

SAGARDOA

BERRIA

Osteguna, 2020ko urtarrilaren 16a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

Txotx egitearen xarma

2019ko uztako sagarrekin egindako sagardo ederra dastatu ahal izango da Euskal Herriko sagardotegietan txotx garaian.



Sagardotegietan gorputz eta izaera handiko sagardo dastatu ahal izango da, usain bizia duena, freskotasun handikoa eta txinparta finekoa. JON URBE / FOKU



ZAPIAIN[®]

SAGARRETIK, URREA

ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA PREMIUM
EUSKAL HERRIKO SAGARDORIK ONENA
SAGARDO FORUM NAZIOARTEKO LEHIAKETAN

www.zapiain.eus | 943 330 033





Euskal Herriko sagardoaren sektoreko ordezkariak 2019ko uztako sagardoa aurkeztu dute Donostiako Sagardo Apuruan. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

SAGARDO BERRIA, DASTATZEKO PREST

Guztira 12,2 milioi litro sagardo egin da Euskal Herrian 2019an bildutako sagarrarekin. Uzta oparoa izan da kopuru eta kalitate aldetik.

Euskal Herriko sagardogileek eta sagardoaren sektoreko ordezkariak 2019ko uztako sagardoa aurkeztu zuten Donostiako Sagardo Apurua ekitaldian, abenduaren 7an. 2019ko uztan

bildutako sagarrarekin Euskal Herrian guztira 12,2 milioi litro sagardo egin direla jakinarazi zuten, eta uzta «oparoa» izan dela, kopuru eta kalitate aldetik. 2019ko udaberria eguzkitsua izan da, eta loraldia, luzea. Horren ondorioz, lore ugari izan da sagarrondoetan. Sagar aleari

dagokionean, hasierako sagar goiztiarrak txikiagoak izan dira, eta geroago bildutakoak, handiagoak. «Dena den, sagarrak errendimendu altua izan du», sagardoaren munduko ordezkariak azpimarratu zuten. Irakinaldiei dagokienez, urriko temperatura egokiek eraginda,

azkar irakin dute sagardoek, eta usain ederra dute gehienetan. «Horrek esan nahi du txotxean bukatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurten, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere».

2019ko uztako sagardoa, oro har, usain aldetik intentsitate handikoa da, egitura, gorputz eta izaera handikoa, freskotasun handikoa, txinparta finekoa, eta alkohol kopuru baxuagokoa, aurreko urtekoarekin alderatuta.

SAGARDOTEGI GARAIA

Sagardo berria aurtengo txotx garaian dastatu ahal izango da sagardotegietan. Txotx garaia urtero jende ugari biltzen duen ohitura izaten da Euskal Herriko sagardotegietan, eta jendea irrikan egoten da noiz hasiko zain,

otordu ederrak egiteko, giro onean, lagunekin edo familiarekin. Horretarako, aurretik erreserbak egitea komeni da, sagardotegira telefonoz deituta, edo Internet bidez.

Urtero 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiak, urtarrilean hasi eta maiatzera arte, eta horrek inguruko ekonomian ere eragin zuzena du. Dena den, gero eta sagardotegi gehiago izaten dira zabalik urte osoan edo denboraldi luzeagoan.

EKOIZPEN HANDIA

Gipuzkoan 11,3 bat milioi litro sagardo egin dira 2019ko sagar uztarekin, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiak 8 milioi litro egin dituzte, eta aipatzekoa da bertako sagarraren garrantzia, Gipuzkoako sagardogileen artean egindako sagardoaren % 73 izan baita bertako sagarrarekin egina.

Bizkaian 160.200 litro inguru sagardo eta muztio egin dira, %100 Bizkaiko sagarrarekin. Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Bizkaia sagar ekoizle handia da, eta ekoizten duen sagardoa baino sagar gehiago dago bertan. Urteak urtera adierazgarria ere bada Bizkaian ekoizten duten muztio kopurua: 10.000 litro.

Arabako Sagarzale eta Sagardozale Elkarteak azaldu duenez, Arabako sagardogileek 110.000 litro inguru egin dituzte sagardoan eta muztioan; 95.000 litro sagardo, eta 15.000 litro muztio, 2019ko sagar uztarekin, eta horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Araban, sagardoa egiten ez ezik, elkartea lan handia ari da egiten bertako sagar motak berreskuratzen, aztertzen eta gordetzen, eta sagar landareak landatzen.

Nafarroan, berriz, 200.000 litro egin dituzte 2019ko uztan bildutako sagarrarekin, Nafarro-



Harreman parekide eta askeen alde

INDARKERIA SEXISTARIK GABEKO GUNEA
Informazioa, esku-orriak, pegatinak...



TXOTX IREKIERAK

GIPUZKOAN

Astigarragan. Urtarrilaren 15ean, Alorrenua sagardotegian eta Sagardoetxean, Sagardun Partzuergoak eta Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatuta.
Tolosan. Tolosaldeko txotx irekiera solidarioa urtarrilaren 31n, Zerkausian, Casino elkarteak antolatuta, Tolosako Udalarekin, Tolosa Gourmet klubarekin eta Tolosaldeko sagardogileekin elkarlanean.
Usurbilen. Urtarrilaren 10ean, Saizar sagardotegian. Saizar sagardotegiaren VI. Txotx Irekiera.
Zerainen. Goierriko sagardotegien txotx irekiera, urtarrilaren 16an, Otatza sagardotegian.

BIZKAIAN

Zornotzan. Bizkaiko txotx irekiera urtarrilaren 23an Uxarte sagardotegian, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

ARABAN

Zuhatzu Kuartangon. Arabako txotx irekiera urtarrilaren 16an, Kuartango sagardotegian, Arabako Sagazale eta Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

NAFARROAN

Lekarozan. Urtarrilaren 17an, Larralde sagardotegian, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

LAPURDIN

Azkainen. Otsailaren 15ean, Txopinondo sagardotegian, Txotx Berri ekitaldia.

ako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez, Nafarroan % 100 bertako sagarrarekin egin dute sagardoa.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan 450.000 litro sagarno eta muztio egin dira 2019ko uzta-ko sagarrarekin; aurren ere, hi-



Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa egiten duten Gipuzkoako sagardogileen topa, Donostiako Sagardo Egunean, irailaren 7an. MENDI URRUZUNO

rutik bi sagarnoa, eta hirutik bat muztioa edo jusa, %100 bertako sagarrarekin. Horietatik 220.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira; kooperatiba hori da Lapurdi-ko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoizlerik handiena.

