

EUSKAL SAGARDOA, ESKURA

Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa, saltokietan eskuratzeaz gain, tabernetan eta ostatuetan ere kontsumitu daiteke.

Kontsumitzaileak upeletan dauden sagartxoekin jakin dezake zein sagardo dagoen Euskal Sagardora bideratua, eta botiletan sagartxo bat margeta daukaten txapel eta lepoko gorrien bidez.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak 2016an sortu zuten Euskal Sagardoa marka, eta 2017ko urtarrilaren 9an aurkeztu zuten. Iazko ekainaren 5ean aurkeztu zituzten saltokietan salgai jarri ziren lehenengo botilak.

Euskal Sagardoa markako sagardoa bertako sagarrez egindakoa da erabat, eta kalitate bermea egiaztatua duena. Hazi fundazioak eta Zizurkilgo Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategiak baieztatzen dute prozesu guztia.

Irailean eta urrian bildu zuten Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagarra, azken urteetako uztarik emankorrenean; sagar asko bildu baita. 4 milioi litro inguru sagardo egin dira Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoa ekoizteko, eta, horretarako, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 6 bat milioi sagar baliatu dira. Horretarako, 250 hektareako sagastietako sagarra erabili da. Sor-markan 115 sagar mota daude onartuta, baina 24



Euskal Sagardoa ederra da mokadu gozoi laguntzeko. EUSKAL SAGARDOA

sagar mota izan dira gehien erabiltakoak.

Euskal Sagardoaren 2017ko uzta bikaina izan da, kalitate eta kopuru aldetik. 2016ko uztako

sagarrarekin, 1,3 milioi litro sagardo ekoitzi ziren: 2017ko uzta-aren herena, gutxi gorabehera.

Guztira, 48 sagardotegi aritu dira Euskal Sagardoa markako

sagardoa egiten, eta asmoa zera da datozen urteetan sagardogile gehiago batzea sor-markara, eta sagastien kopurua ere handitzea Euskal Sagardoa ekoitzi ahal izateko.

Sagardogileek eta instituzioek 2032rako sagardo guztia bertako sagarrarekin egitea jarri dute helburutzat. Hurrengo hamalau urtetan, bi marka egongo dira: bata, Euskal Sagardoa jatorri izena; bestea, Gorenak. Euskal Sagardoa marka sortzearekin batera, publiko bihurtu dute Gorenak marka pribatua: lehen, hamahiru sagardogilek erabiltzen zuten, eta, orain, baldintzak betetzen dituen edonork erabili ahal izango du. Gorenak zigitudun sagardoa egiteko, bertako eta kanpoko sagra-

BEGIRISTAIN tolare



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - © 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

Itxas-Buru Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879

www.itxasburusagardotegia.com

Bertako
sagarra



ISASTEGI sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



rrak erabiltzen dira. Nolanahi ere, asmoa da 2032rako bi marketako bakarra geratzea; soilik bertako sagarrarekin egindako Euskal Sagardoarena.

TERRAZA GARAIA

Euskal Sagardoa jatorri izenak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek eta Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailaren mende dagoen Hazi Fundazioak martxan jarri dute *Terraza garaia*, *Euskal Sagardoa garaia* egitasmoa, Gipuzkoa oso-

45 jatetxe eta taberna Euskal Sagardoa ematen ari dira pintxo eta errazio batekin

ko ostalaritza establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardo kontsumoa sustatzeko. Horretarako, maiatzaren 13ra arte, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko kide diren 45 jatetxek eta tabernak Euskal Sagardoa emango dute (edalontzia edo botila) pintxo edo errazio batekin.

Terraza garaia, *Euskal Sagardoa garaia* promozioaz gain, Euskal Sagardoa markako sagardoen hainbat dastatze antolatuta dira ostalarientzat. Donostian, Errenterian, Ordizian, Azpeitian eta Usurbilen egin dira lehenik, eta hurrengoak Irunen eta Tolosan egingo dira. Casino jatetxean maiatzaren 22an eta Txinparta elkartearen maiatzaren 29an, hurrenez hurren.

DASTATZE IKASTAROA

Aurten, Hazi fundazioak Euskal Sagardoa dastatzeko balibideak jaso ditu, eta, halaber, Fraisoro Laborategiko panel organoleptikoak nola funtzionatzen duen jakiteko ikastaro bat antolatuta du. 2018ko urtarrilaren 23tik 27ra egin da, Fraisoro Eskolan, sagardogile, enologo eta sagardogintzako teknikarientzat.

Bestalde, Euskal Sagardoa jato-



Txotx egiten, Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoarekin eta edalontzi batekin. EUSKAL SAGARDOA

ri izenaren bidetik, sagardogileen sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta datozen urteetan sagasti berri ugari izatea aurreikusten da. Horretarako, Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardoa ekoizteko sagarrondoak landatu,

hobetu eta garatzeko diru laguntzak ematen ditu.

Gainera, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak egin dira, sagardo guztia bertako sagarrez egin ahal izateko.

Sagarrondoak sagarrak bi urte tik behin emateko joera du berez, baina aipagarria da sagastia ondo lantzen ari diren sagardoazale eta

sagarzaleak uzta nahiko orekatuak ari direla lortzen urtero. Helburua da ahalik eta sagasti gehien ongi zaintzea eta bide horretatik segitzea, sagar kalitatez gain kopuruz ere uzta orekatuagoak lortzeko.

Halaber, sagastien zainketan ez ezik, planifikazioan ere aldaketa handia egin da azken urteetan, sagasti berrietan. Sagar motak na-

hasian aldatu beharrean, orain saikla aldatzen dira, horrela sagar mota bakoitza aparte hartuta egin ahal izateko kontrola eta bilketa.

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

UXARTE

SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko protokutuak
Bezeroei arreta goxoa
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

ETOR ZAITEZ GURERA!

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

Oriotik oinez etortzeko aukera

KALITATE GUZTI GUZTIA daukagu zuretzat

Zelaia
Sagardo naturala
Sidra natural

MARTINDEGI 29
20120 HERNANI | GIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus