

[Txotx denboraldia](#)

Bertako eta nazioarteko adituak bat, sagarra eta sagardoaren kultura

Kronika - Erredakzioa 2022-01-22 00:00



Sagardoan adituek, nazioarteko sagardoaren zapore ezberdinak dastatzeko aukera izan zuten, IV. Sagardo Forumean.

Jardunaldi teknikoak egin zituzten Sagardoaren Lurraldeak antolatutako IV. Sagardo Forumean, «sagardoaren kultura nazioartean indartuz».

Lau eguneko egitaraua prestatu zuen Sagardoaren Lurraldeak Astigarragan eta Donostian ospatutako IV. Sagardo Forumerako. Honekin, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren ezagutza zabaldu eta ekitaldiak nazioartean duen kokapena indartu dela diote antolatzaileek. Eta adierazle gisa jarri dute Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratutako albisteak: «Son of Man 's upset silver medal victory at Spain' s most acclaimed international cider competition serves notice to the world that Oregon 's cider culture is on the rise, euskeraz honakoa esan nahi duena: «Son of Manek, Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarrian, Oregongo sagardoaren kultura goraka doala ohartarazteko balio du. Ekitaldi honi buruzko albisteak ez ziren Estatu Batuetan eta Euskal Herrian bakarrik zabaldu, izan ere, Kantabriako, Asturiako, Alemaniako, Norvegiako eta Italiako egunkarietan izan zuen espazio garrantzitsua, VI. Sagardo Forumak.

Burututako jardunaldi hauekin, «sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi tekniko nahiz tailerretan jakintza arlo honen inguruko ezagutza berriztailea zabaldu» zela. Jardunaldi hauek, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira, eta Euskal Herria, Espainia, Alemania eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren 13 adituk parte hartu dute, mota guztietako hitzaldiak eskainiz.

Hortaz gain, estreinakoz, izotzeko sagardoaren eta sagardo monobarietalen elaborazioari buruzko tailerra ospatu zen, Alemaniako Weidmann & Groh, eta Estatu Batuetako Eden Speciality Cider ekoizleen eskutik. Hori kontutan hartuz, jardunaldi eta tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dutela diote: «175 pertsonen parte hartzea lorut da».

IV. Sagardo Forumaren baitan, hainbat jarduera antolatu dira, eta haietako batek «arrakasta handia» izan zuela ziurtatu du Sagardoaren Lurraldeak: Astarbe Sagardotegian egindako afari maridatuan, hain justu. Afari honetan, aukera egon zen bertako eta nazioarteko sagardoak ezagutu eta dastatzeko, Asturiasko Casa Marcial Jatetxeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoaren aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman zituen, Mikel Garaizabal sommelierak gidaritzapean. Horrez gain, Astigarragako Ikatza tabernan, afari berezi bat izan zuten, «bertako produktuekin, eta bertako eta nazioarteko sagardoekin». Guztira, 95 lagunek hartu zuten parte aipatutako afari maridatuetan, hau da, Astarben eta Ikatza tabernan.

III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak geroz eta ospe gehiago

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu omen dela diote, eta 2021ean, ez gehiago ez gutxiago, 15 herrialdeetako 205 sagardok parte hartu zuten lehiaketan, hala nola, Espainia, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak, Italia,

Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina. Adituen arabera, orain arte Nazioarteko Sagardo Lehiaketak izandako parte hartzerik haundiena lortu da: «Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze». Berrikuntza gisa, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren artean, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu zuten, eta saritu ere bai, noski. Ondorengo hauek izan dira, hain zuzen ere, ohorezko txapelen irabazleak: Best os show saria, Asturiako Sidra de hielo Panizalesi (Llagar Panizales) egokitu zitzaion. Eta jarraian, kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak: Euskal Sagardoa saria, Euskal Herriko Oiharte sagardotegiari eman zaio, Sagardo natural asturiarra, Asturiako Sidra Castañoni eman zaio. L' Insoumisi, sagardo tradizional frantsesaren saria izan zen. Sagardo tradizional ingelesa, berriz, Bitter Stevenetzat izan zen. Gaur egungo sagardoa saria, Txekiak Errepublikako sagardoari eman zitzaion: Cervenka. Premiun sagardo apurduna Eder sider Metode Tradek irabazi zuen, eta Apflew in sagardoa Speierling halbtrockek jaso zuen, Alemaniako sagardoa, hain zuzen ere. Zaporetako sagardoa eta udardoarena ere Alemaniak jaso zuen: Cydoniak.

«Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze. Gainera, berrikuntza gisa, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu da».

Sagardogintzan erreferente diren 10 herrialdeetako (Erresuma Batua, Estatu Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainia) 20 erakuslek, munduan ekoizten diren sagardoaren berri eman zuten. «Gainera, pintxo solidarioak eskaini ziren Zaporeak elkartearekin batera eta azokaren bi egunetan 765 lagun hurbildu ziren bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera» jakinarazi dute antolatzaileek.

«Astigarragako Ikatza tabernan eta Astarbe sagardotegian egindako afariek, arrakasta handia izan zuten, eta pozik gaude»

2023an, V.Sagardo Foruma

Pasa den urtean, IV. Sagardo Foruma ospatu zen, eta bi urtero egin ohi da. Hori horrela, datorren urtean berriro ere elkar egoteko aukera izango dute bertako eta nazioarteko sagardogileek. Sagardoaren Lurraldeak, aurreratu du, data oraindik zehaztu gabe badago ere, 2023ko azaroan izango dela, V. Sagardo Foruma.





Kultura

Kronika egunero, euskaraz eta doan jasotzen segi ahal izateko, Kronikalari gehiago behar dira, eta zer esanik ez, proiektu komunikatibo sendo eta profesional bat garatu nahi badugu.

Egin zaitez Kronikalari!

Erantzun ▼



Asfaltatze lanak bihar
amaituko dira



Antton Telleria bihar,
Biterin



Adinekoen egoitzetako
langileak grebara deitu
dituzte gaur



Iñaki Sanz-Azkue saritua,
Bizenta Mogel
lehiaketan

Ikusienak



[«Baserriaren jardueraren](#)



[Gizon baten bila dabilta](#)



[Ander Martin hernaniarra,](#)



[Hartubol desafioa ikasle](#)



[Iñaki Sanz-Azkue saritua,](#)



[Asfaltatze lanak bihar](#)

[jarraipena, epe ertain luzean, arriskuan dago»](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 16, 00:00

[Astigarraga](#)

[Hernani eta Iruñean](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 16, 19:57

[Hernani](#)

[Alemaniako partidurako deialdian](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 16, 18:59

[Hernani](#)

[eta helduen artean](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 17, 00:00

[Hernani](#)

[Bizenta Mogel lehiaketan](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 16, 00:00

[Hernani](#)

[amaituko dira](#)

Kronika - Erredakzioa

ots 16, 00:00

[Urumea](#)

Kronika.eus

[Dobera Euskara Elkarte](#)

Larramendi kalea 11, Hernani

Tel.: 943 33 08 99 · 688 660 714 · kronika@kronika.eus



Codesyntaxek garatua



[HONI BURUZ](#)

[LEGE OHARRA](#)

[PUBLIZITATEA](#)

[ARAUAK](#)

[HARREMANETARAKO](#)

[RSS](#)



Gertuko informazioa, euskaraz

[AIARALDEA](#)

[AIKOR](#)

[AIURRI](#)

[ALEA](#)

[AMEZTI](#)

[ANBOTO](#)

[ANTXETA](#)

[ATARIA](#)

[BALEIKE](#)

[BARREN](#)

[BEGITU](#)

[DEUSTUALDEA PREST](#)

[ERLO TELEBISTA](#)

[ERRAN](#)

[EUSKALERRIA IRRATIA](#)

[GEURIA](#)

[GOIENA](#)

[GOIERRI TELEBISTA](#)

[GUAIXE](#)

[HIRUKA](#)

[KARKARA](#)

[KRONIKA](#)

[MAILOPE](#)

[MAXIXATZEN](#)

[NOAUA](#)

[OIZMENDI TELEBISTA](#)

[PLAENTXIA](#)

[TXINTXARRI](#)

[URIOLA](#)

[UZTARRIA](#)

[28 KANALA](#)

[Gurean](#)

[Plazanbazan](#)

[Itap](#)

[Tokikom publizitatea](#)