

SAGARDOA

BERRIA

Ostirala, 2021eko otsailaren 26a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

Sagardotegi garaia

2020ko uztako sagarrekin egindako sagardo ederra dastatu ahal izango da sagardotegietan.



Sagardo ona dastatu ahal izango da sagardotegietan, gorputz eta izaera handikoa. Irudian, Usurbilgo (Gipuzkoa) Aialde-Berri sagardotegian. GORKA RUBIO / FOKU



ZAPIAIN®

SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



SAGARDO BERRIA DASTATZEKO AUKERA SAGARDOTEGIETAN

Ezohiko egoera bati aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du sagardoaren sektoreak, lanerako protokoloa gauzatu eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, segurtasun neurri guztiekin.

Garai zailak izaten ari dira COVID-19a dela eta, baina sagardoaren sektoreak beti jakin izan du egoera berrietara egokitzen. Horrela, ezohiko egoera honi aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du sektoreak, lanerako protokolo zehatza gauzatzeko, eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, segurtasun neurri guztiekin.

Sagardotegietan, upeletako sagardoa mahaian eserita dastatuko da. Sagardogileek mahaira ekarriko dute sagardoa, pitxer edo botila gardenetan eta bakoitza bere txarteltxo edota azalpenarekin. Txartel bakoitzean egongo da kupelaren zenbakia, bezeroak aldi oro jakin dezan zein sagardo ari den dastatzen. Txarteltxo horrek QR kodea ere izango du, sagardotegiaren informazio gehiago jaso ahal izateko.

Otorduan zehar, pitxerra betetzera ere altxa daiteke mahai bakoitzeko arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin beteko du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomen datzen duen upeleko sagardoa.

Uzta berria mahaian kontsumitzea berritzailea da, baina, aldi berean, antzinako kontsumitze modua berreskuratzeko pausoa. Garai batean pitxerretan zer-



Sagardotegi garaiaaren aurkezpena, Donostiako Kursaallean, urtarrilaren 19an. Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariak eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileen elkartetako ordezkariak, sagardo botilekin. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

bitzatu izan baita sagardoa sagardotegietan. Aurten, sagardoaren sektoreak egokitu eta findu nahi izan du teknika hori, bezeroari ahal bezain arreta onena emateko asmotan, produktua, informazioa eta irudia zainduta. Horregatik, pitxerra edo botila gardenari sagardoaren informazioa ere jarriko zaio, kontsumitzaileak zein upeletako eta zein

sagardo mota dastatzen duen jakiteko.

Aurtengo sagardotegi garaia berezia izango da. Protokolo zehatza garatu du sagardoaren sektoreak, gaur egungo egoerak eragindako baldintzak modu seguruan bete eta aldi berean eskaintza erakargarri bat eskaintzeko. Protokolo hori gauzatu zen lehen unetik dekretu eta arautegi

berrien arabera egokitzen ari dira, baina betiere oinarri bera errespetatuta: sagardoa dastatzeko eta sagardotegiko esperientzia segurtasuna bermatzea. Izan ere, sagardotegiak espazio zabalak dira, eta aukera handia ematen dute segurtasuna bermatu eta sagardotegiko esperientziaz modu erosoan gozatzeko.

COVID-19ak eragindako egoe-

ra dela eta, 2021eko sagardo garaia hasiera atzeratu eta otsailaren 5ean sagardotegiek beren atea irekitzeko erabakia hartu zuten, Eusko Jaurlaritzak ostalaritzarako indarrean jarritako neurrien arabera protokolo bereziari jarraituz. Pandemiaren egoeraren arabera, ordea, eta, mugikortasun neurriak aintzakotzat hartuta, sagardotegi ba-



Usurbildarrek daukate sagardo alkate!

Gozatu arduraz

tzuek aurrerago irekitzeko erabakia hartu dute. Hala ere, sagardotegi ugariak atek ireki dituzte, sagardo berria dastatuz sagardotegiko otorduaz gozatu nahi duten herritarrentzat, eta sagardotegi guztiak irekita daude botilako sagardoaren salmentarako.

SAGARDO EDERRA

Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariek, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileen elkarteetako ordezkariek eta Olatz Mitxelena teknikariak aurtengo sagardotegi denboraldia aurkeztu zuten Donostiako Kursalean, urtarilaren 19an, eta 2020ko uzta-ko sagarrekin egindako sagardoaren ezaugarriak azaldu zituzten. 2020a sagar urte txikia izan da Euskal Herrian kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardoe-ek ere hori erakusten dute, izaera eta gorputz handia, ederra. Uzta oso berezia eta ona dastatu ahal izango du kontsumitzaileak sagardotegi garaian, konplexutasun handiko sagardoa.

Hori bera azpimarratu zuten Bizkaiko sagardoaren denboraldi berriaren aurkezpenean, urtarilaren 27an, Bizkaiko sagardoaren sektoreko ordezkariek. Sagardoa-ak izaera handikoak direla, gorputz handikoak, kolore bizikoak, eta eboluziorako gaitasuna dutenak, Juan Zuriarrain enologoak esan zuenez. «Sagardo berriak oso biziak eta bolumen handikoak dira ahoan». Sagardo berriak iazkoak baino aterakin handiagoko sagarrekin eginda daude, azukre kopuru txikiagoarekin, baina, batez ere, polifenol maila altuekin. «Sagar mingots edo gozo mingotsekin gertatu dira gehienak, eta azidoen eskasia dago».

Euskal Herri osoan bezala, Bizkaian sagar uzta beste urte batzuetan baino urriagoa izan da. Aurreko uzta-aren ugartasunak (150.000 litro) sagarrondoak agortzea eragin zuen, eta 2020ko neguko klimatologiak, hotzik



Bizkaiko sagardo denboraldiaren aurkezpena Zornotzako Uxarte sagardotegian. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

egin gabe, fruitu eskasia eragin zuen. Denboraldi honetan oso sagar uzta bereziko sagardoa dastatu ahal izango da Bizkaian, 73.000 litro bildu baitira bertan.

«Sagardo berriak oso biziak eta bolumen handikoak dira ahoan; izaera handikoak dira, gorputz handikoak»

JUAN ZURIARRAIN
Enologoa

Bizkaiko sagardoak bertako sagarrarekin egiten dira. Aurten, pandemiak ekarritako zailtasunak gorabehera, Bizkaiko sagardotegiak ez dira sagardo sasoirik gabe geratuko. Bizkaiko ehuneko ehun sagarrarekin egindako produkturik onena eskaintzeko ahalginearain diharduten zortzi ekoiz-

leei esker: «Garai zaila bizitzen ari gara, zaila, baina Bizkaiko sagardotik hemen jarraitzen dugu lanean kalitatezko sagardoa egiten jarraitzeko, ezaugarri tipikoekin. Bizkaiko sagardoak bereizten dituen nortasun handiko lurraldea», azpimarratu zuen Jose Antonio Zamalloak, Bizkaiko Sagardogintza elkarte-ko presidenteordeak eta Zornotzako (Bizkaia) Uxarte sagardotegiko arduradunak.

Ezohikoak diren garai hauetan, Bizkaiko sagardotegiek ere egokitu behar izan dute. Horrela, bezeroek segurtasun distantziarekin egon behar dute sagardotegietan, eta sagardoa mahaian dastatuko dute. «Aurten sagardoa kontsumitzeko modua aldatuko dugu, baina horrek ez du eragotziko gero eta jarraitzaile gehiago

dituen eta bere ezaugarriengatik hobetzen ari den edari batez gozaten jarraitzea», Zamalloaren hitzetan.

Aurten dastatu ahal izango den Bizkaiko sagardoa Bizkaiko lurretik datorren produktu bat egiteko apustu sendo baten emaitza da. Edari horren funtsa baserrietako ekoizpenak eta elaboratzaileen lan arduratsuek markatzen dute. Gaur egungo zailtasunak aintzat hartuta, sektoreak badaki ahalegin handiagoa egin behar dela, eta horretarako prest daude. Sektoreak uste du kontsumitzaileak sinesten jarraituko duela Bizkaiko Sagardoa etiketarekin egindako sagardo marka horretan, kalitatezko produktuaren bermeagatik. «Funtsezkoa da bezeroek gure produktua babesten eta fidatzen jarraitzea», Bizkaiko Sa-

gardoaren sektoreko ordezkariek nabarmendu dutenez.

SAGARRONDO MOTAK AZTERTZEN

Bizkaiko Foru Aldundiaren fruitagintza estazioan, Zallan, urteak daramatzate sagardo sagarrondoaren mota eta patroia desberdinen portaera agronomikoa eta teknologikoa aztertzen. Aurten, sektorearekin batera lan egin da fenol lurrunkorren agerpenari buruzko azterlana eginez, Zornotzako Uxarte sagardotegian egindako muztio batekin.

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



Sagasti batzuk, sagardoa egiteko sagarrekin. SAGARDOAREN LURRALDEA

PANDEMIA GARAIAK

Sagarraren laborantza eta sagardoaren elaborazioa euskal herritarren jarduerarik zaharrenetakoak dira. Sektoreak gauza ugari eta askotarikoak saihestu behar izan ditu historian, baina beti gainditu ditu, sormena eta berrikuntza erabilita.

Sagardoaren sektoreak hainbat oztopori aurre egin behar izan die historian, baina ahalegin handiak eginez eta sormenarekin eta berritzeko gaitasunarekin gainditu ahal izan ditu.

Horrela, sektorearen lehendabiziko krisi handia XVII. mendean iritsi zen, artoa eta beste laborantza berrien sarrera eta zabalpena, ardozale kopuruaren

handitzea eta balearen arrantzarako egiten ziren Ternuarako bidaien etenaldiaren ondorioz. Sagarrondoan landaketak alde batera utzi ziren, eta sagardoa bertan kontsumitzeko produktua izatera pasatu zen. Bertako zein probintziako agintariek martxan jarritako babes neurriei esker, sektoreak bizirik iraun zuen.

Industrializazioak eta trenbi-dearen sorrerak beste kolpe gogor bat eragin zuen sektorean, familia askok baserria utzi eta hirigunera

bizitzera joateko erabakia hartu baitzuten. Urumea bailaran kokatutako sagardotegiak izan ezik, ia denak desagertu egin ziren. Sagardotegiek *berrasmatu* egin behar izan zuten, aisialdirako gune bilakatu eta ohikoak izaten ziren txalaparta, bertsolariak eta bolo jokoak erabiliz.

AURRERAPEN TEKNOLOGIKOAK

Aldi berean, Severo Agirre-Miramon eta Vicente Laffitte nekaza-

ritza ingeniariak Europako aurrerapen teknologikoak sartzearen aldeko apustua egin zuten, kanpoko merkatuan lehiakorra izango zen sagardoa elaboratu, sagardogileak irakatsi nahiz bertako sagar barietateak sustatu nahiz babesteko. Proposamen horiek 1916. urtean martxan jartzen hasi ziren Gipuzkoako Foru Aldundiaren Pomologiako Komisio Berreziaren eskutik.

Frankismoaren garaian, sagardotarako sagarren laborantza nahiz sagardoaren elaborazioa irabazi baxuko negozio bilakatu eta Gipuzkoako herri gutxitan mantendu ziren. 1967an, sagardoaren elaborazioa bere punturik baxuenera iritsi zen, eta sagardotegi askok beren ateak itxi zituzten.

Hala ere, Donostiako elkarte gastronomikoek sagardoa kontsumitzen jarraitu zuten, nahiz eta sagardoa ekoizten zuten dola-reetara erostera joan behar izan. Orduan hasi zen txotx egitearen

erritua hedatzen, eta gaur egun Euskal Herriko neguko eta udaberriko gertaera gastronomiko garrantzi bat da.

SAGARDO EGUNAK

Aldi berean, Frankismoaren azken urteetan kultur taldeak sagardo lehiaketak, dastaketak eta Sagardo Eguna antolatzen hasi ziren euskal nortasunaren zeinu nagusietako bat den sagardoaren kultura gal ez zedin. Astigar Elkarteak jardura hauetarikoz batzuen aitzindaria eta sustatzailea izan zen eta Astigarraga sagardoaren hiriburu bilakatzeko eta Sagardoetxea Museoren kokaleku izateko lehendabiziko pausak eman zituen.

Gaur egun, sagardoaren sektorea egoera berezia eta zaila bizitzen ari da koronabirusaren eraginez. Zalantzarik gabe, sagardoa kontsumitzeko modua aldatu egingo da, baina euskal herritarren bizitzan nahiz kulturaren egongo da etorkizunean ere.



Astartetik igandera, bazkalorduan irekita

**Bakailaoa
saltsan,
enkarguz!**

LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*



Sagarrak jasotzen, Petritegi sagardotegiaren sagastietan, iazko irailean. GORKA RUBIO / FOKU

SAGAR EKOIZPEN TXIKIA

2020ko sagardo sagarraren ekoizpena txikia izan da, aurreko urtekoarekin alderatuta, Fruitel eta Sagardoaren Lurralde elkarteek osatu duten txostenean adierazi dutenez.

Aurreko urteetan bezala, Fruitel eta Sagardoaren Lurralde elkarteek azken uztako sagardo sagarraren egoerari buruzko txostena osatu dute: 2020ko sagardo sagarraren heldutasunaren txostena. Besteak beste, txostenean azaltzen dute 2020ko sagardo sagarraren ekoizpena txikiagoa izan dela aurreko urtekoarekin alderatuta.