BERTAKO SAGARRAREN LEGAMIA

Otaño familiak eta Petritegi sagardotegiko lantaldeak urte asko daramatza beren sagardoan ikerketa eta hobekuntza lanean, eta horren fruitua da urtebi haundi sagar motan legamia natural bat aurkitu izana. Legamia hori isolatu eta ugaltzea lortu ondoren, 2019ko uzta Euskal Sagardoa sor-markako sagardoaren ekoizpenean erabili dute, hartzidura prozesuan, hain

zuzen. Petritegi sagardotegia da sagardoaren ekoizpenean sagarren berezko legamia erabili duen Euskal Herriko lehen sagardotegia.

Legamiak, eta zehatz-mehatz *saccharomyces cerevisiae* organismoak, sagarren azalean aurkitzen dira bereziki, eta ezinbestekoak dira muztioen hartzidura prozesuetarako. Legamia horiek euren kabuz egin dezakete lan, baina isolatu eta ugaltu ondoren erabilia muztioen hartzidura hobeak lor daitezke, baita Euskal Sagardoa sor-markako sagardoaren ñabardura propioak indartzea ere.

Bertako sagarren legamia erabiltzean, Petritegi sagardotegiak ezagutza eta balioa eskaintzen dizkio euskal sagardogintza sektoreari, eta etorkizun oparagoa,

Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardoei ñabardura berriak ekarriko lizkieketen bertako legamia berriak aurkitzeko aukera zabalduz.

EUSKAL SAGARDOA

Erabat bertako sagarrez egina eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Gaur egun, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 48 sagardotegi eta 270 sagargile ari dira lanean Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizteko. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat bertako sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea

egiaztatzeke. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoroko laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Nafarroako hainbat sagardogilek ere interes handia dute Euskal Sagardoa jatorri deitura duen sagardoa ekoizten hasteko. Horrela, urte batzuen buruan, espero da Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa Nafarroan ere egitea.

Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurki daitezke, eta taberna eta jatetxe ugari-tan ere zerbitzatzen dute.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.sagardoa.eus
www.petritegi.com
www.euskalsagardoa.eus



Haur bat sagarrak jasotzen, kizkiarekin, Petritegi sagardotegiaren sagastietan. PETRITEGI

SAGAR EKOIZPEN HANDIA

2019ko sagardo sagar ekoizpena oso handia izan da aurreko urtekoarekin alderatuta, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldea elkarteek osatu duten txostenak adierazten duenez.

Aurreko urteetan bezala, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldea elkarteek azken uz-tako sagardo sagarraren egoerari buruzko txostena osatu dute: 2019ko sagardo sagarraren heldutasunaren txostena. Bestek beste, txostenean azaltzen dute 2019ko sagardo sagarraren ekoizpena, oro har, handiagoa izan dela aurreko urtekoarekin alderatuta. Azken urteetan bezala, irail hasieran kontrol bat egin da Gipuzkoako zenbait sagastietan, sagarraren egoeraren berri izateko. Hamalau sagar mota azertu dira: aritza, errezila, geza-mina, goiko-etxea, manttonia, mokoa, mozo-loa, patzuloa, txalaka, udare marroia, urdin sagarra, urtebi handia, urtebi ttikia eta frantses sagarra.

LORALDIA, OPAROA ETA LUZEA

2019an, loraldia oparoa eta luzea izan da, udaberria oso euritsua eta uda oso beroa izan baitira. Ondorioz, ekoizpena oro har oso altua izan da, aurreko urtekoa baino handiagoa. Hori dela eta, sagasti askotan adar eta enbor asko hautsi dira, eta sagarren

neurria txikiagoa izan da, barnealdean bereziki.

2019an, harraren erasoak irregularrak izan dira, eta eragin handiagoa izan dute barnealdean; aurreko urtearekin alderatuta, tximeleten hegaldien uneak definituagoak izan dira leku gehienetan. Tratamendurik gabeko sagastietan, kalteak nabarmenak izan dira.

Heldutasun kontrola iraileko bigarren astean egin da. Heldutasuna neurtzeko bi modu erabili dira: alde batetik, azukre maila jakiteko, sagarren indize errefraktometrikoa (Brix gradu) neurtu da, eta, bestetik, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1-10 eskalan.

Aurreko urtearekin alderatuta, ondorioa izan da heldutasuna pixka bat atzeratuagoa etorri dela. Azukre maila aztertuz, 2019. urteak, batez beste 10,5 °Bx (Brix gradu) izan ditu, aurreko urtean baino zazpi hamarrek beherago, eta almidoiaren erregresioa 3,5eko indizean egon da, aurreko urtean baino 3 hamarrek beherago.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

Astelehenetik ostegunera soilik goza dezakezu gure bakailaoa saltsan eta legatz frejituaz, biak enkarguz.

Shhhh... gure sekretua da...



petritegi.eus

Petritegi

«Sagar uzta oso ona izan da, sanoa»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA • Uxarte sagardotegiko arduraduna

Zornotzako Uxarte sagardotegian animatuta daude txotx garai berriarekin. Sagardoa ona ekoitzi dute, sagar uzta ere ona izan baita.

Uxarte sagardotegia izen bereko baserrian dago, Zornotzan. Berrehun urte baino gehiago ditu baserriak, eta nekazaritza jarduerari lotuta egon da beti. 25 urte inguru dira jadanik sagardotegi moduan lanean ari direla. Uxarte markako sagardoa txotxetik dastatateke, sagardotegian, eta botilatik ere bai.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Sagardoa oraindik erabat definitu barik dago, goiz samar baita oraindik, baina orokorrean sagardoa egitura edo gorputz handikoa da. Upel batetik bestera desberdintasun batzuk egon daitezke sagardoetan, baina, orain arte ikusitakoaren arabera, sagardoa ona atera da. Sagardoa oso garbia da, sagardoa ona.

Sagar asko bildu duzue? Pozik uztarekin?

Sagar uzta oso ona izan da, sanoa. Gure inguruan, bertako sagastietan, baldintzak oso onak izan dira eguraldi aldetik. Eurria egin du, eta beroa ere bai, tamainan, eta ez da ezer arrarorik edo txarrik egon.

Ekoitzi duzuen sagardo kopururekin ere bai?

Bai, pozik gaude. Azken urteotako kanpainarik hoberena izan da.

Animatuta txotx garai berriarekin?

