



Sagardogileek upeletik mahaira ekarriko dute sagardoa, pitxer edo botila gardenetan. JON URBE / FOKU

SAGARDOTEGIAK, ZABALIK

Sagardoaren sektoreak ezohiko egoera bati aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du, lanerako protokoloa zehazteko eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, osasun eta segurtasun neurri guztiekin.

Sagardo berria, 2021eko sagar uztarekin egindako sagardoa dastatzeko garaia iritsi da. Sagardotegietan, otordu bat egin ez. Iazkoa bezala, aurtengo

sagardotegi sasoia berezia izango da, ezohikoa, COVID-19a dela kausa. Ondorioz, egoera horri aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du sagardoaren sektoreak, pasioarekin eta ilusioarekin: lanerako protokoloa zehaztu, eta sagardo berria eta

sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, osasun eta segurtasun neurri guztiekin.

Aurtun ere, iaz bezala, mahaian eserita dastatu ahal izango da sagardoa. Sagardogileek mahaira ekarriko dute sagardo berria,

pitxer edo botila gardenetan, eta bakoitza bere txarteltxo edota azalpenarekin. Txartel bakoitzean egongo da upelaren zenbakia, bezeroak aldi oro jakin dezan zein sagardo ari den dastatzen. Txarteltxo horrek QR kode bat ere izango du, sagardoari buruz-

ko informazio gehiago jaso ahal izateko.

Otorduan, pitxerra betetzera ere altxa daiteke mahai bakoitzean arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin bete ahal izango du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomendatzen duen upeleko sagardoa.

Protokolo hori dekretu eta arautegi berrien arabera egokitu-ko da, baina beti oinarri bera errespetatuta: sagardoa dastatzeko eta sagardotegiko esperientzia segurtasuna bermatzea. Sagardogile bakoitzak moldatuko du protokolo hori bere sagardotegiaren ezaugarrietara. Eta, osasun egoeraren arabera, protokoloa bera ere egokitu ahal izango da.

Sagardogileek eta sagardozaleek egoera berrietara moldatzeko itxaropena dute. Izan ere, sagardotegiak espazio zabalak dira, eta aukera handia ematen dute distantziak errespetatu eta sagardotegiko esperientziak modu erosoan gozatzeko.

DASTATZEAK ETA BISITA GIDATUAK

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduerak ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegitan sagardo dastatzeko gidatuak eskaintzen dituzte otorduen aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik. Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko.

COVID-19ak eragindako egoera dela kausa, sagardogileek etengabe moldatzen ari behar izan dira, eta dastatzeak eta bisitak sustatzeaz gain, botilen salmenta indartzen ahalegindu dira, Internetez saltzen eta sare sozialak sarriago erabiltzen.

Azken bi urteak gogorrak izan dira, baina poliki-poliki sektorea



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA~
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



DASTATU UZTA BERRIA

AURTEN
OSTIRAL EGUERDITAN
IREKITA

TOLOSATIK AUTOBUSA

suspertuko den itxaropena dute sagardogileek, garai onak etorriko direlakoan.

Orain, urte honen hasieran, 2021eko uztako sagarrarekin egindako sagardo berria dastatzeko aukera eskaintzen ari dira. «Sagardotegira etorri eta gozatu!», sagardogileen hitzetan.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA

Urtarrilaren 12an, «Gure sagardo berria» oihu eginda, Amak musika taldeak zabaldu zuen aurtengo sagardotegi garaia Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardotegian, XXIX. Sagardo Berriaren Egunean, eta pixkanaka hasi dira sagardotegiak atek irekitzen.

Amak taldeko kideez gain, ekitaldian izan ziren Aintzane Barandiaran (Astigarragako alkateordea), Jesus Garcia de Cos (Eusko Jaurilaritzako Turismo eta Merkataritzako Sailburuordea), Iker Goiria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria), Xabier Arruti (Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko Zuzendaria), Raul Perez (Eusko Jaurilaritzako Elikagaien Kalitate eta Industria arloko zuzendaria), Unai Agirre (Euskal Sagardoa jatorri izeneko koordinatzailea), Ion Zapiain (Sagardoaren Lurraldea elkarte sagardogileen bozeramailea) eta Joxe Angel Goñi (Gurutzeta sagardotegiko arduraduna).

HERRIAREN ONDAREA

Jesus Garcia de Cosek azpimarratu zuen sagardotegien sasoia Euskal herriko gastronomian «fun-tsezkoa» dela, «urtean milaka bisitari erakartzen dituen», eta datozen turismo azoketan ere sagardoaren kulturako esperientziak beren lekua izango dutela *Sagardomapa*-rekin.

Ildo beretik, Iker Goiriak sagardotegiak eta txotx egitearen esperientziak duen berezitasuna azpimarratu zuen: «Esperientzia



Otordu bikainak egin daitezke sagardotegietan. JON URBE / FOKU

bakarra da munduan». Horrez gain, sagardotegiak pandemia garaira egokitzeko izan duten gaitasuna goraipatu zuen.

Xabier Arrutik administrazioak sagardoaren sektorearengatik gertu egoten jarraitzeko asmoa aldarrikatu zuen. Hainbat proiektu gauzatu direla azpimarratu zuen, besteak beste, ikerketak, Frisoro Laborategia, sagarrondoak landatzeko diru laguntzak eta belau-

naldi aldaketa, eta sagardogintzak aurrera egiteko duen proiektzioari esker, epe luzerako erronketan ere administrazioak bidela-gun izango direla.

Raul Perezek, berriz, Eusko Jaurilaritzak bertako produktuak merkaturatzearen alde egindako lana nabarmendu zuen, eta bertako sagarraren presentzia eta Euskal Sagardoa sor-markaren ekoizpena geroz eta handiagoa

dela. Halaber, kontsumitzaileak urte osoan sagardoa kontsumitzera eta sagardoari bere balioa ematera jartzera animatu zituen.

Azkenik, Aintzane Barandiaranek sagardogileek urte berezi honetan egindako lana eskertu eta sagardo garaia Astigarragako herriari egiten dion onura azpimarratu zituen, herriko taberna, jatetxe, ostatu, komertzio nahiz Sagardoetxea Euskal

Sagardoaren Museori berari egiten dion ekarpena goraipatuz. Izan ere, «sagardogintza herriaren izaeraren parte da, gure ondarea da», bere hitzetan.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.sagardoa.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sagardotegiaren
Ekoizpena