

Altzueta sagardotegiak irabazi du XX. Sagardo Lehiaketa

Bertako sagarrarekin egindako sagardoa goraipatzea da sariketaren helburua; aurtengoan, 23 sagardogilek hartu dute parte.



'XX. Sagardo lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak' txapelketaren sari-banaketa gaur goizean egin da Gipuzkoako foru jauregiko tronu aretoan. Ekitaldian parte hartu dute Markel Olano diputatu nagusiak, Jabier Larrañaga Ekonomia Sustapeneko, Turismoko eta Landa Inguruneko diputatuak, eta lehiaketan parte hartu duten sagardotegi guztietako

Dei iezaguzu 943 112 111 zenbakira, idatz iezaguzu **gipuzkoa@gipuzkoa.eus** (**<mailto:gipuzkoa@gipuzkoa.eus>**) helbidera edo egin ezazu **kontsulta** (**<https://egoitza.gipuzkoa.eus/WAS/HACI/DMDSarbidetzabalduaWEB/inicio.do?idioma=E>**) bat

ordezkariak. Altzuetan sagardotegia izan da hamabi sailkatuen artean irabazlea, eta epaimahaiak sagardoetxe honek egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa jarri ditu balioan.

Markel Olanok azpimarratu du lehiaketa honen helburu nagusia dela bertako sagarrarekin egindako sagardoa, Euskal Sagardoa jatorri-izendapenera bideratutakoa, balioan jartzea, sustatzea eta saritzea: “Sagardoa, txakolinarekin eta gaztarekin batera, Gipuzkoako produktu izarretako bat da, bere balio kultural, gastronomiko eta ekonomikoa dela eta. Nazioartean ere posizionatzen gaituen eta izen ona ematen digun produktua da sagardoa, edonoren aurrean harro erakusteko moduko edaria hain zuzen: gure lurretik sortua eta ekoitzia”. Ondorioz, Aldundiak sagardogintzaren sektorea sustatzen jarraituko duela gaineratu du diputatu nagusiak, hainbat neurriekin. Horien artean, urtero bertako sagarrondoa landatzeko 300.000 euroko dirulaguntza lerroarekin, Gipuzkoan % 100 sagar autoktonoarekin ekoiztera iristea baita helburua. “Izan ere asko dira onurak: bai prozesu guztiaren kalitate kontrola gauzatzeko, bai lehiakortasun handiagoa izateko eta baita Kilometro 0ren aldeko apustuarekin jarraitzeko ere.”

Jabier Larrañaga diputatuak, berriz, pandemia garaian sagardogileek berrikuntzaren eta kalitatearen alde egin duten lana

Dei iezaguzu 943 112 111 zenbakira, idazteko gipuzkoa@gipuzkoa.eus (mailto:gipuzkoa@gipuzkoa.eus) bizi dena, edo egin ezazu **kontsulta** (<https://egoitza.gipuzkoa.eus/WAS/HACI/DMDSarbidetzabalduaWEB/inicio.do?idioma=E>) bat baina sagardogileek etengabeko hobekuntzari heldu eta krisiari

irtenbideak bilatzen jakin duzue. Gainera, krisi honek irakaspen argia utzi digu lehen sektorearen garrantziaren inguruan. Bertako kalitatezko produktuak izatearen aldeko kontzientzia areagotu egin da, eta Aldunditik olatu hori aprobetxatu nahi dugu. Horrenbestez, Euskal Sagardoaren ekoizpena sustatzeko, sagarrondoaren produktibitatea hobetzeko eta sagardoaren kalitatea bermatzeko lanean jarraituko dugu.”

Kalitate gorena

Lurralde historikoko 23 sagardogile lehiatu dira XX. edizio honetan eta iaz bezala, aurten ere, lortutako puntuazioaren arabera hiru kategoriatan banatu dira sagardoak: urrea 72 puntutik gora, zilarra 65 eta 72 puntu artean, eta brontzea 60 eta 65 puntu artean. Jarraian, urre kategoria lortu duten sagardoaren artean bigarren dastatze-fase bat egin da eta txapelduna aukeratu da. 60 puntuko minimoa lortu ez duten sagardotegiak dominarik gabe geratu dira, eta txapelduna berriz, bigarren dastaketa fasean aukeratu da, urrezko kalifikazioa lortu duten sagardotegi horien artean.

Hori horrela, Sagardo Lehiaketako 2021eko edizioan hamazazpi izan dira 60 puntutik gora lortu dituzten sagardoetxeak: brontzezko kalifikazioa lortu dute Lizeaga, Urdaira eta Zabalak. Zilarrezkoa Alorreneak eta Izetak. Eta urrezkoa, berriz, Aburuza, Akarregi, Altzueta, Begiristain, Etxeberria,

sagardotegiek. Txapeldunetan txapeldun, ordea, Altzueta sagardoetxea gailendu da. Saritu guztiek euren botiletan, datorren urte osoan, zigilu akreditatibo bat eramateko aukera izango dute, urrezko, zilarrezko eta brontzezko sailkapena erakutsiko duena.

Urtero bezala, Aldundiko Fraisoro Laborategiko dastatzaileek osatutako epaimahaiak egin du sagardoan lehen aukeraketa, eta haiek izan dira lehen sailkapenean urrea, zilarra eta brontzea esleitzearen arduradunak. Aurrez, aurkeztutako sagardo guztiei egin zaie analisi fisiko-kimikoa, dastatze organoleptiko fasera pasatzeko proba hau gainditzea ezinbesteko baldintza baita. Bigarren fasean urreen artean txapelduna aukeratzeko, aldiz, sagardotegiek beraiek proposatutako hiru pertsonak, Mikel Rodriguez, Aitor Mendiluze eta Mikel Garaizabal, eta Fraisoroko dastapaneleko hiru dastatzailek osatu dute epaimahaia. Txapelduna aukeratzeko, lagin guztien alderdi analitikoa eta organoleptikoa aztertu dira, eta dastaketa-panelak zentzumenezko analisiak egiteko metodoa jarraitu du.

Posizionamendua eta komertzializazioa

Sari banaketan 2021eko uztaren aurreikuspena eta aurrera begira dituzten erronken berri eman du Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri-deiturako

Dei iezaguzu 943 112 111 zenbakira, idazle izango zaituzte mailtagipuzkoa@gipuzkoa.eus helbidera edo egin ezazu **kontsulta (<https://egoitza.gipuzkoa.eus/WAS/HACI/DMDSarbidetzabalduaWEB/inicio.do?idioma=E>)** bat aurreikuspena da uzta handia izatea. Hori bideratzeko lanean ari da

Kontseilu Arautzailea. Horrez gain, Euskal Sagardoa ondo posizionatu eta komertzializatzeko lana da helburu nagusietako bat aurrera begira ere: retaila indartzen jarraitu eta enpresa berrietara zabaldu, Horeca kanala sakonago lantzen jarraitu, salmenta zuzena eta on-line salmenta ere indartu, eta merkatuz merkatu landu komertzializazioa”.

Agirrek gaineratu du jatorri-deitura urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean egina.

2021/06/18