Bai. Sagardotegia urte osoan egoten da zabalik, baina txotx sasoiari jende asko mugitzen da. Gu prest gaude gogoz lan egiteko sagardotegian txotx garai honetan, eta sagardoa botilan eskaintzeko ere bai. 25 urte dira jadanik sagardotegi moduan lan egiten ari gara, eta eboluzio positiboa izaten ari gara. Gure helburua da jendeari sagardoa ematea, txotxetik zuzenean eta botilan, eta zer egin dugun erakustea. Jendeari erakusten diogu zer lan egiten dugun, nola egiten dugun, zer baliabiderekin eta zer sagarrekin. Sagardotegi batean sagardoa egiteko bete behar den prozesu guztia erakusten diogu jendeari.

Bizkaian, pixkanaka bada ere, gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara? Sagardoa gero eta gehiago edaten da?

Bizkaian sagardoa kultura pixkanaka zabaltzen ari da. Badao, erritmo oso handian ez bada ere,

euforia handirik gabe. Egia esan, Bizkaian ez da eskaintza handirik. Izan ere, Bizkaian ez da gertatzen Gipuzkoan bezala: desberdina da. Nahiz eta beti igartzen den jendearen mugimendua, txotx sasoiari jendeak planak egiten



MARISOL RAMIREZ / FOKU

baitu sagardotegira joateko, eta jendeak estimatzen duen sagardoa, bertako jendeak eta kanpoak.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.uxarte.com

uxarte
bertoko sagardoa

Montorra, 6 • 94-630 88 15 • 48320 ZORNOTZA

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX
bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, ORDIZIA
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Usabal/Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Itxas-Buru
Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osifraga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

R. ZABALA
SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
20150 ADONIA, GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY.

INFO@RZABALA.COM
PHONE NUMBER
0034 943 89 07 74
WWW.RZABALA.COM

PRODUCT MADE IN EUROPE

DOMOSTIA
SAN SEBASTIAN FRANCE
SPAIN



Sagardo eta jaki ederrez goza daiteke Kuartango sagardotegian. KUARTANGO SAGARDOTEGIA

UZTA BERRIA KUARTANGO SAGARDOTEGIAN

Zuhatzu Kuartangoko Kuartango sagardotegian, sagardo naturalaz gain, sagarraz egindako beste zenbait produktu ere ekoizten dituzte. Horietako bi berriak dira: Sagartxo eta Su Sagardoa.

Familiarekin edo lagunekin otordu eder bat egiteko ezin hobea da Zuhatzu Kuartango herrian dagoen Kuartango sagardotegia. Euskal Sagardoa sor-markako sagardo naturala ekoizten dute, eta, horrez gain, sagarrez eginda-

ko beste lau produktu natural bikain egiten dituzte: sagar zukua, sagardo ospina, eta duela gutxi merkaturatzen hasi diren Sagartxo eta Su Sagardoa.

Sagartxo sagardoarekin eta limoiarekin egiten dute, eta 33 zentilitroko botiletan merkaturatzen dute. Ederra da, eta adituek kalitate goraipatu diote. Horrela,

azaroaren 23an, Donostiako Kur-saal Batzar Jauregian Sagardo Forum jardunaldietan antolatuta zen Nazioarteko Sagardo Lehiaketan brontzezko domina eman zioten.

Su Sagardoa ere oihartzuna izaten ari da. Urrezko domina eman zioten irailan Asturiasko Gijon hirian egin den Siska 2019 nazioarteko ekitaldian. Aperitibo edo

postre moduan edan daiteke Su Sagardoa, eta «gourmet produktu gisa» hartzen dela azaldu du Iñigo Unamuno Lopezek, Kuartango sagardotegiko arduradunak. «Botilak litro erdikoak dira, eta litro erdi horretan guztira bederatzi kilogramo inguru pisatzen duten sagarren mamia kontzentratzen da. Ondorioz, usainak eta zaporeak indartu egiten dira».

Su izena jarri diote, produktua ekoizteko prozesuarengatik: sagar zukua berotu egiten dute, ura lurrindu egiten da, eta zukua erreduzitu eta deshidratatu egiten da. «Horrela, usainak eta zaporeak nabarmendu egiten dira, azukre kopurua handitu egiten da, eta, ondorioz, alkohol kopurua ere bai. Hamar gradu dituen edaria da, eta sekulako arrakasta izaten ari da».

Aurten, Arabako txotx garairen hasiera ekitaldia Kuartango sagardotegian egingo da, urtarrilaren 16an, 17:00etan. Alaves Gloriosas, Alaves emakumezkoen

futbol taldeko bi ordezkari egingo dute aurtengo Arabako sagardoren txotx irekiera, Mery (Maria Ortiz de Pinedo) eta Ane Miren (Ane Miren Martinez De Lahidalga) jokalariek, hain zuzen. «Horrela, Arabako Sagardogileen El-

«Ongi lan egiten ari gara, eta etortzen den jendea gustura gelditzen da; sagardotegia funtzionatzen ari da»

IÑIGO UNAMUNO LOPEZ

Kuartango sagardotegiko arduraduna

karteko kideek gure kirolariei eta batez ere emakumezkoiei esker ona eta babesa adierazi nahi dizkiegu», Iñigo Unamuno Lopezek hitzetan.

Kuartango sagardotegiak eta Arabako gainerako sagardogileek herritarrak gonbidatzen dituzte txotx irekieran parte hartzera: «Ez galdu aukera ezin hobe hau. Alde batetik, Alaves Gloriosas futbol taldea babestu eta laguntzeko, ahalegin handia egingez poza eta hobetzeko erdua ematen baitzikigute, eta, bestetik, sagardoaren inguruko kultura sustatzeko eta sendotzeko».

URTE OSOAN ZABALIK

2019ko sagar uztarekin, 40.000 eta 50.000 litro bitarteko sagardo ekoizpena egin dute Kuartango sagardotegian. «10.000 litro sagardotegiko otorduetarako izango dira, eta gainerakoak botilartzeko».

Kuartango sagardotegiak duela hiru urte zabaldu zituen ateak, eta denbora honetan jendeak harriera ona egin dio. «Ongi lan egiten ari gara, eta etortzen den jendea gustura gelditzen da; sagardotegia funtzionatzen ari da, gero eta hobeto. Hasieran, sagardotegia ezagutarazi behar da, eta sagardoaz gain txuletak eta gainerako jakiak ere onak eman behar dira, baina pixkanaka gero eta ezagunagoa egiten ari da sagardotegia».



**Usurbildarrek
daukate
sagardo alkate!**

Sagardotegi garaian bakarrik ez, urte osoan dago zabalik. «Gero eta jende gehiago etortzen zaigu urte osoan, txotx garaitik kanpo».

