

IZAERA HANDIKO SAGARDOA

2020koa sagar urte txikia izan da kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardo ederra egin da oro har, izaera eta gorputz handikoa. 8 bat milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian; horietatik 2 milioi litro inguru, bertako sagarrarekin.

Euskal Herrian, 2020koa sagar urte txikia izan da kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardo ederra egin da oro har, izaera eta gorputz handikoa. Kolore horixka eta fruta usaina duen sagardoa da, txinparta finekoa, eta ahoan biribila. Konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa. 2020ko uztan bildutako sagarrekin 8 bat milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian; horietatik 2 milioi litro inguru, bertako sagarrarekin.

2020ko uztako sagardoa botilatik dasta daiteke, tabernetan eta jatetxeetan, eta baita etxean ere, saltokietan edo online eskuratuta. Izan ere, hainbat sagardotegik beren webguneen bidez saltzen dute sagardoa. Halaber, www.sagardoa.eus webgunearen bidez sagardogile ugariarenak eskura daitezke, eta www.euskalsagardoa.eus webgunearen bidez, Euskal Sagardoa jatorri izena dutenak.

Sagardotegietan ere dasta daiteke, COVID-19a dela-eta behar diren segurtasun eta osasun neurri guztiak beteta. Nahiz eta sagardotegi garaia berez amaituta dagoen eta zenbait sagardotegik ateak itxiko dituzten datorren denboraldira arte, beste hainbatek ateak irekiko dituzte udako sasoiari, otorduak eskaintzeko edo bisita gidatuak eta dastatzeak antolatzeko. Horrela, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen Sagardoa Route egitasmoak sagardote-



2020ko uztako sagarrekin, oro har, izaera eta gorputz handiko sagardoa egin da, fruta usaina duena eta txinparta finekoa. GORKA RUBIO / FOKU

gien bilatzaileak martxan jarri du, www.sagardoa.eus webgunearen bidez, eta, tokia, eguna eta ordua aukeratu eta pertsona kopurua zehaztuta, bilatzaileak jakinarazten du zein sagardotegitan dagoen lekua. Gero, online egin daiteke erreserba.

Gure Sagardo Berria oihuegin da, Ander Gonzalez sukaldariak 2020ko uztako sagardo berria

aurkeztu zuen Astigarragan (Gipuzkoa), XXVIII. Sagardo Berriaren Egunean, martxoaren 24an. Ekitaldian izan ziren Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko presidentea, Javier Hurtado Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saileko Sailburua, Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta

Landa Garapeneko Zuzendaria, Iker Goiria Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria, Josu Garaialde Hazi fundazioko sustapeneko zuzendaria eta Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzailea.

Euskal Autonomia Erkidegoko turismoari babesa emateko, Eusko Jaurlaritzak turismo bonuak jarri ditu martxan. Javier Hurtado

Sailburuak azaldu zuenez, bonu horiei esker herritarrek aukera dute sagardoaren kulturaz eta beste turismo jardueraz gozatzeko, eta sektorea indartzen lagundu dezakete. Josu Garaialdek, bere aldetik, sagardoa bezalako bertako produktuak sustatzeko martxan jarri den On egin ekimenaren berri eman zuen, besteak beste, botilako sagardoaren sal-

Terraza garaia da... Euskal sagardoaren garaia da!

1526
Petritegi



menta indartzeko xedea duena. Ekimen horri buruzko argibideak www.sagardoa.eus webgunearen bidez jakin daitezke.

