

Euskara

Txotx Denboraldia, Bertako Plazerra!

17th urtarrila 2024

Iruzkirik ez

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, XXXI. Sagardo Berriaren Eguna izan da, 2024 txotx denboraldiari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua ETS (En Tol Sarmiento) taldeko Iñigo Etxezarreta izan da.

12:00etan Astigarragako Erribera Kulturgunean eman diogu hasiera egunari prentsaurreko batekin. Bertan, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako, Eusko Jaurlaritzako eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkariak izan dira, eta 2023ko sagarraren uzta, sagardo berria zein sagardoaren sektoreko berrikuntzak aurkeztu dira.

Ekitaldiaren hogeita hamaikagarren edizio honetako unerik bereziena txotx irekierakoa izan da. Astigarragako Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu egin du ETS taldeko

Etkezaretak, eta 2024ko sagardo denboraldi berria ireki du.

Txalapartarien delakaren batera sagar dantza dantzatu ondoren, sagardogile zein kultur taldeetako ordezkariekin batera hurbildu da kupeletara soka dantzan musikaria.

Aldez aurretik, ordea, sagarrondo bat landatu du Erribera Kulturguneko plazan, Sustrai Colina eta Agin Laburu bertsotan ari zirela. Ekitaldi sinboliko horrekin naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi izan dira.



Sagardo aromatikoak

2023ko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua, 4.000.000 litrokoa izan da. Euskal Sagardoa egin duten sagardotegiak 50 dira: Arabarrak 2, Bizkaitarrak 3 eta Gipuzkoarrak 45. Euskal Sagardorako sagarra egiten duten sagargileak 250 dira eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2023 uztan 6 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardorako.

Sagardoa ekoizteko erabiltzen den sagar barietatearen arabera, sagastiaren zonaldearekin batera, bertako sagardoa eta sagardotegi bakoitzaren arabera, aurtengo txotx boladan dastatuko ditugun sagardoak

ezaugarri ezberdinak izango dituzte.

Hala ere, orokorrean, lazkoarekin alderatuta, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute sagardoek, eta oso lumintsuak dira.



Uzta handia eta berezia

2023ko uzta aurrekoa baina handiagoa izan da kopuruz. Aurreko urtean uzta txikia izan zen eta 2023an handiagoa espero zitekeen. Uzta handia izan da, baina urriko beroek zerbait murriztu dute sagar kopurua.

Hogeita hirugarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti batzuetako sagarren egoera ezagutzeko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2023ko sagar uztaren ezaugarriak:


– lazko datuekin alderatuta, heldutasuna aurreratuago etorri da almidoiaren erregresioari begiratuta, baina aldi berean azukre maila baxuagoa izan du.

– Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak batzaz beste 10,6 oBrix izan ditu. Aurreko urtean baino 1,2 puntu baxuagoa izan da, eta 2021 urtean bezalakoa. Barnealdeko sagastietan datu hori altuagoa izan da.

– Almidoiaren erregresioa 3,4-ko indizean egon da; hau da, aurreko urtean baino 0,6 pu



altuagoa izan da, eta 2021 urtea baino 0,4 puntu altuagoa.

 – Aipatzeakoa da, baina erori den sagar kantitate handia, ziurrenik udazkeneko haizeteen ondorioz. Eroriketa hori Txalaka, Mozolua eta Gezamina barietateetan nabarmena izan da.

– Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta 3 barietate talde izan dira:

- Aurreratuenak: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Urtebi Txiki, Aritza eta Urdin.
- Erdikoak: Txalaka, Manttoni, Verde Agria eta Urtebi Haundi.
- Atzeratuenak: Errezila, Moko eta Udare Marroi.



Txotx denboraldia, bertako plazerra!

Txotx denboraldia berezia da, sagardozaletan eta bezero guztiei sagardoaz gozatzeko formatu berezi bat eskaintzen dielako, sagardo berriak dastatu eta konpartitzeko, formatu sozialean, algun artean, urteko sasoi batekin lotua eta gure egutegian markatzen duguna. Kupeltegiko giroa itzuliko da gure sagardotegietara, eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango dugu, uzt



nolakoa datorren ezagutu eta gozatzeko, sagardotegi bakoitzaaren ezaugarriak, sagardoa erabiltzeko moduak, etab.



