

PRENTSA-TXOSTENA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2006

Asteazkenean, 2006ko urtarrilaren 11n
ASTIGARRAGAn



INFORMAZIO-OHARRA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, 2005ko uztaren aurkezpen ofiziala da, ASTIGARRAGA inguruko sagardogileek duten artearen emaitza.

Azkeneko hamahiru urteetan bezalaxe, aurtengoaren hasieran ere, hainbeste itxarondako SAGARDO BERRIAREN EGUNA ospatuko dugu. Egun horrek aukera eskainiko die sagardozaleei 2005ko uza berriaz gozatzeko, bai Euskal Herriko sagardotegi guztietan txotx eginez, bai ostalaritzako establezimenduetan eta etxeetan botilaratutako sagardoa edanez.

Aurten, hirugarren aldiz, egun horretako ekintzak SAGARDUN partzuergoak antolatu ditu. Partzuergoa Astigarragako Udala, herriko kultur elkarteak eta Astigarraga inguruko sagardogileak biltzen dituen ekimenaren emaitza da. Bixente ARRIZABALAGA Alkateak proiektu handi baten ildo berriak azalduko ditu: Sagardoetxea.

2005ko SAGARDOAREN aurkezpena ASTIGARRAGAKo udaletxeko batzar-aretoan egingo da asteazkenean, urtarrilaren 11an, 12:00etan, Jose Luis Korta bertan dela. Pertsona esanguratsua arraun munduan, Jose Luis Korta Castro Urdialeseko (Cantabria) traineruko gaur egungo entrenatzailea da, arrauneko ACT ligako parte hartzaile. Oritaor honek palmares izugarria du arraunean, besteak beste 13 Kontxako ikurrina: 7 arraunlari dela, 3 patroï dela eta 3 entrenatzaile lanetan. Zenbait munduko txapelketa eta joko olinpikotan parte hartua da. Parte hartu izan duen klubak dira Orio, Lasarte Michelin, Kaiku, Zierbana eta Castro Urdiales.

Oriotar famatu honek parte hartu berri du *El Conquistador del fin del mundo* abentura programan, Julen Madinarekin batean. Patagonian filmatutako programa ETB2an ari dira emititzen.

Jose Luis Korta aurreko urteetan ohitura hau sortzen parte hartu duen pertsona taldeari elkartu zaio.

<http://www.lamarinera.net/Historia.htm>

Bere izena SAGARDO BERRIAREN EGUNA ohitura berria sortzen lagundu duten kideen zerrendan sartuko da. Hauek dira orain artean ohorezko lehen txotxa egun dutenak:

- | | |
|--|---|
| - 1994, Andoni EGAÑA bertsolaria. | - 2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria |
| - 1995, José Mari BAKERO futbolaria | - 2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia |
| - 1996, Javier CLEMENTE orduko selekzioko hautatzailea | - 2002, Martín FIZ maratoilaria |
| - 1997, Julián RETEGI pilotaria | - 2003, Abraham OLANO txirrindularia |
| - 1998, Miguel INDURAIN txirrindularia | - 2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO futbolariak |
| - 1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria | - 2005, Ainhua Arteta sopranoa |

2006eko SAGARDO BERRIAREN EGUNeko ekitaldiek Astigarragako PETRITEGI sagardotegian jarraituko dute eta bertan entzun ahal izango diogu "GURE SAGARDO BERRIA" esaldia Jose Luis Kortaren ahotik. Hasierako erritu horretara gonbidatutakoek 2005ko sagardoa dastatu eta horren inguruko iruzkinak egingo dituzte.

Euskaraz eta gaztelaniaz: José Mari ALBERRO, 943 550 575 edo 00 34 6 50 94 77 04
Gaztelaniaz eta frantsesez: Dominic LAGADEC, 943 550 575 edo 00 33 6 80 01 48 12

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005

AURKIBIDEA

- 1 / SAGARRA, lehengaia
- 2/ SAGARDOA, emaitza
- 3/ PRODUKZIOA, eta enologia joera berriak
- 4/ MERKATUA, esportazioa sektorearen pizgarri
- 5/ GASTRONOMIA, sagardoa euskal mahaiaren zutabe
- 6/ ASTIGARRAGA INGURUKO ESKUALDEA, sagardoaren kulturaren gune
- 7/ SAGARDUN PARTZUERGOA, bitarteko profesionala
- 8/ SAGARDUN.COM ATARIA, eta bere boletin teknikoa
- 9/ SAGARDOETXEA, bilakaera
- 10/ EGITARAU ZEHATZA

1 / SAGARRA, lehengaia

Euskal Herrian 2005an izandako uzta azkarra eta berdina izan da, eskualdeen arabera. Lehortek gogor erasan badu ere iraileko euriek konpentsatu dute eta azukre eta polifenol osagarri kopurua normala izan da. Urri hasieran hasi ziren lehen sagar entrega garrantzitsuak.

ASTIGARRAGA inguruan 7000 tona inguru transformatu dira eta dolareak azaro bukaera inguruan itxi dituzte. Sagarraren % 20 inguru, Euskal Herri bertakoa izan da aurreko kanpainan.

2/ SAGARDOA, kalitate handiko produktua

Euskal Herriko 2005ko uzta 12.000.000 litro ingurukoa da guztira. ASTIGARRAGA inguruan egin da produkzio guzti horren %50, gutxi gorabehera.

Edariak lotura estua du lehengaiaren kalitatearekin, baina baita sagardogilearen artearekin ere, urtero ekuazio desberdin bat konpondu behar baitu, hau da, lehengai gisa erabiltzen duen sagarraren konposizioari erantzun egokia ematea.

Aurtengo sagarrak duen ezaugarria da tanino eta azukreen arteko oreka. Hori dela eta, ahoan oparoa den sagardoa lortu dugu eta fruta gustuko bukaera duena.

Lurrina gehiago zabaltzen da sudur-atzean sudurrean bertan baino, fruta helduari dagokion bouquet-arekin, 2003 urte beroan bezalaxe.

2005ko SAGARDOAK izan behar du une askotako lagunik atseginena.

Xehetasun gehiago itsatsitako dastatze fitxan.

3/ PRODUKZIOA eta enologia joera berriak

Aurten, kanpaina aurreratuak eta udazken epelak hotzarekin kontrolatutako irakinaldiaren abantailak erakutsi ditu.

Hondar garbitze prozesuak, gaur egun oso eratua, irakiten jarriko den muztioaren kalitatea hobetzen du, hasieratik kentzen baititu botilako kontserbazioa zailduko duten hondar ilunak.

APCC (kontsumitzailearentzako osasun arriskuaren kontrola) poliki poliki ari da txertatzen sektorean, eta horrek zapore ezaugarriak hobetu dizkio gure produktuei.

Hori dela eta, gure garaiko SAGARDOA egiaztatutako kalitatea duen produktua da.

4/ MERKATUA, esportazioa sektorearen pizgarri

Zalantzarik gabe, Gipuzkoa eta Euskal Herria dira oraindik ere merkatu nagusi (%90), baina badira hazten ari diren merkataritzako fluxuak, Madril, Katalunia, Mediterraneoako itsasertza eta Frantzia hegoaldea helburu dituztenak. Inguru hauetan ASTIGARRAGA jotzen dute sagardoaren bihotz, eta txotxa sagardoaren euskal kulturaren sinbolo.

5/ GASTRONOMIA, sagardoa euskal mahaiaren zutabe

Zapore jatorreko SAGARDOA lagun bikaina da gure lurrean ohiko diren plater ugaritarako. Bikote ezin hobea osatzen du tortilla, marisko eta haragi nahiz arrain

errearekin. Odolki, gazta eta txistorra gourmet une bihurtzen dira SAGARDO paregabearekin uztartzen direnean.

6/ ASTIGARRAGA INGURUKO ESKUALDEA, sagardoaren kulturaren gune

Astigarragako herriak hiru ekimenetan hartuko du parte festa honetan. Bi urtarilaren 11ean egingo dira, asteazkenarekin: haurrentzako marrazki lehiaketa batetik eta sagardo barrikotea bestetik, herriko ia taberna guztietan, bakailao tortila, sardina eta gaztainez lagunduta. Hirugarren ekitaldia abenduaren 14an izango da, larunbatearekin: Astigarraga inguruan ibilia egingo da, dolareen erraiak ezagutu eta herriko sagardotegi batzuek bisitatuta.

7/ SAGARDUN PARTZUERGOA, bitarteko profesionala

SAGARDUN partzuergoa 2003ko ekainean sortu zen eta ASTIGARRAGA inguruko sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduera soziokulturalak antolatzea eta bideratzea ditu helburu.

