

BIZKAIKO HITZA

[ASTEKO GAIAK](#)
[ALBISTEAK](#)
[ELKARRIZKETAK](#)
[IRITZIA](#)
[HALA BAZAN](#)
[BIDELAGUNAK](#)
[Bilatu](#)

AZKENAK



PREST DAGO BIZKAIKO SAGARDO BERRIA, TXOTXIK GABE BADA ERE

Osasun neurriei jarraituz irekiko dituzte sagardotegiak. Mahaietan lau lagun eseriko dira, eta ezingo dira kupelera gerturatu.

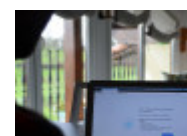
2021, otsailak 05

Albisteak, Bizkaia, Ekonomia

49

Peru Azpillaga Diez

Kupeletan dastatua izateko prest dago jadanik Bizkaiko sagardo berria. Osasun larrialdiak ezerezean utzi zuen iaz sagardo garaia,



HASI DIRA
ZUNTZ
OPTIKOA
ZABALTZEN

12 February, 2021

"XX.
MENDEAN
GERATU
GARA"

12 February, 2021

ZAHARREN
EHIZTARIA

12 February,
2021



"GAUEZ,

LARRIALDIETAKO ERREZETA
DUTENAK ARTATZEKO
GAUDE"

12 February, 2021



BILBOTIK
GETXORA,
BIZIKLETAZ

2021

12 February,

Cookieak erabiltzen ditugu web honetan nabigatzearen esperientzia hobea izan dadin.



2021

12 February,

kontsumitzen jarraitzeko deia egin du. Hori dela eta, Bizkaiko sagardotegietara joatera gonbidatu dituzte bizkaitarrak. Ezingo da txotxik egin, baina produktua ezagutu eta dastatzeko aukera egongo da.

“Oso gogorra izan da guztiontzat azkeneko urte hau. Oraindik ere, indarrean dago osasun larrialdia, eta, guretzat, zuzenean eragin handia izan duen ezbehar bat izan da”, aitortu du Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko presidenteordeak. “Batetik, ostalaritzaren itxierarekin, botilen salmentak asko egin du behera. Egia da etxeko kontsumoak igoera izan duela, batez ere udan, baina ezin da galerekin alderatu”. Gainera, gogoratu du udaberriko kanpaina indartsuena ere guztiz zapuztuta geratu zela osasun larrialdiaren hasierarekin. Herrietako jaiak ere galdu zituzten.

Hala ere, eta larrialdi egoera amaitu ez den arren, egoerara egokitu, eta Bizkaiko sagardoak aurrera egin nahi izan du aurtengo denboraldiarekin. Horretarako, sagardoaren sektoreak protokolo berezi bat garatu du, egungo egoerak baldintzatutako arauak betetzeko jarraibideak jasotzen dituena. Beraz, mahaietan gehienez lau pertsona egongo dira, eta zerbitzua mahaietan bertan eskainiko da, distantziak betez eta sagardo berria eserita dastatuz. Urtarrilaren 23ko Eusko Jaurlaritzaren dekretuaren arabera, sagardotegiak ere 20:00etan itxi beharko dituzte. “Egokitzea tokatu zaigu, eta, horregatik, aurten, sagardoa kontsumitzeko modua aldatuko dugu. Baina horrek ez du eragotziko gero eta jarraitzaile gehiago dituen eta bere ezaugarriengatik hobetzen ari den edari batez gozatzen jarraitzea”, gaineratu du Zamalloak.

“Ikusten da epe ertainera ezingo zaiola eutsi zuzenean kupeletik hartzeko ohiturari”, onartu du. “Esperientzia ez da bera izango, beste era batera funtzionatu beharko dugu: sagardoa dastatu, baina eserita”. Horretan zorrotzak izango direla ohartarazi du. “Oraingoz, ezingo diogu eutsi txotx egiteko ohiturari: ez dator protokoloarekin bat, eta oso serioak izan behar dugu, arazo larri baten aurrean

Cookieak erabiltzen ditugu web honetan nabigatzearen esperientzia hobea izan dadin.

Ok

kolektiboan ere”.

Hala ere, produktua zuzenean dastatu eta hura ezagutzearen garrantziaz mintzatu da: “Sagardotegira joan beharra dago, sagardoa non eta nola ekoizten den ezagutu eta salmenta zuzenaren alde egin; produktuarekin zuzeneko harremana izatea da garrantzitsua: prozesua ezagutzea eta produktua bertan dastatzea”.

Ekoizleen artean “beldurra eta zalantzak” daudela esan du. “Zaila da jakitea zer gertatuko den. Arduratuta gaude; ia urtebete daramagu egoera honetan, baina ez dugu esperantza galduko”.

Uzta urriagoa

2019ko uzta oso oparoa izan zen; 2020koa, berriz, urriagoa izan da: 150.000 litrotik 73.000 litrorra jaitsi da ekoizpena. “Aurreko uztaren oparoak sagarrondoak agortzea eragin zuen. Ondoren, 2020ko neguko eguraldiak ez zuen lagundu: ez zuen batere hotzik egin. Bi faktore horiek fruitu eskasia eragin zuten. Denboraldi honetan oso uzta berezia dastatu ahal izango da, eksklusiboa”. Horrekin batera, iaz kupeletan ere zerbait geratu zela esan du, besteak beste kontsumoa jaitsi egin zelako, eta iazko hori aurtengo uztarekin nahastean kantitateak apur bat orekatu egingo direla iruditzen zaio.

Produktuari lotuz, aurten produktu “sendoagoa” osatu dutela esan du: “Mingotsak presentzia handiagoa izango du zaporean, sagar garratz gutxi egon direlako, eguraldiaren ondorioz”. Denboraldi honetako sagardoak, beraz, “egitura handiagoa” izango du: “Sendoagoa eta gogorragoa izango da, ahoa betetzen duen horietakoa”, esan du ezaugarriez Zamalloak.

Era berean, Bizkaiko sagarrak ezaugarri bereziak dituela deritzo, eta hori mantendu eta transmititzea oso inportantea dela azaldu du.

baserrietan ekoizten diren sagarrek merezi dute”.

Horregatik, sagardoaz gain, azken urteetan ekoitzi den sagar zukua eta bertoko sagarra fruta moduan ere aldarrikatu ditu. Horrekin batera, Bizkaiko Sagardoa izendapena sortzeak ere produktuari beste prestigio bat eman diola uste du: “Kopuru aldetik ez da izugarri hazi, baina egia da identitate marka bat duela orain. Modu honetan, bertoko sagarrak irabazi du guk betidanik aldarrikatu dugun aitortza”.

[Albisteak](#)[Asteburuko proposamena](#)[Asteko Gaiak](#)[Asteko Hitza](#)[astekoa](#)[Bidelagunak](#)[Bizkaia](#)[Bizkaia Maite](#)[Elkarrizketa](#)[gaiak](#)[Hala Bazan](#)[Iritzia](#)[Sailkatugabeak](#)

2015 - Bizkaiko Hitza.