Azken urteetan bezala, irail hasieran kontrol bat egin da Gipuzkoako zenbait sagastitan, sagarren egoeraren berri izateko. Hamalau sagar mota aztertu dira: aritza, errezila, geza-mina, goikoetxea, manttonia, mokoia, mozo-loa, patzuloa, txalaka, udare marroia, urdin sagarra, urtebi handia, urtebi txikia eta frantses sagarra.

2019a sagar ekoizpen handiko urtea izan zen, eta horrek alternantzia garrantzitsu bat sortu du

sail askotan. Ondorioz, 2020ko sagar ekoizpena aurreko urtekoa baino nabarmen txikiagoa izan da.

EZBERDINTASUN HANDIAK

Negu epela izan da, hotz ordu gutxiarekin. Hala, sagasti askok loraldi onak izan badituzte ere, horiek oso luzeak izan dira, eta, eskualdearen arabera, mamitze maila oso ezberdinak izan dituzte. Ondorioz, sagarrondo beraren ba-

rruan ezberdintasun handiak izan dira sagarren heldutasun mailari dagokionez.

2020an izandako uda bero eta lehorreko eguraldia ere nabarmendu behar da. Horren ondorioz, leku askotan sagarren kalibrea txikiagoa da, eta sagarrondo askok estres hidriko handia jasan dute. Halaber, sagar arraren presentzia handia izan da, eta kalte handiak eragin ditu.

Orokorrean, 2020ko irail hasieran, sagastietan azaldutakoari

erreparatuta, puntu hauek nabarmendu daitezke:

- 2019ko datuekin alderatuta, 2020ko sagarren heldutasuna atzeratuagoa etorri da, astebate inguru, almidoiaren erregresioari dagokionez; baina, aldi berean, azukre maila handia ekarri du. Sagasti askotan, sagarra erruz erorri da, eta azpimarratu beharrekoa da. Udako lehorrea, eguzki-kolpeak eta sagar arrak eragindako kalteak dira arrazoietako batzuk.

- Azukreak, batez beste, 11,9 Brix gradu ditu, aurreko urtean baino 1,4 puntu gehiago.

- Almidoiaren erregresioa 2,9ko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino 0,6 puntu beherago.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurralde.a.e.u.s

*Sozatu biziltzaz elkar zainduz!
Disfruta de la vida y cuidate ¡eh!*

Petritegi

Sagardoak
Upategia Denda
Take away

Astigarra

f i t i n g

EUSKAL SAGARDOA, BIKAINA

Euskal Sagardoa jatorri izenpean 1.200.000 litro sagardo egin dira 2020ko uztan, eta, horretarako, 2 milioi kilo sagar erabili dira.

Duela bi urteko uzta handiari az txikiago bat zetorkiola jakin ez gero, baina Euskal Sagardoa jatorri izeneko arduradunek ez zuten hain uzta txikia espero. Hain zuzen ere, 2019ko uzta handiak, 2020ko neguko hotz faltak eta udu lehorrak eragin dute uzta txikia.

Horren berri eman zuten Euskal Sagardoa sor-markako arduradunek irailean egindako prentsaurrekoan, eta orduan esandakoa baieztatu dute uztaok datuek: 2019ko uzta hiritik bat izan da 2020ko uzta biltutako sagar kopurua, eta horrek eragin du litro kopuruak ere hiritik bat izatea. Uzta txikia izanik, izaera handikoa izan da biltutako sagarra, azukrean eta taninoetan oso aberatsa.

Eskualedeka eta sagastiz sagasti datuak desberdinak izan dira, baina gehienetan izan da uzta txikiagoa. Guztira, ia 2 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa egiteko darabiltzaten sagastietan, eta, sagar horiek, 1,2 milioi litro egin dira. Hain uzta txikia izateko urterik egokiena izan liteke 2020a, eta 2021eko salmentak zenbatekoak izango diren ez dago garbi, baina aurrerantzean uztatik uzta horrelako aldeak egoteak asko kezkatzen ditu Euskal Sagardoa sor-markarekin lan egiten duten sagargileak eta sagardogileak, eta hainbat proiektu jarri dituzte martxan egora hobetzeko.

INTERNET BIDEZKO SALMENTA

Gaur egungo egoera zailari aurre egiteko, bada, martxan jarri da Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa *online* lortzeko plataforma berria, www.euskalsagardoa.eus webgunearen bidez. Kontsumitzaileek, klik baten bi-

dez, aukera dute Euskal Sagardoa sor-markako sagardo desberdinak etxean lortzeko, izan Euskal Herri osoan, izan munduko lekuerik gehienetan. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako Euskal Sagardoa sor-markako 53 sagardo desberdin daude eskuragarri plataforma bateratuan.

Horrenbestez, Euskal Sagardoa jatorri izenak zerbitzu berri bat eskaini nahi izan die bai kontsumitzaileei eta sagardoaren zaleei, bai eta sagardo sektoreari ere. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen Sagardoa Route markaren salmenta plataforma bera izango da Euskal Sagardoaren dendaren oinarria.

2019tik garatzen ari zen plataforma izan da, baina gaur egungo egoerak bultzatuta, 2020. urtea bukatu aurretik martxan jarri nahi izan dena. Salmenta bide nagusietako batzuk etenda, sagardo sektoreak pausoak eman nahi ditu aurrera begira, eta, *online* salmentarako plataforma berriaren bidez, jendeak sagardoa gozatzeko aukera izango du, eta sagardo desberdinak lortzeko aukera izango du, bizi den tokian bizi dela ere.

Sagardotegiak beren aldetik dituzten *online* salmenta platformen osagarri bat da, plataforma bateratua. Izan ere, gero eta sagardotegi gehiagok dituzte *online* dendak beren webguneetan, eta gero eta gehiago dira, beraz, modu horretara saltzen dutenak. Euskal Sagardoa sor-markak sortu duen plataforma berriak beste pauso bat eman nahi du bide horretan, eta, sagardotegi bakoitzaren *online* salmentako webguneak indartzen laguntzeaz gain, sagardo guztiak biltzen dituen plataforma bat eraiki du, kontsumitzaileari eta sagardotegiei zerbitzu berri eta osatu bat emateko.

Horrela, herritarrek Euskal Sagardoa bakarrik lortu beharrean, Euskal Sagardo desberdinak lor-



Euskal Sagardoa sor-markako sagardo botila bat, taberna bateko terraza batean. EUSKAL SAGARDOA



Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa dastatzen, sagarrondo baten ondoan. EUSKAL SAGARDOA

baititzake, hala nahi bada, kaxa berean nahastuta gainera. Beraz, plataformak Euskal Sagardoa bertako kontsumitzaileei eta munduko txoko gehienetakoei jartzen die eskura, klik bakarrean.