Partzuergoa sagardogileek, kultur taldeek eta Astigarragako Udalak osatzen dute.

Bertako lehendakaria Bixente ARRIZABALAGA da eta idazkaria, berriz, José Ángel GOÑI.

Izen oneko talde kudeatzaile eleanitza ere badu (José Mari ALBERRO eta Dominic LAGADECek osatutakoa). Partzuergoak bitarteko informatiko moderno guztiak ditu eskura (interneteko ataria, DVDak, espezializatutako informazioko datu-baseak eta abar), kulturaren, turismoaren, hezkuntzaren, liburutegien, museoen eta abarren inguruko zerbitzuak eskaintzeko, betiere sagardogintzaren inguruan.

SAGARDUN, tel. eta faxa 00 34 943 550 575, www.sagardun.com,
info@sagardun.com

8/ SAGARDUN.COM ATARIA

Atari hau da Astigarragako Sagardoetxea egiteko proiektuaren oinarria. www.sagardun.com ataria da Euskal Herrian sagarra eta sagardoarekin zerikusia duten alderdi guztien lehen elkargune digitala, horregatik da SAGARDO ETXE birtuala.

2005eko ekainaz geroztik SAGARDUNek boletín tekniko bat argitaratzen du eta sagar produkzioari eta sagarretik datozen edarien elaborazioari dagozkion gaiak jorratzen ditu.

9/ SAGARDOETXEA, BILAKAERA

Bixente ARRIZABALAGA Alkateak gaur egungo kultur etxearen inguruan joango den SAGARDOETXEaren inplantazioari buruzko azken erabakien berri emango du.

Neguan eta 2006ko udaberrian egingo den Sagasti pedagogikoaren obra ere azalduko du.

XIII . SAGARDO BERRIA

ASTIGARRAGAN

ASTEAZKENA
URTARRILAK
11
ENERO
MIERCOLES

Astigarragako Udal Aretoan:
Salon de Plenos del Ayuntamiento

- 12:00 Prentsaurrekoa.
Rueda de prensa (mediante invitación)

PETRITEGI Sagardotegian (con acreditación especial):

- 13:30 Txalaparta soinuaz ongi-etorria.
- 13:45 Agurra.
- 14:00 Sagardoaldi berria inaguratuko da
Inaguración de la nueva campaña
- 14:30 Bertsolariek bere lana bete ostean...
- Bazkaria!
Comida

Arratsaldean Joseba Barandiaran Plazan eta tabernetan

A la tarde en la Plaza Joseba Barandiaran y en los bares (para todo el mundo)

- 17:00 Margo Lehiaketa (5 urtetik 16 urte bitarte)
Concurso de Pintura (De 5- 16 años)
- 18:30 BARRIKOTEA, Sardinak , Gaztainak eta Astigarragako Tabernariak emandako pintxoen dastaketa.
BARRIKOTE con sardinas , castañas y pinchos ofrecidos por los bares de Astigarraga

LARUNBATA
URTARRILAK
14
ENERO
SABADO

PROBAKETA

Sagardotegietatik Ibilbidea

Travesía por las sidrerías

- 9:00 Ibilbidearen hasiera, Joseba Barandiaran Plazatik.
Comienzo de la travesía en la Plaza Joseba Barandiaran

Talde bakoitzak BI Sagardotegietara joan beharko du helburu hauekin:

Cada grupo irá a dos sidrerías con la siguiente propuesta :

- Astigarragako sagastiak ezagutu (Conocer los manzanos del pueblo)
- Sagardotegia barrutik ezagutu (Conocer el proceso de elaboración en una sidrería)
- Sagardoaren dastaketa komentatu (Degustar y catar sagardoa)

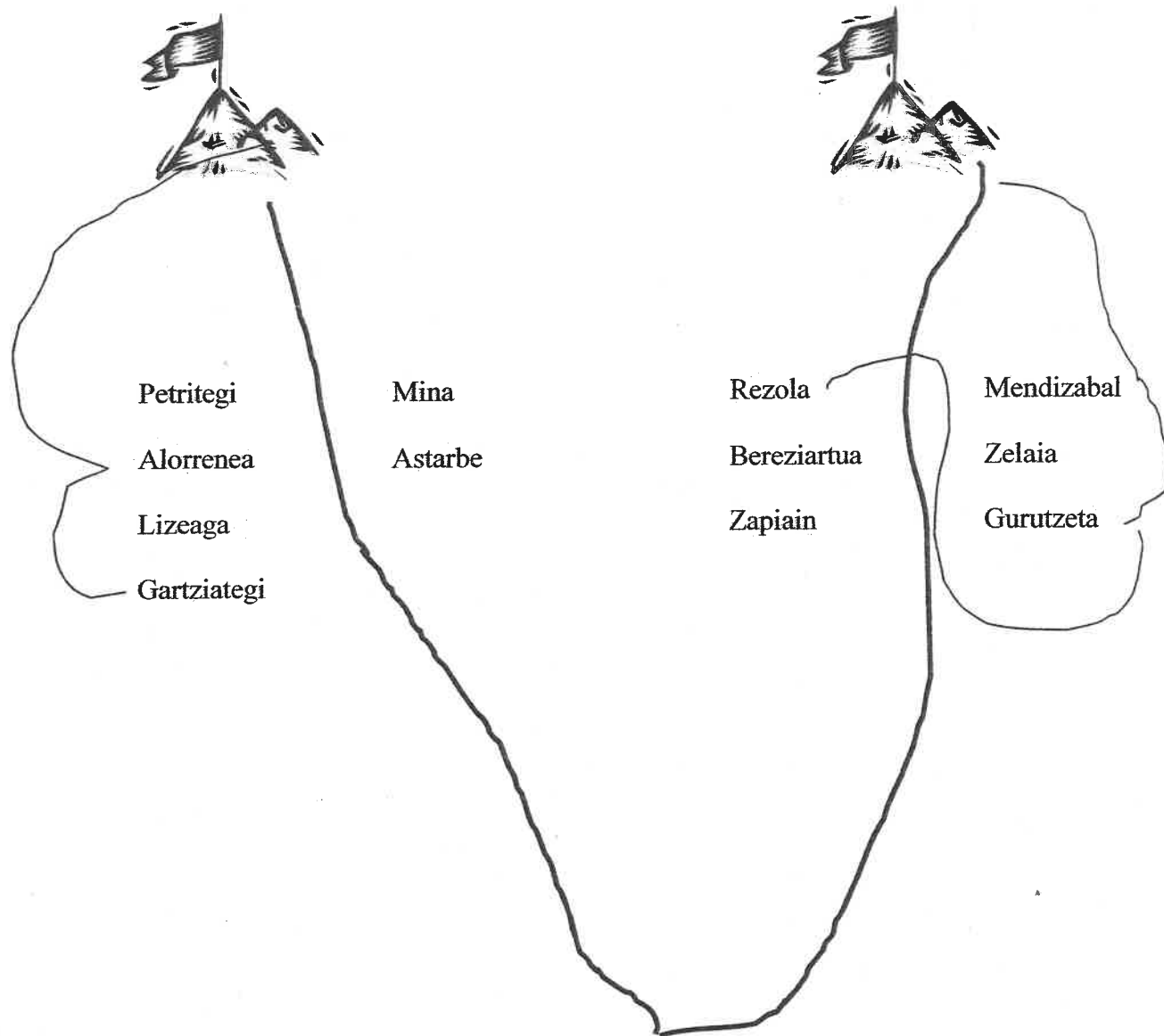
Taldeak osatzeko deitu telefono hauetara

Para formar grupos llamar a Sagardun Partzuergoa 943550575

Oharra : Bakoitzak bere hamaiketakoa eman beharko du (Cada participante se encargará de llevar su almuerzo).