Ohiko sagardotegi menuaz gain, dastatze menua, parrilada eta menu beganoa eskaintzen dituzte. «Txotx garaian, ohiko sagardotegi menua ematen dugu, menu beganoa ere bai, eta txotx garaia amaitzen denean menu beganoa, dastatze menua eta parrilada».

Horrez gain, txotx garaitik kanpo beste menu batzuk ere adostu daitezke, aurretik eskatuta eta taldean etorritz gero. «Babarrun janak, masailak, patatak txorizoarekin eta bestelakoak eskatu izan dizkigute. Jangelan toki handia dugunez, talde handientzako otorduek erraz antola genitzake».

AUTOBUS ZERBITZUA

Aipagarria da taldeentzako autobus zerbitzua eskaintzen dutela Kuartango sagardotegian. Joan-etorriak Gasteiztik izaten dira gehienetan, baina beste toki batzuetatik ere egin daitezke.



Kuartango sagardotegiak ekoizten dituen produktua: Sagartxo, sagardo ozpina, sagar zukua, Su Sagardoa eta sagardo naturala. KUARTANGO SAGARDOTEGIA

«Esaterako, Bilbon egonez gero eta talde handia baldin bada, lan egiten dugun autobus konpainiarekin hitz egiten dugu, eta sagardotegira egiteko joan-etorria

zehazten dugu. Horrelakoak antolatu izan ditugu. Mirandatik eta beste zenbait herritatik. Bidaiarako txartelak erostearen truke lortzen den diru guztia

autobus konpainiarentzat da, guk nahi duguna baita jendeari erraztea sagardotegira etortzea, besterik ez».

Kuartango sagardotegian

(www.kuartangosagardotegia.com) otordu bat egiteko erreserba egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko 699-74 77 30 edo 945-36 26 83 telefono zenbakira deitu behar da, edo mezu bat bidali kuartangosagardotegia@gmail.com helbide elektronikora.

ITURRIETA ETA TREBIÑU

Arabako beste bi sagardotegi hauetan ere goza daitezke sagardo ederraz, jaki bikainez eta giro atseginez: Aramaioko Iturrieta eta Askartzako Trebiñu sagardotegietan.

Iturrieta sagardotegira ([iturrietasagardotegia.blogspot.com](http://www.iturrietasagardotegia.blogspot.com)) autobusez joateko aukera dago, autobus zerbitzua eskaintzen baitute, eta, erreserba egiteko edo autobusa erabili ahal izateko, hauetako telefono zenbaki batera dei daitezke: 685-72 15 93 edo 945-44 53 85.

Trebiñu sagardotegira (www.trebinu.com) ere autobusez joan daitezke. Erreserbak egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko, telefono zenbaki hauetako batera deitu behar da: 945-24 48 52 edo 657-73 65 99.

TXOTX egin Arabako sagardotegietan!

Autobus zerbitzua hiru sagardotegi hauetara

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 © 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 j.iturrieta@yahoo.com
iturrietasagardotegia.blogspot.com.es

TREBIÑU sagardotegia

Askartza (Trebiñu)
www.trebinu.com
 945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
 t.699 747 730 · 945 362 683



Sagardoetxearen aurrealdea, eta hainbat haur sagarrari eta sagardoari lotutako jarduerak egiten. SAGARDOETXEA

SAGARDOAREN ETA SAGARRAREN ETXEA

Sagardoa eta sagarra. Baso sagastia eta Astigarragako hirigunea. Sektorea eta kultur eta gizarte eragileak. Guztien arteko erreferentziatzko zubia izatea du helburu etorkizuneko Sagardoetxeak. Asmo handiko proiektua da, nahi bat izatetik errealtate bat izateko bidean jarri nahi dutena, hainbat eragilerek elkarlanean.

Sagardun partzuergo 2003an sortu zen, Astigarragako Udalaren ekimenez, sagardoa soziokulturalki sustatzeko helburuarekin. Ahalegin horren lehen emaitzetako bat Sagardoetxea da, handik hiru urtera atek zabaldu zituen Euskal Sagardoaren Museoa.

Hamabost urteko bidea urrutia, kultur eta turismo eskaintza egonkortua du; horregatik, beste

urrats bat egiteko unea heldu da: sagardoaren kulturaren dibulgaziotik sagardoaren unibertsoa jauzi egitea, natura, kultura, sektorea eta kontsumoa barnean bilduta.

Horretarako, Sagardoetxearen eta sagastiaren berrantolaketa kontzeptual eta espazialek abiatuta, Astigarragan eta Astigarragatik egingo den euskal sagardoaren kulturaren sustapenaren etorkizuna marraztu nahi dute, betiere oinarri hartuta bai tokiko

garapen ekonomikoa zein soziokulturala, bai sagarren, sagardogintzaren eta eratorrien garapen sektoriala.

DENEN ETXEA

Proiektua bera berriz pentsatu eta kontzeptu berri baten alde egin nahi dute arduradunek. Museo bat izateaz harago gunea bat bihurtu, Astigarragan erreferentziakoak diren hiru elementutan ardatzua: sagarra, sagardoa eta haren kultura.

Era berean, denen etxea bilakatzeko nahi dute. Soilik sagardoa oinarri izan ordez, sagarrak garrantzia hartzea, hau da, soilik sagardoaren etxea izan ordez, sagarraren etxea ere izatea. Bertan, baten zein bestearen ekoizleak batu eta haien inguruko eragilei tokia emango zaie.

Hala, sagarretik eratorritako produktuen garapen eremu guztien eta sektoreko ordezkaritzaren erreferentziatzko eraikin bihurtuko da, baina herriko errealtateari eta jarduera soziokulturaleri irekia. Lau eremu hauek lantzea aurreikusi dute: instituzional-sektoriala, teknologikoa, soziala eta produktuena. Horrela, eremu bakoitzean helburu batzuk zehaztuko dira.

Erakundeetara lotuta, sektoreko proiektu eta elkarreentzako erreferentziatzko espazio bilakatzea da asmoa. Arlo teknologikoan, berriz, sektorearen eta elkarlanean garapenerako espazioa izatea, berrikuntza eta ezagutza sustatuta. Gizarteari begira, sagardoaren unibertsoa hedatzeko gunea izatea, eta produktuari dagokionez, berriz, sagarraren eta sagardoa-

ren kontsumoa sustatzeko ekimendia gauzatzeko.

Museoak ikuspegi berria izango du, eduki hauekin: historiko-kulturala, lurraldekoa-paisajistikoa, biologiko-teknologikoa, sukaldaritza-elikadura, marketin-produktua eta jasangarritasuna.

