



Sagardoari balioa emateko garaiak

📅 Ots 15, 2021 🌐 Sagardoa 💬 0 comments



Gaur egun gure sagardoa produktu ordezkazina dela ziurta genezake, gure kulturaren, gastronomiaren, sustapen turistikoaren eta Euskal Herriaren sendotasun sozioekonomikoaren ikurra. Orain dela gutxi arte, ekoizpena eta merkaturatzea irizpide tradizionalen arabera arautu dira; artisauro produktu bat ekoizten genuen, ekoizpen prozesuan kontrol handirik gabekoa eta sagardoaren kalitatea ausazko eragileen menpe utziz. Azken finean, naturak urteen joan etorrian irakatsitako irizpideen arabera ekoizten genuen.

Gure arbasoei, haien esperientziari eta ikertzen jardun duen gazte horiei guztiei esker, gaur egun gauzak modu honetara egitearen arrazoia hobeto ezagutzen dugu eta XXI. mendeko ezagutza aplikatu besterik ez dugu egiten.

Ausazko eragileen nahiz hartzidura prozesuan mikroorganismo ezberdinen bilakaeraren menpeko kalitate-potentziala zuen sagardo artisauroa izatetik, 10 urte geroago “Terroir”a,

sagarraren ahalmena, uztaren garaiaren arabera lurrina nahiz ahoan orekatua izatea gehiago errespetatzen duen sagardo naturala izatera pasa gara. Sagardotegi bakoitzak bere irizpide edo kontsumitzailearen gustuen arabera sagardoa ondo definitua duela esan genezake.

Guzti honi, Fraisoro Laborategia edo Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena (JI) bezalako erakundeek ahalmena batu behar diogu. Bi erakundeek barrutik zein kanpotik lagundu digute; Fraisorok, sagarra nahiz sagardoaren inguruan gertatzen den guztia modu azkarragoan ulertzen laguntzen diguten azterketak prest izaten eta kalitatezkoak ez ezik, denok sagardo bikainak eskaini ahal izateko ziurtatutako panel sensoriala sortzen bere laborategitik. Jatorri Izendapenak, ekonomia zirkularraren, baserritarren, sagardogilearen aldeko apustu sendoa egin du, kontsumitzaileari bikaintasun goreneko bertako produktua eskaini eta sagardoari merezi duen balioa emateko.

Aurrera goaz, belaunaldi berriak beren lekua hartzen doaz interes berri, ikuspegi zabalago, kreatibitatea eta dibertsifikatzeko gogoekin; orain beraiekin batera sagarren arloan lan egitea tokatzen zaigu, haztea, sortzea. Ezagutza gurea da eta aukera berrietara adi egon behar dugu. Sagardoa mundu-mailako booma izaten ari da eta azken 10 urtetan kontsumoa hamar aldiz biderkatu da (Sagardunek hala erakutsi digu bere nazioarteko sagardo lehiaketan) "Millennial" publikoaren bila. Badira modan jarri izanaren arrazoiak: garagardoa ez bezala, fruitu hartidura izateak ematen dion alkohol nahiz kaloria maila baxua. Azken finean, itxura denez gutxiago eta modu osasungarriagoan edan nahi duen jende ia guztiari gustatzen zaion edaria da.

Egiteko bidea geratzen da, gogoan izan sagarraren inguruko ezagutza gurea dela eta bide hori elkarrekin egin behar dugula, hirugarrengoez sinergiak izanaz, modu lasaian, orekatuan eta balioa erantsiz hazteko eta sagardoa merezi duen lekuan kokatzeko.

Egilea: Xabier Kamio Aizpurua

Iturria: **Sagardoaren Lurraldeko 2020 Urtekaria**

Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

- Berriak
- Ekitaldiak
- Erakusketak
- Esperientziak
- Formazioa
- Gastronomia
- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak
- Sagarra
- Sagastia
- Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea



ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la vida

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Nola mugitu

Non lo egin

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Bisita erreserbatu

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

DOKUMENTAZIO
ZENTROA

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

HEDAPENA

Agenda

Bloga

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak

DENDA



© 2021 Sagardun Partzuergo publiko-privatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)
[PROIEKTUAK](#)
[AKORDIOAK](#)
[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)