KALITATE BERMEA

Hemengo sagarrez erabateko egin eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Gaur egun, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 48 sagardotegi eta 248 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 hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiazteko. Horretara-

ko, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurkitu daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren sagargileek 475 hektarea inguru sagasti dituzte. Sagardi jatorri izeneko 48 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti horietan sagarrondo zaharrak eta berriak daude, eta beste 100 hektarea erabiliko dira datozen urteetan sagardo sagarren produktiorako. Sagasti berririk gehienak Gipuzkoan jarri dira, Gipuzkoako Foru Aldundiak emandako laguntzarekin gehienak, eta Bizkaian eta Araban ere sagastiak landatu dira.

Bide horretan, sagasti berriak jartzen saiatzeko ahaleginak eta

konpromisoak ere aurrera segitzen du sagar sektorearen eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundien bidez. Sagar sektorea profesionalizatzen segitzea ere bada helburua, kalitatezko uzta orekatuak lortzeko bidean.

Pauso handiak eman dira azken urteetan Euskal Sagardoaren aldeko proiektuak bultzatuta, eta datozen urteetan ere ezinbestekoa izango da sagar sektoreak egiten duen bidea, bai kalitatearen alde eta bai hemengo geroz eta sagar gehiago izatearen alde ere. Izan ere, sektoreak eta administrazioak helburu bat garbi zehaztu zuten Euskal Sagardoa sor-markaren sorreran: 15 urtean %100 hemengo sagar hutsez egitea sagardo guztia; hau da, Euskal Sagardoa ziguiluarekin ekoiztea izatea sagardo guztia.

PROIEKTU ESTRATEGIKOAK

Bide horretan, sagasti berriak jartzeaz gain, teknikoki garatu beharreko lehentasuneko lau proiektu hauek daude martxan Euskal Sagardoa sor-markako sagar sektorean:

Polinizazioa: Hemengo sagar motek elkar polinizatzen duten gaitasuna aztertzen jarraitzea. Horrek esango du nolakoa izatea komeni den sagasti bateko barrietate nahasketa, polinizazio egokia izatea.

Bakanketa: Sagari asko dagoen urteetan sagarra bakantzea komeni da, uzta orekatuagoak egiteko. Hemengo orografiara eta sagar motetara egokituakotako bakanketa sistemak probatzen ari dira sagar sektoreko kideak.

Aukeraketa: Hemengo baserrietan beti egin den lana izan da, sagar mota bat txertatu nahi bada, mentuak sagarrik egokien eta emailenari hartzea, barrietate

hobetuz joateko. Lanketa hori modu antolatuta eta jarraituan egin nahi da aurrerantzean ere, mintegietarako sagarrrik onenetako mentu oinak eman ahal izateko.

Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak Internet bidez eskuratu daitezke, eta etxean jaso

Lurra: Gero eta garrantzi handiago ematen zaio lurrraren lanketari, eta ezinbestekoa da sektorea horretan formatzea uztak, orekatzeko ez ezik, kalitatezko sagarra izateko ere.

Euskal Sagardoa jatorri izenak 115 sagar mota ditu onartuak, eta horietako 24 dira gehien erabiltzen direnak, gezak eta garratzak (gaziak). Horiek egoki nahasteak emango dizkio sagardoari bere ezaugarriak, eta sagardotegi baikoitzak lortu nahi izaten du bere gustuko nahasketa eta sagardoa.

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



Euskal Sagardoa sor-markarako sagar bilketaren aurkezpena, Villabonako (Gipuzkoa) Otararreko sagasti esperimentalean, irailaren 17an. EUSKAL SAGARDOA





Ibailur Sagardotekaren aurkezpena. EUSKAL SAGARDOA

SAGARDOTEKA, ZABALIK

Astigarragako Ibailur Sagardotekak Euskal Sagardoa sor-markako sagardoekin uztartzeko egokiak diren jakia, kartak eta dastatzeak eskaintzen ditu.

Astigarragako (Gipuzkoa) Ibailur jatetxeak zabaldu duen Sagardoteka egitasmo berritzaile bat da. Euskal Sagardoa sor-markako sagardoekin uztartzeko egokiak diren jakia, kartak, sagardo dastatzeak eta abar eskaintzen ditu. 10 sagardotegiren 18 erreferentzia ditu kartan Ibailur Sagardotekak.

Euskal Sagardoa jatorri izenak ekimen berritzaile hau gogotsu babestu du, ikusten duelako sagardoak jatetxe eta tabernei aukera ona eskaintzen diela. «Euskal Sagardo kartak osatu eta euskal gastronomiari eskaintza berritzaile eta erakargarri bat ematen diolako», Euskal Sagardoa jatorri izeneko arduradunen hitzetan.

Euskal Sagardoaren helburuetako bat da sor-markako sagardo

desberdinez osatutako sagardo kartak izango dituzten jatetxeak eta tabernak bilatzea. Ondorioz, esku-zabalik hartu dute Ibailur jatetxearen proposamena: Sagardoteka bat sortzea. Horretarako 10 sagardotegiren 18 Euskal Sagardo desberdin jarri dituzte aukeran jatetxean, jendearen gozagarri.

Eta, horrekin batera, neurria egokitutako eskaintza gastronomiko zabala. Lehen pauso hone-

tan honako sagardotegien Euskal Sagardoa izango da aukeran: Aburuza, Alorrena, Bereziartua, Gartziategi, Irigoien, Isastegi, Lizeaga, Petritegi, Zapiain eta Zelaia.

Honenbestez, Ibailur jatetxea horrelako apustua egin duten ostalarien zerrendan sartuko da eta sagardo eskaintza guzti horri, dekorazioan eta sagardoaren zerbitzuan bultzada emango dion inbertsioa erantsi dio, Euskal

Sagardoa sor-markaren laguntzarekin, argazkiekin, hozkailuekin, kopekin, sagardo bildumekin, eta abar. Gainera, kontsumitzaileek sagardoa bertan kontsumitzeaz gain, eramateko erosteko aukera ere izango dute.

AUKERA ZABALA JATETXEETARAKO

Abenduaren 29an izan da Ibailur Sagardotekaren aurkezpena. Lur Basurtoren arreba Laida Basurto kazetariak gidatu zuen ekitaldia eta Lur Basurtok berak azaldu zituen apostu berritzaile honen oinarriak. Unai Agirrek, Euskal Sagardoa sor-markako koordinatzaileak, apustu honen garrantzia azpimarratu zuen eta Euskal Herriko ostalariak animatu zituen horrelako eskaintza gehiago martxan jartzera: «Euskal Sagardoak aukera zabala eskaintzen du jatetxeetan plater desberdinekin uztartuko diren sagardo kartak osatu eta kontsumitzaileak gozatu ahal izateko».

Ekitaldian, Ibailur jatetxe hiru pintxo desberdin dastatu zituzten hamar sagardotegietako sagardo desberdinekin, Mikel Garaizabal enologo-sommelierak gidatuta. 2019ko uztako sagardoekin egindako Euskal Sagardoa izan zirena guztiak, lurrintsuak, borobilak eta atseginak ahoan orokorrean, baina desberdinak beren artean.

