

Sagardoa, udan dastatzeko ezin hobea

Udaberrian eta udan dastatzeko edari ezin hobea da sagardoa. 2023ko sagar uztarekin gutxi gorabehera 12 milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian.

Sagardoa ekoizteko zer sagar barietate erabili den, sagastia non dagoen eta sagardotegia zein den, 2023ko sagar uztarekin egindako sagardoek ezaugarri ezberdinak dituzte. Hala ere, oro har aurreko uztarekin alderatuta, sagardoak arinagoak dira, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute, eta oso usaintsuak dira. Sagardo hori, 2023ko sagar uztarekin egindako aurtengo sagardoa, botilatik dasta daiteke jadanik.

2023ko sagar uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian. Aurreko sagar uztarekin baino gehiago. Izan ere, 2022ko uzta txikia izan zen, eta 2023an handiagoa izatea espero zitekeen. Uzta handia izan da, baina, urriko beroaren eraginez, sagar gutxiago bildu da.

SAGARDOA LATAN

Euskal Herrian pixkanaka ari da zabaltzen sagardoa latan edateko ohitura. Gero eta jende gehiagok edaten du sagardoa latatik. 2019. urtetik hona, hainbat sagardogile hasi dira sagardoa latan merkaturatzen, bai sagardo naturala, bai beste sagardo mota batzuk ere. Besteak beste, sagarrarekin egindako edari freskagarriak, Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak, lupuluarekin hartzituko sagardoak, eta limoiarekin, okaranarekin eta gereziarekin egindakoak.

Oiharte sagardotegian (Zerain, Gipuzkoa), 2019an merkaturatu zuten lehen aldiz sagardoa latan, eta haien ondotik beste sagardogile batzuk hasi dira sagardoa latan ekoizten: Petritegi (Astigarraga, Gipuzkoa), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta, Bizkaia), Zelaia (Hernani, Gipuzkoa), Isastegi (Tolosa, Gipuzkoa) eta Saizar (Usurbil, Gipuzkoa).

Badirudi etorkizunean ekoizle gehiagok merkaturatuko dutela sagardoa latan. Izan ere, latak baditu abantaila batzuk: txango batera erabateko oso euskarri proposa da, esportaziorako oso egokia da, askotariko neurriak eta



BOTILATIK ZERBITZATZEN. Sagardoa botilatik zerbitzatzeko, Donostiako Sagardo Egunean, Konstituzio plazan. JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

edukierak izan ditzake, sagardoaren bereizgarriak oso ondo gordetzen ditu, eta modua ematen du askotariko diseinuak egiteko.

SAGARDOTEGIAK UDAN

2023ko sagar uztarekin egindako sagardoa sagardotegietan ere dastatu ahal izango da udan, sagardotegi ugari zabalik baitaude urte osoan. Familiarekin, lagunekin edo bakarrik, giro alaian otordu eder bat egiteko toki ezin hobea dira. Gainera, sagardotegietan,

otordua ez ezik, beste hainbat jarduera ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegitan sagardo dastatze gidatuak eskaintzen dituzte otorduen aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik.

Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko, eta sagarraren eta sa-

gardoaren kulturen murgiltzeko, azken batean. Horrez gain, hainbat sagardotegitan sagar zukua egiteko tailerrak ematen dituzte.

Familia guztiarentzako moduko beste hainbat jarduera ere badaude, sagardotegiko menu tradizionala dastatzearen osagarri. Besteak beste, Ezkio-Itsasoko (Gipuzkoa) Igartubeiti base-ri-museoa, Pasai San Pedroko (Gipuzkoa) Albaola Itsas Faktoria eta Añanako (Araba) Gatz Harana ezagutzeko txangoak.

Halaber, taldeentzako *team building* jarduerak ere antolatzen dira zenbait sagardotegitan, enpresa eta lagun taldeentzat: herri kirolen ginkanak (harri-jasotzea, txapela jaurtitzea, enborrak zerraz moztea, lokotxak, boloak, zaku lasterketa...), arrauna Orion (Gipuzkoa), erremontea Hernaniko Galarreta Jai-alai pilotalekuan (Gipuzkoa) eta pintxo txapelketak sukaldari batekin.

Gainera, sagardotegi batzuetan ostatu ere har daiteke. Familiarekin, lagunekin edo bakarrik egonaldi bat egiteko aukera bikaina da, leku xarmagarri batean, zelai berdez eta sagastiz inguratuta; sagardotegiko menuaz sagardo naturalarekin gozatu, atseden hartu eta bertako paisaia murgiltzeko. Besteak beste, Gipuzkoako sagardotegi hauetan: Aginaga (Usurbil), Oianume (Urnieta), Oiharte (Zerain), Olagi (Arama), Petritegi (Astigarraga) eta Saizar (Usurbil).

KUPELA SAGARDOTEGIA

Kupela sagardo ekoizleak sagardotegia zabaldu berri du Baionan, «sagardoa eta gastronomia maite dituztenei esperientzia paregabea» eskaintzeko asmoarekin. Sagardo naturala eta sagardotegiko menu tradizionala zerbitzatzeko, eta, horrez gain, astelehenetik ostiralera, «osagai freskoak eta sasoiak dituzten tokiko platerak gailentzen dira eguneko menuan».

SAGARDOA ONLINE EROSI

Sagardoa erraz eskuratu daiteke Internet bidez. Izan ere, www.sagardoa.eus webgunearen bitartez ehun euskal sagardo mota baino gehiago erosi daitezke: sagardo naturalak, ekologikoak, apardunak, zuku ekologikoak eta naturalak, Euskal Sagardoa sor-marka dutenak... Online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak. Halaber, sagardotegi batean automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du www.sagardoa.eus webguneak: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahaia erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo mezu elektronikorik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izan du bezeroen artean, eta aurreko aukera izango da sagardotegi gehiagotan automatikoki erreserbatzeko. Euskal Herri osoko sagardotegiak daude aukeran. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoa.eus