

SAGARDOTEGIAK ZABALIK

Euskal Herriko sagardotegi ugariak ateak ireki dituzte, protokolo eta segurtasun neurriak beteta.

Saso betean zeuden sagardotegietan martxoaren erdialdean, eta txotx garaia ondo zihola nabarmendu dute sagardogile ugariak. Baina COVID-19 gaitzaren izurritan iritsi zen. Sagardotegi guztiek itxi egin behar izan zuten, tabernek, jatetxeak eta ostalaritzako sektore osoak bezala. Larrialdi sanitarioa zegoen garai horretan, zenbait sagardotegi etxetik etxera aritu dira sagardo botilak banatzeko, eta harrera ona izan dute bezeroen aldetik.

Osasun alarmaren bigarren eta hirugarren fasean, Euskal Herriko sagardotegi ugari zabaldu dira, txotx garaitik kanpo, baina sagardozaleei zerbitzua eskainiz, protokolo eta segurtasun neurriak jarraituz. Sasoi berri bat da, azken batean, udan, ohiko sasotik kanpo, baina sagardozaleek atsegin handiz hartuko dutena, sagardotegira joateko gogoz baitaude.



Lizeaga sagardotegia zabalik da, behar diren segurtasun eta osasun neurriekin. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Dena den, ez dira sagardotegi guztiak izan ateak ireki ahal izan dituztenak, txotx garaian bakarrik irekitzen duten hainbatek 2020ko sagardotegi denboraldia bukatutzat eman baitute, baina beste askok bai, ireki dituzte uda

garaiari begira. Udan zabalik egongo diren Euskal Herriko sagardotegi guztien zerrendaren berri jakin daiteke Interneteko helbide honetan: [www.sagardoa.eus/eu/bloga/udaran-irekitzen-duten-euskal-herriko-](http://www.sagardoa.eus/eu/bloga/udaran-irekitzen-duten-euskal-herriko-sagardotegien-zerrenda-b60.html)

[sagardotegien-zerrenda-b60.html](http://www.sagardoa.eus/eu/bloga/udaran-irekitzen-duten-euskal-herriko-sagardotegien-zerrenda-b60.html).

Sagardotegi bakoitzak erabaki du ireki ala ez, eta bakoitzak bere neurriak egokitu ditu bere eskaintza eta instalazioak, protokoloak eskatzen dituen arau guz-

tiak errespetatuta: mahaiak segurtasun tartea mantentzeko moduan antolatuta dituzte, hainbatek QR kodeak ezarri ditu bezero bakoitzak karta digitala bere sakelako telefonoan ikusi ahal izateko, eskuak garbitzeko gel desinfektatzaileak bezeroen eskura jarri dituzte, koronabirusaren inguruko gomendioei jarraitzeko afixak...

Eta langileentzat, norbera babesteko ekipamenduak ezarri dituzte, eta mahaiak, aulkiak eta sagardotegi osoa desinfektatzeko produktuak erabiltzen ari dira. Hori guztia aurrera eramanez ahal izateko, sagardotegietako arduradun ugariak prestakuntza saioak egin dituzte.

Esaterako, maiatzaren 22an, sagardoaren sektoreko kideek formakuntza ikastaro trinko bat egin zuten ateak berriro irekitzeko protokoloaren inguruan. 55 sagardotegik hartu zuten parte, eta kontuan hartu beharreko puntu nagusiak aztertzeke aukera izan zuten. Ikastaroa Hazi fundazioaren eta Euskal Sagardoa jatorri izenaren bidez antolatu zen.

Natura ingurunea, espazio zabalak, eta zerbitzuaren egokitzeta dira egun sagardotegiek eskaintzen dituzten aukera nagusiak: zerbitzua eserita izango da. Sagardoa botilan kontsumituko da hein handi batean, eta txotxa egiteko aukera ere izango



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



da kasuren batzuetan, baina oso puntualki eta talde txikietan. Gehienetan, txotxa mahaikideekin bakarrik egin ahal izango da.

Horrela, sagardotegi askotan, botilako sagardoa izango da protagonista udan, osasun larrialdian martxan jarri diren arauak eta neurriak direla kausa.

UZTA OPAROA

2019ko uztan bildutako sagarra-ekin, Euskal Herrian guztira 12,2 milioi litro sagardo egin dira. Uzta «oparoa» izan da, kantitate eta kalitate aldetik, Euskal Herriko sagardogileek eta sagardoaren sektoreko ordezkariak 2019ko uztako sagardoa aurkeztu zutenean, Donostiako Sagardo Apurua ekitaldian, abenduaren 7an.