Txoritokieta

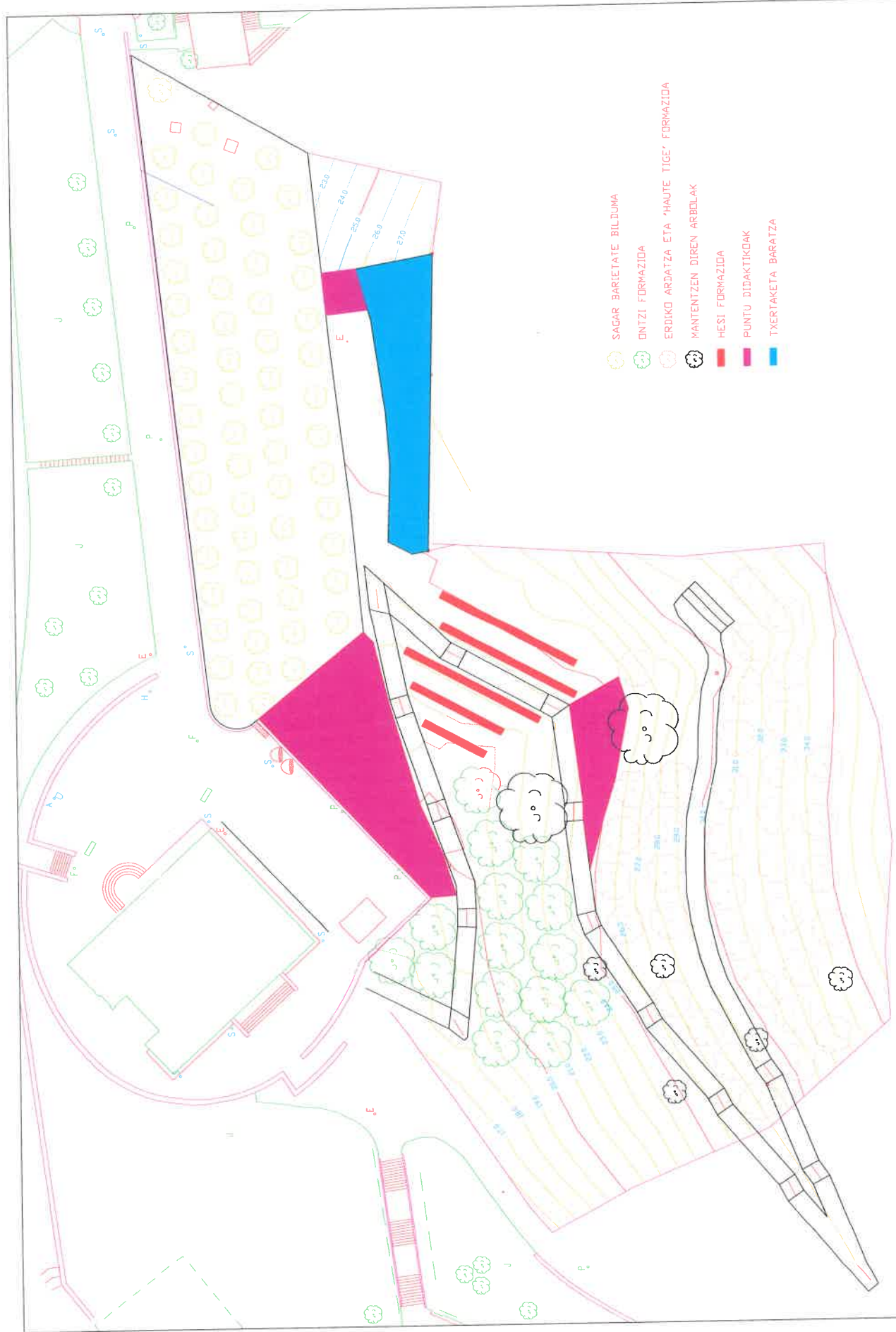
Santiago Mendi



Barandiaran Plaza

2005KO FITXA-SAGARDOAREN KATA**FICHE DEGUSTATION SAGARNO 2005****FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2005**

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		Lasto kolorekoa, erakargarria <i>Robe jaune paille</i> Amarillo pajizo atractivo
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		Fruitu helduaren usain sakona <i>Arômes puissants de fruits murs</i> Aromas potentes a fruta madura
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		Azido eta gainerako osagaien arteko oreka perfektua, bukaera zabal eta oparoarekin <i>Equilibre parfait entre tanins et autres composants, avec une finale ample et généreuse</i> Perfecto equilibrio entre taninos y resto de componentes, con un final amplio y generoso
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		Uzta bikaina eta fina <i>Excellent millésime, particulièrement riche</i> Añada excelente y particularmente rica



DOSIER DE PRENSA

XIII SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2006

Día miércoles 11/01/2006
en ASTIGARRAGA



NOTA INFORMATIVA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, presentación oficial de la cosecha 2005, fruto del arte de los SAGARDOGILES de ASTIGARRAGA-ALDEA

Por decimotercer año consecutivo celebramos en estos principios de año el tan esperado SAGARDO BERRIAREN EGUNA, que significa para los aficionados a la sagardoa poder disfrutar de la nueva cosecha 2005, bien al txotx en todas las sagardotegis de Euskal Herria, bien de botella en los establecimientos hosteleros o en su casa.

Por tercera vez los actos están organizados por el Consorcio SAGARDUN, iniciativa colectiva que reúne al Ayuntamiento de Astigarraga, las asociaciones culturales del pueblo, y los Sagardogiles de Astigarragaldea. El Alcalde Bixente ARRIZABALAGA comentará los nuevos avances del ambicioso proyecto llamado: Sagardoetxea (Casa de la Sagardoa)

La presentación de la SAGARDOA 2005 tendrá lugar en el salón de plenos del Ayuntamiento de ASTIGARRAGA el Miércoles 11 de Enero a las 12H00, en presencia de Jose Luis Korta.

Toda una personalidad dentro del mundo del remo, Jose Luis Korta es el actual entrenador de la trainera de Castro Urdiales (Cantabria) participante en la liga ACT de Remo.

Oriotarra con un gran palmarés donde destacan sus 13 banderas conseguidas en la regata de la concha, 7 de remero, 3 de patrón y 3 de entrenador.

Ha participado en varios campeonatos del mundo y en juegos olímpicos.

Los clubes a los que ha pertenecido son Orio, Lasarte Michelin, Kaiku, Zierbana y Castro Urdiales.

El popular oriotarra acaba de participar junto a Julen Madina en el Conquistador del fin del mundo programa de aventuras realizado en la Patagonia emitiéndose actualmente en ETB2.

Jose Luis Korta se une así al conjunto de las siguientes personas que han contribuido a la creación de esta tradición.

<http://www.lamarinera.net/Historia.htm>

Su nombre se unirá así al conjunto de las siguientes personas que han contribuido a la creación de esta nueva tradición de SAGARDO BERRIAREN EGUNA, tales como en:

**1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA
1995, El futbolista, José Mari BAKERO
1996, El entonces seleccionador Javier CLEMENTE
1997, El pelotari Julián RETEGI
1998, El ciclista Miguel INDURAIN
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK**

**2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE
2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
2002, El maratoniano Martín FIZ
2003, El ciclista Abraham OLANO
2004, Los futbolistas, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
2005, La soprano Ainoa ARTETA**

La celebración de SAGARDOA BERRIAREN EGUNA 2006 continuará en PETRITTEGI de Astigarraga, donde escucharemos el "GURE SAGARDO BERRIA" en boca de Jose Luis KORTA. Los invitados a este rito inaugural catarán con sendos comentarios los caldos de la añada 2005.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2006

INDICE

- 1 / LA MANZANA, materia prima
- 2/ LA SAGARDOA, producto maduro
- 3/ LA PRODUCCION, y las nuevas tendencias enológicas
- 4/ EL MERCADO, la exportación sigue animando al sector
- 5/ LA GASTRONOMIA, la sagardoa, pilar de la mesa vasca
- 6/ LA COMARCA DE ASTIGARRAGA, núcleo de la cultura sidrera
- 7/ EL CONSORCIO SAGARDUN, instrumento profesional
- 8/ EL PORTAL SAGARDUN.COM Y SU BOLETIN TECNICO
- 9/ EL PROYECTO : SAGARDOETXEA, EVOLUCIONES
- 10/ PROGRAMA DETALLADO

1 / LA MANZANA, materia prima

La cosecha 2005 en Euskal Herria, podemos catalogarla como rápida en duración y heterogénea en cantidad según las comarcas, a pesar de una sequía casi histórica compensada por lluvias en septiembre la composición en azúcares y poli fenoles ha sido normal. Las primeras entregas significativas empezaron a principios de Octubre.

Se han transformado en ASTIGARRAGA-ALDEA unas 7 000 toneladas, cerrándose los lagares a finales de Noviembre. Durante la pasada campaña, cerca del 20 % de los acopios han provenido de Euskal Herria.

2/ LA SAGARDOA, producto de alta calidad

La cosecha 2005 total en Euskal Herria ronda los 12 000 000 de litros. La zona de ASTIGARRAGA es responsable de aproximadamente el 50 % de la producción total.

Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sagardogile que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la composición de la manzana materia prima.

Este año la manzana destaca por su equilibrio entre los taninos y los azúcares. Con lo cual hemos obtenido un caldo generoso en boca, acompañado de una final muy afrutado.

El aroma se desprende más en retronasal que en nariz, con un bouquet a fruta madura al igual que en el 2003, año tan caluroso! La SAGARDOA 2005 ha de ser la compañera más agradable de muchos momentos ;

3/ LA PRODUCCION, y las nuevas tendencias enológicas

Este año, el inicio anticipado de la campaña junto a un otoño cálido han demostrado las ventajas de los sistemas de fermentación controlada por el frío.

