SAGARDOTEGIEN GARAIA

hemendo berria

Segurtasuna ziurgabetasunari

PANDEMIAK GUZTIZ BALDINTZATUKO DU AURTEN SAGARDOTEGIEN JARDUNA ETA PROTOKOLO BATERATU ETA ZORROTZA OSATU DUTE SAGARDOGILEEK SAGARDOTEGIKO ESPERIENTZIA SEGURUA IZAN DADIN

✎ Xabier de la Linde

Inoiz baino beranduago eman zaio hasiera aurten pandemiak markatutako sagardo denboraldiari. Hilaren 5ean irekitzea zen asmoa, baina Eusko Jaurlaritzak ezarritako murrizketen eraginez, data atzeratzea adostu zuten sagardogileek. Pasa den urteko denboraldiaren irekierari erreparatuta, gezurra dirudi urtebete eskas bat pasa denik. Izaro Andres protagonista zela ospatu zuten iaz Sagardo Berriaren Eguna Astigarragako Alorrenea sagardotegian. Helburu gisa, sagardo desberdinak Euskadiko taberna eta jatetxe desberdinetara zabaltzeko asmoa erakutsi zuten Euskal Sagardoaren jatorri-izendapeneko ekoizleek.

Asmo horiek, aldiz, zapuztuta gelditu ziren 2020ko martxoaren 14an alarma egoera ezarri zenean. Hernaniko eta Astigarragako sagardotegiek 15 eguneko etenaldia egitea erabaki zuten orduan, egoera hobera egingo zuenaren esperantzarekin. Hain zuzen, txotx denboraldiaren garai indartsuenean sartuta zeuden Gipuzkoako sagardotegiak eta erreserbak beteta zituzten hainbat asteburuetarako gehienek. Hala ere, azkar ikusi zuten egoera luzera zihoala eta maiatza amaierara arte ezin izan zituzten ateak berriro ireki, aurtengo sagardotegi denboraldian nagusi izango diren hainbat neurrirekin.

Egoerak hala behartuta, aurten ez da txotxik izango, baina sagardo berria dastatzeko aukera ez da faltako. Besteak beste, upeletara sagardo bila altxatzeko ohitura edo mahai luzeen inguruan hainbat lagun biltzekoa ez dira aurten ikusiko. Horren ordez, sagardotegietan segurtasunez bazkaltzeko protokolo zehatza prestatu du Euskal Sagardoa jatorri deiturak.

Antzinako kontsumitzeko modua berreskuratuz, sagardoa mahaian eserita edango da eta edaria pitxer edo botila gardenetan zerbitzatuko dute sagardogileek. "Horrela jendeak sagardoaren kolorea ikusteko eta produktua dastatzeko aukera izango du", azaldu zuen Unai Agirrek jatorri deiturako koordinatzaileak denboraldi berriaren aurkezpenean.

Hain zuzen, botila bakoitzak bere txarteltxoa izango du upelaren zenbakiarekin eta sagardoaren ezaugarrien berri emateko. Gainera, QR kode bat ere eramango dute norbaitek produktuaren inguruko informazio gehiago nahi izanez gero. Euskal Sagardoaren ekimenez, mahai bakoitzeko arduradunak upeletara joan eta sagardotegiko langile baten laguntzarekin pitxerra betetzeko aukera izatea gomendatu dute.



Aurtengo denboraldian sagardoa eserita edango da. *Argazkia: Ruben Plaza*

ZELAIA SAGARDOTEGIA
"Ostalaritzak egonkortasuna lortzen ez duen bitartean, sagardotegiek ez dute behar bezala aurrera egingo"

PETRITEGI SAGARDOTEGIA
"Sagardotegiaren eremu zabalari esker, bezeroei sagardo esperientzia segurua eskaintzen diegu"

LIZEAGA SAGARDOTEGIA
"Azkenaldian dei asko jasotzen ari gara; jendeak ulertzen du garai zailak direla sagardotegientzat"

SAGARDOA MAHAIAN

Nahiz eta 2021ko sagardo denboraldiaren hasiera pare bat astez atzeratu, Gipuzkoako sagardotegiek denbora asko daramate prestatzen lanak egiten. Hernaniko Zelaiako sagardotegiaren kasuan, espero dute egokitzen eman dituzte azken asteak, mahaiak, eserlekuak eta bezeroen arteko segurtasun distantziak berma daitezen. "Berrikuntza ren bat egitea ere egokitu zaigu azaltzen du Oihana Gaincerain. Urte osoan zehar irekita dagoen

Donostiako Lizeaga sagardotegia aldiz, badakite egoera berri hon tan nola moldatu. "Itxialdiaren ostean, maiatzaren 15ean ireki ge tuen ateak berriro. Udaran zeh orain beharrezkoak diren neu guztiekin egon gara lanean, ber alde horretatik esperientzia dug eta erraztasunak emango dizkig aurtengo denboraldia prestatzeko dio Axier Lizeagak.

