



Petritegi sagardoa zerbitzatzen, New Yorkeko Txikito jatetxean. PETRITEGI

AMERIKETAN, EUROPAN ETA TXINAN

Euskal Herriko gero eta sagardogile gehiagok banatzen dute eurek ekoitziriko sagardo naturala Euskal Herrikan kanpoko merkatuetan.



Shacksbury Basque Cider sagardoaren aurkezpena, Bostonen. PETRITEGI

Euskal sagardo naturala Euskal Herrikan kanpo ere dasta daiteke. Europako hainbat herritan, AEB Ameriketako Estatu Batuetan, eta baita Txinan ere. Gero eta Euskal Herriko sagardogile gehiagok banatzen baitute sagardoa kanpoan.

Astigarragako Petritegi sagardotegiak Shacksbury Basque Cider sagardoa aurkeztu zuen Bostonen (AEB), apirilaren 23an. Hadley Douglas Bostongo Urban Grape ardo denda famatuko nagusiak eta Ainara Otaño Petritegi sagardotegiko arduradunak ireki zuten 2014ko uzta Toro jatetxean, «Txotx and cheers» oihu eginda.

Ekitaldi oso berezia izan zen, eta Petritegi sagardotegiak, Urban Grape ardo denda famatuak eta Shacksbury inportazio eta elaborazio enpresak Shacksbury Basque Cider sagardoa aurkeztu zuten, Petritegi Shacksbury enpresarentzat egiten duen euskal sagardoa. «Ameriketan jende asko dago euskal sagardoaren izaera gustuko duena, eta guk bi marken alde egin dugu Shacksbury enpresako lagunekin: batetik, beren izena duen euskal sagardoa egin diegu, eta, horrez gain, gure betiko Petritegi sagardoa ere salduko dute», azpimarratu zuen Ainara Otaño ekitaldian.

Ekitaldiaren helburu nagusia euskal sagardoa eta euskal sagardoaren inguruko kultura ezagutaraztea izan zen, eta Shacksbury Basque Cider sagardoaren atzean dagoen ibilbide luzea erakustea, Petritegi sagardotegiaren ibilbidea, alegia. Jendearen interesak harritu zuen Otaño: «Euskal sagardoari buruz jakin nahi dute, harritu egiten ditu 500 urtetik gorako historia izateak eta bost belaunaldiaren lanak».

Aurkezpenaren ondoren, txotx eginenez dastatu zuten sagardoa Toro jatetxera bildutako lagunek, eta gustura dastatu zuten; batzuentzat ezaguna baina beste askorentzat ezezaguna zen produktua.

AEBetan gero eta sagardo gehiago edaten da; hala diote azken urteetako datuek. Gehiena sagardo aparduna eta gozoa edaten dute amerikarrek, baina gero eta gehiagok eskatzen dituzte bestelako sagardoak, kalitatezko sagardoak, bereziak eta historia eta oinarri sendoko sagardoak. Euskal sagardoa, esaterako, historia luzea duelako eta kalitatezko produktu natural bat delako.



Astarbe eta Bereziartua sagardotegiak sarituak izan ziren Frankfurtoko Apfelwein Weltweit Sagardo Ferian, iazko apirilean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bostongo ekitaldiko beste protagonista bat Emily Lobsenz zinemagile estatubatuarra izan zen, ekitaldi horretan aurkeztu baitzuten hark egindako *Song of The Basques* (Euskaldunen kanta) dokumentala. Lobsenz Euskal Herrian bizi izan zen bost urtez. Euskal kulturak txundituta utzi zuen, eta horrek animatu du Euskal Herriko ohiturak biltzen dituen dokumental hori grabatzera. Behin AEBetara itzulizenean, proiektua martxan zegoela, Petritegi sagardotegiarekin harremanetan jarri zen Lobsenz, eta 2015eko hasieran sagardotegira joan zen, Petritegi proiektuaren parte egiteko.