Adar askok osatutako egitasmo bat da, eta, hori egikaritzeko, ezinbestekoa da alor bakoitzeko eragileen arteko elkarlana. Alde batetik, administrazioa: Astigarragako Udala, Gipuzkoako Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritza eta eskualdeko gainerako udalak. Bestetik, sektoreko erakundeak: Fraisoro, Fruitel, Landa Garapen elkarteak, Hazi, Azti, sagardo elkarteak, Euskal Sagardoa jatorri izena. Eta, azkenik, kultur eragileak. Denen parte hartzea beharrezkoa izango da, eta lankidetzan horretan 2020an hastekoak dira Sagardoetxeako arduradunak.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

SAGARDO NATURALA

Zelaia

SIDRA NATURAL

konturik txikienez ere

kontu handiz landuta

www.zelaia.eus 943 555 581



Bakailaoa bizkaitar erara eta pil-pilean, Ederpesca ekoizten duen bakailaoarekin prestatuak. EDERPESCA



Bakailao frijituta tipularekin eta piper berdeekin. EDERPESCA



Bakailao tortilla. EDERPESCA

BAKAILAO BIKAINA

Ederpesca ekoizten duen kalitate handiko bakailaoa sagardotegi ugaritan dastatu ahal izango da txotx garaian.

Ederpesca enpresan lanpetuta dabilta egunotan. Izan ere, ekoizten duten bakailaoa sagardotegi ugaritara eramaten dute txotx garaian, kalitate handikoa baita, eta oso estimatua, sagardotegietako menuetako ohiko bakailao tortillak eta bakailaoa piperrekin egiteko ezin hobea.

Eskaera handia izaten dute sagardotegietatik. Astigarragako eta Hernaniko sagardotegietan ez ezik, Tolosaldeko sagardotegietan ere lan egiten dute. «Sagardotegiak bezero onak dira guretzat», Edorta Aizkorreta Zubizarreta arduradunaren hitzetan. «Sagardotegiek erabiltzen dute etxeetan betidanik jan

izan den bakailao tradizionala, gatzarekin etortzen zaigun bakailaoa, eta guk moztu egiten dugu, arantzak kendu eta gezatu. Hori da sagardotegiek eskatzen digutena».

Bikaina da Ederpesca banatzen duen bakailaoa. «Sagardo-

«Sagardotegietan ematen duten bakailaoa oso bakailao ona izaten da, oso kalitate onekoa»

EDORTA AIZKORRETA ZUBIZARRETA

Ederpesca enpresako arduraduna

tegiatan ematen duten bakailaoa oso bakailao ona izaten da, tradizionalki gatzatua, Islandian eta Faroe uharteetan gatzatzen dutena, amuz arrantzatua, eta

orduan oso kalitate onekoa izaten da».

Bakailaoa modu tradizionalan gezatzen dute Ederpesca enpresak Errenterian daukan lantegian, bakailaoari beste ezer gehitu gabe. «Bakailaoa prest uzten dugu sagardotegiek behar duten produktua zerbitzatu dezaten. Sagardotegi garaian egunero ematen diegu zerbitzua, eskaeren arabera. Izan ere, sagardotegiek pisu jakin bateko bakailao zatiak nahi izaten dituzte, eta gu eskaera horietara moldatzen gara produktua prestatzeko».

Bakailaoa elikagai osasungarria da: onurak dakarzkio osasunari. «Omega 3 gantz azido asko dauka; horregatik, oso osasungarria da. Gatzatzen denean, hezetasun guztia kentzen zaio, haragi guztia

oso kontzentratuta gelditzen da, eta horregatik dauka bakailoak Omega 3 asko. Kalaria asko ez dituen arrain bat da. Daukan gelatina edo koipe guztia ona da».

ERREZETA GOZOAK

Ederpescan bakailaoa prestatzeko errezetak ere egiten dituzte, eta beren webgunean (www.ederpesca.com) xehetasun guztiakin erakusten dituzte. «Oro har, Euskal Herrian, sagardotegietako bakailaoa prestatzeko ohiko moduak izaten dira ezagunak: bakailao tortilla, bakailaoa frijituta tipularekin eta piper berdearekin, eta, toki batzuetan, pil-pilean ere jartzen da, baita bizkaitar erara eta ajo-rriero moduan ere. Guk bakailoaz gozatzeko beste aukera batzuk

ere eskaintzen ditugu webgunean ditugun errezeten bidez». Izan ere, sagardotegietako ohiko errezetaz gain, bakailoarekin beste jaki eder ugari egin baitaitezke sukaldean, eta horietako batzuk prestatzeko errezetak proposatzen ditu Ederpesca.

Lantegia bezala, Ederpesca ren bulego nagusiak Errenterian daude (Txirrita poligonoa 5-F). Argibide gehiago nahi izanez gero, atsegin handiz ematen dituzte 943-52 52 27 telefono zenbakira deituta edo mezu bat bidalita ederpesca@ederpesca.com helbide elektronikora.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.ederpesca.com



bakailurik onena zure sukaldean

EDERPESCA bakailuak

Sagardotegietako bakailu tradizionalaren elaborazio eta banaketa





Hainbat sagardo mota eta tapoi. SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGARDOAREN DIBERTSIFIKAZIOA

Tradizioa berri daiteke, eta ahalegin horretan dihardute sagardogile ugari. Azken boladan bide berriak zabaldu dizkiote bertako sagardolari; munduko beste leku batzuetan ohikoagoak diren motak lantzeaz gain, egungo beharretara egokitzen diren ontzietan merkaturatzeko aldaerak ere barneratu baitituzte.

Ohiko sagardo naturalaz gain, sagarraren bidez egindako gero eta edari gehiago merkaturatzen dira: likoreak, apardunak, zaporeetakoak eta beste hainbat. Halaber, hainbat ekoizle sagardoa latan

merkaturatzen hasi dira, eta tapoi mota desberdinak ere egiten dira. 2019an, albistea izan da Zeraingo Oiharte sagardotegiak sagardo naturala latan ere saltzeko egindako apustua. Erosoa eta eramangarria da, eta aukera ematen du kortxorik gabe eta edalontzirik gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz gozatzeko. Ohiko

freskagarri latek duten 330 mililitro beharrean, 440 mililitro ditu, heren bat gehiago, eta zuzenean latatik edan daiteke, edo kopara edo edalontzira aterata. Oraingoz, proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala kontsumitzaileen harrera ona izaten duen ikusteko.

