

UDA GARAIAN, EUSKAL SAGARDOA

Euskal Sagardoa jatorri izenak HikNik kanpaina martxan jarriko du udan, 'Hik jatekoa, Nik Euskal Sagardoa' lelopean. Toki zabaletan Euskal Sagardoaz eta bertako produktuez goatzeko gonbita da.

Euskal Sagardoa jatorri izenaren bultzatzaileek 2020ko uztako sagardoa aurkeztu dute Donostiako Miramar Jauregian, ekainaren 9an, eta HikNik udako kanpainaren berri ere eman dute.

Euskal Sagardoaren koordinatzaile Unai Agirrerekin batera, sor-marka hori sustatzen duten erakunde publikoetako ordezkariak parte hartu dute ekitaldian: Bittor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordea, Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapeneko Zuzendaria, Oihana Gancerain Euskal Sagardoa sor-markako presidentea, Felix San Sebastian sagargilea eta Euskal Sagardoa sor-markako zuzendaritzako kidea, eta Olatz Mitxelena Sagardoa Route egitasmoaren koordinatzailea. Haiekin batera izan ziren Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko zenbait ordezkari, eta banatzaile, sagargile eta sagardogile batzuk.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako 48 sagardogileen 70 sagardo aurkeztu dira, 250 sagargileren 2020ko uztan bildutako sagarrekin eginak, guztiak desberdinak eta bakoitza bere nortasunarekin.

2020koa uztatik aurrera izan da kopuruz: guztira, 1,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu dira bertako 2 milioi kilo sagarrekin, aurreko urtean bildutako hirutik bat. Egin diren sagardoak izaera handiko-



HikNik kanpaina Euskal Sagardoa sor-markako sagardoez eta euskal produktuez goatzeko gonbita da. EUSKAL SAGARDOA

ak dira nagusiki, mamitsuak ahoan eta iraupen luzekoak, baina sagardotegi eta sagardo bakoitzak bere berezitasunak ditu.

Euskal Sagardoa jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela nabarmendu dute sustatzaileek aurkezpen ekitaldian, erakunde publikoek eta sagar eta sagardo sektoreak elkarlanean egin duten ahalegina. Euskal Sagardoa zigi-

lua daramaten sagardoez bi ezaugarri nagusi hauek dituzte: %100 bertako sagarrekin eginak dira, eta kalitate bermea dute.

UDARA BEGIRA

Azken hilabeteak gogorrak izaten ari dira sagardo sektorerako, ostalaritzaren geldialdiaren eta sagardotegien murrizketen ondorioz, eta sagardo guztia saldu ezinda gelditu dira sagardotegi gehienak.

Hala ere, uda on baten esperantza bada sektorean, neurriak lasaitu ahala, ostalaritzak lan gehiago egingo baitu, eta terrazetan, kanpoaldean eta etxean sagardo kontsumoak berriz ere gora egitea espero da. Sektorea ez dago geldirik, eta egoera zail hauetan ere aurrera egiteko pausoak ematen eta bi-tartekoak jartzen ari da, egoera pixkanaka hobetuz joango diren itxaropenarekin.

Hain zuzen ere, udarako kontsumoa bultzatzeko, HikNik kanpaina jarriko du martxan Euskal Sagardoa jatorri izenak, *Hik jatekoa, Nik Euskal Sagardoa* lelopean. Toki zabaletan, Euskal Sagardoarekin batera, bertako produktuez goatzeko gonbita da, eta Eusko Labela duten produktuez osatutako errezeta laburrak banatuko dira ekitaldi, supermerkatu eta taberna ugarian.



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

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



GURE SAGARDOA

ETXEKOA
BETIKOA
EGUNEROKOA

Janaria parrilan prestatzeko sekretu guztiak jakinaraziko dira: sua nola egin, produktuak nola erabili, gehigarriak nola egin. Lagunartea eta Euskal Sagardo freskoa, aire zabalean gozatzeko plan paregabea da, Euskal Sagardoa sor-markako bultzatzaileek azpimarratu dutenez: «Hik haragia, nik sua; hik oilaskoa, nik musika; hik nahi duana, nik Euskal Sagardoa!».