El proceso del desfogado, ya generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eliminando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación en botella.

El APCC (Control de los riesgos sanitarios para el consumidor) se está implantando de forma paulatina en nuestro sector trayendo consigo una mejora de las características gustativas de nuestros productos.

Así la SAGARDOA de nuestros tiempos es un producto de calidad demostrada. Mas detalles en la ficha de cata adjunta.

4/ EL MERCADO, la exportación sigue animando al sector

Por supuesto Gipuzkoa y Euskal Herria sigue siendo el principal mercado (90 %), pero existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, y el Sur de Francia. En estas zonas se percibe ASTIGARRAGA como el corazón de la sagardoa, y el txotx como símbolo de la cultura sidrera vasca.

5/ LA GASTRONOMIA, la sagardoa pilar de la mesa vasca

La SAGARDOA con su sabor auténtico acompaña exquisitamente una gran variedad de platos de nuestra tierra. Se combina especialmente con las tortillas, los mariscos, los asados de carne o de pescado. La morcilla, los quesos, la txixtorra, se convierten en momentos de gourmet cuando se riegan de rica SAGARDOA.

6/ LA COMARCA DE ASTIGARRAGA, núcleo de la cultura sidrera

El pueblo de Astigarraga, se implica en esta fiesta mediante tres eventos populares. Dos se celebrarán el miércoles día 11 de enero, un concurso de pintura infantil, y una degustación de sagardoa en barrikote en la mayoría de los bares del pueblo, acompañada con sardinas y castañas. Y el tercer evento el sábado, 14 de diciembre, con un paseo por los alrededores de Astigarraga, descubriendo las entrañas de los lagares, y con visita a algunas sagardotegis del pueblo.

7/ EL CONSORCIO SAGARDUN, instrumento profesional

Creado en Junio del 2003 el consorcio SAGARDUN, nace para organizar y desarrollar las actividades socio culturales relacionadas con el sector sidrero de ASTIGARRAGA-ALDEA.

Esta formado por Sagardogiles, grupos culturales y el Ayuntamiento de ASTIGARRAGA.

Su Presidente es Bixente ARRIZABALAGA, su Secretario es José Ángel GOÑI . Dispone de un equipo gestor multilingüe de reconocido prestigio (José Mari ALBERRO y Dominic LAGADEC). El consorcio está dotado de todos los medios informáticos modernos (portal internet, DVDs, bases de datos de información especializada, etc ...) para ofrecer servicios culturales, turísticos, educativos, de biblioteca, museográficos, etc ... en torno al mundo sagardogile.

SAGARDUN, tel y fax 00 34 943 550 575, www.sagardun.com, info@sagardun.com

8/ EL PORTAL WWW.SAGARDUN.COM Y SU BOLETIN TECNICO

Este portal constituye la base de la construcción paulatina del proyecto Sagardoetxea en Astigarraga. El portal www.sagardun.com es el primer lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la manzana y de la sagardoa de Eukal Herria, por eso es la SAGARDO ETXEA VIRTUAL.

Desde Junio 2005 SAGARDUN edita un boletín técnico de vulgarización, trata tanto de los aspectos relacionados con la producción de manzana como temas propios de elaboración de bebidas basadas en la manzana.

9/ EL PROYECTO SAGARDOETXEA, EVOLUCIONES

Bixente ARRIZABALAGA, Alcalde de Astigarraga, comentará las ultimas decisiones entorno a la implantación y desarrollo del conjunto de prestigio llamado SAGARDOETXEA, en las cercanías de la actual casa de cultura.

Euskeraz y erderaz : José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 6 50 94 77 04
Castellano y Français : Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 6 80 01 48 12

Así mismo presentará la obra de realización del manzanal pedagógico que se realizará durante el invierno y principios de la primavera 2006.

10/ PROGRAMA DETALLADO

Ver documento adjunto.

XIII . SAGARDO BERRIA

ASTIGARRAGAN

ASTEAZKENA
URTARRILAK
11
ENERO
MIERCOLES

Astigarragako Udal Aretoan:
Salon de Plenos del Ayuntamiento

- 12:00 Prentsaurrekoa.
Rueda de prensa (mediante invitación)

PETRITEGI Sagardotegian (con acreditación especial):

- 13:30 Txalaparta soinuaz ongi-etorria.
- 13:45 Agurra.
- 14:00 Sagardoaldi berria inaguratuko da
Inaguración de la nueva campaña
- 14:30 Bertsolariek bere lana bete ostean...
- Bazkaria!
Comida

Arratsaldean Joseba Barandiaran Plazan eta tabernetan
A la tarde en la Plaza Joseba Barandiaran y en los bares (para todo el mundo)

- 17:00 Margo Lehiaketa (5 urtetik 16 urte bitarte)
Concurso de Pintura (De 5- 16 años)
- 18:30 BARRIKOTEA, Sardinak , Gaztainak eta Astigarragako Tabernariak emandako pintxoen dastaketa.
BARRIKOTE con sardinas , castañas y pinchos ofrecidos por los bares de Astigarraga

LARUNBATA
URTARRILAK
14
ENERO
SABADO

PROBAKETA

Sagardotegietatik Ibilbidea

Travesía por las sidrerías

- 9:00 Ibilbidearen hasiera, Joseba Barandiaran Plazatik.
Comienzo de la travesía en la Plaza Joseba Barandiaran

Talde bakoitzak BI Sagardotegietara joan beharko du helburu hauekin:

Cada grupo irá a dos sidrerías con la siguiente propuesta :

- Astigarragako sagastiak ezagutu (Conocer los manzanos del pueblo)
- Sagardotegia barrutik ezagutu (Conocer el proceso de elaboración en una sidrería)
- Sagardoaren dastaketa komentatu (Degustar y catar sagardoa)

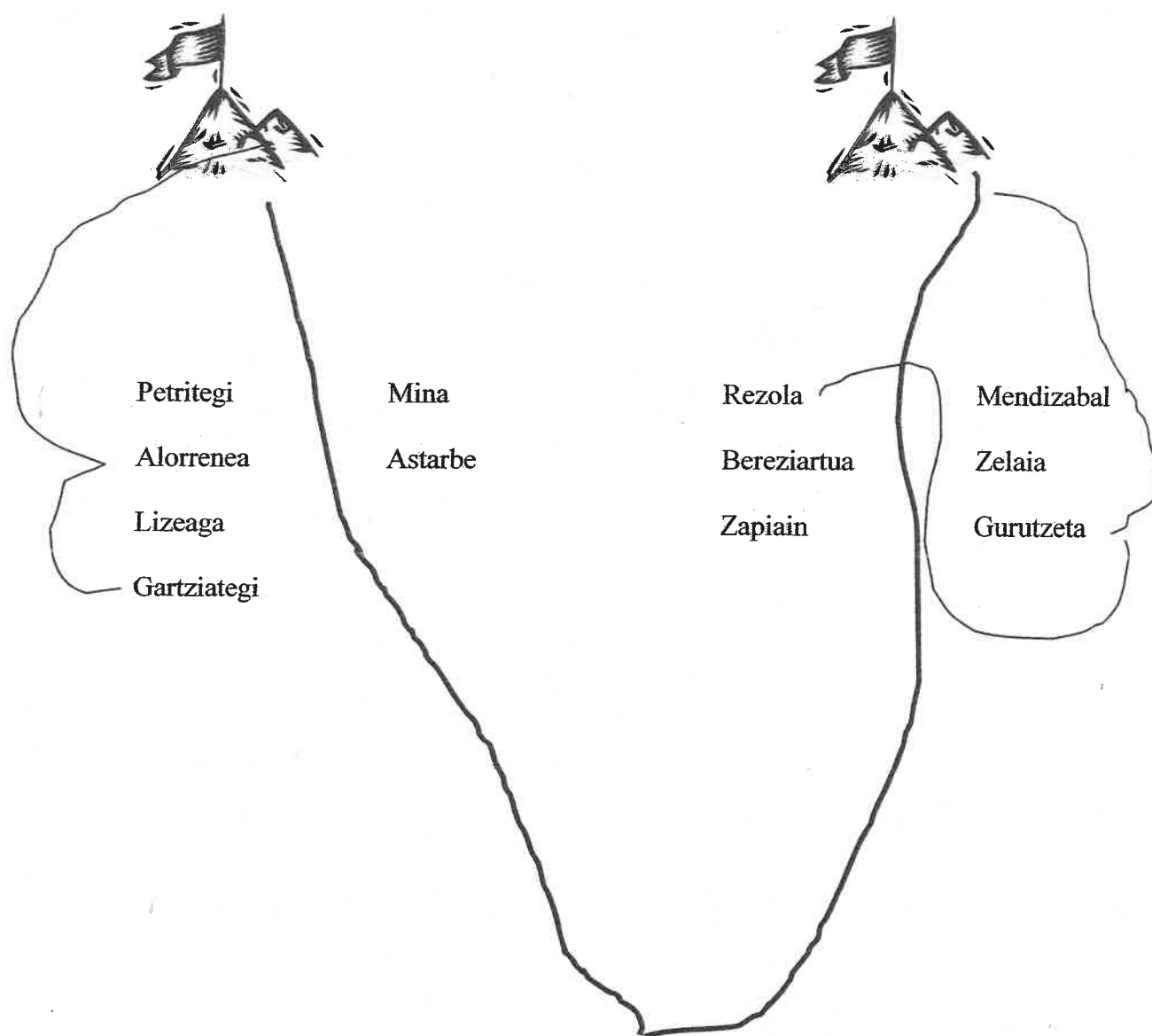
Taldeak osatzeko deitu telefono hauetara