Astigarragako Petritegi sagardo tegia, berriz, upategia natur ingur ne batean kokatuta izanik eta ba ne eremu zabala dutela aprobe tuz, higiene eta segurtasun neu guztiak ezartzeko arazorik ez du la diote. "Gure bezero eta lagu sagardo esperientzia seguru ba gozatzeko aukera eskaintzen die dio Ainara Otaño zuzendariak sagardogileak.

Kontsultatuko hiru sagardotegi (Zelaia, Lizeaga eta Petritegi) Eusk Sagardoak gomendatutako pro koloari heldu diotela azaltzen du "Denon artean landutakoa da, ho tuan hartuta sagardotegien berr tasunak eta gaur egun bete beha diren neurriak", nabarmentzen d Gaincerainek. "Aurtengo denbor dian sagardo berria mahaira no ekarri da erronka", aipatzen d Axier Lizeagak. Alde horretat jolas moduko bat prestatu du Donostiako sagardotegian. "Upel QRak dituzten kartak osatu ditug

Edita
URGULL 2004 SA - GRUPO NOTICIAS
Avenida de Tolosa 23, 20018 Donostia. Teléfono 943 319 200

Noticias de Gipuzkoa
15 urte



...gainetik, sagardo denboraldi berrian



Euskal Sagardoak denboraldiaz segurtasunez gozateko protokoloa aurkeztu du. *Argazkia: N.G.*

...bezeroak sagardo bakoitzaren inguruan gehiago jakin nahi badu".

Menuaren aldetik ere aldaketak prestatu dituzte Lizeagan. "Guk, normalean, urtarriletik maiatzera sagardotegi tradizional bat bezala funtzionatzen dugu, zutik janez eta betiko menuarekin. Udan, berriz, eserita eta sagardoa botiletan zerbitzatzen dugu eta bestelako jakiak eskaintzen ditugu", dio Axierrek. Aurten, adibidez, sahieskia izango dute betiko platerez gain.

UDARARI BEGIRA

Iaz txotx denboraldia martxoan ixtea kolpe handia izan zela bat egiten dute Gipuzkoako sagardotegiek. "Horrekin batera, ostalaritzaren egoerak zuzenean eragiten digu. Botilen salmentak behera egin du nabarmen eta hori da gure enpresaren oinarria", adierazi du Oihana Gaincerainek.

Dendetako eta supermerkatuetako salmentak gora egin duen arren, kontsumoa ez dela beste urtekoetara iristen dio Zelaia sagardotegikoak: "Ostalaritzak egonkortasuna lortzen ez duen bitartean sagardotegiek ezingo dute behar bezala aurrera egin".

Petritegin ere oso balantze negatiboa egiten dute iazko urteaz, baina alde positiboak izan zituztela ere nabarmentzen dute. "Elikagaien sektorean eta *online* kanalaren bidez sagardoaren salmentaren hazkuntza txiki bat nabaritu dugu", dio Petritegiko zuzendariak. Udan, *Petritegi Etxean* izeneko egitasmoa jarri zuten martxan Astigarragako sagardotegian, sagardoaren esperientzia etxeetara hurbiltzeko helburuarekin. " Upategian bertan gure produktuak erosteko denda bat ireki genuen, baita terraza eremu berri bat ere", nabarmentzen du Otañok.

Lizeaga sagardotegian, aldiz, udara "nahiko txukuna" izan zutenez ez dute galera handiegirik izan. Hala ere, aurten ez dute iazko emaitzak hobetzea espero. "Aurtengo sagardo denboraldiari baino, udarari begira gaude", dio Axier Lizeagak. Dena den, jendea sagardotegietara joateko gogoarekin dagoela aipatzen du. "Asko deitzen ari dira azken aldian. Jendeak ondo ulertzen du sagardotegiak egoera zailean gaudela eta lagundu nahi du".

Astigarragako Petritegin ere udan jarrita dituzte esperantzak, osasunegoera hobe batek upategiaren alderdi guztiak arinduko dituelakoan. Bitartean, sagardotegiaren zerbitzuak digitalizatzen jarraitzeko asmoa azaldu du Ainara Otaño sagardogile eta zuzendariak, Petritegi errealitate berrira egokitzeko: "Sagardo moderno eta freskagarriak batzen dituen *Cider* kategorian berritasunen bat aurkeztuko dugu eta gure *take away* eskaintza zabalduz joango gara".

Zelaia sagardotegian "ezjakintasuna" nagusi izango den denboraldia aurreikusten dute: "Ez dakigu prestatutakoa eskaintzeko aukera izango dugun. Egunetik egunera egoera eta murrizketak aldatzen doaz". Hala ere, denboraldi berria "oso erakargarria" izan daitekeela uste du Gaincerainek: "Sagardoa eta sagardotegia beste era batera ezagutzeko aukera emango digu honek". ●

