

- [Harpidetu](#)
- [Sartu](#)

Formulario de acceso

Emaila

Pasahitza

☐ Saioa ez itxi

[Pasahitza ahaztu dut](#)



1. [Hasiera](#)
2. Sagar Uzta - Sagarren Festa 2013

Sagar Uzta - Sagarren Festa 2013



Sagar Uztak XIII. edizioa beteko du aurten, eta urteroko moduan, tolaretako lanen hasiera ospatuko du, azarora bitartean luzatuko den lana. Antolaturiko jarduerak irailaren 26, 27 eta 29ean ospatuko dira.

- [Datu orokorrak](#)
- [Antolatzailea](#)
- [Lotura interesgarriak](#)

Udalherria: Astigarraga

Lekua: Astigarraga

Hasiera: 2013/09/26

Amaiera: 2013/09/29

Sagardoetxea. Euskal Sagardoaren Museoa

Kale Nagusia, 48. (20115) Astigarraga

Telefona: 943 550 575

Faxa: 943 550 575

Web: <http://www.sagardoetxea.com/>

Emaila: info@sagardoetxea.com

[Museo de la sidra / Sagardoetxea](#)
[Sagardoaren Lurraldea - El territorio de la sidra](#)

Sagar Uztia jaiaren jarduera nagusiak irailaren 26, 27 eta 29an ospatuko dira jende guztientzako prestaturiko eta sagarraren eta sagardoaren kultura oinarrituriko jarduerekin.

Aipamen berezia merezi du Sagar Uztia jaiaren parte-hartuko duten Astigarraga eta inguruko talde eta sektore ezbedinek: Sagarduneko bazkideak, tabernak, jatetxeak, Astiko Dendarien Elkartea, enpresak, talde kulturalak, profesionalak, babesleak, bolondresak, etb... Hamahirugarren urtez jarraian, 2013 uztako sagarraren heldutasunaren egoeraren txostenaren laburpena argitaratzen dugu. Urtero bezala, Sagar Uztia jai, sagarraren azokan, sagardo dastaketan, karreto barrika eta trikitilarietako herrian zeharko muztio dastaketan eta 2013 uztako lehen muztioaren elaborazio prozesuan oinarrituko da, tolarean bertan muztioaren usadiozko elaborazio prozesua erakutsiko delarik: kirikoketa, piseoekin sagarra jotzea, txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa.

Aurtengo Sagar Uztako berrikuntza nagusia igandean D'Elikatuz-ekin elkarlanean egingo den gazta dastaketa gidatua izango da. Jarduera hau, sagardoa eta gaztaren pasaporte gastronomikoa-rekin batera aurkezturiko erakustaldi gastronomiko berezien barruan sartzen da. Honekin batera, VI. Sagar Uztia Argazki Rallya antolatu da. Iaz bezala, aurtengoa ere XIII. Sagar Uztia jaiaren hiru egunetan zehar antolaturiko ekintza guztietako argazkiak aurkeztu ahal izango dira lehiaketara. Bestalde, aurreko urteetako arrakastaren ostean, Euskal Herriko sagarren kata gidatua eta sagar tarta lehiaketa ospatuko dira. Seigarren urtez sagardogintzako herri kirolen lehiaketa ospatuko da sagardotegien arteko sagar bilketa txapelketarekin. Gauza erakargarri asko, Sagardoetxea-rako bisitarekin osatu litezkeenak, Astigarragako gune pedagogiko, turistiko eta aisialdikora.

Egitaraua

• Osteguna, irailak 26

19:00-21:00 PINTXO-POTEA Astigarragako tabernetan. Sagarren eratorriekin egindako pintxoak emango dira.

• Ostirala, irailak 27

19:00 EUSKAL HERRIKO SAGARRAREN KATA GIDATUA Astigarragako Roxario Jatetxean*.

• Igandea, irailak 29

SAGARRAREN JAIA Foru enparantzan.

10:30-12:00 - Sagar tarta lehiaketarako tartak entregatzea frontoian**.

10:30-12:00 - VI. Sagar Uztia Argazki Rallya Digitalean izen-emateak frontoian**.

11:00-13:00 - Gazta dastaketa gidatua*.

11:00-13:30 - Haurrentzako tailerrak eta jolasak.