Oiharte sagardotegiaz gain,

Angeluko Kupela sagardo ekoizlea ere latan hasi da sagardoa merkaturatzen, 330 mililitroko ontzietan.

TXAPAK ETA TAPOLAK

Bestalde, euskal sagardoan ohikoa den 75 zentimetro kubikoko beirako botilak ere badu aldaera txikiago bat. Izan ere, garagardoen ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat dute Kupela sagardo ekoizleak eta Petritegi sagardotegiak. Ohiko sagardo botilekin alderatuta, produktu horien berezitasuna ixteko modua da, txapa, alegia.

Berezitasunak berezitasun, ohiko kortxoaz gain bestelakoan aldeko apustua egiten hasi dira sagardo ekoizle batzuk. Hari tapoi kasu. Hura erabiltzen hasi zen lehenengoa Txopinondo sagarnotegia izan zen, eta gaur egun Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek ere erabiltzen dute. Onuren artean: itxi eta irekitzeko erraztasuna, eta baita zaporea,

usaina eta freskotasuna gordezten dituela ere.

Barrukoak kanpora ateratzen laguntzen duten tapoiak ere badira merkatuan, hau da, duten formagatik zerbitzatzekoak ordeztzen dutenak. Halakoak egiten ditu Priorcorck enpresa donostiarrak. Pieza bakarrean bi funtzio, lanak errazteko. Gainera, sagardoaren mantentzea hobetzen du, ergonomikoagoa da, eta estetikoki kolore sorta zabala dute.

Edonola ere, ontzia dena delakoa izanda, garrantzitsuena barruan dagoena da. Eta alde horretatik ere gero eta gauza bereziagoak topa daitezke. Ekologikoa, onduta, Euskal Sagardoa sormakaren jarraibideekin, eta bestelako berezitasunak dituzten sagardo naturalaz gain, bestelako produktuak lantzen ari dira sagardogileak.

ZAPORE AUKERA

Sagardoak sagar zaporea besterik ez duela uste dutenak oker daude: mugurdia, muxika, limoia, anisa... Sagardo zaporedunek aukera sorta zabala eskaintzen dute. Sagardo Forum II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako irabazlea izan den Maiti Fresh, esaterako, halakoa da, laranja azala, lima eta erregaliz ukituak baititu.

Txopinondo sagardotegiak bi Kalipoko ditu, bata limoiarekin eta bestea muxikarekin, eta Kuartango sagardotegiak Sagartxo, sagardo limoiduna.

EDARI GOZOAK

Ekoizteko moduari lotuta ere, bestelako sagardo motak lor daitezke. Hala, Iparraldeko herrialde batzuetan ohikoak diren izotzeko sagardoak ere hasi dira Euskal Herrian egiten. Edari gozoak izan ohi dira, aperitiborako edo posttrerako aproposak. Sagarrak izoztu eta prentsatuta edota sagar muztioa izoztuta egiten dira. Euskal Herrian, Oiharte, Bordatto edota Zapiain sagardotegiek lan-



Astean zehar ERE eguerdian zabalik

Igande gauetan eta astelehenean itxita

AUTOBUS ZERBITZUA

OSTIRALETAN 20:30ean

LARUNBATETAN

13:30ean eta 20:30ean

Biteri kultur etxe paretik



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*

tzen dituzte, maila onarekin, gainera.

Horren erakusgarri, Astigarragako Zapian sagardotegiak errezil sagarrarekin egiten duen Bizi-Goxo kategoriako sagardoa onena izan zen Sagardo Forumeko II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Karameludun sagarren zaporeak eta garratzasun puntuak nabarmendu zituzten epaileek.

Horien oso antzekoak dira suzko sagardoak. Funtsa bera da, bidea, bestelakoa. Hotza beroarekin aldatzen da muztioaren azukre kontzentrazioa lortzeko. Urtebeteko lanaren ondoren, Kuartango sagardotegiak aurten aurkeztu du egindako lehena, eta urrezko domina jaso zuen iaz Sisga nazioarteko ekitaldian. Eduardo Zubiriak ere badu berea.

SAGARDO APARDUNAK ETA LIKOREAK

Sagardo apardunak kontsumitzailerari gertuagokoak zaizkio, cavaren, xanpainaren edota ardo apardunen antzekoak baitira. Ezagunagoak dira inguru honetan, eta sagardo naturala lantzen duten ekoizle gehiagok egiten dute: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte edota Astarbe sagardotegiak. Ama Oiharte sagardo apardunak brontzea lortu berri du Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, Astarbe sagardotegiak egiten duen Byhur 24 sagardo apardunak bezala. Hiru sagar motarekin egina da; bigarren hartzidura botilan egiten da, eta 24 hilabetez ontzen da.

Apfelwine edariak ere badira. *Apfelwine* hitzak alemanez *sagar ardo* esan nahi baitu. Alemania eta Austriar egin ohi den sagardoa da, *sagar garratzekin* egina. Sagardo lehorrak dira, garratzak, ardo zuriaren tankerakoak. Hala-koak egiten trebatzen ari dira Bordatto eta Urbitarte sagardotegiak.

Eta, azkenik, likoreak. Sagardo destilatua sagarra mazeratuz edo sagardoa destilatuz lortzen dira. Halakoak dira Manzina eta



Oiharte sagardotegiak latak sagardoa aurkeztu zuen urrian, Ezkioko Igartubeiti Baserri Museoa. OIHARTE

Patkaka, adibidez, Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak sagar berdeekin eta sagar basatiei anisa gehituta egiten dituen likoreak. Zapiain sagardotegiak, berriz, Sagardoz edaria egiten du, hiru mota hauek: Txuria, Goxoa eta Haritza. Bestalde, Saizar sagardotegiak Señorío de Bemont likorea ekoizten du, Sagardoz kalbados sagardoa, eta Txopinondo sagarnotegiak Berrogei izena duen sagarno likorea.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

Oiharte SAGARDOTEGIA

Harremanetarako telefonoak:
943-50 10 13 - 686-29 91 58
www.oiharte.com
ZERAIN

Jaiegun eguerditan irekita • Igande gauean itxita

Txotxa
jada zabalik!

SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943-69 02 83 617-44 67 29

URBITARTE sagardotegia

Jada zabalik!!!

Bazkariak ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan
Egunero, aurrez deituz gero, bazkariak ere bai • Asteazkenetan itxita

Ergoiena auzoa • **ATAUN**
943-18 01 19 • urbitartesagardotegia@gmail.com
www.urbitartesagardotegia.com

SAGARDOTEGIA:
Urtarrilak 8tik aurrera irekita

Bestelako zerbitzuak:
Ostatua
Oiandisk dantzalekua
Aparkaleku zabala
Txikientzako txokoa...