Euskal Sagardoa zigilua duten sagardoak %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute

Euskal Sagardoa jatorri izena 2016ko uztarekin sortu zen, eta ibilbide luzea egin du urte haue-tan guztietan, bai sagastien eta produktuaren kalitateari begira eta baita merkaturatzeari begira ere: «Lehen urteetan distribuzio antolatuan posizionatzeko lanak eman zituen fruituak, eta gaur egun buru-belarri lanean ari gara Horeca kanalean posizionatzeko». Horri begira planifikatu ziren 2020 eta 2021 urteak, baina COVID-19ak eragindako egoerak asmoak moldarazi dizkio Euskal Sagardoari.

KALITATEZKO LEHENGAIAK ETA PRODUKTUA

Horrez gain, sagastietan ere lan handia egiten ari da sektorea, sagardotegietako lan guztia sagastietan hasten baita: kalitatezko lehengaiak ematen baitu kalitatezko produktua egiteko aukera.

Bide horretan, uza orekatua-goak lortzeko eta sagarraren kalitatea bermatzeko, Euskal Sagardoa sor-marka hainbat proiektutan murgildua dago buru-belarri: bakanketa, interpolinizazioa eta lurraren lanketa, besteak beste.

EZOHIKO SAGARDOTEGI GARAIA

Aurtengoa ez da ohiko sagardotegi garaia izan, COVID-19ak eragindako murrizketak direla eta. Sagardotegiek edukiera murriztuak izan dituzte; bazkariak bakarrik eman dituzte, eta kontsumoa mahaian egin da, uza berria dastatzeko botila gardenak edo pitxerrak erabilia. Sagardotegi denboraldi honetarako, egokitutako protokolo espezifikoak eta eraginkorra izan du sektoreak.

Denboraldi zaila izan bada ere, bezeroek oso ongi erantzun dute, eta egoera berri honetara ere egokitu da estimatuz ondo landutako



Euskal Sagardoa jatorri izenaren 2020ko uztako sagardoaren aurkezpena, Miramar Jauregian. EUSKAL SAGARDOA

eskaintza berezi batean sagardo berriari eman zaion protagonismo berria, mahaira ekarrita.

Orain, bukatu da sagardotegi garaia, eta zenbait sagardotegik ateak itxiko dituzte datorren denboraldira arte. Beste hainbatetik, ordea, ateak irekiko dituzte udako denboraldian, eta horietako askotan Euskal Sagardoa botilatan dastatu ahal izango da. Horrez gain, uda garaian gora egiten dute sagardotegietara egiten diren bisita gidatuak, eta gero eta gehiago dira eskaintza hori estimatu eta bisitetan parte hartzen dutenak.

Era berean, uda garaian, bisita gidatuak, dastatze bereziak, beste toki batzuetara bisita eta ondoren sagardotegian otordua... egin ohi dira. Sagardoaren mundua buru-belarri ari da eskaintza hori dibertsifikatzeko lanean. Profesionaltasuna eta bertakoaren balioa dira eskaintza horren oinarria, eta baita erreserbak egiteko eta sagardoa erosteko aukera berriak ere: mahai automatikoki erreserbatzeko aukera eta sagardo botilaren online salmenta. Euskal Sagardoa Route sektorearen agentziak eskaintzen dizkio tresna horiek sagardoaren sektoreari eta Euskal Sagardoa sor-markari.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.euskalsagardoa.eus



Kalitatezkoa bada, gorria da



hazi



UNION EUROPEA
Fondo Garapen Agrarioa
et Euskal Sagardoa

euskalsagardoa.eus

**%100 Bertako sagarra
Kalitate ziurtatua**

Euskal Sagardoak 250 sagargile eta 48 sagardogile batzen ditu, Gipuzkoa, Bizkaia eta Araban, bezeroari bertako sagarrez egindako Euskal Sagardorik onena eskaintzeko.