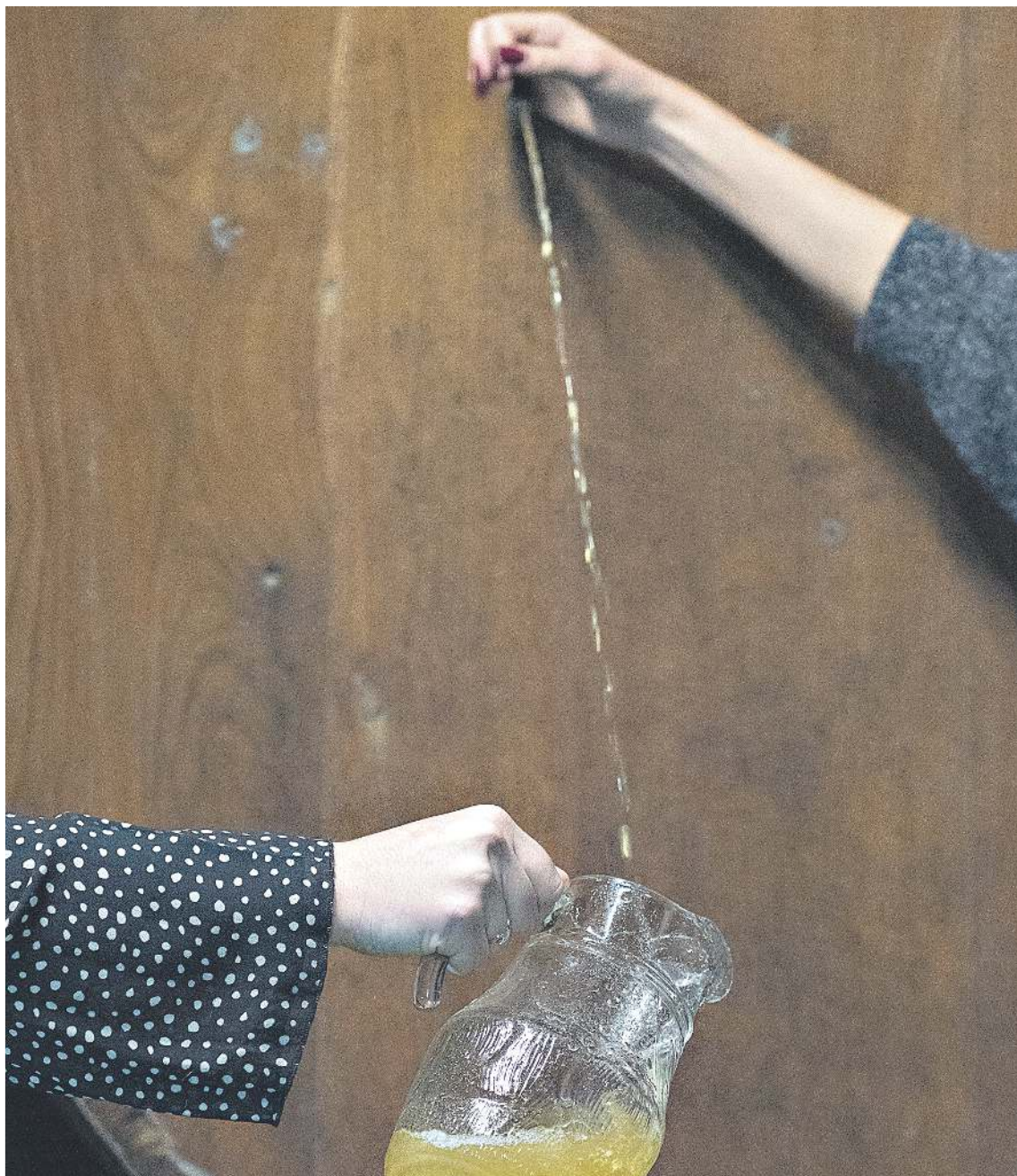
Gipuzkoako Foru Aldundia da Sagardoaren kulturako aisialdiko eskaintzari babesa ematen dion beste erakundeetako bat. Iker Goiria Turismo zuzendariak esan zuenez, sagardotegi batera joatea «esperientzia top bat da, eta benetakotasuna daukan esperientzia da». Horrez gain, Sagardotxe Euskal Sagardoaren Museoak sagardoaren kulturaz familian gozatzeko duen eskaintza azpimarratu zuen.

SAGARRONDOAK, UGARITZEN

Gipuzkoako Foru Aldundiak lan handia egin du azken urte hauetan bertako sagarrondoaren alde. Xabier Arruti zuzendariak azaldu zuen moduan, sagardogileen beharrak entzun ostean, eta haien erronka bertako sagarrarekin egindako sagardoa lortzea zenez, horretarako diru laguntzak bideratu dituzte, eta, horrela, Gipuzkoako paisaia sagarrondoak ugaritzen hasi dira.

Izan ere, azpimarratzekoa da Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneke departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana: 2016an hasita, 153,66 hektarea landatu dira, eta 1.532.273,06 euro bideratu dira diru laguntzetara. Horrez gain, Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro Laborategia sagardoa izaten ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Fraisoro Laborategia Euskal Herrian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero, Enac (Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea, eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzen du.



Segurtasun eta osasun neurriak direla eta, sagardotegietan batik bat botilatik edo pitzarrak erabilita edan daiteke sagardoa. GORKA RUBIO / FOKU





LIZEAGA

SAGARDOTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus



**euskal
sagardoa**
S' d'ira natura!
d'en País Vascos