



Euskal Sagardoaren zigilua daraman kupela bat. RUBEN PLAZA

Euskal Sagardoa, estreinakoz

IAZKO NOBEDADEA JATORRI DEITURAREN SORRERA IZAN BAZEN, AURTENGOA DA TXOTX DENBORALDIAN DASTURAHAL IZANGO DELA. SAGARDOTEGI UGARIK ESKAINIKO DUTE EDARI BERRIA BERE UPELETAN

Amaia Arriaran

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, pasa den astelehenean denboraldia-ri hasiera eman zitzaionetik, Euskal Sagardoa sagardotegietako upeletan eskuragarri dute sagardoazale guztiek. Aurten eta datozen urteetan, hortaz, erreferentziatzeko bi zigilu publiko eta ofizial izango dira Euskadin: Euskal Sagardoa, txapela gorriarekin, eta Gorenak, txapela beltzarekin.

HAZI Fundazioak egiaztatuta eta Fraisoro Laborategian kalifikatuta, Euskal Sagardoa %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoa da eta kalitate-bermea du. Iaz 35 sagardote-

gi hasi ziren Euskal Sagardoarekin lan egiten eta aurten beste 13 batu zaizkie. Jatorri deituraren baitan egon den sagasti, sagar eta sagardotegien kopurua nabarmenki hazi da, hortaz, eta geroz eta gehiago dira prozesu horretan sartzen ari direnak. Estrategia horretan, sagargileen elkarteak, sagardogileen Elkarteak, Eusko Jaurlaritzaren eta hiru lurraldeetako Foru Aldundiak elkarlanean ari dira eta guztiak pozik daude azkeneko emaitzekin.

Bertako sagarra

Euskal Herrian sagar urte oso oparoa izan dela aipatu beharra dago, bai kalitatez eta baita kantitatez ere; azken

urteetan izan den uzta handienetakoa da eta horrek historikoa bihurtzen du. 2017ko uztarekin 12 milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian eta horren %30 bertako sagarrarekin egindakoa da eta Euskal Sagardoa jatorri izendapenekoa.

Zifrek diotenez, 6 bat milioi sagar erabili dira Euskal Sagardoa ekoizteko eta 4 milioi litro sagardo egin dira. Guztira, 48 sagardotegik egin dute jatorri deitura honi bideratutako sagardoa -41 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban-, 250 hektareatako sagarra erabili da eta 200 sagargile baino gehiagok hartu dute parte. Jatorri deiturako zigilua daraman sagardo hau orekatua eta lasto-kolorkoa da, aurreko urteetan baino argiagoa.

Bestalde, Gorenak, hemendik aurrera marka publiko denaren sagardoa, hemen ekoiztutakoa da ere, baina han-hemengo sagarrarekin, eta kalitate-bermea duena. Kasu honetan ere, Gorenak txapela beltza daraman sagardo botila bakoitzak kalitate analitikak eta dastatze panelak gainditu ditu, Fraisoro Laborategian kalifikazio onak lortuz. Gaur egun 13 sagardotegi dira zigilu hau daraman sagardoa egiten dutenak; horien artean, Usurbilgo Saizar. Aurten, Saizar sagardotegia, beste askok bezala, bi sagardo markak ari da eskaintzen txotx garai honetan: bai Euskal Sagardoa eta baita Gore-

nak ere, beste batzuen artean. Sagardotegi usurbildarraren kasuan, aurreko urteetako sagardo litro kopuru berdintsua ekoiztu dutela diote eta bertako sagarrarekin egindakoak beregain garrantzia handia hartu duela onartzen dute. Zehazki, 2.100.000 kilo sagar bildu dituzte, horietatik %60 Euskal Herrikoa, %20 Galiziakoa eta %20 Frantziatik ekarria.

Etorkizuna

Bai Saizar eta baita inguruko sagardotegi ugari Euskal Sagardoaren aldeko apustu handia egiten ari dira. Gipuzkoako Foru Aldundiak ere gai

Sagar gorria

Euskal Sagardoa kontsumitzaileak merkatuan era errazean identifikatu dezan, sagardo botila bakoitzak, sagardotegiaren etiketaz gain, Euskal Sagardoaren irudia edukiko du botilaren goialdean: sagar gorri bat. Irudi horren barne, egurra, lurra eta kirikoketa bereizi ahal izango dira, txalaparta osagaiak iradokiz. Sagardotegietan ere upelak behar bezala identifikatu dira eta Euskal Sagardoari dagozkienek sagar gorria eta prezintuak daramate.

