

SAGAR URTEA

Guztira, 13 milioi litro sagardo inguru ekoitzi dituzte Euskal Herrian 2015eko uztan jasotako sagarrarekin, eta Gipuzkoan egin da kantitate horren %95. Uzta aparta izan da kopuruari eta kalitateari erreparatuz gero.

Oro har, sagar asko eta ona jaso da Gipuzkoako la leku guztietan 2015eko uztan, azken urteetako sagar kopururik handiena.

Sagardoaren %60-70 bertako sagarrarekin egin da Gipuzkoan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak «gustura» dago emaitzarekin.

Eguraldiak eraginda, izaera eta gorpuzt handiko sagardoak egin dira, oro har, «gorputz ederrekokak». Bertako sagarrak aurreko urtean baino tanino kopuru handiagoa izan du, eta horrek eragin zuzena izan du sagardoaren kalitatean. Aurreko urtekoekin alderatuta, alkohol graduazio altuagoa dute aurtengo sagardoek,

azukre kantitate handiagoa baitute, oro har. Hala ere, eremu bategik bestera eta sagardotegi bategik bestera asko alda liteke hori, sagar motak eraginda, biltzeko datak eta beste hainbat kontu direla kausa. Irakinaldiei dagokionez, urriko temperatura beroek eraginda, sagardo gehienek azkar irakin dute, eta usain ederra dute.

2015eko uztako sagardoa freskoa da, usaintsua, fruta usain freskoak dituena, eta txinparta finekoa.

EKOIZPEN ONA

Sagasti batzuk kenduta, ekoizpen ona izan da sagasti gehienetan. Kasu batzuetan, sagar kopurua handiegia izan da, eta, ondorioz, adar asko hautsi egin dira. Barnealdean, lehortea nabarmena izan da udan, eta horrek eragin zuzena izan du sagarraren tamainan.



Gipuzkoako sagardogileak Donostiako 30. Sagardo Egunean, inazko irailaren 5ean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Hamabosgarren urtez jarraian, irailan Gipuzkoako hainbat sagastitan azterketak egin zituzten, sagarraren egoera nolakoa zen jakin ahal izateko. Hamalau sagar mota hauetan kontrolak egin zituzten: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udaire Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2015eko uztako sagar mota batzuk –Patzoluia, Aritza, Mozolua eta Gezamina– bi aste aurreratu ziren 2014. urteko uztakoekin alderatuta, eta sagar moten eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak izan dira.

Heldutasunaren egoera, azukre mailari dagokionez, 11,2 gradu Brix izan da, batez beste, aurreko urtekoa baino gradu bat gehiago, eta almidoiaren erregresioa 3,6koa izan da, azken lau urteetako altuena.

2015ean azterketa fisiko-kimikoak egiteko sagardoaren sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoroko laborategira bidali dituen laginen kopurua %11 handitu da, 2014an bidali zituenekin alderatuta. Guztira, 5.700 sagardo lagin baino gehiago jaso ditu laborategiak, pHa, garraztasuna, azido azetikoak, dentsitatea eta beste zenbait parametro aztertzeko.

Sagardoaren Dastaketa panelan, 2014. urtean baino %57 lagin gehiago dastatu dira 2015ean. Denbora, 118 dastatze saio izan dira, eta 940 sagardotik gora dastatu dira. Sagardoa dastatzeko, 25 adituk sagardotegi gehienetako laginak dastatu dituzte. Fraisoroko laborategian, sagardoa dastatzen daramaten 3 urteotan, 2.000 lagin baino gehiago dastatu dira.

HAINBAT SARI

Astigarragako Bereziartua sagardotegiak urrezko, zilarrezko eta brontzezko dominak jaso ditu Ameriketako Estatu Batuetako Michigango Laku Handien Nazioarteko Sagardo Lehiaketan (Glintcap), apirilaren amaieran.

Halaber, Bereziartua sagardotegiak berak eta Astigarragako Astarbe sagardotegiak Urrezko Sagarra saria lortu zuten apirilaren hasieran, Frankfurtoko Nazioarteko Sagardo Ferian; Astarbek, *ByHus* sagardo apardunaren bitartez, eta Bereziartuak, sagardo naturalaren bidez.

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11 Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

XVI. mendetik sagardotegia

GORENAK

GARTZITEGI

Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA

@ Informazio gehiago:
www.sagardoarenlurraldea.com

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Zelaita
Bata natural

MARTINEZ 23
BILBAO HERRIAN • EGIPTOAN
943 586 881
www.zelaita.com

OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

SAGARDOTEGIA URRIK ARTE ZABALIK

Sagardotegia, urriak erdirarte irekita izango da baina bakarrik asteburutan. 300 lagunentzako toki.