



Lehen muztioarekin topa egiten XVI. Sagar Uzta ekitaldian, Astigarragan, irailaren 25ean. SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGAR UZTA TXIKIAGO

Guztira, 12,7 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2016. urteko uztan, eta, horretarako, %45 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerako %55a kanpotik ekarri behar izan da.

Gipuzkoan 12 milioi litro inguru sagardo egin dira 2016ko uztan, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta, horretarako, hemengo eta kanpoko sagarra erabili behar

izan dute. Gehienbat, Frantziatik ekarri behar izan dute, baita Galiziatik ere. Gipuzkoan, kostaldeko leku batzuetan jaso da sagar kopururik handiena, eta Beterriko leku batzuetan. Goierrin ere izan da sagarra, leku batetik besterako purua oso desberdin izan bada ere. Gi-

puzkoan, oro har, 2016ko sagar uzta 2015ekoa «baino txikiagoa» izan da; leku batzuetan handiagoa ere izan da, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak arduradunek jakinarazi dutenez.

Bizkaian, 110.000 litro baino gehiago egin dira 2016. uztan, %100 Bizkai-

Iturrieta sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
945 44 53 85 / 685 72 15 93
iturrietasagardotegia.blogspot.com

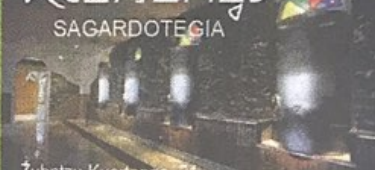
TREBINU SAGARDOTEGIA




945-24 48 52
Tel. 657-73 65 99

ASKARTZA TREBINU

Kuartango SAGARDOTEGIA



Zuhatsu-Kuartango. 21
Tel. 699 747 730 / 945 362633

ARABAKO SAGARDO EKOIZLEAK

Egin txotx!

ko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkartek azaldu duenez. Aurreko urtekoarekin alderatuta uztatxikiagoa izan denez, iaz baino sagardo gutxiago egin dute. Horixe nabarmendu du Jose Antonio Zamalloa Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak: «Uztalaburragoa izan da, eta sagar gutxiago egon da, aurreko uztarekin alderatuta, baina sagarra nahiko sano batu da, eta itxura ona dauka sagardoak».

Sagardo ona izango da: «Lagin batzuk probatu ditugu, eta sagardoa nahiko orekatua da. Oro har, egitura eta gorputz handiko sagardoa da; taniño eta polifeno aldetik, karga ikusten zaio. Usain onak agertzen dira».

Txotx garaiari begira itxaropentsu daude Bizkaiko sagardogileak: «Garai interesgarria da, garrantzitsua. Botilako salmentatik aparte, laguntza ekonomiko handia da guretzat ostalaritza zerbitzu hori ematea, sagardotegiarena, eta, horrela, ongi osatzen dugu sagardoaren jardura. Zornotzan daukagun sagardotegian urte osoan eskaintzen dugu sagardotegi zerbitzua, baina hasierako abiatze hori, txotx garaia, ona da guretzat».

Hemengo sagar motak berreskuratzen

Arabako sagardogileek 70.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2016ko uztan, eta, horretarako, %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagazale eta Sagardozale Elkarteko arduradunek esan dutenez. Arabako sagarra izan da gehiena, baina uztaz «esperozena baino txikiagoa» izandenez, Gipuzkoako eta Bizkaiko sagarrarekin osatu dute.



2016ko uztako sagardoaren aurkezpena Donostiako Sagardo Apuruan, abenduaren 8an. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Arabian, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten tokiko sagar motak berreskuratzeko eta aztertzeke. Garai batean sagardo asko egiten baitzen Araban, eta sagar aberastasun hori oraindik toki askotan suma daiteke. Sagarrondoak aurkitu, sagarrak aztertu, eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagazale eta Sagardozale Elkartea. Galtzeko zorian zeuden sagardotarako sagar mota ugari bildu eta gordeak dituzte.

Nafarroan, 300.000 litro egin dituzte 2016ko uztan bildutako sagarraren bidez, Nafarroako Sagardogileen Elkartek jakinarazi duenez. Beren sagastietatik eta inguruko baserrietako sagastietatik lortu dute sagarraren %20 inguru, eta gainerako sagarra ekarri egin behar izan dute: Lapurditik, Nafarroa Beheretik, Zuberoatik eta Normandiatik batik bat. Gainerako herrialdeetan bezalaxe, uste zena baino sagar uztatxikiagoa izan da eta horren eraginez, kanpotik «normalean baino gehiago» ekarri behar izan dute. «Gorputz eta alkohol graduazioa han-

dixeagoko» sagardoak egin dituzte 2016an aurreko urtekoekin alderatuz.

Sagarnoaren kultura indartzen

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, guztira, 250.000 bat litro sagarno eta muztio egin dira 2016ko uztan. Kopuru horren herena sagarno da; gainerakoa, muztioa edo sagar zukua. Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak eta Biriaturko Camino Berry sagarno-jatetxeak sagarno egiten dute, eta Eztigar kooperatiba da sagar ekoizlerik handiena. Eztigar kooperatibako arduradunek azaldu dutenez, «sagasti handietan sagar asko izan dute, baina sagasti txikietan gutxi izan da».

Beraz, ez dute urte guztiz aberatsa izan kopuru aldetik, baina kalitate aldetik bai, udara lehorra izan arren udazken hondarrean euria egin baitzuen, eta sagar onak izan dituzte. %100 tokiko bertako sagarrez egin dute sagarno, eta hori dute helburua aurrerantzean ere: beharrezko sagar guztia tokian bertan lantzea.



Urtarrilaren 13tik aurrera irekita

Asteazkenetik ERE eguerdian zabalik

Igande gauean eta astelehenean itxita

AUTOBUS ZERBITZUA
OSTIRALETAN 20:30ean
LARUNBATETAN
15:30ean eta 20:30ean
Biteri kultur etxe paretik



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*