



Unai Agirre,

Euskal Sagardoa jatorri-deituraren koordinatzailea

“Bertakoa kontsumitzen badugu, gure paisaia, sagastiak eta baserriak mantenduko ditugu”

Zer iritzi duzue proiektuaren inguruan?

Indarrak batu eta elkarlanean gauzak egiteko proiektu moduan ulertzen dugu proiektua. Lankidetzaz horrek bere fruituak emango ditu.

Nola eragin dio pandemiak Euskal Sagardoari eta zein neurritan berpiztu dezake sektorea Basque Wine proiektuak?

Pandemiak eragin zuzena du Euskal Sagardoan, ostalaritzara bidea asko murriztuta sagardo salmenta ere jaitsi egin baita. Baina egia da beste salmenta bide batzuk indartzeko ere balio dutela egoera hauek.

Ostalariek zer paper dute egitasmo honetan?

Guk ostalarien beharra daukagu eta ostalariek ere asko irabazi lezaketela uste dugu bertako



produktuak nabarmenduz. Gainera, sagardotegi gehienak ostalari ere badirenez, barrura begira ere konpromisoak hartzea ezinbestekoa da. Azken urteetako egoerak erakutsi digu aukerak hemen gauzak ondo joatearen giltza: bertakoa kontsumitzen badugu, bertako paisaia, sagastiak eta baserriak mantenduko ditugu; bertako ekonomia bultzatu... Berez

badakigu hau horrela dela, baina geroz eta ozenago esan eta praktikan jarri behar dugu, baita ostalaritzan ere.

Zer salmenta-argudio eman- go zenioke zerbitzari bati Euskal Sagardoa gomendatu dezan?

Lehenik, kalitate handiko edari osasungarria dela, alkohol zerbait baduenez neurrian kontsumituta, noski. Bertako sagarraren ezaugarri eta onurak ere baditu. Horrez gain, sagardo desberdinak plater desberdinekin uztartu daitezke: arinagoak hasierarako edo poteorako, izaera handiagokoak arrain edo haragitarako, eta sagardo bereziagoa bukaerarako eta plater berezietarako.