

NAZIOARTEKO SAGARDOGINTZARI BEGIRA

## Asbjørn Børsheim: Norvegiako aitzindaria

Sagardogintza ez da gauza berria norvegian, baina azken urteotan berpizkundera bizi du eta sektorearen bultzadan zeresan handia izan duen ekoizleak bere esperientziaren berri eman zuen abenduan donostian antolatutako sagardo forumaren bosgarren edizioan



N.G.

19-01-24 | 08:00



Asbjørn Børsheim Norvegiako Ulvik Frukt & Cideriko sagardotegiko sagastian. / SAGARDOAREN LURRALDEA

sagarrak irerriagotik ere baziren, baina XIX. mendean ingaiatzen iritsitako monjeek sagastiak landatzen eta fruta hartitzen irakatsi zieten bertakoei, sagarrak sagardo bilaka-tzeko. Goia jo zuen XIX. mendean, industria garrantzitsua izan zen duela 120 bat urte, baina etena izan zuen

## Compartir el artículo



### Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

2003an Hardanger Cider Organization sagardogile sarea sortu zuten eta 2009tik jatorri deitura babestua da. Aldaketa garrantzitsuena, ordea, urte batzuk geroago heldu zen. “2016an baserrietan saltzeko baimena lortu genuen. Gazte asko baserrira bueltatu ziren eta, saltzeko aukera zuten, sagardoa egiten hasi ziren. Ondorioz, hazi egin da sektorea”, azaldu du Ulvik hiriko Ulvik Frukt & Cideriko arduraduna den Asbjørn Børsheimen. Aldaketak

ingurukoak.

Fiordoan eragina

## Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

etxaldeak hiru bat hektareako lursaila du eta sagarra besterik ez du hazten bertan. Hori bai, askotarikoak. “Fruta ekoizle batek sei bat mota baditu, nik 24 ditut”, nabarmendu du. Uztaren zati txiki bat saldu egiten du, gainerakoa eta erositako batzuk, “orotara, 15 bat tona”, zukutarako eta sagardotarako baliatzen ditu, erdibana. Zortzi sagardo mota ekoizten ditu eta estatuaren monopolioari, jatetxeei edo baserrira doazen bisitariei saltzen dizkie.

## Compartir el artículo



### Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

eta lehiakideak izan, turistentzat eta turismo agentzientzat gu bat gara. Hori oso garrantzitsua da. Horrenbeste hazi izanaren arrazoietako bat irekita gaudela da, elkarrekin lan egiten dugu. Normalean, Handargereko gizon zaharrek erregeen modura jokatzeko zuten: bakoitza bere lekuan mantentzen zen, norberarentzat gordeaz berea. Gu irekita gaude, eta hori garrantzitsua da arrakasta izateko”.

Sagastietara joan, baserriak bisitatu, dolarean sagardoak dastatu, produktuak erosi eta beste jarduera batzuk egiteko aukera du bisitariak. Ulvik hiriaren erdigunetik gertu daude hiruak, eta bakoitzak bere berezitasunak dituenek, zerbait desberdina eskaintzen dio bisitariari, bere sagardoaz haratago. Adibidez, Syse Gareden museo lantegi bat dago, tradizio artisauak

fiesta. Borsheimen hitzetan, “sagardo jaialdian txartela erosi eta hiru baserrietara joan zaitezke, esperientzia bizi, ekoizpena ikusi, eta sagardoak edo zukuak dastatu. Udazkenean, berriz, sagarren eta beste fruten dastaketa

## Compartir el artículo



### Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

## Compartir el artículo




### Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

## Compartir el artículo




### Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

## Compartir el artículo



### Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

## ÚLTIMOS VÍDEOS

POLÍTICA

**La Ley de amnistía no alcanza los votos necesarios para su aprobación**



de carreteras



VÍDEOS



## Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico