

Txotx denboraldia, bertako plazerra!

Txotxetik eta kupeltegian dastatuko dugu aurten sagardo berria!

**Kupeltegira itzuliko gara sagardo berria dastatzera aurtengo Txotx
denboraldian.**

**Egoerak behartuta, % 25eko igoera izango du batz bestea sagardo botilak
2023an.**

**Euskal Sagardoaren barruan 1,2 milioi litro egin dituzte 48 sagardotegiek,
bertako 250 sagastietako 2 milioi kilo sagar erabilia.**

+ info:

Olatz Mitxelena - 688 856 294

Sagardo sektoreak elkarrekin egindako bidea eta lana izan da gaur aurkeztu duguna, inflazio eta igoeren gainetik ilusioa eta pasioa elkartuta. Gaur, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogile guztien ordezkaritzan deitu dugu prentsaurreko hau eta horretarako Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak ez ezik, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, eta sagargile elkarteak ordezkariak etorri gara. Sagardogileek aste honetan hasi eta pixkanaka beren ateak irekiko dituzte Txotx garai honetan zehar.

Txotx denboraldia berezia da, sagardozaletan eta bezero guztien sagardoaz gozatzeko formatu berezi bat eskaintzen dielako, sagardo berriak dastatu eta konpartitzeko, formatu sozialean, lagun artean, urteko sasoi batekin lotua eta gure egutegian markatzen duguna. Aurtengo denboraldia pozik hasiko dugu, bi urteren ondoren txotxetik dastatu ahal izango baitugu sagardo berria. Kupeltegiko giroa itzuliko da gure sagardotegietara, eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango dugu lehenago egin ohi genuen moduan, zutik eta kupeltegian bertan, uzta berria nolakoa datorren ezagutu eta gozatzeko.

Nolako izango da 2023ko Txotx denboraldia?

Aurtengo denboraldia aspaldian espero genuen moduan hasi ahal izango dugu: sagardo berria kupeltegian dastatuz. Hori da joan den bi urteotan egokitu behar izan duguna, eta sagardozaileei gustu handiz itzuliko dieguna.

Bertako plazerra da sagardoa, eta txotxean ere hori dastatu ahal izango dugu. Sagardotegi denboraldia da, gainera, sagardotegiek bisitari gehien jasotzen duten urte sasoia. Horregatik, hainbat berrikuntza txertatu nahi izan ditu sagardo sektoreak bisitan datorren bezeroari balio erantsi bat eskaintzeko.

Sagardo berria dastatzeko parada izango da bihartik hasita:

- **URTARRILAK 11, ASTEAZKENA:** Astigarragako Udalak eta Sagardoaren Lurraldeak antolatuta lehen irekiera izango dugu lehenengo Sagardoetxea Museoa 12:00etan eta ondoren Alorrenea Sagardotegian, Astigarragan. Bertan dastatu eta ezagutuko dira aurtengo sagardo berriaren xehetasun guztiak.
- **URTARRILAK 12, OSTEGUNA:**
 - Arabarren txanda izango da eta bertan Trebiñu Sagardotegian egingo dute euren ohiko ekitaldia eguerdiko 12:00etan.
 - Goierriko sagardogileen txanda izango da eta Ataungo Urbitarte Sagardotegian egingo dute ohiko ekitaldia goizeko 11:00etan.

Sagardotegiek badute bereizgarri garrantzitsu bat: beraiek dira dastatzera ematen den produktuaren ekoizleak. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune eredu ditugu orain ere, eta etorkizuna bide horretatik lantzeko aukera ikusten dute. Hori dela eta, aurtengo denboraldian sagardotegira gerturatzen den bezeroak bertako ekoizle baten etxera egingo du bisita, bertako lurretik bizi den familia baten etxera.

Sagarra da sagardo munduaren oinarria eta haria. Sagarra da sagardogilearen lehen pasioa, eta sagardo ekoizpena honen fruitua. Hori dela eta, sagarraren garrantzia azpimarratu nahi izan dugu denboraldi honetan ere, sagarraren izaerak gorpuzten baitu sagardo bakoitza.

KUKAI DANTZAren eskutik: sagarretik kupelera

KUKAI DANTZA izan da aurtengo denboraldiaren bideoaren egilea: bertako plazerra, bertako ekoizpena, bertako sagasti eta paisaiak... eta kupeletik dastatuko dugun sagardoa izan dira gure artistek irudi eta koreografiatara eraman dituztenak. Bideoa eskuragarri izango da Euskal Sagardoaren Youtube kanalean.