Para formar grupos llamar a Sagardun Partzuergoa 943550575

Oharra : Bakoitzak bere hamaiketako eman beharko du (Cada participante se encargará de llevar su almuerzo).

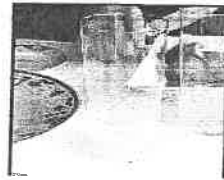
Txoritokieta

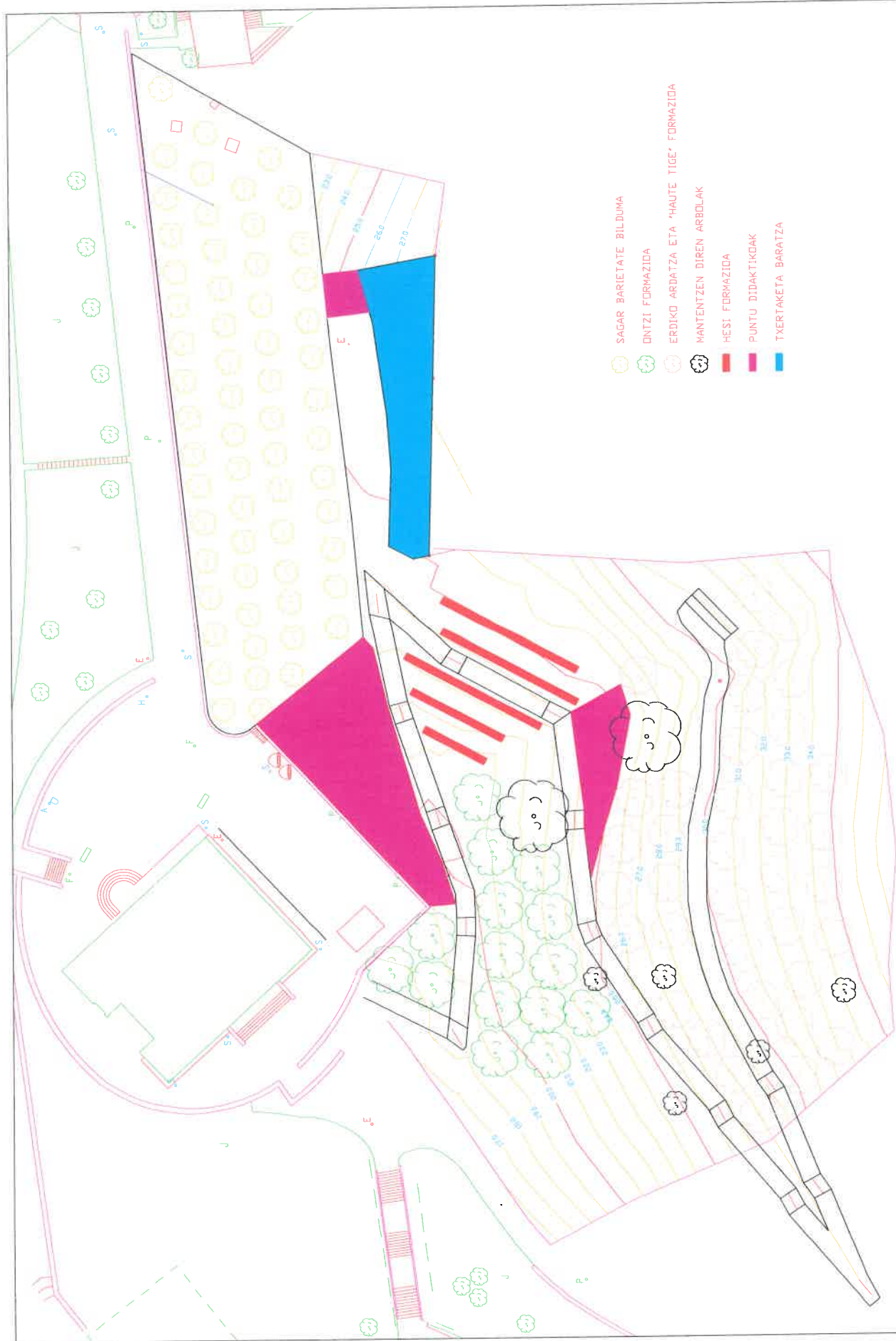
SantiagoMendi



Barandiaran Plaza

2005KO FITXA-SAGARDOAREN KATA**FICHE DEGUSTATION SAGARNO 2005****FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2005**

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		Lasto kolorekoa, erakargarria <i>Robe jaune paille</i> Amarillo pajizo atractivo
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		Fruitu helduaren usain sakona <i>Arômes puissants de fruits murs</i> Aromas potentes a fruta madura
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		Azido eta gainerako osagaien arteko oreka perfektua, bukaera zabal eta oparoarekin <i>Equilibre parfait entre tanins et autres composants, avec une finale ample et généreuse</i> Perfecto equilibrio entre taninos y resto de componentes, con un final amplio y generoso
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		Uzta bikaina eta fina <i>Excellent millésime, particulièrement riche</i> Añada excelente y particularmente rica



- SAGAR BARIETATE BILDUMA
- ONTZI FORMAZIOA
- ERDIKO ARDATZA ETA 'HAUTE TIGE' FORMAZIOA
- MANTENTZEN DIREN ARBOLAK
- HESI FORMAZIOA
- PUNTU DIDAKTIKOA
- TXERTAKETA BARATZA

DOSSIER DE PRESSE

XIII SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2005 PRESENTATION DU SAGARNO NOUVEAU

Mercredi 11/01/2006
à ASTIGARRAGA



Personnes à contacter pour plus d'information

Euskeraz y erderaz : Jose Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 6 50 94 77 04
Castellano y Français : Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 6 80 01 48 12

NOTE D'INFORMATION

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, présentation officielle du millésime 2005, fruit de l'art des SAGARDOGILES (Cidriers) de la région d'ASTIGARRAGA

Pour la 13ème année consécutive nous célébrons en ce début d'année le très attendu SAGARDO BERRIAREN EGUNA. Ce qui signifie pour les amoureux du sagarinoa pouvoir déguster le nouveau millésime 2005, tant au TXOTX, dans toutes les SAGARDOTEGIS de Euskal Herria, qu'en bouteille dans les bars, les restaurants, ou tout simplement chez soi.

Pour la troisième fois l'évènement est organisé par SAGARDUN, consortium qui regroupe les Sagardogiles (Cidriers) de la région d'Astigarraga, les associations culturelles de la ville, et la Municipalité d'Astigarraga. Le maire Bixente ARRIZABALAGA dévoilera les dernières avancées de la fameuse Sagardoetxea (Maison de la pomme et du Sagarno)

La présentation du SAGARNO 2004 aura lieu dans le Grand Salon de la Mairie d'Astigarraga le Mercredi 11 Janvier à 12H00, en présence de Jose Luis KORTA.

Une vraie personnalité du monde des sports nautiques, Jose Luis KORTA est l'actuel entraîneur de la traînière de Castro Urdiales (Cantabria) participant à la ligue ACT de Rame.

Oriotarra au grand palmarès avec 13 bannières consécutives aux régates de la concha de Donosti, 7 en tant que rameur, 3 comme patron, et 3 comme entraîneur.

Il a participé à plusieurs championnats du monde et jeux olympiques.

Les clubs auxquels il a appartenu sont Orio, Lasarte Michelin, Kaiku, Zierbana, et Castro Urdiales.

