

TXOTX EGIN SAGARDOTEGIETAN

Aurtengo sagardotegi garaian, txotxetik dastatu ahal izango da 2022ko uztako sagarrarekin egindako sagardo berria.

Urtarrilaren 11n, «Gure sagardo berria» oihu eginda, Altziber Garmendia eta Jon Plazaola aktoreek zabaldu dute 2023ko sagardotegi garaia Astigarragako (Gipuzkoa) Alorrenea sagardotegian, Astigarragako Udalak eta Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatutako XXX. Sagardo Berriaren Egunean. Egun berean, Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoa ere dastatu eta ezagutu ahal izan dira aurtengo sagardo berriaren xehetasun guztiak.

Horrela, Euskal Herriko sagardotegiak pixkanaka ateak irekitzen hasi dira aurtengo txotx garairako. Gainera, 2022ko sagar uztarekin egindako sagardoa upeletik bertatik txotx eginez dastatu ahal izango da. Hori da sagardogileek azken bi urteotan egokitu behar izan dutena, COVID-19a dela kausa, eta sagardozaleek atsegin handiz hartuko dutena: sagardoa txotxetik dastatzea, sagardotegietan ohi den bezala.

Izan ere, txotx garaia berezia izaten da, sagardozaleei eta bezero guztiei sagardoaz gozatzeko modu berezi bat eskaintzen dietelako, sagardo berriak dastatzeko, lagun artean, urteko lehen hilabeteetan. Sagardotegiek bereizgarri garrantzitsu bat baitute: sagardotegietako sagardogileak beralek dira dastatzera ematen den produktuaren ekolizleak, eta bezeroei upel bakoitzeko sagardoaren nondik norakoak



Txotx egiten, sagardotegi batean. SAGARDOAREN LURRALDEA

ematen dizkieten. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune dira.

Ondorioz, sagardozaleek aurtengo denboraldia pozik hasiko dute, bi urteren ondoren txotxetik dastatu ahal izango baitute sagardo berria. Ohiko giroa itzu-

liko da sagardotegietara, eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango da, lehenago egiten moduan, zutik eta upelen artean.

IAZKO SAGARDOTEGI GARAIA, EZOHIOA

Iazko sagardotegi garaia ezohioa izan zen, COVID-19a zela kausa,

ezin izan baitzen otsailaren erdialdera arte txotxik egin. Sagardo berria botila garden eta pitxarretan dastatuz hasi zuten bezeroek, eta, otsailaren erditik aurrera, izan zen zutitu eta txotxetik dastatzeko aukeraz bait sagardotegitan.

2021arekin alderatuta, sagar-

dogileek lanerako aukera gehiago izan zuten 2022an. Izan ere, 2021an itxi-ireki ibili zen ostalari-tza, herri mugakideetara solik mugitzeko aukera egon zen, eta bazkaltzeko bakarrik izan zuten irekitzeko aukera hainbat hilabeteetan.

Bataz beste %25 handitu ziren



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA-
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



DASTATU UZTA BERRIA

AURTEN
OSTIRAL EGUERDITAN
IREKITA

TOLOSATIK AUTOBUSA

sagardotegietako erreserbak 2021etik 2022ra. Halaber, dastatze eta bisita gidatuetan, 2021eko urte osoko erreserba datuak nabarmen gailditu ziren 2022ko sagardotegi garaian bakarrik.

Bezeroen kontsumo ohiturei dagokienean, azpimarratzekoa da iaz nabaritu zen joera aldaketa: bazkaltzeko zerbitzuak igo ziren, eta afaltzeko zerbitzuak, jaitsi.

Datu horiek kontuan izanik, sagardoaren sektoreak modu positiboan baloratu du 2022ko denboraldia, eta hurrengo urteetarako ere sagardotegietan eskaintza egokitzuz joango dira, bezeroek urtero-urtero sagardo berria dastatzen, eta sagardoak eskaintzen dituen aukera guztiak gozatu eta baliatu ditzaten, sagardoak eskatzen duen begirunearekin betiere.

DASTATZEAK ETA BISITA GIDATUAK

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduera ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegietan sagardo dastatze gidatuak eskaintzen dituzte otorduen aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik.

Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko.

SAGARDOA ONLINE EROSI

Sagardoa erraz eskura daiteke Internet bidez. Izan ere, www.sagardoa.eus webgunearen bitartez ehun euskal sagardo mota baino gehiago erosi daitezke: sagardo naturalak, ekologikoak, apardunak, zuku ekologikoak eta naturalak, Euskal Sagardoa sor-marka dutenak... Online dendaren bereizgarri nagusia da sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera, jendeak eskatu



Jaki ederrez goza daiteke sagardotegietan txotx garaan. JON URBIL / FORK

eta bere etxean jaso ahal izango dituenak. Halaber, sagardotegian automatikoki mahala erreserbatzeko aukera ere ematen du www.sagardoa.eus webguneak: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahala erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo emailik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izan du bezeroen artean, eta aurreko sagardotegi gehiagoko automatikoki erreserbatzeko aukera izango da.

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







LIZEAGA

SAGAROTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus



euskal
sagardoa