi kilo pasatxo sagar erabili dira.

Garai bateko usadioa berreskuratuz

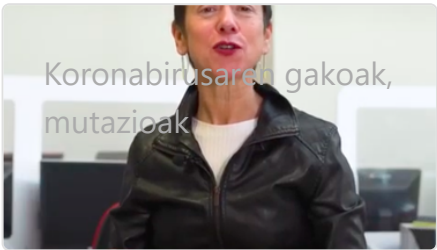
Historian zehar sagardoa pitxarretan zerbitzatu izan dela gogorarazi nahi izan du Agirrek: "Garai batean pitxarretan zerbitzatzzen zen sagardoa, eta horra bueltatuko gara aukera hori pixka bat finduz, kontsumitzaileari bestelako informazioa eta presentzia emanez".

[Gizartea](#)

AIURRI hedabideak eskualdeko nortasun hitzak jaso eta zabaltzen ditu. Harpidedun eginda, tokiko albisteak euskaraz lantzen dituen komunikabidea babestuko duzu.

Egin AIURRIkide!

Erantzun ▼



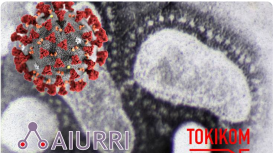
Ikusienak



[Urnietako Goiburu aldetik datorren arrosa koloreko argi fluoreszentearen misterioa](#)

Xabier Lasa urt 26

[Eskualdea](#)



[Andoainen 14, Zizurkilen 9, Urnietan 6 eta Villabonan 3 kasu positibo berri agertu dira](#)

[Covid19 | Datuak egunez egun](#)

Aiurri urt 27, 12:39

[Eskualdea](#)



[Kutsatuen batez bestekoak gora egiten jarraitzen du](#)

[Covid19 | Datuak egunez egun](#)

Aiurri urt 27, 07:46

[Andoain](#)



[Master kategoriako Europako Txapelketarako gutxienekoak lortu ditu Mikel Esnal andoaindarrak](#)

Aiurri urt 27, 11:40

[Andoain](#)



[Positibo gehiago eta intzidentzia tasa handiagoa, astetik asterako datuak alderatzen hasita](#)

[Covid19 | Datuak egunez egun](#)

Aiurri urt 27, 19:23

[Andoain](#)



[Hamar kasu gehiago Andoainen, eta Amasa-Villabona eremu gorritik irten da](#)

[Covid19 | Datuak egunez egun](#)

Aiurri urt 26, 12:37

[Eskualdea](#)

Arantzibia plaza, 4-5 beheka | ANDOAIN
Tel.: 943 300 732 | Faxe: 943 300 731
andoain@aiurri.eus | idazkaritza@aiurri.eus

Codesyntaxek garatua



[HONI BURUZ](#)

[LEGE OHARRA](#)

[PUBLIZITATEA](#)

[ARAUAK](#)

[HARREMANETARAKO](#)

[RSS](#)



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
KULTURA ETA HIZKUNTZA
POLITIKA SAILA



Gipuzkoako Foru Aldundia



andoaINDARRA
euskaraz

TOKIKOM

Gertuko informazioa, euskaraz

[AIARALDEA](#)

[AIKOR](#)

[ANBOTO](#)

[ATARIA](#)

[BALEIKE](#)

[AIURRI](#)

[ERRAN](#)

[EUSKALERRIA IRRATIA](#)

[GOIENA](#)

[GUAIXE](#)

[HIRUKA](#)

[KARKARA](#)

[MAXIXATZEN](#)

[PLAENTXIA](#)

[ALEA](#)

[28 KANALA](#)

[ANTXETA](#)

[BARREN](#)

[ERLO TELEBISTA](#)

[GEURIA](#)

[GOIERRI TELEBISTA](#)

[KRONIKA](#)

[MAILOPE](#)

[NOAUA](#)

[DEUSTUALDEA PREST](#)

[TXINTXARRI](#)

[URIOLA](#)

[UZTARRIA](#)

[AMEZTI](#)

[OIZMENDI TELEBISTA](#)

[Gurean](#)

[Plazanbazan](#)

[Ttap](#)

[Tokikom publizitatea](#)