Bostongo ekitaldia baino aste batzuk lehenago, martxoaren 29an hain zuzen, Petritegi sagardotegiak bere sagardoa aurkeztu zuen New Yorkeko Txikito jatetxean antolatu zuten *Euskal Sagardotegia* ekimenean. *Song of The Basques* dokumentala ere eman zuten, eta ekitaldira bertaratu zirenek Txikito jatetxeko jabeek prestatutako sagardotegiko menua dastatu zuten. Ekitaldiak arrakasta handia izan zuen, eta jendeak, Petritegiko sagardoaz gain, Aaron Burr sagardoa, *Shacksbury* sagardoa eta *Farnum Colina* sa-

gardoa dastatu zituen. Sagardotegiko menua Euskal Herriko eta AEBetako produktuekin osatu zuten.

Gorenak ziurtagiria duen sagardoa, Euskal Herri osoan ez ezik, kanpoan ere banatzen da: Espainiako Estatuan Madrilén eta beste zenbait tokitan, Katalunian, Europako hainbat herritan, AEBetan eta baita Txinan ere. 2013an, Astigarragako Zapiain sagardotegia Txinako merkatuan lan egiten hasi zen, 8.000 botilako eskaera batekin. AEBetan ere bai, eta iazko otsailean hango sagardo azoka garrantzitsuenetakoa batean parte hartu zuen, Chicagoko Cider Conference ferian. Zapiain sagardotegiko ordezkariak munduko sagardoen inguruko hitzaldi batean parte hartu zuten, eta beren produktua, filosofia eta Euskal Herriko sagardoa izan zituzten hizpide. Azokan izan zirenek Zapiain sagardoa dastatzeko parada ere izan zuten, ekitaldiaren itxiera festarako aukeratutako bi sagardo ofizialeko bat baitzen.

EDARI EZAGUNA

Astigarragako Bereziartua sagardoa ere ezaguna da Euskal Herritik kanpo. *Falstaff* aldizkari espezializatuaren

rankingean Bereziartua sagardotegia Europako bederatzi sagardotegi onenen artean dago, iazko urriaren 23an jakinarazi zuten. Gourmet ardoari buruzko aldizkaria da *Falstaff*, eta *Freskoak*, *mamitsuak* eta *modernoak*: sagardo berriak izenburuko artikuluen batean, sagardoari buruz mintzo da: «Edari konplexua da, eta gailur berrietara igotzen ari da. Gaur egun edari garrantzitsu gisa har dezaten aldarrikatzen ari da».

Apirilean, Michiganen (AEB) egiten den Laku Handietako Nazioarteko Sagardo Lehiaketa ospetsuan Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardotegiek «emaitza izugarriak» lortu zituzten. Sagardo naturalaren atalean Bereziartua sagardotegiak urrezko domina lortu zuen, eta Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegiak zilarrezkoa. Guztira, 168 sagardotegik parte hartu zuten lehiaketako zortzi atalean, eta sagardo naturalaren atalean irabazlea izan zen Bereziartua eta sari-tua Irigoien-Herrero.

Elkarteko ordezkarien arabera, Gipuzkoako sagardotegiak ahalegin handia egiten ari dira kalitatearen alde, eta horren erakusle da Laku Handietako Nazioarteko Sagardo Lehiaketan lortu duten emaitza.

Egun batzuk lehenago, Frankfurt-eko Nazioarteko Apfelwein Weltweit Sagardo Ferian (Alemania), Astigarragako Astarbe eta Bereziartua sagardotegiek, sagardoa aurkezteaz gain, sariak lortu zituzten. Astarbek sagardo produktoreen sailean eta apardunen sailean lortu zituen sariak, Astarbe sagardoarekin eta *ByHus* sagardo apardunarekin. Bereziartuak sagardo produktoreen sailean lortu zituen bi sari, bat Bereziartua sagardoarekin eta beste Bereziartua Gourmet sagardoarekin. 2013an Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 28 sagardogilek Frankfurt-eko azoka horretan parte hartu zuten.

Frantziako Estatuan ere gero eta oihartzun handiagoa dauka sagardo naturalak. Bordelen azoaroan antolatu zen Bordeaux SoGood azokan Donostia izan zen gonbidatu berezia, eta hiria ordezkatu zuen produktuetako bat izan zen sagardoa.

Informazio gehiago Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen webgunean (www.sagardotegiak.com) lor daiteke.