



## **Topa Bilbao! Urriaren 1 eta 2an Areatzan, Jatorri Deiturako Euskal Sagardoa protagonista dela**

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako Sagardoak izango dira protagonista urriko lehen asteburuan, Bilboko Areatzan. Sagardoa izango da protagonista nagusi eta bertan 14 postu egongo dira Euskal Sagardoa zerbitzatzen, eta dastatze gune bat ere izango da Mikel Garaizabalek gidatuta. Jendeak kopa eta tiketak hartu eta sagardo desberdinak dastatzeko aukera izango du sagardogileek berek zerbitzatuta eta baita Euskal Sagardoaren bilakaeraren inguruko informazio guztia lortu ere, dastatze guneetan. 2021 uztako Sagardoak izango dira, lurrintsuak eta orekatuak orokorrean. Hala ere, zonalde eta sagardotegi bakoitzak bere sagar motak ditu eta horrek aberastasuna ematen dio Euskal Sagardoari eta produktuari. Beraz, produktu desberdinak dastatzeko aukera izango du, Bilboko Areatzara inguratzen denak.

Horrez gain, Eusko Label produktuak erre eta zerbitzatzeko gune bat izango da: Basatxerri, Euskal Okela eta Euskal Bildotsa, Eusko Label barazkiak, Idiazabal gazta eta Eusko Label esnez egindako gaztak...

Bi egunetan kontzertuak izango dira Areatzan, eta azpimarratzekoa da igande arratsaldean Gwendal Nazioarteko folk taldeak emango duen kontzertua edo larunbata eguerdian Ibon Koteron eta bere taldeak eskainiko dutena. Enbeita eta Lizasoren eskutik bertsoak, Master Musika eta abar luze bat izango dira.





Hau da bi egunetako egitaraua:

#### **LARUNBATA:**

Orduetgia: 12:00- 23:00

- 12:00 Inaugurazio ekitaldia
- 12:30-14:30 Ibon Koteron eta bere taldearen kontzertua
- 19:30-22:30 Musika masterra: bizkaiko taldeak: Gonzalo Portugal Band (blues, rock) eta Amann & The Wayward Sons (rock, country...)
- 12:00-14:30/17:00-20:00 umeentzako tailerrak: makillajea eta txapak
  - Katak Mikel Garaizabalekin:
    - 12:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta EUSKO Label esnez egindako GAZTAK
    - 13:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta IDIAZABAL GAZTA
    - 14:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta BASATXERRI produktuak
    - 17:00 Sagar motak EUSKAL SAGARDOAN
    - 18:00 Berrikuntzak EUSKAL SAGARDOAN
    - 19:00 Lursaileko EUSKAL SAGARDOAK

#### **IGANDEA:**

Orduetgia: 12:00-21:00

- 12:30-14:30 Bertso Saioa: Xebaxtian Lizaso eta Onintza Enbeita. Bertso-Kata gidatua Mikel Garaizabalekin
- 12:00-14:30/17:00-20:00 umeentzako tailerrak: taloak
- 19:00-21:00 Gwendal folk taldearen kontzertua
- Katak Mikel Garaizabalekin: 12:00, 13:00, 14:00, 17:00, 18:00.
  - 12:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta EUSKO Label esnez egindako GAZTAK
  - 13:00 EUSKAL SAGARDOA BERTSOTAN: Onintza Enbeita eta Xebaxtian Lizaso
  - 14:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta IDIAZABAL GAZTA
  - 17:00 Dastatze maridatua: EUSKAL SAGARDOA eta BASATXERRI produktuak
  - 18:00 Berrikuntzak EUSKAL SAGARDOAN



## Euskal Sagardoa Jatorri Deitura indartzen

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak 5garren uztia izan du 2021ekoa eta uztia hori izango da jendeak Topa Bilbao ekitaldian dastatu ahal izango duena. Bertako sagar hutsez egindako sagardoek protagonismo berezia izango dute Areatzan, Euskal Sagardo desberdinak dastatzeko aukera izango baita: sagardotegi bakoitzak bere sagasti eta inguruko baserrietako sagastietako sagarrez egindako sagardoak egongo dira, eta horien artean baita sagar mota bakarrez eta bi sagar motaz egindakoak, sagasti jakineko sagarrez egindakoak, egurrean ondutakoak, aurreko urteko amaren gainean ondutakoak eta abar luze bat ere. Izan ere, sagardotegiek kalitate handiko sagardoak egiteaz gain, dibertsifikatzeko pausoa ere eman dute, bertako sagarra ardatz hartuta, eta Bilbokoa plaza ezin hobea da lan guzti hori azaltzeko.

Eta azken urteetako bideari jarraituz, produktuak bai linealetan eta bai ostalaritzan presentzia handiagoa izateko lanean ari da Kontseilu Arautzailea, sagardogileekin batean, eta kontsumitzaileei egindako lana azaldu eta produktuak dastatzera eman eta azaltzen.

## 2022ko uztia, iazkoa baino txikiagoa

2021eko uztia ugaria eta kalitate handikoa izan zen Euskal Herrian, eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituran 3,5 milioi litro egin ziren, Bizkaia, Gipuzkoa eta Arabako 48 sagardotegietan, 250 sagargileren sagarra erabilita. Horiek dira orain dastatzeko puntu egokian daudenak. Baina dagoeneko 2022 uztako sagarra ere biltzen ari dira sagargileak, eta zenbait datu baditugu aurreratzeko. Aurreko urtekoa baino dezentez txikiagoa izango da uztia eta horrez gain, izaera handiko sagarra da datorrena. Ez urtea izaki, berez aurtengoa uztia txikiagoa izatea aurreikusten zuen Euskal Sagardoko sagar sektoreak eta udarako lehorrak ere uztia txikiarazi du. Beraz, iazkoarekin alderatuta %30 inguruan geratu liteke aurtengo uztia, baina datu hori aurrerago zehatzago emateko moduan izango gara.