Cet Oriotarra si populaire vient de participer en compagnie de Julen Madina à « El Conquistador del fin del mundo », émission d'aventure de ETB 2 réalisée en Patagonie (Sud de l'Argentine)

<http://www.lamarinera.net/Historia.htm>

Son nom s'ajoutera ainsi à celui de toutes ces personnes qui ont contribué à la création de cette nouvelle tradition du SAGARDO BERRIAREN EGUNA. Comme en :

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA

1995, le footbaleur, Jose Mari BAKERO

1996, l'ancien sélectionneur Javier CLEMENTE

1997, le pelotari Julián RETEGI

1998, le cycliste Miguel INDURAIN

1999, le Chef Juan Mari ARZAK

2000, le physicien Pedro Miguel ETXENIKE

2001, la cycliste Joane SOMARRIBA

2002, le marathonnien Martín FIZ

2003, le cycliste Abraham OLANO

2004, les footbaleurs, Periko, Mikel y Xabi ALONSO

2005, la soprano Ainhoa ARTETA

L'hommage au SAGARDO 2005 se poursuivra à la Sagardotegi PETRITTEGI d'Astigarraga. Nous y entendrons le fameux "GURE SAGARDO BERRIA". Ce sera le signe pour les invités de ce rituel, qui, à leur tour, apprécieront les cuvées du millésime 2005.

Euskeraz y erderaz : Jose Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 6 50 94 77 04

Castellano y Français : Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 6 80 01 48 12

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2006

SOMMAIRE

- 1 / LA POMME, matière première
- 2/ LE SAGARDO, produit de haute qualité
- 3/ LA PRODUCTION, les nouvelles tendances oenologiques
- 4/ LE MARCHÉ, l'exportation stimule toujours le secteur
- 5/ LA GASTRONOMIE, le sagardo, pilier de la table basque
- 6/ LA REGION D'ASTIGARRAGA, coeur de la culture cidricole
- 7/ LE CONSORTIUM SAGARDUN, outil professionnel
- 8/ LE PORTAIL SAGARDUN.COM et son bulletin technique
- 9/ LE PROJET SAGARDOETXEA, évolutions
- 10/ PROGRAMME DETAILLE DES EVENEMENTS

1 / LA POMME. matière première

La récolte 2005, en Euskal Herria, a été courte et hétérogène selon les villages. Malgré une grande sécheresse et un rattrapage hydrique tardif, la composition des fruits en sucres et polyphénols a été correcte. Les premières livraisons significatives ont commencé au début Octobre.

Environ 7 000 tonnes ont été transformées dans la région d'Astigarraga cette année. Les pressoirs ont travaillé jusqu'à fin Novembre. Près de 20 % des approvisionnements de pommes proviennent cette année d'Euskal Herria.

2/ LE SAGARDO, produit de haute qualité

La production 2005 totale, en Euskal Herria, approche les 12 000 000 de litres (120 000 Hl). La région d'ASTIGARRAGA participe d'environ 50 % de ce total.

Cette année la pomme se caractérise par son équilibre entre tanins et sucres fermentescibles. Ce qui veut dire que nous avons obtenu un millésime généreux, même gouleyant en bouche, accompagné d'une finale particulièrement fruitée.

L'arôme est plus notoire en rétronasale, et développe un bouquet de fruits mûrs (abricot, banane, poire, ananas), proche du 2003 année très chaude également.

Le SAGARNO 2005 saura être l'ami d'une infinité de moments privilégiés.

3/ LA PRODUCTION, et les nouvelles tendances oenologiques

Cette année, à cause d'un automne chaud et d'un début de campagne très avancé, les systèmes de contrôle thermique des fermentations ont démontré toute leur raison d'être. Les préceptes du HACCP (Contrôle des risques sanitaires pour le consommateur) ont commencé à s'implanter et permettront d'augmenter encore la valeur gustative de nos crus.

Ainsi le SAGARNO actuel est un produit de qualité démontrée. Voir fiche dégustation jointe.

4/ LE MARCHÉ, l'exportation stimule le secteur

Quoique le Gipuzkoa et Euskal Herria continuent d'être le marché principal (90%), il existe des flux commerciaux en croissance à destination de Madrid, la Catalogne, les zones côtières de la Méditerranée, Paris et le sud de la France.

Dans ces zones, Astigarraga est de plus en plus perçue comme le cœur de la cidriculture basque..

5/ LA GASTRONOMIE, le sagardo pilier de la table basque

La saveur authentique du SAGARDO accompagne de manière exquise un grand nombre de plats de notre terroir. Il se marie tout spécialement avec les omelettes, les crustacés, les poissons et viandes grillées. La dégustation de boudins, de fromages, de txixtorra, se transforme en moment de gourmet quand il sont arrosés d'un délicieux SAGARDOA.

6/ LA REGION D'ASTIGARRAGA, cœur de la culture cidricole

Tout le village d'Astigarraga est impliqué dans trois événements populaires. Les deux premiers se dérouleront le Mercredi 11 Janvier : un concours de peinture pour enfants et une dégustation de sagarno au barrikote prévue dans la plupart des bars, sans oublier les pintxos d'omelette à la morue, les sardines grillées et les châtaignes. Le troisième événement, Samedi 14 Janvier, consiste en une promenade guidée qui passe permettra la visite des entrailles de plusieurs cidreries du village.

7/ LE CONSORTIUM SAGARDUN, outil professionnel

Créé en Juin 2003 le consortium SAGARDUN, voit le jour afin d'organiser et développer les activités socio-culturelles liées au secteur cidricole de la région d'ASTIGARRAGA.

Il est composé de Sagardogiles, de groupes culturels y de la municipalité d'ASTIGARRAGA.

Son Président est Bixente ARRIZABALAGA, son Secrétaire est Jose Angel GOÑI . Il est dirigé par une équipe multilingue reconnue (Jose Mari ALBERRO y Dominic LAGADEC). Le consortium est doté de tous les moyens informatiques modernes (portail internet, DVDs, bases de données d' information spécialisée, etc ...) pour apporter toute sorte de services culturels, touristiques, éducatif, de bibliothèque, muséographiques, etc ... sur tous les sujets de son champs d'action.

SAGARDUN, tel y fax 00 34 943 550 575, www.sagardun.com, info@sagardun.com

8/ LE PORTAIL WWW.SAGARDUN.COM

Ce portail est la base du projet Sagardoetxea d'Astigarraga (Maison de la pomme et du Sagardo) . Le portail www.sagardun.com est le premier lieu de rencontre de toutes les parties impliquées dans le monde cidricole d'Euskal Herria, c'est en quelque sorte la SAGARDOETXEA virtuelle.

Depuis Juin 2005 Sagardun édite un bulletin technique de vulgarisation, il traite autant les sujets liés à la culture du pommier qu'à la transformation de la pomme.

9/ UN PROJET AMBITIEUX: LA SAGARDOETXEA

Bixente ARRIZABALAGA, maire d'Astigarraga, présentera les dernières évolutions du fameux projet SAGARDO ETXEA et entre autre la mise en place d'un verger pédagogique près de l'actuelle KULTUR ETXEA.

10/ PROGRAMME DETAILLE

Voir document joint

XIII . SAGARDO BERRIA

ASTIGARRAGAN

ASTEAZKENA .
URTARRILAK
11
ENERO
MIERCOLES

Astigarragako Udal Aretoan: Salon de Plenos del Ayuntamiento

- 12:00 Prentsaurrekoa.
Rueda de prensa (mediante invitación)

PETRITEGI Sagardotegian (con acreditación especial):

- 13:30 Txalaparta soinuaz ongi-etorria.
- 13:45 Agurra.
- 14:00 Sagardoaldi berria inaguratuko da
Inaguración de la nueva campaña
- 14:30 Bertsolariek bere lana bete ostean...
- Bazkaria!
Comida

Arratsaldean Joseba Barandiaran Plazan eta tabernetan

A la tarde en la Plaza Joseba Barandiaran y en los bares (para todo el mundo)

- 17:00 Margo Lehiaketa (5 urtetik 16 urte bitarte)
Concurso de Pintura (De 5- 16 años)
- 18:30 BARRIKOTEA, Sardinak , Gaztainak eta Astigarragako Tabernariak emandako pintxoen dastaketa.
BARRIKOTE con sardinas , castañas y pinchos ofrecidos por los bares de Astigarraga

LARUNBATA
URTARRILAK
14
ENERO
SABADO

PROBAKETA

Sagardotegietatik Ibilbidea

Travesía por las sidrerías

- 9:00 Ibilbidearen hasiera, Joseba Barandiaran Plazatik.
Comienzo de la travesía en la Plaza Joseba Barandiaran

Talde bakoitzak BI Sagardotegietara joan beharko du helburu hauekin:

Cada grupo irá a dos sidrerías con la siguiente propuesta :

