

# Euskal Sagardoa, etorkizunera begira

Aurtengo ekoizpena txikiagoa izan den arren, ekoizleen kopurua eta landatutako sagastien azalera gorantz doaz

J.S. | DONOSTIA

Aurtengoa hirugarren urtea izango da jatorri-deiturako sagardoa ekoizten dela Euskal Herrian eta bertako arduradunek jo eta ke jarraitzen dute lanean, ez bakarrik produktu hau eza-gutzero emateko, baizik eta sagar-ekoizleak biltzen eta sagardogileak prestatzen.

Euskal Sagardoa jatorri-deiturak aurtengo produkzioaren behin-behineko datuak jakinarazi dituzte. Guztira, 1,5 milioi litro egin dira izendapenaren barruan, iazkoaren erdia baino gutxiago (%43), 2017ko sagar uzta historikoa izan zelako eta aurtun zahaitzek fruitu gutxiago eman dutelako.

Jatorri-deiturako sagardoa egiten duten sagardogileen kopurua, aldiz, hazi egin da, 48tik 50era pasatu baitira (horietatik 43 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban). Baina igoerarik nabarmenena sagastizainen eta ho-



Sagardogileei eskainitako formakuntza ikastaroa, joan den astean Lizeaga sagardotegian.

GARA

riek landatutako azalera gertatu da. Horrela, aurtun 246 sagar ekoizle ari dira lanean Euskal Sagardoarentzako (iaz baino 19 gehiago) eta landatutako azalera 486 hektareakoa da (iaz baino 20 gehiago).

Aurrerantzean ere sagar ekoizle gehiago erakartzea espero du Euskal Sagardoaren koordinatzaile Unai Agirrek, eta daudenak profesionalizatzea, «hori baita sektorearen etorkizuna bermatu duen baldintza nagusia».

Horrekin batera, Euskal Sagardoaren arduradunak lanean ari dira jatorri-deitura osatzen duten 50 ekoizleekin, batez ere botilaratutako sagardoaren salmentaren inguruan. Horrela, joan den astean bertan forma-

zio eta dastaketa ikastaroa egin zuten zuzeneko salmenta nola egin erakusteko.

## Salmenta guneak eta ostalariak

Etxe barruko lanketaz gain, Euskal Sagardoak lanean jarraitzen du ere orain dela bi urte salmenta guneekin eta ostalariekin hasitako proiektuekin. Salmenta guneei dagokienez, oso balorazio ona egiten dute Euskal Sagardoak supermerkatuetako apalategietan duen presentzia txukunarekin, baita sagardoa kalitatezko produktu bezala eskaintzeko ostalariekin hiru herrian egindako lanarekin (Astigarraga, Hernani eta Durangon).

Hiru herri horietatik abiatuta, lanketa prozesua Euskal Herri osora zabaldu nahi dute, oraindik lan handia baitago egiteko. «Sagardogileak egiten ari diren ahalegina handia da eta ostalaritzako profesionalak ahalegin horretaz jabetu behar dute», dio Unai Agirrek.



JATORRI DEITURA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Badator euskal sagardo berria

- **%100 bertako sagarra kalitate ziurtatua**  
100 % manzana autóctona de calidad garantizada
- **50 sagardogile**  
50 sidreros
- **1,5 milioi litro sagardo**  
1,5 millones de litros de sidra
- **250 sagargile**  
250 productores de manzana
- **500 hektarea**  
500 hectáreas
- **115 sagar mota / 24 sagar mota hobetsiak**  
115 variedades de manzana / 24 seleccionadas
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**  
Certificada por la fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**  
Certificada en el Laboratorio Fraisoro





euskal  
sagardoa  
Sidra natural  
del País Vasco



euskal  
sagardoa  
Sidra natural del País Vasco



hazi



Euzkadi, mugak, bide komunak  
EUSKAL GOBIERNOA  
GOBIERNO VASCO

www.euskalsagardoa.eus