Ekitaldian ere izan ziren Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendaria Javi Plasencia, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapeneko zuzendaria Xabier Arruti, Astigarragako alkatea Xabier Urdangarin, eta Ibailur Sagardotekan dasta daitezkeen hamar sagardo motak egiten dituzten sagardotegietako ordezkariak.

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

Zelaia
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURALA

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus

SAGARDOAREN TRAZABILITATEA

Gipuzkoako Foru Ogasunak Silicie sistema ezarri du, zerga berezien xede diren produktuen kontabilitatea eramateko.

Gipuzkoako Foru Ogasunak zerga berezien xede diren produktuen

kontabilitatea eramateko sistema berri bat ezarri du: *Silicie* izeneko. Araban, Bizkaian eta Nafarroan, duela urtebetesartuzen indarrean; Gipuzkoan, berriz, 2020an borondatez gauzatzeko aukera izan dena bete behar bilakatu da 2021eko urtarrilaren 1etik aurrera. Horrek urtean 100.000 litro edari alkoholdun ekoizten dituztenei eragingo die.

Araudia, oro har, bere horretan mantendu da, baina jakinarazteko moduan eta epeetan dago alde. Batetik, aurrerantzean, idazpenak elektronikoki hornituko dira, zehaztutako formatuetan eta epigrafeetan, zuzenean egoitza elektronikoa jasota edo norberaren sistema informatikoa baliatuta egindakoa igota. Bestetik, orain arte, hiru hilean behin aurkeztu behar zituzten liburua; orain, berriz, mugimendu bat gertatzen denetik 24 orduko epean ezagutarazi beharko dute. Horrek, zerga berezien xede diren produktuei ez ezik, haiek lortzeko lehengaien kontabilitateari ere eragiten dio.

Idazpenei dagokionez, ia denak bere horretan mantenduko dira, ekoizpenari dagozkienak izan ezik. Izakinak, mugimenduak eta prozesuak adierazi behar dira, botilaratzean, ekoizpenean eta zirkulazioan sortutako aldeak adierazita. Lehengaien kasuan, sagar kiloak edo muztio litroak jakinarazi beharko dituzte, eta baita



Sagardoa egiteko sagarrak eta upelak. SAGARDOAREN LURRALDEA - JOSE LOPEZ JAUREGI

mugitutako kopuruak edota sagardoaren eraldaketa prozesuan egindako urratsak ere. Esaterako, sagarrekin lortutako litro kopuruak, nahastutako muztio kopuruak eta haien jatorria...

Gipuzkoako Ogasunak sagardogileei eta txakolingileei zuzendutako eskuliburu bat prestatu du, bere webgunean eskuragarri dagoena. Bertan, pausoz pauso osatu beharreko atalak agertzen dira, baita zenbait azalpenekin eta eduki horiek adierazteko moduari buruz. Halaber, bestelako dokumentu batzuk ere badira plataforma erabiltzeko azalpenekin eta eduki fiskalari buruzko zehaztapenekin. Bide berean, Hazi fundazioaren bidez, sagardo, txakolin eta garagardo enpresen jabeek eta kudeatzaileek bideratutako formakuntza saioak egin dituzte azken asteetan.

KONTROL HANDIAGOA

Kontabilitatea horrela aurrera eramateak kontrol handiagoa izatera behartuko ditu ekoizleak, aldaketa bakoitza jaso beharko baitute. Lan karga handituko baduere, hobeto ezagutuko dute enpresaren egoera, eta, hein batean, modu profesionalagoan kudeatzeko bidea ere bada.

Orain arte, hiru hilean behin aurkeztu behar ziren alkohol liburuak, baina 2021. urtetik aurrera aldaketa jasotzen den bakoitzean adierazi beharko zaio Ogasunari.

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



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

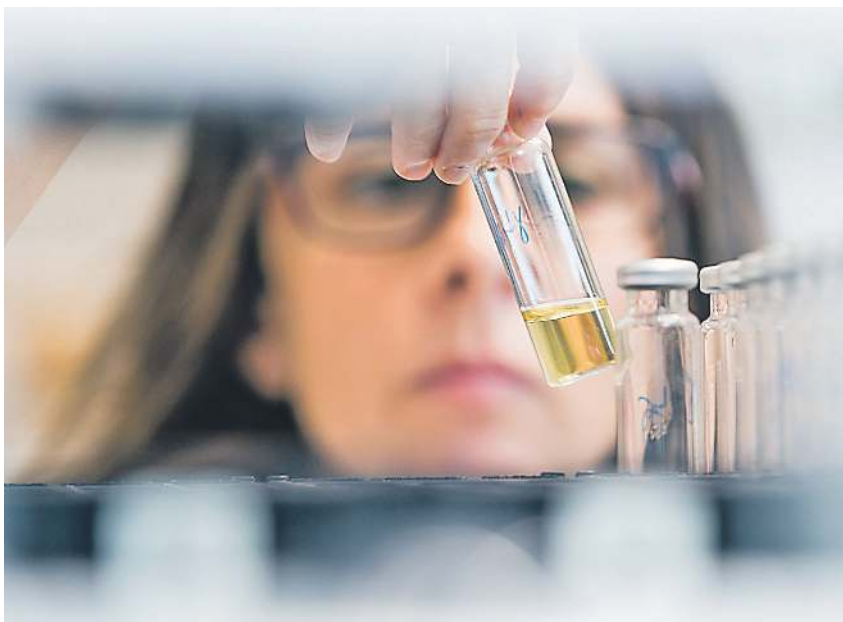
ALDABA TXIKI AUZOA-
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



DASTATU UZTA BERRIA

OSTIRALA, LARUNBATA
ETA IGANDEA
EGUERTITAN

TOLOSATIK AUTOBUSA



SAGARDOAREN LURRALDEA

dute. Anduezak kalitatearen aldeko apustua nabari du ekoizleen artean.

Zer lan egiten duzue sagardoa-ekin laborategian?

Alde batetik, analisi fisiko-kimikoak; eta bestetik, analisi sentso-riala. Uzta jasotzen dutenetik egiten ditugu fisiko-kimikoak, sagarraren heldutasun puntua zein den ikusteko, eta hortik hasita, muztioetan, eta, gero, hartzidura guztiaren kontrola ere bai. Sagardogileek sagarrak jaso eta lehen prentsaketak egiten dituztenean ekartzen dituzte laginak, beren muztioa nola dagoen ikusteko. Prozesu osoaren kontrola egiten dugu, eta botilaratu aurrekoa ere bai. Botilaratzeko araudi bat dago, eta bete egin behar da.

Zer fase ditu azterketa sentso-rialak?

Hiru fasetan banatuta dago: ikusmen fasea, usaimena eta ahokoa. Ikusmen fasean, kolorea eta itxura aztertzen ditugu; aparra duen, burbuila txikiak edo handiak diren.