Bertako plazerra da sagardoa, eta txotxean ere hori dastatu ahal izango dugu. Sagardotegi denboraldia da, gainera, sagardotegiek bisitari gehien jasotzen duten urte sasoi. Horregatik, hainbat berrikuntza txertatu nahi izan ditu sagardo sektoreak bisitan datorren bezeroari balio erantsi bat eskaintzeko.

Sagardotegiek badute bereizgarri garrantzitsu bat: beraiek dira dastatzera ematen den produktuaren ekoizleak. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune eredu ditugu orain ere, eta etorkizuna bide horretatik lantzeko aukera ikusten dute. Hori dela eta, aurten denboraldian sagardotegira gerturatzen den bezeroak bertako ekoizle baten etxera egingo du bisita, sagardogintzatik bizi den familia baten etxera.

Sagardotegietan otorduaz aparte hainbat ekintza egiteko aukera dugu. Berrikuntza moduan 2023ko Txotx garaian Sagardo Dastatze Gidatuak eskainiko dira otorduaren aurretik, zenbait sagardotegitan. Beste hainbat bisita eta produktu eskaintzeaz gain, dastatze gidatua bezalako produktuak eskatu dizkigu joan den urteotan bertako bezeroak, eta hori dela eta hartu da hemendik aurrera hori eskaintzeko erabakia. Aukera aparta da Sagardogilearen eskutik produktuaren berezitasunak jasotzeko ere.

Horretaz gain, bezeroari erraztasunak emate aldera, Euskal Sagardoaren online denda eta Sagardotegietan otordu-erreserba egiteko sistema ere martxan daude sektorean. Online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da: laurogeita hamar sagardo desberdin baino gehiago daude dendan, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak. Bertako bezeroak eskatutako beste erraztasun bat ere martxan du sektoreak: sagardotegien bilatzaile automatikoa. Sagardoa.eus atarian lehen orrialdean aurki daiteke bera. Bertan, data aukeratzea nahikoa da egun horretan zein sagardotegik duen tokia aukeratu eta erreserba egin ahal izateko.

Sagardotegiko esperientzia osatzeko, Astigarragan kokatua dagoen Sagardoetxea Sagardoaren Museoa sagardoaren kulturaren barneratzeko leku aproposa da. Bisita gidatuak, jarduerak eta sagardoaren kulturako esperientzia ezberdinak (museoa eta sagardotegia, sagardoa eta itsasoa, sagardoa eta gazta, Sagartrekking, Sagarbike, etab.) eskaintzen ditu. Informazio guztia dago webgunean: www.sagardoarenlurraldea.eus



Kalitatearen alde lanean

Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 123,7 hektarea landatu dira eta dirulaguntzetan 2.029.743,09 € onartu dira. Horretaz gain, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatu dituen dirulaguntza deialdiei esker, 123,7 hektarea landatu dira. Makinariari dagokionez, dirulaguntzetan 213.660,54 € onartu dira, eta sagastien landaketarako, guztira 1.881.995,95€. Hau da, 2016an hasita, dirulaguntzetan 2.029.743,09 € onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden Euskal Sagardoa nahiz Gorenak bi kalitatezko marken, eta marka hauek gabeko sagardoen azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak egiten dira bertan; izan ere, laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua.

2023ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategian 4.069 lagin (muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzeko puntuan zeuden sagardoak...) aztertu ziren fisiko-kimikoki, 28.090 determinazioekin.

Eraberean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigilura bideratutako sagardo naturalaren 478 bat lagin dastatu dira.



Fraisoro Laborategia estatu guztian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa bakarra da. Urtean ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketez kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-analisien arauetara egokitzen diren egiaztatzeak.

2013an martxan jarri ondoren, 1.130 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiko dastatze panelak.



Aurreko Berria

Euskal
Sagardoa:
Mugazgaindiko
< Lehen Jatorri
Izendapenera
Abiatu Da

Hurrengo Berria

Sagarra Biltzen
Hasi Dira
Sagastirik
Gehienetan,
Sagar Urte
Handi Honetan



EUSKAL SAGARDOA

Euskal Sagardoa

Katalogoa

Berriak

Denda

KONTAKTUA

Euskal Sagardoa Jatorri

Deiturako koordinatzailea –

Unai Agirre

+34 688 645 946

zuzendaritza@euskalsagardoa.eus




Nabarra Onatz 7, 48100 Leizaola,
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)



Copyright © 2023 SORLAND - Lege oharra | Cookien politika