11:00-14:00 - Sagarraren azoka:

- Sagarren erakusketa, dastaketa eta salmenta.
- Sagardo dastaketa.
- Saski, txertaketa, etb.-en erakustaldiak.
- Produktu gastronomikoen salmenta.
- Muztio dastaketa herrian zehar karreto barrika eta trikitilarietako.

11:00 - 2013 uztako lehen muztioaren elaborazioa. Sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea.

12:30 - Sagar dantza eta kirikoketa.

13:00 - Txalaparta eta urteko lehen muztioaren dastaketa.

13:30 - Sagardotegien arteko sagar bilketa txapelketa.

14:00 - Sagar tarta lehiaketa eta sagar bilketa sari banaketa.

14:30 - Herri bazkaria Gure Izarra elkartean.

2013 uztako sagarraren heldutasunaren egoera aste bat atzeratu da iazko urtearekin alderatuta. Ekoizpen ona duten sagastien multzo handiena Gipuzkoako ipar-ekialdean kokatzen da, hau da, Asteasu-Adunatik Irun-era bitartean, baina sagarren ekoizpena aurreko urtekoa baino txikiagoa izango dela aurreikusten da.

Azken urteetan bezala, irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin zen sagarren egoera nolakoa zen jakin ahal izateko.

Hala, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu dira eta dena 14 barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzola, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Orokorrean, 2013ko iraileko lehenengo hamabostaldian sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:

- 2013 uztako sagarraren heldutasunaren egoera aste bat atzeratu da iazko urtearekin alderatuta.
- Aurtengoa berria berandu etorri da eta denboran oso luzea izan da. Udaberria euritsu izan da eta uda lehorra izan dugu.
- Ekoizpen ona duten sagastien multzo handiena Gipuzkoako ipar-ekialdean kokatzen da, hau da, Asteasu-Adunatik Irun-era, baina sagarren ekoizpena aurreko urtekoa baino txikiagoa izango da.
- Almidoiaren erregresioaren indizea azken hamar urteetako baxuena da.
- Udako eguzki kolpeak sagarraren uztan eragin du.

Sagardoa eta gaztaren Pasaporte Gastronomikoarekin batera aurkezturiko erakustaldi gastronomikoen barruan, Idiazabal gaztaren dastaketa gidatua ospatuko da igandean Foru Plazan haur eta helduentzat. Sagardoaren Lurraldea eta Idiazabal Lurraldearen arteko harremana sendotzeko eta bi lurralde hauetako kultura eta tradizioaren oinarrituriko dastaketa gastronomikoa eskaintzeko helburuz, irailaren 29an, igandea, Idiazabal gaztaren dastaketa gidatua egingo da XIII. Sagar Uztaren barruan. Dastaketa hau, haur eta helduei zuzendua dago eta usaimena, ukimena eta dastamenaren zentzumenak esnatu nahi ditu gazta ezberdinak dastatuz eta bakoitzaren ezaugarriak aztertuz modu didaktiko eta ludikoan.

Ordutegiak eta adinak: Irailak 29

11:00-11:30: 8-10 urteko haurrak.

11:45-12:15: 10-12 urteko haurrak.

12.30-13:00: Helduak.

Izen-emateak: 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Euskal Herriko sagarren dastaketa gidatua

Irailaren 27an Euskal Herriko sagar barietate ezberdinen dastaketa gidatua egingo da Astigarragako Roxario Jatetxean.

Bertako sagar barietateen ezaugarri organoleptikoak ezagutzeko helburuz, sagar garratzak, mikatzak eta gozoak dastatuko dira, dena sei sagar barietate

dastatzeko aukera izango delarik. Bestalde, sagar barietate horien muztioak ere dastatuko dira eta beharrezko nahasketak egingo dira sagardoaren elaboraziorako muztio egokia lortzeko.

* **Izen-emateak:** 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

[Astigarragako Udala](#)

Foru Enparantza 13 - 20115, Astigarraga - Tfnoa: 943335050 - Faxe: 943335244 - udala@astigarraga.net

agenda@gipuzkoan.net

Gipuzkoan.info Kulturweb-ek garatutako aplikazioa da eta Eusko jaurlaritzako Euskara eta Kultura Departamentuaren laguntza du.



© gipuzkoan.info

[Bisitak](#) [Kredituak](#) [Erregistroaren gaineko legeria](#)