



Ekonomia > Lehen sektorea > Laborantza > Sagardoa

Sagarra, Euskal Herriko altxorra

Sagarra da Euskal Herriko altxor handietako bat, hemengo baserri eta sagastietan mendez mende garatu, hobetu eta gureganaino heldu dena. Harekin batera, sagardoa, milaka urtean bidelagun izan duena. Aberastasun izugarria dugu, sagardotarako bereziak eta bakarrak diren sagar motetan: gaziak eta gezak.

UNAI AGIRRE

2020ko abenduaren 20a



Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak 115 sagar mota ditu onartuak eta hauetako 24 dira gehien erabiltzen direnak, gezak eta garratzak. DANI BLANCO

Sagar mota bakoitzak eman dizkio usaina, kolorea, zaporea, txinparta, konplexutasuna gure sagardoari eta gaur egun ez ezik, etorkizunean ere hala izango da.



ateratzeko estrategia oso bat garatzen ari dira sagar eta sagardo sektorea, administrazioen eta gainerako eragileekin batera. Gaur egun, bertako sagastiak hobeto zaintzeko plangintza oso bat izateaz gain, sagasti berriak landatzekoa ere badago, Euskal Herriko sagardotegiek behar duten sagar guztia ekoizteraino. Halaber, kalitatezko sagarra sortu eta uzta orekatuagoak lortzeko hainbat proiektu ere mahai gainean daude, Euskal Sagardoa deituraren eskutik.

Euskal Sagardoak 115 sagar mota ditu onartuak Jatorri Deiturako sagardoa egiteko. Gainerako jatorri deitura gehienetatik bereizten duen alderdi nagusia da hau. Gipuzkoa, Bizkaia eta Araba biltzen dituen marka izanik, zonalde eta ingurune bakoitzeko sagar motak errespetatu dira honenbestez. 24 sagar mota dira gehien erabiltzen direnak (zerrenda, testuaren amaieran).

Kalitatea helburu

Sagastiaren zaintza eta sagar moten kudeaketa egokiaz gain, sagardotegiko instalazio eta lan egokiek sagardoaren kalitatean eragin zuzena dute. Azken urteetan buru-belarri ari da lanean sektorea, kalitatezko sagardoak lortzeko bidean eta hauek egoki izendatu eta merkaturatzen laguntzea ere bada Jatorri Deituraren lana.

Sagastiaren zaintza eta sagar moten kudeaketa egokiaz gain, sagardotegiko instalazio eta lan egokiek sagardoaren kalitatean eragin zuzena dute.

Azken urteetako sektorearen ibilbideak, hiru bide utzi ditu martxan: sagar ekoizpena, berriz ere indar eta garrantzi handia hartzen ari dena; sagardogintza, botilako Euskal Sagardoaren eskutik; eta txotxari dagokiona. Hiru bideek garai berrietara eta gaur egungo egoerara egokitu beharra daukate. Hala ikusi du sektoreak ere, eta hainbat pauso ematen ari da. Baina guzti horren ardatza Euskal Sagardoa ari da izaten, merkaturatuko den produktuak izan behar baitu sektorearen motorra, hori landu behar da eta baloreen jarri. Euskal Sagardogintzaren estrategian aldaketa handia ekarri du horrek, bere denbora eta egokitzea eskatzen dituen, baina sektoreak barneratu eta aurrera daramana.

Nola merkaturatu aztertzeke garaia

Ibilbide honetan guztian, bada erronka nagusi bat: merkaturatzea. Sagardoak zabalkunde eta posizionamendu hobea izateko aukerak ditu eta bide hori garatzen ari da Kontseilu Arautzailea, sagardotegien bultzadarekin. Dendetan Euskal Sagardo eskaintza zabala izatea, taberna eta jatetxeetan Euskal Sagardoen kartak izatea, online eta salmenta zuzena bultzatzea edo



gaur egungo kontsumora egokituak, txotxeko esperientzia berritua eta abar.



Euskal Sagardoa osatzen duten Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardogileen sagardoak, 250 sagargileren sagarrekin eginak.

Online salmenta bateratua

Horren adibide da Internet bidezko salmenta, egun bizi dugun egoerak azkartu duena. Euskal Sagardo ia guztiak online saltzeko plataforma martxan da www.euskalsagardoa.eus web orriaren bidez. Kontsumitzaileak dozenaka Euskal Sagardo ditu eskura, inora mugitu beharrik gabe. Kaxaka edo kaxa batean nahasian eskura daitezke eta, hala, inguruko kontsumitzaileek ez ezik, mundu guztikoek izango dute Euskal Sagardo desberdinak dastatzeko aukera.

Mundu mailako iraultza

Sagardo sektoreak iraultza handia bizi du bide horretan: sagastiak behar bezala diseinatu (sagar motak, txertakak, lanketak...), Euskal Sagardo mota desberdinak diseinatu (txapelgorria, Premium sagardoa, ekologikoa, sagasti jakin batekoa, barietate bakarrekoak edo bikoak, denboran eta/edo egurrean ondutakoak...), produktuan dibertsifikatu (muztio naturalak, sagardo



esperientziak sortu eta abar luze bat.

Beste hainbat produktuk izandako iraultza sagardora ere iritsi da beraz, eta horren guztiaren gidari Euskal Sagardoak behar du izan, gaur egun bertakoa baita etorkizun bakarra.

Propietateak eta alkohol graduazio baxua

Mundu mailako boom batean sartua dago sagardoa; eta zerk egiten du hain garrantzitsu gure Euskal Sagardoa, iraultza horretan? Produktu erabat naturala izateak. Sagarrak dituen propietate asko ditu sagardoak, eta alkohol graduazio baxua, beste zenbait edariren pare. Horrek ez du esan nahi faktore guztiak alde dituenik hala ere, mota honetako sagardoak ez baitira oso ezagunak gure Euskal Herriko merkatutik kanpo, eta bertako hainbat txokotan ere ez. Potentzialitate hori guztia lantzea da sektorearen zeregina, jendeari azaldu zer dagoen edaten duen sagardo kopa bakoitzaren atzean, kontsumo modu berrietara egokitu eta merkatu berriak arakatu.

24 sagar mota nagusiak

Gaziak edo garratzak

Errezila
Goikoetxe
Txalaka
Urtebi haundi
Frantses sagarra
Bostkantoi
Haritza
Azpeiti sagarra
Manttoni
Ibarra

Gezak

Gezamiña
Urdin
Mozoloa
Patzuloa



Txori sagarra

Gazi-gezak

Moko

Limoi

Merabi

Mokote

Urtebete

Urtebi txiki

Saltxipi

ARGIAN egiten dugun **kazetaritza independenteak** bultzada merezi duela uste duzu?

Informazio askea lantzen dugu ARGIAN, langileok gara proiektuaren jabeak eta gure informazioen atzean ez duzu sekula multinazionalik, bankurik edo alderdi politikorik topatuko. Gure ustez, burujabetza guztien oinarrian dago informazio burujabetza, ezagutzen dugunaren gainean pentsatzen eta erabakitzen dugu. Horregatik diogu kazetaritza independentea dela demokraziaren oinarrietako bat.

Aldizkaria paperean etxean edo e-postan PDFan jaso nahi duzu? Pozik hartuko zaitugu ARGIAko komunitatean. ARGIAkoa izateko, nahi eta ahal duzun ekarpena egin dezakezu, eta bueltan egoki ikusten duzuna eskatu. Indartu dezagun indartzen gaituena!

EGIN ARGIAKOA



Kanal hauetan artxibatua: **Sagardoa | Sagarra**