Usaimen fasean, beste hiru ezaugarri: intentsitatea, usaintzean zenbat usaintzen duen; tipikotasuna, usaintzen den horretan sagardoaren lehengai gogorazten duen; eta kalitatea, tipikotasunaz gain beste usain batzuk aurkitzen ditugun: zitrikoak, tropikalak... hartziduran sortzen dira, berezkoak dira, eta kalitate puntu bat ematen diote.

Ahoko fasean, parametroak berak dira; modu berean baloratzen dira. Ahoan badaukagu beste bat, iraunkortasuna. Geratzen zaigun zapore hori ona izatea. Ezaugarri horiek beti positiboak izan behar dute ondo puntuatzeko.

Azken partea da zer gorputz eta zer oreka daukan. Sagardoak parte azido bat eduki dezake, gozo puntu bat, astringentzia, baina horrek denak orekatuta egon behar da. Agian, usaimenean oso aroma onak dauzka, baina limoia baino azidoago dago; ez dago orekatua. Orekaz gain, gorputza. Ba-

daude sagardo batzuk edaten dituzunak eta ura diruditenak, eta beste batzuek gorputza dute, ahoa betetzen dizute. Hori da baloratzen dena.

Kalitate marketako sagardoek derrigor hemengo bi analisiak pasatu behar dituzte.

Beren estatutuetan edo baldintzetan jasoa dute analisi organoleptikoak egin behar direla merkatatu aurretik beren zigilua

«Lehen dastatzen genituen sagardoek eta oraingoan arteko desberdintasuna oso nabarmena da»

«Belaunaldi txandarekin, asko nabaritzen ari da sagardogileak kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla»

jartzeko. Biak gainditu behar dituzte, fisiko-kimiko eta sentso-riala. Euskal Sagardoaren kasuan, gainera, ateratako puntuazioaren arabera txapel gorria edo urre kolorekoa lor dezakete. Gainerako sagardogileak ez daude azterketa horiek egitera behartuta, baina laginak ekartzeko joerarik ba al dute?

Gero eta gehiago. Aldaketa dagoela ikusi dut, onera. Belaunaldi erreleboa gertatu da: gazte jendea sartzen ari da, eta uste dut gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaizkiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta; ez «sartuko dut eta ea zer pasatzen den». Jada, ondo kontrolatzen ari dira, eta hori, nire ustez, aipatu beharrekoa da. Garrantzitsua da, gauza oso ona.

Sagar kamioki bat Frantziatik etor daiteke, beste bat baserri batetik, beste bat beste nonbaite... Sagar horien muztioaren ezaugarriak desberdinak izango dira. Analisia egiteko ekartzen dituzte, eta horren arabera nahasketak moldatzen dituzte, lortu nahi dituzten ezaugarrien arabe-

«Belaunaldi erreleboa gertatu da: gazte jendea sartzen ari da»

AGURTZANE ANDUEZA • Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitziburua

Fraisoro laborategian urtean 5.000 bat sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki, eta 700 bat sentso-rialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasatu behar dute.

Agurtzane Andueza (Zumarraga, 1969) Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitziburua da. 20 pertsonak lan

egiten dute bertan, eta, sagardoaz edo txakolinaz gain, animalia osasuna, lurrak eta substratuak, landare osasuna eta urak ere aztertzen dituzte. Urtean 5.000 bat

sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki, eta 700 bat sentso-rialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasatu behar

ra. Horrez gain, sagardogile gero eta gehiagok, botilaratu aurretik, laginak ekartzen dituzte ikusteko nola dagoen beren sagardoa. Askok, batzuetan, nahasketa desberdinak egiten dituzte ikusteko panelaren iritziz zein izan daitekeen nahasketa egokiena.

Kalitatean garapena nabari al duzue?

Bai, argia da. Panelarekin 2014an hasi ginen, eta oso nabarmena da lehen dastatzen genituen sagardoaren eta orain dastatzen ditugunen arteko desberdintasuna. Denetarik dago, baina gaur egungo sagardoaren kalitatea pila bat hobetu da; eta ez sentzorialki bakarrik: fisiko-kimikoki ere bai. Asko aldatu da. Uste dut sagardogileek ikusi dutela bazutela hobetzeko puntu bat, eta esandakoa, belaualdi erreleboarekin uste dut asko nabaritzen ari dela kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla.

Euskal Herriko sagardo naturala bakarrik aztertzen duzue?

Bai, bertako sagardoa bakarrik aztertzen dugu. Kanpikorik etorriko balitz, aztertu genezake, baina ez litzateke akreditatua egongo. Soilik Euskal Herriko sagardoaren analisi sentzorialean eta fisiko kimikoan akreditatuta gaude. Fisiko-kimikoetan, laborategi arteko saiakerak egin behar ditugu gure kalitatea frogatzeko –akreditazioak horrela eskatzen duelako–, hau da, erakunde batek lagin bat bidaltzen du zenbait laborategitara, denok parametro berak aztertzen ditugu, eta horren arabera ebaluatzen gaituzte.

Guri mota guztietako sagardoak bidaltzen dizkigute, gure moduko sagardo naturarik ez dagoelako nazioartean, eta saiakera hauek antolatzen dituzten erakundeak hemendik kanpokoak dira. Baina, egunerokoa, bertako sagardoak solik aztertzen ditugu.

Sagardo naturalaz gain, besterik aztertzeak asmorik?

Horren beharra egongo balitz, bai



SAGARDOAREN LURRALDEA

noski, arazorik gabe. Sagardo Forumaren ondorioz, sagardotegi batzuk produktu berriak eta saiakerak egiten ari dira. Horiek fisiko-kimikoki analizatzen ditugu. Sagardogileek proiekturen bat buruan izango balute eta gure kolaborazioa eta laguntza beharko balute, inongo problemarik gabe. Behar dutenerako laguntzeko prest gaude.

Horretarako, panela moldatu beharko zenukete.

Produktu berriak sartuko balira, panel berri bat egin beharko litzateke, pixka bat berezia. Sagardogileak esan behar dizu zer-nolako produktua den, hori baloratzeke. Gure metodoarekin ezin ditugu

adibidez *apfelwine* edo izotzezko sagardoak baloratu, ezaugarriak oso desberdinak direlako. Lehendabizi, produktu berria definitu beharko litzateke, eta, gero, pro-

«Sagardogile gero eta gehiagok, botilaratu aurretik, laginak ekartzen dituzte ikusteko nola dagoen beren sagardoa»

duktu horiek ebaluatzeke metodoa garatu.

