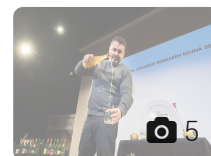


Albisteak

Ander Gonzalezek Sagardo Berria aurkeztu zuen atzo

"Gure Sagardo Berria" oihu eginda, Ander Gonzalez sukaldaria eta "A Bocados" saioko aurkezleak 2020 uztako sagardo berria aurkeztu zuen atzo Astigarragan, XXVIII. Sagardo Berriaren Egunaren ospakizunean. Sagardo berria aurkezteaz gain, sagardoaren kulturako esperientzien sustapenerako bideoa ere aurkeztu zen, sagardoaren kulturako aisialdiaz goatzeko proposamen ugariarekin.

2021-03-25



Erribera Astigarragako Kulturgunean prentsaurrekoa ospatu zen atzo eta bertan izan ziren Xabier Urdangarin (Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko presidentea), Javier Hurtado (Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saileko Sailburua), Xabier Arruti (Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko Zuzendaria), Iker Goiria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria), Josu Garaialde (HAZiiko sustapeneko zuzendaria), Unai Agirre (Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren gerentea) eta Ander Gonzalez sukaldaria nahiz "A Bocados" saioko aurkezlea.

Xabier Urdangarin alkateak, iraganean Aste Santuan ematen zen sagardo berriaren dastaketak eta aisialdiak zuen garrantzia azaldu du: "XIX. mendean eta XX. mendearen hasiera arte, Astigarraga eta Hernani modan zeuden beren sagardotegiengatik. Herritarren aisialdirako guneak ziren eta ohikoa zen bertan bertsolariak zein kanpoaldean tokan edo bolotan jolasten zebiltzan koadrilak topatzea. Tranbia erabiliz, Donostiako jende asko gerturatzen zen Aste Santuan eskualdeko sagardotegietara eta sagardo berria kupeletatik dastatzen hasten ziren". Hala, Sagardoetxea Museoak Aste Santu honetan sagardoaren kulturaz goatzeko prestatu dituen esperientzien bideoa aurkeztu zuen: Museoak eta sagardotegia, Sagardoa eta Itsasoa, Sagarbike, Sagartrekking, Astigarragako bisitak bizikletan, Chillida eta sagardoaren kultura, etab. dira, besteak beste, sagardoaren kulturaz goatzeko proposamenak.

Euskadiko Turismoari babesa emateko, Eusko Jaurlaritzak turismo bonoak jarri ditu martxan. Javier Hurtado Sailburuak adierazi zuenez, bono horiei esker herritarrek sagardoaren kulturaz nahiz beste turismo jardueraz goatzeko aukera izango dute eta sektorea indartzen lagunduko dute.

Sagardoaren kulturako aisialdiko eskaintzari babesa ematen dion beste erakundeetako bat da Gipuzkoako Foru Aldundia. Iker Goiria Turismo zuzendariak adierazi zuenez, "Sagardotegira joatea esperientzia top bat da eta benekotasuna daukan esperientzia da". Horretaz gain, Sagardoetxeak sagardoaren kulturaz familian goatzeko duen eskaintza azpimarratu zuen. Gipuzkoako Foru Aldundiak lan handia egin du azken urte hauetan bertako sagarrondoaren alde. Xabier Arruti zuzendariak aipatu zuen moduan, sagardogileen beharrak entzun ostean, beraien erronka zen hemengo sagarrarekin egindako sagardoa lortzeko diru laguntzak bideratu dituzte, gure paisaian sagarrondoak ugarituz. Josu Garaialde zuzendariak sagardoa bezalako bertako produktuak sustatzeko martxan jarri berri duten "On egin" ekimenaren berri eman zuen, besteak beste, botilako sagardoaren salmenta indartzeko xedea duena.

Bestalde, Unai Agirrek, Axier Lizeagak eta Oihana Gainercainek aurtengo ekoizpenaren inguruko datuak eman, aurkeztu den sagardo berriaren ezaugarriak azaldu eta sagardotegietako protokoloaren berri eman zuten.

Sagardoa

2020eko uztarekin 8 bat milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 2 milioi litro inguru bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 42k, Bizkaiko 4k eta Arabako 2k.

Sagardo dastaketa

- Aurtengo sagardo berria izaera eta gorputz handiko sagardoa da.
- Kolore horixka eta fruta usaina duen sagardoa da.
- Txinparta fina du eta ahoan biribila da.
- Konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa.

Azkenik, Anderrek adierazi zuen "Sagardoaren sektoreak eboluzio handia izan duela eta sukaldaritzarako erreferentzia dela" eta urteroko "Gure Sagardo Berria" esanda, 2020 uztako sagardo berriarekin topa egin zuen.