



Ostalaritzaren merkatuan presentzia izatea, 2018 urterako erronka

merkatu desberdinetara iritsi behar du Euskal Sagardoak, eta aurten, ostalaritzan jarriko ditugu indarrak. Horretarako, herri herri egingo dizkiete aurkezpenak, eta Hernanin zuten aurrenekoa, joan ostegunean. Datorren asteazkenean, Astigarragan.

erronka, estreinako urtekoa, baina antolatua izan zuen Euskal Sagardoa. Eta aurten, ostalaritzaren merkatuan sartzea izango da: «asmoa da merkatu desberdinetan izatea presentzia Euskal Sagardoak; eta orain, estrategikoa ostalaritza, jatetxe eta tabernetan izatea», dio Unai Agirrek.

Eta dagoeneko, ari dira lan horretan. Herri herri egingo dituzte aurkezpenak bilerak, ostalariekin: «egiten duguna daukaguna aurkeztu, eta beraien beharrak eta beharrak ezagutu nahi ditugu. Ondoren, beraien beharrak asetzen garatu gara. Guretzako oso garrantzitsua da ostalariak inplikaturik egotea».

Aurreneko aurkezpena, Hernanin egin zuten, joan den ostegunean. Bertan, ostalariak, eman zizkieten aditzera Euskal Sagardoaren ezaugarriak eta elaborazio prozesuaren nondik norakoak. Ondoren, ostalariak nola zerbitzatu ere gomendatu zuten: «10-13 gradutan kontsumitzea da onena, eta horretarako, gu prest gaude gure txikiak uzteko ostalariei, sagardozko».

Gomendatu zieten, baita ere, 15 zentimetroko altueran, eskantziarekin, edalontzi zabal batean edo kopan: Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; eta Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke. Irabazi egiten duen adierazi zien Unai Agirrek.

Ondoren, aurkeztu zizkien dauzkaten produktu edo elementuak: arbelak, botilak, etiketak, pegatinak, kamara txikiak, etiketziadoreak... Eta kata txiki bat ere



Ostegunean aurkeztu zieten Euskal Sagardoa, Hernaniko ostalariei.

«Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; baina Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke», dio Unai Agirrek.

egin zuten, bertaratutako ostalarien ideiak, kezkak, proposamenak... jasotzen zituzten bitartean: promozio bereziak egin daitezkeela, lehiaketak, zozketak...

Bigarren aurkezpena, datorren asteazkenean Astigarragan

Bigarren bilerarako ere, dagoeneko jarri dute zita. Datorren asteazkenean izango da, urtarrilaren 24an, Astigarragako ostalariekin: Gure Izarra elkartearen, goizeko 09:30etan hasita.

Eta ostalariren batek beraiekin harremanetan jarri nahi badu, hiru aukera: 688 645 946 telefonora deitu, do.euskalsagardoa@gmail.com helbidera idatzi, edo www.euskalsagardoa.eus web orrian.



Sagardo kata txiki bat ere eskaini zieten ostalariei.

ostegunetik igandera irekita
eguerditan zabalik
bukaera arte zuekin

GOIKO LASTOLA
Baserriko Sagardoa

Ereñotzu auzoa - Hernani

943 55 32 72 - 620 78 35 29

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

Oialume bidea, 63
20115 Astigarraga
TEL. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com