2. Sagardo Forum Sagardo Lehiaketan epaile aritu zinen. Zer garrantzia dute halakoek ekoizleentzat?

Sagardo Forumaren esperientzia mundiala iruditzen zait. Lan asko, baina dastaketarena oso interesgarria iruditzen zait. Sagardogileentzat oso positiboa da ikustea munduan beste produktu batzuk daudela eta egin daitezkeela, ez daitezela gelditu hemengo sagardoarekin. Hemengo sagardoak hemen dauka irteera; gaureriotan zerbait gehiago egitea... Pentsatzen dut bati baino gehiagori pentsarazi egin diola horrek, eta batzuk ari dira gauzak egiten. **Zuretzat ere aberasgarria izango zen epaitzea?**

Oso. Zaila da, kategoria guztiak ez dituzulako kontrolatzen, baina niretzat oso aberasgarria izan da.

Gauza oso desberdinak ikusten dituzu, gustatu edo ez gustatu. Nik sagardo moderno asko ez nituzke erosiko, baina iruditzen zait batzuk itzelak direla, oso bereziak.

Sagardoaz gain, txakolina ere aztertzen duzue, modu berean?

Bai. Txakolina ere hasiera-hasieratik analizatzen dugu. Mahatsak ekar ditzakete, baina, orokorrean, lehen mahatsak zanpatuta lortutako murtzioa ekartzen dute heldutasun puntu egokia iristen denean, jaso eta prozesuarekin hasteko. Txakolinaren kasuan ere, murtiotik hasita hartzidura bukatu artekoak aztertzen ditugu.

BIZKAIAN BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eu



Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoaren ataria SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEAREN URTEURRENA

Astigarragako Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoak hamabosgarren urteurrena ospatuko du 2021ean.

Pausoz pauso eta etenikgabe, Astigarragako Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoaren kultura mantentzeko eta sustatzeko lanetan aritu da

2006ko irailean atek ireki zituenetik. Publiko ezberdinetara bideraturiko bisita gidatuak, esperimentzia turistikoak, tailerrak, ekitaldiak, urtaro bakoitzerako jarduerak eta aldi baterako erakusketak izan dira, besteak beste, Sagardoetxeak azken urte haue-

tan eskainitakoak. 2021ean ere, eskaintza berezia prestatuko die herritar eta bisitari guztiei, bere hamabosgarren urteurrena ospatzeko antolatutako ekitaldi interesgarriekin.

Hamabost urteko ibilbidearen ostean, hainbat ekintza, jarduera

eta emaitza lortu ditu Sagardoetxeak. Horien artean daude: beste herri eta eragile batzuekin sortutako esperimentzia turistikoak – *Sagardoa eta Itsasoa* esperimentzia, Donostian Aquariumarekin eta Pasaian Albaolarekin; *Sagardoa eta gazta* esperimentzia, Idia-

zabalgo eta Urnietako gaztandegiekin, Idiazabalgo gaztaren museoarekin nahiz Ordiziako D'Elikatuz Zentroarekin; eta *Sagarbik* esperimentzia, Donostiako Go Local enpresarekin –; urtean 11.000 bisitari inguru hartzea ahalbidetzen duten nazio mailako eta nazioarteko 50 bidaiari-agentzia eta tour operadore baino gehiagorekin sortutako harremanak; Gastronomiaren Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearen sorrera; herritar orori bideratutako urtean zeharreko ekintzak – *Udaberri giroan*, Museoen Nazioarteko Eguna, Aste Santuko sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa berezia, *Udazken* zapoz sagar muztioaren elaborazio tailerra familientzat, eta abar –; sagardoaren kultura herritarren artean sustatzeko ekitaldien ospakizuna – Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana, Sagar

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita
Txangurroa labean
Bisita gidatuak

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidrerasatxota.com



Oriotik oinez etortzeko aukera

ZABALIK DITUGU ATEAK!

oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

Uzta eta Sagardo Forum-; eta nazioartean sustatzeko Ciderlands Nazioarteko Sagardo Norakoen Sarearen sorrera.

Orain arte egindako ibilbidea egonkortuta, Sagardoetxea etorkizuneko erronkei aurre egiteko prest dago, eta bere urteurrena ospatzeko antolatuko dituen jardueretako bat sagardoaren historia mintzagai izango duen Sagardoa

Ibilbidea egonkortuta, Sagardoetxea etorkizuneko erronkei aurre egiteko prest dago

doza historian zehar aldi baterako erakusketa izango da. Erakusketa horrek sagardogintzak gaur egun arte izan duen bilakaera erakutsiko du, sagardotegiak eta aisialdia elkarrekin lotzen diren XX. mendea azpimarratuz.

Sagardogintzaren ibilbide historikoa erakutsiko duen aldi baterako erakusketa horretaz gain, Sagardoetxeak munduko zenbait herrialdetako sagardoaren historia bilduko duten nazioarteko panelak aurkeztuko ditu. Besteak beste, Asturiasen, Euskal Herrian, Ameriketako Estatu Batuetan, Britainian, Ingalaterran eta beste herrialde batzuetan sagardogintzak izan duen bilakaera historikoa aurkeztuko da, tokian tokiko hizkuntzak erabilita: euskara, gaztelania, asturieria, bretoiera, frantsesa eta ingelesa.

DOKUMENTAZIO ZENTROA

Sagardoaren kulturarekin lotutako ondareari egindako ekarpenek ere lekua izango dute. Horietako bat da, hain zuzen, Sagardoetxeak sortu eta urteetan aberastu duen Sagarraren eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroa.

2003an Sagardun Partzuergoa sortuz geroztik, sagarra eta sagardoarekin erlazioatutako informazioa bildu, inbentariatu, digitalizatu eta katalogatu da, eta lan horren emaitza, hain zuzen, sagardoaren kulturako ondarea bildu, antolatuta eta gizarteratzeko helburua duen dokumentazio zentro hau da. Mota guztietako funtsak biltzen dira bertan –liburuak, aldizkariak, liburuxkak, kartelak, dosierak, hemerroteko albisteak, dokumentu historikoak, bideoak, argazkiak, eta abar–, eta sagardoaren kulturarekin erlazioaturiko informazioa behar duten ikertzaile, sagardozale, ikasle eta herritarren eskura dagoen zerbitzu publiko bat eskaintzen du.

Gaur egun, funtsen kopuru za-



Sagarra jotzen, Sagardoetxearen kanpoaldean dagoen sagastian. Bisitariak Sagardoetxeko dolarean egiten den muztioa dasta dezakete. SAGARDOETXEA

bala dago katalogatua Sagarraren eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroan: hemerrotekako 11.634 albiste, 178 liburu, 2.866 dokumentu, 325 bideo eta 40.713 argazki. Informazio hori online kontsultatu ahal izateko, Sagard

doetxea DB datu base berria gartu du Sagardoetxeak, www.sagardoarenlurraldea.eus webgunean kontsulta gai dagoena eta Sagardoetxearen hamabosgarren urteurrenarekin bat eginez aurkeztuko dena.