- Astigarragako sagastiak ezagutu (Conocer los manzanos del pueblo)
- Sagardotegia barrutik ezagutu (Conocer el proceso de elaboración en una sidrería)
- Sagardoaren dastaketa komentatu (Degustar y catar sagardoa)

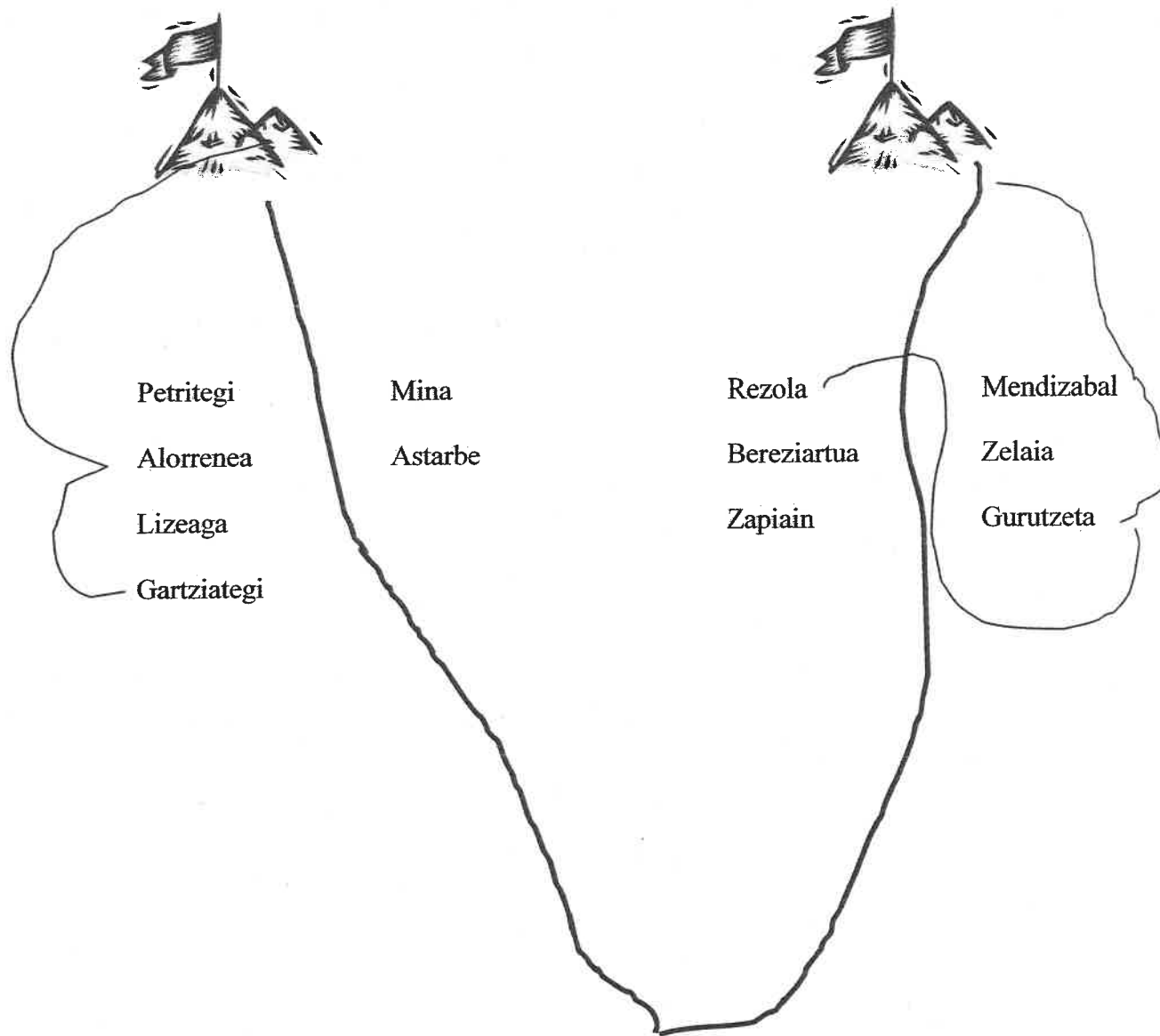
Taldeak osatzeko deitu telefono hauetara

Para formar grupos llamar a Sagardun Partzuergoa 943550575

Oharra : Bakoitzak bere hamaiketakoa eman beharko du (Cada participante se encargará de llevar su almuerzo).

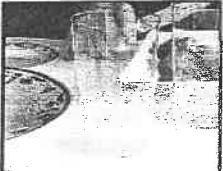
Txoritokieta

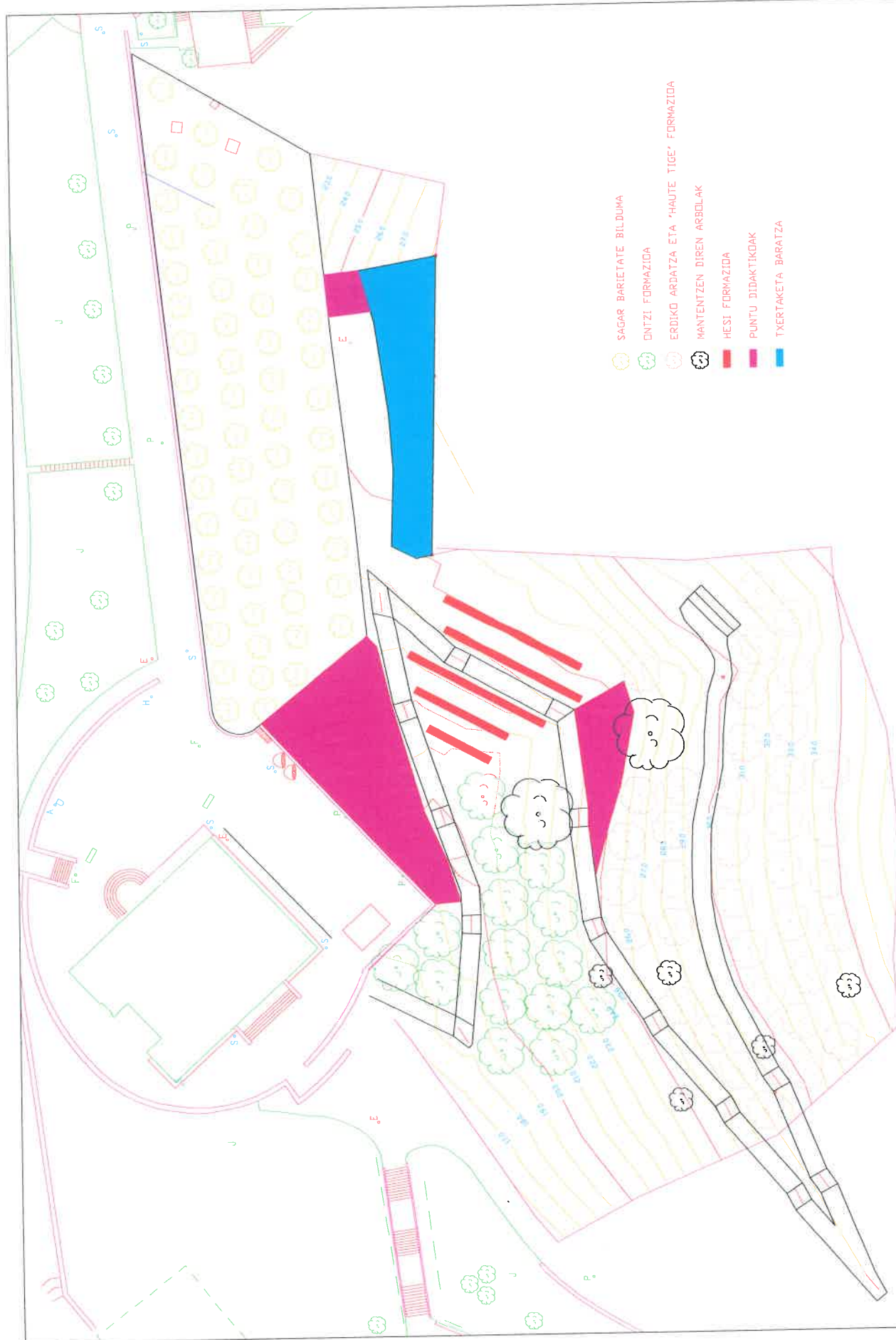
Santiago Mendi



Barandiaran Plaza

2005KO FITXA-SAGARDOAREN KATA**FICHE DEGUSTATION SAGARNO 2005****FICHA DE CATA DE SAGARDOA AÑADA 2005**

DASTATZEKO ALDIAK PHASES DEGUSTATION FASES DE CATA		IRUZKINAK COMMENTAIRES COMENTARIOS
IKUSTEAN EXAMEN VISUEL A LA VISTA		Lasto kolorekoa, erakargarria <i>Robe jaune paille</i> Amarillo pajizo atractivo
USAINTZEAN EXAMEN OLFACTIF EN NARIZ		Fruitu helduaren usain sakona <i>Arômes puissants de fruits murs</i> Aromas potentes a fruta madura
DASTATZEAN EXAMEN GUSTATIF EN BOCA		Azido eta gainerako osagaien arteko oreka perfektua, bukaera zabal eta oparoarekin <i>Equilibre parfait entre tanins et autres composants, avec une finale ample et généreuse</i> Perfecto equilibrio entre taninos y resto de componentes, con un final amplio y generoso
ONDORIOA CONCLUSION CONCLUSION		Uzta bikaina eta fina <i>Excellent millésime, particulièrement riche</i> Añada excelente y particularmente rica





