



Berezia, desberdina eta segurua

Sagardo berria dastatzeko aukera izango dugu Sagardotegi Denboraldi honetan Sagardotegietan!

Ez ohiko egoera bati aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du sektoreak, lanerako protokolo zehatza garatu eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean dastatzera emateko.

+ info:

Unai Agirre – 688 645 176

Olatz Mitxelena - 688 856 294

Sagardo sektoreak elkarrekin egindako bidea eta lana izan da gaur aurkeztu duguna, egoera zail honen aurrean eta muga guztien aurrean lanerako gogoia, ilusioa eta pasioa elkartuta. Gaur, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogile guztien ordezkartzan deitu dugu prentsaurreko hau eta horretarako Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak ez ezik, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen ordezkariak etorri gara. Lehen erabakia da Sagardotegi Garaia otsailaren 5ean irekitzea.

Pasioa eta ilusioa: kupeletako sagardoa mahaian dastatuko da

Sagardotegi garaiak duen adierazgarri nagusia Sagardo Berria dastatzea da, otordu eder baten bueltan. Eta hori nola egin? Mahaian eserita. Sagardogileek



mahaira ekarriko dute sagardo berria, pitxer edo botila gardenetan eta bakoitza bere txarteltxo edota azalpenarekin. Txartel bakoitzean egongo da kupelaren zenbakia, bezeroak aldioro jakin dezan zein sagardo ari den dastatzen. Txarteltxo horrek QR kodea ere izango du, sagardotegiaren informazio gehiago jaso ahal izateko.

Otorduan zehar, pitxarra betetzera ere altxa daiteke mahai bakoitzeko arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin beteko du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomendatzen duen kupeleko sagardoa.

Garai bateko kontsumitzeko modua, egungo egoera bideratzeko

Uzta berria mahaian kontsumitzea berritzailea da, baina aldi berean, antzinako kontsumitzeko modua berreskuratzeke pausoa. Historian zehar pitxarretan zerbitzatu izan da sagardoa gure sagardotegietan. Aurtengo urtean, egokitu eta findu nahi izan dugu teknika hori, bezeroari ahal bezain arreta onena emateko asmotan, produktua, informazioa eta irudia zainduta. Horregatik, pitxarra edo botila gardenari, sagardoaren informazioa ere jarriko zaio, kontsumitzaileak zein kupeletako eta zein sagardo mota dastatzen duen jakiteko.

Nolakoa izango da aurtengo denboraldia?

Aurtengo Sagardotegi denboraldia berezia izango da. Protokolo zehatza garatu du sagardo sektoreak, gaur egungo egoerak eragindako baldintzak modu seguruan bete eta aldi berean eskaintza erakargarri bat eskaintzeko. Protokolo hau garatu zen lehen unetik dekretu eta arautegi berrien arabera egokituz joan gara, baina beti oinarri bera errespetatuta: Sagardoa dastatzean eta sagardotegiko esperientzian segurtasuna bermatzea.

Momentu honetan: seiko taldeetan osatuta egongo dira mahaiak gehienez ere, eserita izango da, eskatutako distantziak errespetatuta eta uzta berria mahaian dastatuko da. Horretaz gain, urtarrilaren 12ko dekretuak indarrean dirauen bitartean, iluntzeko 20:00etan itxiko dira Sagardotegien atak.



Sagardotegiak espazio zabalak dira, eta aukera handia ematen digute segurtasuna bermatu eta sagardotegiko esperientziaz modu erosoan gozatzeko.

Izaera eta gorputz ederreko sagardoa

2020a sagar urte txikia izan da Euskal Herrian kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardoek ere hori erakusten dute, izaera eta gorputza. Uzta oso berezia eta ona dastatu ahal izango du kontsumitzaileak Sagardotegi denboraldian, konplexutasun handiko sagardoa, bilakaera ahalmen handikoa. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturapean 1.200.000 litro sagardo egin dira 2020 uztan, eta horretarako 2 milioi pasa kilo sagar erabili dira.

Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardotegi biltzen ditu gaur egun eta 248 sagargileren sagarra erabiltzen da.