URBITARTE sagardotegia

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



III. Sagardo Forumean egin zen Nazioarteko Sagardo Azoka, Donostiako Kursaal jauregian. SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGARDO FORUMA, NAZIOARTERA BEGIRA

IV. Sagardo Foruma egingo da azaroaren amaieran; sagardoari buruzko jardunaldi garrantzitsu bihurtu da nazioartean.



Euskal Herriko eta beste herrialde batzuetako ekoizleen sagardo motak dastatu ahal izango dira IV. Sagardo Forumean egingo den Nazioarteko Sagardo Azokan, aurrekoan bezala. SAGARDOAREN LURRALDEA

Aurreko aldiaren bezala, aurtengo azaroaren amaieran egingo den IV. Sagardo Foruma lau arlotan egituraturako da: sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak, sagastietara

nahiz sagardotegietara bisitak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka.

III. Sagardo Foruma 2019ko azaroan egin zen. Sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak Hernaniko Orona Ideon egin ziren, eta Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sa-

gardo Azoka, Donostiako Kursaal jauregian.

Nazioartean sagardoaren hitzordu garrantzitsua bihurtu den Sagardo Forumak euskal sagardoaren kultura nazioartean kokatzeko funtzio garrantzitsua bete du orain arte, Euskal Herriko mugetatik haratago sagardoaren kultura ezagutaraziz eta nazioarteko sagardoak bertan aurkeztuz, nazioarteko harremanak sendotu eta nazioartean sagardoa ekoizten duten herrialde edo hainbat norakorekin osatutako Ciderlands sarea osatzera iritsi arte.

Helburuen artean daude elkar ezagutza, elkarren artean jarduerak eta ekintzak antolatzea eta sagardoaren kultura nazioartean sustatzea, herrialde bakoitzak di-tuen xehetasunak hain ezberdinak izanda ere, denak lotzen dituen sagardoa izaki.

Horrela, sagardoaren nazioartekotzean beste pauso bat eman

TXIMISTA
Sagardotegia

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

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

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Jaiegun eguerditan irekita • Igande gauean itxita

Jada **zabalik!!!**

SARASOLA

ASTEASU

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

eta euskal sagardoaren kultura nazioartean sustatzeko asmoz, 2021eko azaroaren amaieran IV. Sagardo Foruma burutuko da.

JARDUNALDI TEKNIKOAK

IV. Sagardo Forumak bere barne hartuko dituen jardueren artean, sagarra, sagardoa nahiz sagardoaren kultura, turismoa eta gastronomian oinarrituko diren jardunaldi teknikoak egingo dira. Bertako, nazio mailako zein nazioarteko adituek sagarraren, sagardoaren eta turismoaren sektoreko azken berrikuntzen berri eman, eta zenbait adituen eskutik, bereaiek bizitako esperientziak ezagutzeko aukera izango da, kasu praktikoak ezagutzuz.

Horri esker, beste herrialde batzuetako sagardoaren mundua ezagutzeko aukera ezin hobea eskainiko dio bertako sagarraren, sagardoaren nahiz sagardoaren kulturako sektoreari IV. Sagardo Forumak.

TXANGOAK, BISITAK ETA JARDUERA PRAKTIKOAK

Hainbat gai eta arlotako hitzaldi horiek osatu eta parte hartzaileei hainbat proiektu modu dinamikoko batean ezagutarazteko, hainbat hizlarik eta sektoreko adituek gidatutako sagastietako bisitak, kasu praktikoak, sagardotegietako esperientziak nahiz euskal sagardoaren lurraldeak eskaintzen duen aberastasun gastronomikoa zein kulturala ezagutzeko txangoak, bisitak eta jarduerak praktikoak antolatuko dira.

NAZIOARTEKO SAGARDO LEHIAKETA

Sagardo Forumaren azken bi aldian izandako arrakastaren ostean (14 herrialdeko 200 sagardo ezberdinen parte hartzea), aurten ere Nazioarteko Sagardo Lehiaketa antolatuko da.

Aurten ere, bertako, nazioko zein nazioarteko epaileek, beste-



III. Sagardo Forumean antolatutako jardunaldi teknikoetako saio bat SAGARDOAREN LURRALDEAN

ak beste, sagardoaren adituek, enologoez, sagardo ekoizleek eta gastronomian berezitutako kazetariek) bederatzita kategoriatan sailkatutako sagardoak epaituko dituzte, kategoria bakoitzeko onena nahiz lehiaketako onena aukeratzeko xedez. Euskal Herriari ekoizturiko sagardoa, Asturiasko sagardo naturala, Frantziako sagardo tradizionala, sagardo tradizional ingelesa, sagardo berriak, premium sagardo apardunak, *apfelwein* (sagar ardoa), zaporetako sagardoa nahiz udardoa eta izotzeko sagardoa.

NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA

Hain zuzen ere, Sagardo Forumaren beste arlo garrantzitsua izango den Nazioarteko Sagardo Azokak sagardo lehiaketan parte har-

tuko duten eta bederatzita kategoriatan sailkatutako sagardo ezberdinek ezagutu eta dastatzeko aukera paregabea eskainiko

Aurten ere, Sagardo Foruma nazioarteko sagardoaren elkargunea izango da

dio ostalaritzaren sektoreari nahiz sagardoa gustuko duen edonori, izan ere bertako, nazioko zein nazioarteko sagardo ekoizle-

ek beren sagardoak dastatzen emango dituzte azoka horretan, haien produktuaren inguruko ezagutza bertaratuen artean zabalduz.

IV. Sagardo Forumaren inguruko informazioa www.sagardo-forum.eus webgunean eskuragarri egongo da, eta jarduerak hautan parte hartzeko izen emateak webgunetik bertatik egin ahal izango dira.

Beste behin ere, Sagardo Forumaren bidez, euskal sagardoaren lurraldea nazioarteko sagardo-

ren elkargune bilakatuko da, euskal sagardoaren kultura nazioartera begira jarriz. Zalan-tzarik gabe, beste esperientzia eta ibilbide profesionaletatik ikaste-ko aukera ezin hobea eskainiko du IV. Sagardo Forumak. Horrez gain, gaur egungo sagardoaren egoera ezagutzeko balioko du, baita berezko historia, usadioa eta enoturismoaren zabalpen handia duen euskal sagardoaren lurraldea jomuga turistikoa erakitzen jarraitzeko ideiak barnertzeko ere.

uxarte
bertoko sagardoa

sagarrarekin egindako

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

bizkaiko sagardotegia

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN

Egunero irekita eguerdian, astelehenetan izan ezik

24€-ko MENUA
astearte, asteazken eta ostegunetan

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak, gazta eta irasagarra

BISITA GIDATUAK hamaiketakoarekin, ERRESERBATUTA

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Freskagarri Naturala!

Sagardo berriak dasta
ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

Betiko Sagardoa



SAIZAR
Sagardotegia

Aurtengo sagardotegiko denboraldi berezi honek
dakartzan eginkizunak eta aruak guztiz beteaz.

www.sidrassaizar.com