OIANUME SAGARDOTEGIA
Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

50 pertsonatik gorako enkarguetan 26 € + bez-a bakoitzeko.
Larunbat eguerdiak izan ezik

«Tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntza behar da»

EGOITZ ZAPIAIN ● Sagardogilea

Euskal estatubatuar sagardo bat nabarmendu da II. Sagardo Forum Nazioarteko Lehiaketara aurkeztutako 190 sagardoen artean: Maiti Fresh. Lehiaketako Best of Show saria irabazi du euskal estatubatuar zaporeko sagardo horrek, Egoitz Zapiain eta Paul Vander sagardogileen artean sortu dutenak.

Egoitz Zapiainek bizitza guztia darama sagardogintzan. Gurasoen etxean, Astigarragako Errekalde baserrian hasi zen. Goi mailako ziklo bat lanarekin uztartu zuen, eta 1998. urtetik Zapiain sagardotegian aritu da, iaz arte.

Txapela, dominak eta Best of Show saria irabazi ditu azaroan Donostiako Kursaal Jauregian antolatutako Sagardo Forum II. Nazioarteko Lehiaketan, Paul Vander lagun minarekin sortutako hainbat sagardorekin. Michigango (AEBak) Vander Mill sagardotegiko sagardogilea da Paul Vander. Aurkeztu duten Maiti Fresh sagardoarekin Best of Show saria eman diete, lehiaketako bereziena izateagatik.

Nola sortu zen Paul Vanderrekin kolaborazioa?

Duela sei urte Chicagora joan nintzen, Cider Con elkarteak antolatutako jardunaldietara, eta, kasualitatez, afaltzeko mahaian elkarrekin jarri gintuzten. Sagardori buruz hizketan hasi ginen, eta azkenean lagun minak egin gara. 2019an, Paulek hara gonbidatu ninduen denboraldi bat pasatzera. Lagun min batekin joan nintzen, eta egun batean kolaborazioa egitea proposatu zigun.

Nola ekoitzi zenituzten sagardoak?

Mahai gainean jarri zizkigun bere



Egoitz Zapiain, eskuinean, eta Paul Vander, sari banaketa ekitaldian.

SAGARDOAREN LURRALDEA

sagardoak eta lehengai natural guztiak. Haren sagardoek azukre pixka bat dute, filtratuak daude, oso orekatuak dira, gureak baino azidotasun gutxiago eta karboniko gehiago dituzte. Eskuetan ge-

nituen sekula izan ez ditugun lehengaiak, ezagutzen ere ez genituenak. Aurrena, osagai bakoitza ezagutu eta elkarrekin nola konbinatzen ziren ikusi genuen, eta, gero, hainbat edari egin genituen:



Maiti Fresh sagardo botila batzuk.

SAGARDOAREN LURRALDEA

bat, freskagarria, garagardo ikuspuntu batetik, Maiti Fresh; bestea, espezeduna, sagardo modernotik, Maiti Spice; eta 2015eko bere sagardo bat hobetzen saiatu ginen.

Hiru horiez gain, sagardo natural bat ere aurkeztu zenuten Sagardo Forum Nazioarteko Lehiaketara.

Astigarragako lagun kuadrillarekin, lagunartean, hiru sagardo egiten ditugu urtero. 2018ko iraillean, Paul hemen zen bere emazte Amandarekin; sagarrak biltzen lagundu zigun, eta bere interpretazioa eskatu nion: kupel txikiak izanda, sagar mikatz gehiago sartzea adostu genuen 225 litroko egurrezko barrika batean. Hamar hilabete egon ondoren, botilaratu

eta sagardo natural kategorian zilarrezko domina lortu zuen Sagardo Forum Lehiaketan. Urrezko domina lortzea baino poz handiagoa ematen dit lagun eta herriko ezagunak guk egindako sagardoek gozatzen ikusteak.

Garrantzitsua al da Best of Show saria jasotzea?

Bai, ezusteko handia izan zen. Maila handia zegoen, edari osogarestiak eta kalitate handikoak zeuden. Kuadrillan egindako sagardoak jasotako zilarrarekin jada pozik nengoen, eta, aurreneko txapela eman zigutenean, Maiti Spicerena, ezin nuen sinetsi.

Produktu tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntza behar da. Ezin dugu aukera jorratu gabe utzi; horrela sortu dugu Maiti Fresh.

Noiz merkaturatuko duzue?

Ez dugu presarik. Badakigu zertan eta nola hobetu beharko genukeen. Dena ondo badoa, datorekin uztako sagarrekin egingo ditugu Maiti Fresh eta Maiti Spice. Edonola ere, egitea da errazena. Produktua definitua dugu, baina komunikatu egin behar da, jendeari azaldu eta abar.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus



Astigarragako Udala

TXOTXETIK TIRA
ETA BULTZA ELKARBIZITZA

NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA

3. Sagardo Forumaren berrikuntza nagusia izan da lehen Nazioarteko Sagardo Azoka. Ekitaldiak nazioarteko eta bertako ekoizleak eta adituak bildu zituen sagarraren, sagardoaren eta haren kultura eta turismoaren inguruan.

Azaroaren 21etik 25era Sagardoaren Lurralde elkarteak antolatatu duen 3. Sagardo Forumak, Euskal Herrian ekoiztiko sagardoaren ezagutza zabaltzeaz gain, nazioartean duen kokapena ere indartu du.

Horren ispilua da, esaterako, *Faro de Galicia* egunkariaren argitaratu zuena: «Sagardo Forum, evento que reúne aos personaxes mais influentes do panorama sidrero internacional» (Sagardo Forum, sagardoaren alorreko eragin handieneko pertsonaia batzen dituen ekitaldia).

Baita gure mugetatik kanpo beste zenbait komunikabidek ekitaldiari egindako tartea ere. Galizia, Asturias, Madril edota Norvegiar agertu da, besteak beste, Europa iparraldeko herrialdeko ekoizle ugariak parte hartu eta sariak lortu dituztelako 2. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Haiekin batera, Ameriketako Estatu Batuetatik (AEB), Alemaniatik, Frantziatik, Luxenburgotik, Italiatik, Ingalaterratik eta beste zenbait herritatik etorritako hizlariak eta sagardogileak ere albisteak, irudiak eta txioak zabaltu dituzte, eta ekitaldiaren oihartzuna zabaldu. Guztira, 3. Sagardo Forumak, hango eta hemengo sare sozialetan, 120.000 inpresio baino gehiago lortu ditu Facebook, Twitter eta Instagram sareetan.

