



Sagardoa, aurtengo txotx irekierako ekitaldian, urtarrilaren 11n, Astigarragako Zapiain sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS



Sagarak Zornotzako Uxarte sagardotegian. MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDO EDERRA

2016ko uztako sagardoa botilatik dasta daiteke. Sagarra jaso den tokiaren eta erabili den sagar motaren arabera ezaugarriak ditu, baina oro har izaera handiko sagardoak ekoitzi dira Euskal Herrian, orekatuak, oso usaintsuak eta txinparta finekoak.

Sagardoaren ezaugarri orokorrek zehaztea ez da erraza, sagarra jaso den tokiaren eta erabili den sagar motaren arabera ezaugarriak izaten baititu, baina, oro har, izaera handiko sagardoak egin dira Euskal Herrian, gorputz handikoak eta egitura sendokoak, oso usaintsuak eta txinparta finekoak. Ibilbide luze-ko sagardoak.

Guztira 12,7 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2016ko uztan; horretarako, erabiltako sagarraren %45 inguru hemengo izan da, eta gainerako %55a, berriz, kanpotik ekarri behar izan da. Tokiaren arabera, uztan desberdina izan da, toki batzuetan sagar ugari izan bada ere beste batzuetan gutxi jaso baita. 2016ko uda lehorra izan da oro

har, eta leku batzuetako euri faltak uztan txikia izatea ekarri du. Sagar asko jaso den tokietan, berriz, kalitate oso onekoak izan da, izaera handiko sagardoak eman baitute.

Euskal Herrian jaso den sagarra, oro har, oso sana izan da, laz baina gutxiago jaso bada ere. Uztan atzeratu egin da, eta bildu aurreko eguraldiak biribildu egin du sagarra, lehortek eraginda öndo gozatu ezinda baitzegoen zenbait lekutan.

Sagarrari kosta egin zaio hel-tzen oro har, eta sagar biltzea azken urteetan baino beranduago egin da toki gehienetan. Sagarak asko trabatu du bildu aurreko azken egunetan, bai tamainan eta bai azukrean, gazitasunean eta polifenol kantitatean ere, eta, azkenetako, izaera eta gorputz ederreko sagardoak sortu dira.

Beraz, sagardo ona dasta daite-

ke botilatik. «Txotxaz gain, botila da sagardoa kontsumitzeko modu egokiena, normala», Jose Antonio Zamalloa Zornotzako Uxarte sagardotegiko ardura-dun eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak esan duenez. «Upeletan apur bat beranduago dator sagardoa, eta, orain, hemendik aurrera egokiago, ongi egongo da botilan kontsumitzeko. Hartzidura amaitzen ari da».

Sagardo ederra, gozoa eta freskoa da. «Sagardo ona da, kalitate aldetik. Ongi orekatua dago, bere tanino, garratzasun eta mingots puntuekin, gustura hartzeko moduan. Sagardoak oraindik gazteak daude sasoi honetarako. Oso sagardo egokiak dira».

UZTA TXIKIAGO

Gipuzkoan 12 milioi litro inguru sagardo egin dira 2016ko uztan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta, horretarako, hemengo eta kanpoko sagarra erabili dute. Frantziatik eta Galiziatik ekarri dute, gehienbat. Gipuzkoan, oro har, 2016ko sagar uztan 2015ekoa «baino txikiagoa» izan da, leku batzuetan handiago izan den arren, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko ardura-dunek azaldu dutenez.

Bizkaian, 110.000 litro baino gehixeago egin dira 2016ko uztan, den-dena Bizkaiko sagarra-ekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez.

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus

ORDUTEGIA:

astelehenetik ostegunera, 20:00etatik 22:30era;
ostiraletan eta larunbatetan, 13:30etik 17:00etara
eta 20:00etatik 22:30era;
igandeetan, 13:30etik 17:30era

Arraina, enkarguz!

Ergoiena auzoa • ATAUN

943-18 01 19

urbirtartesagardotegia@gmail.com





Botilak Biriutuko Camino Berry sagarnotegi-jatetxean. BOB EDME

2015eko uztarekin alderatuta uztatxiagoa izan denez, sagar gutxiago egon da, eta iaz baino sagardo gutxiago egin dute. Dena den, sagarra nahiko sano batu da, eta sagardo ona ekoiztu dute.

Arabako sagardogileek 70.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2016an, eta Euskal Herriko sagarra erabili dute. Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteko arduradunek azaldu dutenez, Arabako sagarra izan da gehiena, baina uztatxiagoa izan denez, Gipuzkoako eta Bizkaiko sagarrarekin osatu dute.

Arabak, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten tokiko sagar motak berreskuratzeko. Sagarrondoak aurkitu, sagarrak aztertzea eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkartea. Nafarroan, 300.000 litro egin dituzte 2016ko uztako sagarraren bidez, Nafarroako Sagardogileen Elkartek jakinarazi duenez. Berresagastietatik eta inguruko baserrietako sagastietatik lortu dute sagarraren %20 inguru, eta gainerako sagarra ekarri egin behar izan dute, Lapurditik, Nafarroa

Behetik, Zuberoatik eta Nafarroatik batik bat. Nafarroan, uste zen baino sagar uztatxiagoa izan da, eta, horren eraginez, kanpotik «normalean baino gehiago» ekarri behar izan dute. «Gorputz eta alkohol graduazio handixeagoko» sagardoak egin dituzte 2016an, aurreko urtekoekin alderatuta.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, guztira, 250.000 bat litro sagarno eta muztio egin dira 2016ko uztako sagarrarekin. Kopuru horren herena sagarno da; gainerakoa, muztioa edo sagar zukua. Azkaineko Txopinon-

do sagarnotegiak eta Biriutuko Camino Berry sagarnotegi-jatetxeak sagarno egiten dute, eta Eztigar Kooperatiba da sagar ekoizlerik handiena. Ez dute urte guztiz aberatsa izan kopuru aldeetik, baina bai kalitate aldeetik, udara lehorra izan arren udazken hondarreen euria egin baitzuen, eta sagar onak izan dituzte. Tokiko bertako sagarrez egin dute sagarno guztia.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardotegiak.com

SATXOTA SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan.

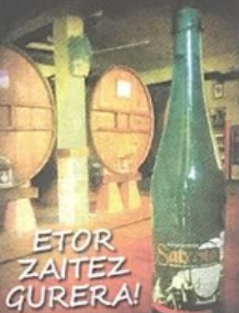
Kalitatezko produktusak.

Bezeroei arreta gorra.

Botilen zuzeneko salmenta. Eusko Label sagardoa.

Bisita gidatuak.

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com



ETOR
ZAITEZ
GURERA!

Oriotik oinez etortzeko aukera

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA
HERRIKO SAGAR ENTEA
SAGARRIK ONAK ERABILTZEN

Egunero irekia, ageri eta gaiten, igandetan itxia

22 Cko MENUA
Bakailao tortilla • Txuleta • Intxaurrek, gazta eta irasagarra

SAGARDOTEGIA
BISITAK
ANTOLATZEN
DITUGU

Curriculum Sagardotegi
Oribaita Iratxe • Astigarraga • Gilechua
Tel. Fax: 943-65 28 37 • gurutzeta@sagardotegiak.com
www.gurutzeta.com

BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - ☎ 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

OTSYA-ENEA

TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

XVI. mendetik sagardotegia



Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berritola
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Lazaro
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Gofia
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Marineta-Xemena
Arpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Urdaitza
Urdaitza Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Gizaburua
Laneko Koop
Leartitzi Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zamotza
Etxebarria Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925



Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitez



bizkaiko
sagardogileak