2019ko udaberria eguzkitsua izan zen, eta loraldia, luzea. Horren ondorioz, lore ugari izan zen sagarrondoetan. Sagar aleari dagokionez, hasierako sagar goiztiarrak txikiagoak izan ziren, eta geroago bildutakoak, handiagoak. Dena den, sagarrak «errendimendu altua» izan duela azpimarratu zuten sagardoaren munduko ordezkariak.

Irakinaldiei dagokienez, urriko tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagardoek, eta usain ederra dute gehienetan. Horrela, ondo borobildutako sagardo ugari dago aurtan, sagardotegi batetik bestera desberdintasunak egon daitezkeen arren.

2019ko uztako sagardoa, oro har, usain aldetik intentsitate handikoa da, egitura, gorputz eta izaera handikoa, freskotasun handikoa, txinparta finekoa, eta alkohol gutxiagokoa, aurreko urteko uztako sagardoarekin alderatuta.

EKOIZPEN ONA

Gipuzkoan 11,3 bat milioi litro sagardo egin dira 2019ko sagar uztarekin, aurreko urteetako kantitate bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituz-



Botilako sagardoa izango da protagonista udako sagardotegi garaian. JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

te, eta aipatzekoa da bertako sagarraren garrantzia, Gipuzkoako sagardogileen artean egindako sagardoaren % 73 izan baita bertako sagarrarekin egin.

Bizkaian 160.200 litro inguru sagardo eta muztio egin dira, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Bizkaia sagar ekoizle handia da, eta ekoizten duen sagardoa baino sagar gehiago dago bertan. Urtetik urtera adierazgarria da Bizkaian gero eta muztio gehiago ekoizten dutela: aurtan, 10.000 litro.

Arabako Sagarzale eta Sagardozale Elkarteak azaldu duenez, Arabako sagardogileek 110.000 litro inguru egin dituzte sagardoa eta muztioan; 95.000 litro sagardo, eta 15.000 litro muztio, 2019ko sagar uztarekin, eta

horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Araban, sagardoa egiten ez ezik, elkarrekin handia ari da egiten bertako sagar motak berreskuratzen, aztertzen eta gordetzen ere, eta sagar landareak landatzen.

Nafarroan, berriz, 200.000 litro egin dituzte 2019ko uztan bildutako sagarrarekin, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Nafarroan %100 bertako sagarrarekin egin dute sagardoa.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan orotara 450.000 litro sagarno eta muztio egin dira 2019ko uztako sagarrarekin; aurtan ere, hirutik bisagarnoa, eta hirutik bat muztioa edo jusa, %100 bertako sagarrarekin. Horietatik 220.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira; kooperatiba hori

da Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoizlerik handiena.

SAGARRONDOTIK SAGARDORA

Usurbilen, Sagarrondotik Sagardora ikastaro praktikoa martxan dago, Usurbil: Sagarraren bihotza, sagardoaren kultura programaren barruan. Potxoenea kultur etxean dira saioak. Antolatzailerak Alkartasuna da, Usurbilgo Baserritarren Kooperatiba, eta laguntzaileak, berriz, Sagardoaren Unibertsitatea, Sagarki elkarteak, Bizi Sagardoa elkarteak eta Usurbilgo Udala.

Uztailaren 11n, Fruta-arbolen udako edo begiko txertaketa gaia landuko dute, eta bideratzailea Josu Osa izango da.

Irailaren 5ean, berriz, Sagarra-

ren heldutasun analisiak. Etxean sagardoa egiteko hastapenak izango da gaia, eta bideratzaileak Aitor Etxeandia eta Egoitz Zapiain izango dira.

Irailaren 19an, Etorikizuneko sagastiaren diseinua; biltzeko makineria, barietatea, mentuoinak, sagastien formatuak gaiaren inguruan ariko dira, Aitor Etxeandiarrek.

Azkenik, urriaren 17an, gaia hau izango da: Sagargintza eta sagardogintza ekologikoa. Betebehar tekniko-administratiboak. Bideratzailea, berriz, Eneke elkarteak Enrique Dapena.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.sagardoa.eus
www.usurbil.eus

Bizita eta gozatu!

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
5.000 naturalek
den Pasa Vitor