Emaitza hori, ordea, beste jardueren batzuen ondorio ere bada. Izan ere, 2. Sagardo Forumaren testuinguruan, sagardoaren kul-



Donostiako Kursaal jauregian antolatuta da Nazioarteko Sagardo Azoka. SAGARDOAREN LURRALDEA

tura eta turismoa nazioartekotzeko egitasmo bati ekin zitzaion, iaz Ciderlands, Makers & Lovers markaren sorrera ekarri zuena. Hala, hainbat txokotako ordezkariak bilerak egin dituzte, eta dastaketa gidatuak eta afari tematikoak ere egin dituzte euskal sagardoaren kultura ezagutarazteko Irlandan, Alemanian eta Portugalen. Harreman eta lanketa horri esker, Euskal Herria herrialde gonbidatua izango da 2020an munduko topaketa garrantzitsuenetakoa den Frankfurtuko (Alemania) Cider Worlden.

3. Sagardo Forumaren barruan, Hernaniko Orona Ideon

azaroaren 21ean eta 22an antolatutako jardunaldi teknikoetan sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kulturaren 21 adituk parte hartu zuten, Erresuma Batua, Frantzia, Alemania, AEB, Italia, Espainia, Euskal Herria eta Ipar Irlandatik etorritakoak. 300 bat lagunek parte hartu zuten bi egunetako saioretan; %57 Euskal Autonomia Erkidegokoak ziren, %30 nazioartekoak eta %13 Espainiako estatukoak. Aurreko ekitaldiarekin alderatuta, azken bi taldeen parte hartzea nabarmen hazi da, eta, lehenengoz, hitzaldi guztiak aldi berean itzuli ziren ingelesera. Euskal Herriko sagardo-

aren mundua ezagutzeko txan-
goak ere egin zituzten.

Bestalde, Donostiako Kursaal jauregian azaroaren 23an egin zen 2. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetakoa bat bilakatu da. Aurten ia 200 sagardok parte hartu dute 14 herrialdeetakoak (Espainia, Alemania, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Herbehereak, Polonia, Eslovakia, Suedia, Norvegia, Txekiar errepublika, Luxenburgoko, Uruguai eta AEB). Haien artean 140 domina banatu dira: 47 urre, 62 zilar eta 31 brontze. Horieta asko euskal sagardoek eskuratu zituzten, eta bere

maila ona erakutsi zioten munduari. Zehazki, 8 urre, 13 zilar eta 4 brontze; 2017an 2 urre, 9 zilar eta 14 brontze lortu zituzten.

Bederatzi kategoriatan lehiatu dira parte hartzaileak, agerian utzita sagardoaren sektoreak duen dibertsifikazioa; izan ere, euskal sagardogileak beste txoko batzuetan ohikoak diren sagardo motak ere ekoizten hasi baitira, suzko sagardoak, izotzeko sagardoak, sagardo apardunak edo zaporetako sagardoak, kasu; baita edukiontzi berritzaileak baliatzen ere, latak bezala.

SAGARDOGINTZAKO ERREFERENTZAK

Edonola ere, aurtengo berrikuntza nagusia Euskal Herrian estreinakoz egindako Nazioarteko Sagardo Azoka izan da. Azaroaren 24an eta 25ean, Donostiako Kursaal jauregian, sagardogintzan erreferente diren Euskal Herriko eta beste herrialde batzuetako ekoizleak parte hartu zuten hainbat sagardo mota ezagutarazi eta horien berezitasunak azaltzen. Bi egun iraun zuen jarduerak; lehen publiko orokorrari zabalik egon zen, eta bigarrena, berriz, publiko profesionalari mugatuta. Orotara, bertaratu ziren 450 lagunek atzerriko produktuak ezagutzeko eta dastatzeko aukera izan zuten, baita besoz beso zeuden euskal sagardoak ere.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA-
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
WWW.ISASTEGL.COM



TXOOOTX

ANIMATU!!

URTARRILAK 18
APIRILAK 30

TOLOSATIK AUTOBUSA



Euskal Herriko zenbait sagardo izan dira aurtengo Cider World azokan. SAGARDOAREN LURRALDEA

tatzaileekin eta salmenta bideekin harremanetan jartzeko, eta euskal sagardoaren kultura ez ezik Euskal Herria bera ezagutzeko ere. Are gehiago, azokan bertan egoteaz gain, astebete lehenago Frankfurtoko hainbat txokotan egin ohi diren jardueretan parte hartzeko abagunea ere izango dute Euskal Herriko ordezkariak, zenbait jarduera gastronomiko antolatuta hirian.

SUSTAPEN ETA MERKATARITZA HARREMANAK

Apiril hasieran, berriz, Erresuma Batua izan zen lanketarako lekua. Sagardoaren Lurraldeko ordezkari batek CraftCon jardunaldietako hitzaldi batean parte hartu zuen. Three Counties Cider and Perry elkarteak antolatuta, Ingalaterrako ehuneko baina gehiago aritu ziren jardunaldietan.

Hala, sustapen eta merkataritza harremanak sortu ziren Sagardo Forumera erakartzeko. Hain zuzen ere, orduan hasitako lanketari esker, Roberto Basilico, Gabe Cook eta Sara McGeary adituek Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan hitz egin zuten.

Basilicok Londresko lehen sagardotegia kudeatzen du, Hawkes; Cook, berriz, nazioarteko errealtatea ondo ezagutzen duen sagardo komunikatzailea da, eta sagarrari buruzko ikastaroak ematen ditu Beer & Cider Academy zentroan. Azkenik, McGeary Ipar Irlandako Armagh konderriko marketin eta turismo teknikaria da. Armagh sagasti eskualdea da, eta azken 15 urteotan sagardoa ekoizten hasi da.

Bide beretik, Hawkesek Nazioarteko Sagardo Azokan erakusmahaiak jarri zuen, Hegoaldeko

Tiroleko Floribunda ekoizleak, Ingalaterrako Pilton Cider ekoizleak eta Britainiako Cornouilleko beste hiru ekoizleak bezala.

Halaber, noski, hemengo sagardoak dastatzeko aukera izan zuten Cider Social ekitaldian, eta Euskal Herriari buruzko informazio turistiko eta kulturala ere jaso zuten.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus



TXOTX 20

Zabalik!

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Betiko Sagardoa

SAIZAR
Sagardotegia

ABANGOARDIA
& TRADIZIOA

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