Sagardotegiaz gozatzeko hainbat bide eta modu

Sagardotegietan otorduaz aparte hainbat ekintza egiteko aukera dugu. Berrikuntza moduan 2023ko Txotx garaian Sagardo Dastatze Gidatuak eskainiko ditugu otorduaren aurretik, zenbait sagardotegitan. Beste hainbat bisita eta produktu eskaintzeaz gain, dastatze gidatua bezalako produktuak eskatu dizkigu joan den urteotan bertako bezeroak, eta hori dela eta hartu da hemendik aurrera hori eskaintzeko erabakia. Aukera aparta da Sagardogilearen eskutik produktuaren berezitasunak jasotzeko ere.

Horretaz gain, bezeroari erraztasunak emate aldera, Euskal Sagardoaren *online* denda eta Sagardotegietan otordu-erreserba egiteko sistema ere martxan ditugu sektorean. *Online* dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da: laurogeita hamar sagardo baino gehiago ditugu dendan, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak. Sagardotegian automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du *sagardoa.eus* webguneak: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahaia erreserbatuta gelditzen da! Deirik egin edo emailik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izango du gure bezeroen artean, eta aurreko sagardotegi gehiago automatikoki erreserbatzeko aukera izango da!

Bataz beste %25eko igoerak sagardo botilan

Sagardo Sektoreak %25 inguru igoko du sagardoaren prezioa 2023an bataz beste, egoerak eragindako kostu zuzenen igoera dela eta. Inflazioak eragindako igoerak, eragin zuzena dute sagardoaren kostuetan ere, beiraren, kartoiaren, energiaren eta gasoilaren igoerak eraginda nagusiki. Sektore gehienetan pasa den moduan, prezioak eguneratu beharra dauka sagardo sektoreak ere, egungo egoerari aurre egin ahal izateko.

Sagarra, beira, kartoia, argindarra, gasolioa... guztiak egin du gora eta sagardoak ere gora egingo du ezinbestean, lehendik ere errentagarritasun baxuko produktua izaki, gaur egungo egoerara moldatzen joateko.

Bertako nekazaritza, bertako industria, bertako ostalaritza eta bertako banaketa sistemak uztartzen dituen eremua da sagardoa. Bertako ekonomia sustatzen du, lanpostuak eta aberastasuna bertan sortuz. Baina sagardogintzak, bideragarria izateko, eskaintzen duenaren neurriko prezio bat behar du. Sagardoari merezi duen aitortza eta balioa jarri behar zaio. Sagardoak merezi duelako. Merezi duen edari bat merezi dugu, eta lehen sektore osasuntsu batean oinarritutako kalitatezko edaria merezi dugu. **Euskal Sagardoa, bertako plazerra baita.**

Uzta txikiagoa eta izaera handikoa

2022ko uzta aurrekoa baina txikiagoa izan da kopuruz. Aurreko urtean uzta handia izan zen eta 2022an txikiagoa espero zitekeen, eta udarako eguraldi lehorrak are eta txikiago egin dute uzta. Horrek eraginda, izaera handiagoko sagarra etorri da, bai tanino aldetik eta baita azukre aldetik ere eta horrek eraginda izaera handiagoko Euskal Sagardoak izango dira aurtan sagardotegirik gehienetan.

- Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua, 1.200.000 litro ingurukoa izan da 2022 uztan.
- Euskal Sagardoa egiten duten sagardotegiak 48 dira: Arabarrak 2, Bizkaitarrak 4 eta Gipuzkoan 42.
- Euskal Sagardorako sagarra egiten duten sagargileak 250 dira eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2022an 2 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardorako.
- 2023an dastatuko dugun sagardoaren ezaugarriak. Uzta txikia izan da kopuruan eta izaera handikoa. Tanino altuko eta izaera handiko sagardoak izango dira orokorrean, eta alkohol graduazio handixeagoa izango dute iaz baino. Luzera bilakaera oso ona izango duten sagardoak dira orokorrean.

Azken urteetako bidea jarraituta, Euskal Sagardo desberdinak izango ditugu merkatuan: kapsula gorri eta doratukoak batetik, baina sagar mota jakinez eginak, sagasti bakarreko sagarrez eginak, egurrean ondua... aukera geroz eta zabalagoa aurkitu ahal izango du kontsumitzaileak.