

Gipuzkoa



35 ekoizleren sagardoa larunbatean Donostian



Alkoholik gabeko eskaintza ere bada gazteenentzat.

Hainbat berrikuntza ekarriko dituen Sagardo Egunaren XXXI. edizioan Elhuyar Fundazioa omenduko dute

EL DIARIO VASCO

Martes, 30 agosto 2016, 10:46



Datorren larunbatean, irailak 3, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 35 sagardogile izango dira Donostiako Konstituzio Plazan goizeko 11.00etatik 14.00etara egingo den Sagardo Egunean. Euskal Jaien barriko ekitaldian, urteroko moduan, sagardorik onena emango dute dastatzera sagardogileek Plazako arkupeetan jarriko dituzten postuetan.

Aurtengo edizioan, Gipuzkoako Sagardo Naturala dastatzeaz gain berrikuntzak egongo dira urteroko festa handia berritu, zabaldu eta erakargarriagoa egiteko helburuarekin.

XXXI. edizioa dela aprobetxatuta, Sagardo Eguna edukiz hornitu eta izaera emateko bidean, sagarra jo, eta zanpatzen ikusi eta muztioa dastatzeko aukera izango da Konstituzio plazan bertan. Horrekin sagardogintzak atzean duen lan eta kultura guztia jendeari erakutsi nahi dio sagardogileen elkarteak eta kontsumitzaileei nahiz etxeko txikienei muztioa dastatzera eman.

Sagardogintza erakusketaz gain, zenbait postu berezi ere izango dira aurten Sagardo Egunean, sagardo postuekin batean. Fruitel Elkarteak sagar erakusketa eta dastatze postua jarriko du, Josu Osa sagarrondoan txertaketa erakusketak egiten ariko da, Albaola faktoriak sagardoak itsasoan izan duen garrantzia azaltzeko postua jarriko du, informazio postua ere izango da eta noski tikek salmentarako eta bakailao tortilla, txorixo egosi eta gazta pintxoetarako postuak ere izango dira.

Momenturik onenean

Donostiako Sagardo Egunean Elhuyar Fundazioa omenduko du aurten Sagardogileen Elkarteak, 'Sagardoa Bidegile' dokumentala egin izanagatik eta dokumentala egiteko martxan jarritako elkarlanagatik. 'Sagardoa Bidegile' 2015eko Donostiako Zinemaldian aurkeztu zen, eta geroztik Euskal Herriko hainbat herritan eskaini dute eta baita Argentinan eta Polonian ere.

Donostiako Sagardo Egunaren bereizgarrietako bat da, Gipuzkoako sagardotegi gehienetako sagardoa izaten dela aukeran eta sagardogileak berak direla etxeko sagardorik hoberenak zerbitzatzera inguratzen direnak. Antolatzaileek ohar baten bidez adierazi dutenez, <<horrek aukera emango dio sagardozaleari nahi dituen sagardoak dastatzeaz gain, sagardogileekin hitz egin eta iritziak trukatzeko. Sagardoa kupelean egiten da, eta botilan borobildu. Produktua momenturik hoberenean dastatzeko aukera izango da irailaren lehen larunbatean. Izan ere, sagardoa urte osoan zehar edateko da egokia, sagardotegietan kupeletik txotxean, nahiz botilatik urte osoan eta nonahi. 2015ko uztako sagardoak izango dira Donostiako festa handian: kalitate handiko sagardoak>>.

%100 bertakoa eta nahastua

Bi sagardo mota dastatu ahal izango dira igandean. Batetik, bertako eta kanpoko sagarra nahastuta egindakoak. Iazko uzta oparoa izaki, sagardotegi askok bertako sagar hutsez egin zuen sagardo guztia, baina kanpotik ekarri behar izan zen parte bat ere, batipat Frantzia eta Galiziatik.

Bestetik, %100 bertako sagar hutsez egindakoak, Eusko Label zigilua daramatenak. 2015a uzta ona izan zen bai kopuruz eta bai kalitatez eta sagardo asko egin ahal izan zen bertako sagar hutsez. Eusko Label zigilua daramaten sagardoak kalitatea eta bertako sagarra bermatzen dute.



Iraileko dastatzeak sagardoa promozionatzeaz gain, sagardoaren ezaugarriak zabaltzeko abagunea izan nahi du: graduazio baxuko edaria da, freskagarria eta sagarrak berekin dituen onura eta ezaugarri asko berekin dituen; neurrian edanez gero, oso osasungarria. Mezu hori zabaldu nahi du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, nahiz bertako kontsumitzaileei nahiz kanpotik etortzen diren ehundaka bisitariei, Donostiako Sagardo Eguna guztiok plaza berean elkartzeko gune ezin hobea izaten baita. Bestalde, sagardoaren lagungarri izango dira bakailao tortila, txorixo eta gazta pintxoak aurten ere.

