

2020KO UZTA ZENBAKITAN

2

2020ko uzta bi milioi pasa kilo sagar bildu dituzte.

1,2

Sagar kopuru horrekin, 1,2 milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Sagardoaren barruan, izakoaren herena.

48

Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardotegi biltzen ditu gaur egun eta 248 sagargileren sagarra erabiltzen da.



Euskal Sagardoa jatorri deiturako ordezkariak eta Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogileen elkarteko ordezkariak, atzoko aurkezpenan.

Oraingo dekretuak indarrean jarraitzen duen artean, sei pertsonako taldeak osatuko dira gehienez eta 20.000etan itxiko dituzte sagardotegiak

Sagardo uzta berria mahaian

AURTENGO SAGARDOTEGI DENBORALDIA OTSAILAREN SEAN HASIKO DA ETA BEZEROEK ESERITA KONTSUMITU BEHARKO DUTE SAGARDOA, BOTILA ETA PITXER GARDENETAN

✦ Sara Iburgurenen erreportajea ■ Argazkia Ruben Plaza

Inoiz baino beranduago hasiko bada ere, aurtun sagardozaleak ez dira sagardotegi denboraldirik gabe geratuko, dagoeneko ezarritako baitago irekiera data ofiziala: otsailaren 5etik aurrera dastatu ahal izango da Sagardo Berria otordu eder baten inguruan. Pandemiak baldintzatutako denboraldia izateak baditu bere alde onak, uzta berria mahaian eserita dastatu beharko baita, antzinako kontsumitzeko modua berreskuratuz. Horretarako, pitxer edo botila gardenetan erabiliko dira eta horietako bakoitzak txarteltxo bat izango du kontsumitzaileak zein kupeletako sagardoa eta zein motakoa probatzen duen jakiteko.

Atzo aurkeztu zuten sagardotegi denboraldi berria Kurasaalen eta bertan izan ziren Euskal Sagardoa jatorri deiturako ordezkariak gain, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako Sagardogileen Elkartetako ordezkariak ere. Urtero bezala, sagardotegi denboraldiak urtarrilaren 15ean hasi beharko luke, baina ezohiko egoera honetan data hori atzeratzea erabaki dute. Eusko Jaurralitzako LABI batzordeak urtarrilaren 12an argitaratutako dekretuaren arabera protokoloa ere adostu dute Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogileek, eta horrek hainbat aldaketa ekarriko ditu sagardotegietara.

Denboraldi berriari dagokionez, nabarmentzekoa da bezeroek ezin

gutela kupeletara gerturatu txotx egiteko, eta guztiak mahaian eserita egon beharko dutela uneco. "Sagardoa botila edo pitxer gardenetatik edatea proposatzen dugu. Horrela, jendeak sagardo berri honen kolorea ikusteko eta produktua dastatzeko aukera izango du", azaldu zuen Unai Agirrek, Euskal Sagardoa jatorri deiturako koordinatzaileak.

Pitxer eta botila horietarako zintzilikario batzuk diseinatu dituzte, eta txartel horietan bezeroa kontsumi-

"Botiletako txartelak upelaren zenbakia edo bestelako informazioa eskainiko dute"

UNAI AGIRRE
Euskal Sagardoako koordinatzailea



Sagardoa botila eta pitxer gardenetan zerbitzatuko da sagardotegietan.

tzen ari den sagardoaren informazioa agertuko da. "Kupelaren zenbakia edo bestelako informazioa eskainiko dute kontsumitzaileari lagungarri izan dakion, eta horrez gain, txarteltxoak QR kode bat ere eramango du norbaitek produktuaren edo sagardotegiaren inguruko informazio gehiago behar izanez gero", azaldu zuen Agirrek. Txartel berbera ezarriko da kupeletan ere, jendeak zer sagardo edaten ari den jakin dezan.

Urtarrilaren 12ko dekretuak indarrean dirauen artean, mahaian seiko taldeak egongo dira gehienez, eta bezero guztiak eserita egon beharko dute, distantziak errespetatuz. Gainera, iluntzeko 20.000etan itxiko dira sagardotegietako ateak.

Hala ere, badago kontuan hartu beharreko salbuespen bat: otorduan zehar, pitxerra betetzera altxatu ahal izango da mahai bakoitzeko ardura-duna, eta sagardogilearen laguntzarekin taldeak dastatu nahi duen upeleko sagardoarekin beteko du. "Aukera desberdinak egongo dira eta hori sagardotegi bakoitzak erabakiko du. Baina taldeko arduradunak upeletara joan eta sagardotegiko langilearen laguntzarekin pitxerra betetzeko aukera izatea proposatu dugu", esan zuen Agirrek.