S A G A R D U N
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

Astigarraga

Dasta eta Goza

Prueba y Disfruta
Gôûter c'est Aimer



SAGARDUN

SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA



Nagusia kalea 48 - 20115 Astigarraga - Gipuzkoa

TELF.: 00 34 943 550 575

FAX: 00 34 943 550 575

WEB: www.sagardun.com

E-mail: info@sagardun.com



PASTAIN

argazkiak



Bilbo -> A8 -> Donosti -> Amara -> GI 131 -> Astigarraga
 Tolosa -> N1 -> Hernani -> GI 131 -> Astigarraga
 Baiona -> A63 -> Oiartzun -> GI 3671 -> Astigarraga
 Iruña -> A15 -> Andoain -> N1 -> Hernani -> GI 131 -> Astigarraga
 Elizondo -> N 121 -> Behobia -> A63 -> Oiartzun -> GI 3671 -> Astigarraga



SAGARDUN Partzuergoa

2003ko ekainean sortu zen, **ASTIGARRAGA**ko sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduera soziokulturalak antolatzeko eta bideratzeko helburuarekin, hain zuzen ere. Partzuergoa **ASTIGARRAGA**ko Udalak, herriko kultur taldeek eta inguruko sagardogileek osatzen dute. **SAGARDUN** partzuergoko talde kudeatzailea zure esanetara daukazu, bere jardueren berri emateko.

eskaintzak

KOMUNIKABIDEAK

- 📍 Kultur ekintzen Informazioa. SagarFesta, Sagardo Berriaren eguna, Txotx Berri, Santa Ana.
- 📄 Dokumentazioa.

AGENTE TURISTIKOAK

- 📍 Bazkari eta afari erreserbak.
- 📍 Bisita gidatuak.
- 📍 Turismo dokumentazioa.

ZALEENTZAT

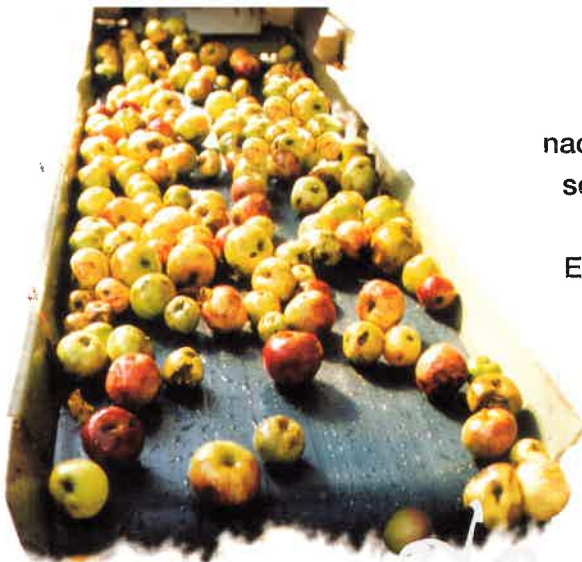
- 📍 Katak, dastaketak, ikastaroak.
- 📍 Bidai monografikoak.
- 📍 Publikazioak (Erreportaiak, Aldizkariak eta abar).
- 📍 Dokumentazio teknikoa.

IKASLEENTZAT

- 📍 Bekak.
- 📍 Ikerkuntza.
- 📍 Bisita gidatuak.

Informazio gehiago

00 34 943 550 575



Más información

00 34 943 550 575

El Consorcio SAGARDUN

nace en junio del 2003 para organizar y desarrollar las actividades socio-culturales relacionadas con el sector sidrero del municipio de **ASTIGARRAGA**.

Está formado por sagardogiles de la zona, grupos culturales y el Ayuntamiento de **ASTIGARRAGA**.

El equipo gestor de **SAGARDUN** está a su disposición.

ofertas

MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- ☉ Información Eventos culturales SagarFesta, Sagardo Berriaren eguna, Txotx Berri, Santa Ana.
- ☉ Documentación general.

AGENTES TURÍSTICOS

- ☉ Reservas de comidas, cenas.
- ☉ Visitas guiadas.
- ☉ Documentación turística.

AFICIONADOS

- ☉ Cursos, catas, degustaciones, etc.
- ☉ Viajes monográficos.
- ☉ Publicación de revistas.
- ☉ Documentación técnica.

ESTUDIANTES

- ☉ Becas.
- ☉ Investigación.
- ☉ Visitas guiadas.



SAGARDUN Partzuergoa

2003ko ekainean sortu zen, **ASTIGARRAGA**ko sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduera soziokulturalak antolatzeko eta bideratzeko helburuarekin, hain zuzen ere. Partzuergoa **ASTIGARRAGA**ko Udalak, herriko kultur taldeek eta inguruko sagardogileek osatzen dute. **SAGARDUN** partzuergoko talde kudeatzailea zure esanetara daukazu, bere jardueren berri emateko.

eskaintzak

KOMUNIKABIDEAK

- ☉ Kultur ekintzen Informazioa. SagarFesta, Sagardo Berriaren eguna, Txotx Berri, Santa Ana.
- ☉ Dokumentazioa.

AGENTE TURISTIKOAK

- ☉ Bazkari eta afari erreserbak.
- ☉ Bisita gidatuak.
- ☉ Turismo dokumentazioa.

ZALEENTZAT

- ☉ Katak, dastaketak, ikastaroak.
- ☉ Bidai monografikoak.
- ☉ Publikazioak (Erreportaiak, Aldizkariak eta abar).
- ☉ Dokumentazio teknikoa.

IKASLEENTZAT

- ☉ Bekak.
- ☉ Ikerkuntza.
- ☉ Bisita gidatuak.

Informazio gehiago

00 34 943 550 575

2006 TXOTX 2006



ASTIGARRAGA

Dasta eta Goza

Prueba y Disfruta

Goûter c'est Aimer



Astigarragako Udala



www.sagardun.com

GOZA EGUN ZORAGARRI BATEZ

- Lekua aldez aurretik erreserbatuz
- Arropa eta zapata egokiak jantziaz
- Zortziak inguruan iritsiz
- Sagardogilearen izpideak jarraituz
- Edalontzia txotxean ondo jarriaz eta gutxi betez
- Sagardoa Begiratzuz, Usaituz eta Dastatuz
- Ondokoekin sensazioak konpartituz
- Edalontzia mahaiara hutsik eramanez
- Seinaleztutako lekuetan aparkatuz
- Herritarren loa errespetatuz

DISFRUTA DE UN DIA INOLVIDABLE

- Reservando sitio con antelación
- Llevando ropa de abrigo y calzado adecuados
- Llegando sobre las 20:00
- Siguiendo las pautas del sagardogile
- Cogiendo el vaso adecuadamente y llenando poco
- Mirando ,Oliendo y Saboreando
- Compartiendo sensaciones con el vecino
- Llevando el vaso vacío a la mesa
- Aparcando en los sitios señalizados
- Respetando el descanso de los vecinos

PROFITES D'UN MOMENT INOUBLIABLE

- En réservant à l'avance la cidrerie
- En étant chaudement vêtu et chaussé
- En arrivant à la cidrerie vers 20h00
- En suivant les conseils du sagardogile
- En tenant le verre avec classe
- Te servant de petites quantités à la fois
- En regardant , humant , et dégustant
- En commentant tes impressions avec ton voisin
- En revenant la verre vide à table
- En utilisant les parkings publics réservés à cet effet
- En pensant à revenir vite
- Sans oublier que d'autres personnes sont déjà couchées car elles ont besoin de sommeil

• Edozein arazotarako udaltzainei deitu 943 33 52 30 • Para solicitar cualquier ayuda llamen a la policía municipal 943 33 52 30
• En cas de problème la police municipale est à votre service 00 34 943 33 52 30