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Gipuzkoa

[Top 50](#)

1

A nuestros lectores

2

«El desfibrilador fue clave para salvar a mi pareja. De no haberlo tenido, habría muerto»

-
- 3** Las Juntas piden por unanimidad la creación de una tasa turística para Gipuzkoa en 2020
 - 4** Las cumbres de Gipuzkoa recibirán esta noche los primeros copos de nieve de la temporada
 - 5** Gipuzkoa invertirá 8 millones en la puesta en marcha del peaje de Deskarga
-

Noticias relacionadas

Gau beltza versus Halloween



Irune Muguruza: «Helburua hobetzen jarraitzea da, marka mantenduz edo hobetuz»



«Kirol arloan orain arte bezala jarraitzea da nire ametsa»



Patrocinada

HONDA

Honda CR-V Hybrid, la revolución tecnológica ha llegado para que disfrutes conduciendo



CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

Jodie Foster tiene 56 años y hoy está irreconocible

Game Of Glam

El sorprendente motivo por el que el modelo LM002 de Lamborghini fue considerado un fracaso

NinjaJournalist

Estos son los sueldazos de los chefs más ricos del mundo

Cocínate el mundo

MÁS NOTICIAS

por Taboola

Real Sociedad: Frenar a tu equipo para volver a él

Oyarzabal llama a «poner los pies en el suelo»

Catherine Deneuve, hospitalizada en estado grave

Fotos



📷 Las brujas de Jesse Jones invaden el Guggenheim

📷 El nuevo Audi A1 Citycarver, en imágenes



📷 El épico triunfo del Eibar en imágenes

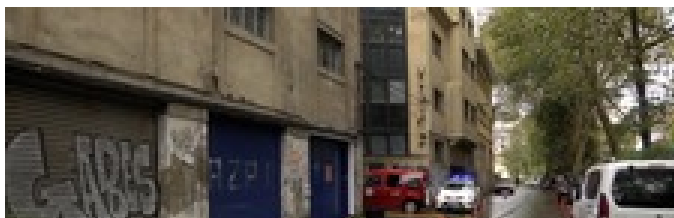
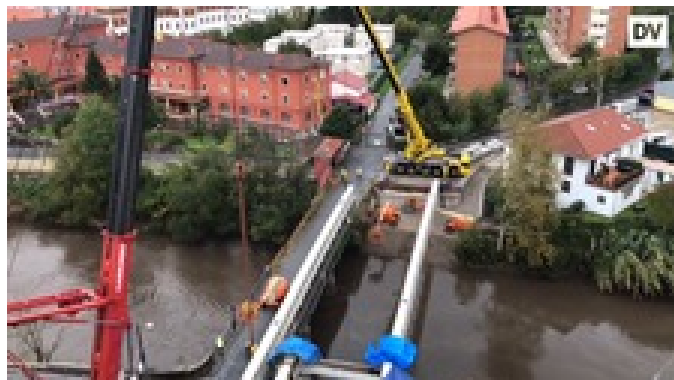
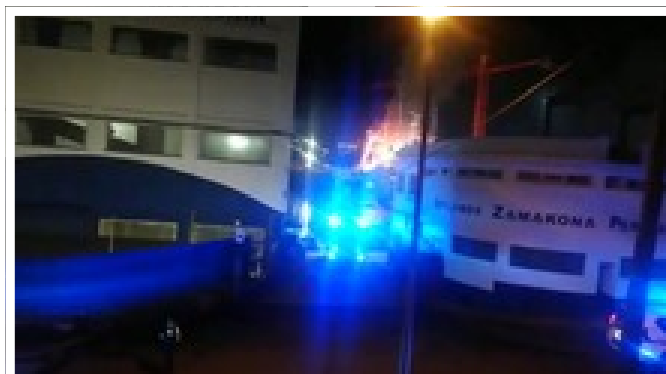
📷 Entrenamiento de la Real Sociedad

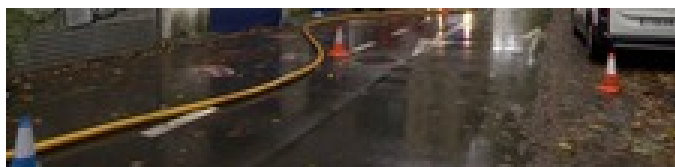
Vídeos



Oarsoaldea

Incendio en un pesquero varado en el astillero de Pasai Donibane





© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)