2020KO UZTA Sagardotegietan 2020ko uzta dastatu ahal izango da aurtun, eta kopuruari dagokionean

Euskal Herrian sagar urte baxki izan da. "Euskal Sagardoa jatorri deiturako 2019ko uzta bost milioi eta erdi kilo bildu bagenituen, 2020ko uzta bi milioi pasa kilo sagar bildu ditugu. Horren ondorioz, 1.200.000 litro Euskal Sagardo ekoitzi dira, aurreko urtekoaren hirutik bat zehaztu zuen.

Jatorri deiturako aurtengo sagardoa "izaera eta gorputz handikoa" omen da, klimaren eta uzta txikiagoa izatearen eraginez. "Sagardo desberdinak probatzeko aukera egongo da eta, esango nuke, oso urte interesgarria dela sagardoak dastatzeko", nabarmendu zuen.

Ekoiztutako sagardo guztiaren %5 bideratuko dute sagardotegietara, gontzeko %95a botiletan saltzeko gondeko baitute. Aurtengo berrikuntza pitxer eta botila gardenak badira ere, supermerkatuetan eta dendetan sagardoa ohiko botila berdeetan saltzen jarraituko da, behin uzta berria botilaratzen dutenean. "Euskal Sagardoaren kasuan, sagardotegietan kontsumituko dituzten botila garden horietan garbi jarriko du Euskal Sagardora bideratutako sagardoa dela; ez da berez Euskal Sagardoa, oraindik ez baititu kalifikazioak pasa behar laratu ahal izateko", zehaztu nahi izan zuen.

Sagardotegiko menuak bere horretan jarraituko du eta plater nagusiak mahaian erdian zerbitzatuko dira. Hala ere, bezero bakoitzak bere platera izango du eta pertsona bakarra arduratuko da janaria gainarabiatu zerbitzatzeaz. "Hori ere aldatzea da sagardotegi batzuen kasuan, nahiz eta beste batzuetan aurretik ere horrela egin", azaldu zuen.

Iaz sagardoaren sektoreak 15 milioi eurotik gorako galerak izan zituen pandemiaren ondorioz, eta hori berreskuratzea ezinezkoa izango bada ere, ostalaritzak aurtun hoteletan funtzionatuko duenaren itxaropena erakutsi dute sagardogileek.

1,2

ZENBAT SAGARDO EGIN DEN, MILIOI LITROTAN

Euskal Sagardoak jatorri izenaren 1.200.000 litro sagardo egin dituzte 2020ko uztarekin. 2.000.000 kilo sagar baino gehiago erabili dituzte.

48

EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAKOAK

Araba, Bizkai eta Gipuzkoako 48 sagardotegi biltzen ditu Euskal Sagardoak jatorri izenak. 248 sagargileren sagarrak erabiltzen dituzte.

%5

SAGARDOTEGI GARAIAN KONTSUMITZEN DENA

Ekoi izen den sagardoaren %5 bakarrak kontsumitzen da sagardotegi denboraldian. %95 botilatuta saltzen dute sagardogileek.

PROTOKOLOA

Sagardo sektoreak bere protokoloa garatu du. Dekretu eta arau zehatzen arabera egokitu dute, eta egokituko dute aurrerantzean ere.

Mahaian zenbat lagun?

Seiko taldeak. Guztiak eserita eta elkarren artean tartea gordez. Gehienez sei lagunekoko taldeak izango dira mahai bakoitzean.

Aitza daitezke?

Mahaika arduraduna bai. Arduradun bat izendatuko du mahai bakoitzak, eta hura aitza daiteke upelera joan eta botilak eta pitxerrek betetzeko, betiere sagardotegiko arduradunaren laguntzaz.

Aukeratu daiteke upela?

Botilan zintzilik dator zenbakia. Botilek eta pitxerrek zenbaki bat ekarriko dute zintzilik: upelaren zenbakia da hori. Bezeroek gehien gustatu zaien sagardo aukeratu ahal izango dute horrela.

Noiz arte zabalik?

20:00ak arte. Urtarrilaren 12ko dekretua aintzat hartuta eguneratu dute sagardogileek azken aldiz euren protokoloa. Horrenbestez, eta beste-lako agindurik ezean, 20:00etan itxiko dituzte sagardotegiak ere.

BERRIA
Asteazkena, 2021eko urtarrilaren 20a

Bizigiros 31



Ez da batere urte erraza izan, eta ez dator errazagoa. Ziurgabetasuna, beldurra eta kezka aipatzen dituzte BERRIAK itaundu dituen sagardogileek. Baina baita itxaropena eta aurrera egiteko grina ere.

