



Ander Gonzalez telebistako aurkezlea Sagardo Berriaren aurkezpenaren sektoreko gainerako ordezariekin batera.

Txinparta fineko sagardoa

ANDER GONZALEZ TELEBISTAKO AURKEZLEA ARDURATU DA ASTIGARRAGAN AURTENGO SAGARDO BERRIA AURKEZTEAZ

↳ Sara Ibagurenen erreportajea 📍 Argazkia Ruben Plaza

Sagardoaren Lurraldeak XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna ospatu zuen atzo goizez Astigarragako Erribera kultur etxean. Sagardo berria, sagardotegietarako ezarritako protokoloa, eta sagardoaren kulturarekin lotutako aisialdirako eskaintza aurkeztu zituzten, eta aurtengo gonbidatua ETB2-ko *A bocados* saioeko Ander Gonzalez aurkezle eta sukaldaria izan zen. Berarekin batera izan ziren Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko lehendakaria, eta Eusko Jaurlaritzako, Gipuzkoako Foru Aldundiko eta Euskal Sagardoaren

doa Jatorri Deiturako ordezkariak ere.

Aurten sagardotegietan 2020ko uzta dastatu ahal izango da, eta uzta txikia izan bada ere, "nortasun handikoa" dela nabarmendu zuen Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren gerenteak. "2019an bost milioi sagar kilo bildu genituen Euskal Sagardorako, eta 2020an bi milioi kilo. Guztira, 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira, baina egoera honetan ez zaigu hain datu kezagarria iruditzen, urte zaila izaten ari baita ostalari-tza geldirik egon delako eta horrek salmenta nabarmen gutxitu duela-

ko", azaldu zuen Agirrek.

Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 42k, Bizkaiko lauk eta Arabako beste bik. Ezaugarriak dagokionez, iaz baino alkohol gehiago du eta orokorrean, gorputz handikoa da. Kolore horixka eta fruta usaina ditu, eta txinparta finekoa da. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 480 hektarea inguru eta 248 sagargileren bi milioi kilo sagar erabili dituzte.

Hogeigarren urtez, irailaren hasieran kontrola egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen

artearen Gipuzkoako sagasti desberdinetako sagarren egoera aztertzeke. Horretarako, lurraldeko zenbait sagastiri jarraipena egin eta hamalau barietate kontrolatu dituzte: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzola, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Jakina denez, uzta berria botila edo pitxer gardenetan dastatuko da sagardotegietan, eta unean uneko protokoloarekin jarraituz, gehiezin lau pertsonako taldeak elkar-tu ahal izango dira eserita bazkaltzeko. Ekitaldian, Sagardoetxea Museoa Aste Santuan sagardoaren kulturaz gozatzeko prestatu dituen esperientzien bideoa ere aurkeztu zuten: Museoa eta sagardotegia, sagardoa eta itsasoa, Sagarbike, Sagartrekking, Astigarragako bisitak bizikletan eta Chillida eta sagardoaren kultura

SAGARDO BERRIA

2

Bi milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira 2020ko uztan bertako sagarrarekin.

48

EAEko 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 42k, Bizkaiko lauk eta Arabako bik. ● **Ezaugarriak.** Izaera eta gorputz handikoa da. Iaz baino alkohol gehiago du eta kolore horixka eta fruta usaina ditu.

dira, besteak beste, luzatu dituzten proposamenak.

Aurtengo gonbidatu izan den Ander Gonzalezek adierazi zuenez, sagardoaren sektoreak eboluzio handia izan omen du. "Lehen sukaldariok uste genuen sagardogileen bezeroak ginela, eta orain, aldiz, gure lankideak direla ikusi dugu. Sagardogile gazteek bide asko ireki behar izan dituzte eta guretzat erreferenteak dira", nabarmendu zuen.

Bertan izan ziren Lizeaga sagardotegiko Axier Lizeaga eta Zelain sagardotegiko Oihana Gainercin ere, eta sagardo berriaren ezaugarriak azaldu ostean, sagardoa eskaini zuten. Gonzalez izan zen dastatzen lehenengoa eta *Gure Sagardo Berria!* esanez, topa egin zuen.

KALITATEAREN GARAPENA Gipuzkoako Foru Aldundiko landa ingurueneko departamenduak "lan handia" egin du azken urteotan bertako sagarondoaren alde. Xabier Arruti Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendariak azaldu zuenez, 2016an hasita, 153,66 hektarean landatu dira eta 1.532.273,06 euroko diru-laguntzak baliatu.

"Horrez gain, kalitatea zain hartzen duen Fraisoro Laborategia azpimarratu behar da. Azken urte hauetan lan handia eginen ari da sagardoari prestigioa ematen, eta produktuen bilakaeraren lekualde ezinbestekoa da", esan zuen azpimarratzen. 2020an Fraisoro Laborategian 5.800 lagin aztertu zituzten fisiko-kimikoki. ●