Zalantzez beteriko hasiera

GORKA RUBIO/FOKU

Olatz Enzunza Mallona
E. Telleria Sarriegi

Txotx denboraldia ate joka bada ere, sagardogileen artean ziurgabetasuna eta kezka dira nagusi. Joan den urteko denboraldia bertan behera geratu ondoren, zalantzez beteta hasiko dira, modu ezberdinean.

JESUS ANGEL GARCIA

Larraidea sagardotegia

«Gauzak etorri ahala joango gara erabakiak hartzen»

«Joan den martxotik apirilera bitarteko guztia beteta genuen, baina, pandemiaren ondorioz, martxoan sagardotegia itxi behar izan genuen. Sagardoaren salmenta ere oso txarra izan da: jatetxeak itxita egon dira; tabernak, erdi itxita; jairik ere ez da egon... Oso urte txarra izan da. Datorrenari begira, espero dut egoerak pixkanaka hobera egitea. Gu, behintzat, astiro-astiro joango gara. Izan ere, ez dakigu jendea sagardotegira etortzeko gogoz dagoen, beldur den... Gauzak etorri ahala joango gara erabakiak hartzen».

AINARA OTAÑO

Petrtegi sagardotegia

«Asteburuan hasi ginen pitxerrek, eta harrera oso ona izan du»

«Modu berri batean ariko gara orain. Lanketa baten emaitza da. Joan den asteburuan hasi ginen pitxerrek proba egiten, eta oso harrera ona izan du. Lortu dugu joko hori: mahaian bertan batetik eta bestetik dastatzea, eta zein upelatetik errepikatu nahi duten esatea. Berria da denontzat, eta lana ematen du, baina sumatu dugu egoera berri honetan ekarriketa eta interes gehiago sortu dela sagardoaren inguruan».

JUAN ANTONIO ARETXAGA

Iturrieta sagardotegia

«Indarrean dauden baldintzak mantenduz gero, gaizki ere ez»

«Iazko urte txarra izan zen alor guztietan. Pandemiaren ondorioz, sagardotegia itxi behar izan genuen, eta sagar gutxi egon zen. Gainera, sagarra loratuta egon zenean, sekulako kazkabar jasa jausi zen, eta horrek, akabo. Aurtengo urtea hobea izatea espero dugu. Sagardotegia otsallean zabaltzeko asmoa dugu, eta eskatzen dudana bakarra da bi aste barru itxeko agindurik ez

ematea. Indarrean dauden baldintzak mantenduz gero, gaizki ere ez. Lanerako gogoz gaude».

JOSE ANTONIO ZAMALLOA

Uxarte sagardotegia

«Oso panorama beltza daukagu aurrean; ez dugu argirik ikusten»

«Ez dakigu zabalduko dugun ere. Joan den urteko uzta oso eskasa izan zen: ez zen sagar askorik egon, eta pandemiak eragin handia izan zuen. Txotx kanpaina bertan behera geratu zen, eta ostalaritzako salmentak ere asko jaitsi ziren. Aurtun, berriz, sagardoak itxura ona dauka, baina egoera nahiko eskasa da. Inork ez daki gaixotasun honek zer-nolako bilakaera izango duen. Oso panorama beltza daukagu aurrean, eta ez dugu argirik ikusten. Funtzionamenduari dagokionez ere, beste formatu bat eskaini behar izan dugu; jatetxe moduan funtzionatuko dugu. Hala ere, jende asko beldur da, eta ez dakigu zer-nolako erantzuna izango dugun herri-tarren aldetik».

DOMINIC LAGADEC

Txopinondo sagardotegia

«Zorionez, webgune bidezko salmentak asko ugaritu dira»

«Pandemiaren eragina handia izan da: jatetxeak, kasurako, itxita daudenez, ez dute gure produkturik behar izan. Hala ere, bezeroek gure sagardo edaten jarraitu nahi izan dute, eta, zorionez, webgune bidezko salmentak asko ugaritu dira. Urte berriari begira, ohitura aldaketa bat egongo da: txotxean baino arreta handiagoa jarriko dugu gure produktuetan. Izan ere, maiatzera arte edo ekainera arte sagardotegiak itxita egon beharko du, baina, zalantzarik gabe, eutsiko diogu!».

IBON ABURUZA

Aburuza sagardotegia

«Bezeroarekin harreman zuzenagoa dugu orain; gehiago galdetzen du»

«Sagardo berria ezberdintzeko zerbait egin nahi genuen, eta horregatik egin dugu botila eta pitxer gardenen aldeko apustua. Dastaketa bat da. Aforoa mugatuago da orain, eta harremana zuzenagoa da bezeroarekin. Udan lan egin dugunok ikusi dugu hori. Jendea gustura ibili da; galdera gehiago egiten ditu, eta interes handiagoa jartzen du. Zentzu horretan, urte hau interesgarria izan daitekeelakoan nago».