



Astigarragako Udala

SAGARDO BERRIAREN

EGUNA

1996



Astigarragako Udala

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 1996

Datorren ostiralean, hilak 19, sagardo denboraldia hasiko da Astigarraga eta bere eskualdean. Kanpainari izen handiagoa emateko, sagardogileek "Sagardo Berriaren Eguna" ospatzen dute, sagardo berria ofizialki aurkeztuz eta, sinbolikoki, lehen kupela irekitzeko protagonismoa pertsonaia ezagun bati emanaz.

Sagar uzta ugaria eta kalitatezko sagardoa

Uda bero eta lehorrak aurreratu egin du uzta, oso ondo heldu da sagarra eta ondorioz, kalitatezko sagardoa izango da aurtengoa.

Iazko salmenta honek bultzatuta eta sagarraren uzta ona ikusita, sagardogileek %10 eta %15 bitartean handitu dute produkzioa. Kalitate aldetik egin diren aurrikuspenen arabera, aurten ere jendeak sagardoa oso ondo hartuko duela eta kontsumoak gora egiten jarraituko duela espero da, azken urteetan egin duen neurrian.

Adituek diotenez, aurtengo sagardoa "leuna, lurrintsua eta zapore onekoa da, edatera bultzatzen duen horietakoa". Hori orokorrean, sagardogile bakoitzak bere ikuitua ematen bait dio.

Gipuzkoako Foru Aldundia sagarrondoan landa zabaltzeko eskaintzen ari den laguntzak emaitza onak eman ditu. Aurten, 7 milioi litro sagardo egiteko erabili diren 10 milioi kilo sagarren erdia, gutxi gora behera, bertako sagarrondioetatik ateratakoa da.

Astigarraga, sagardoaren hiriburu

Astigarragak Gipuzkoako sagardo ekoizpen nagusia biltzen du eta Euskal Herriko sagardoaren erdigune dela esan daiteke, izan ere, jendeak udalerraren izena sagardoarekin erlazionatzen baitu eta alderantziz.

Antzinako edari honek historian zehar ospe eta gainbehera garaiak ezagutu ditu. Baina garairik latzenetan ere, tradizioari eutsi dioten sagardogileak izan ditugu hemen, horri esker Astigarraga sagardoaren hiriburu bezala ezagutzen da.



Astigarragako Udala

Kontsumatzaileak aurten berriro ere edari natural hau bere bizitzaren lehen fasean dastatzeko aukera izango du, urte guztiko kontsumorako merkatuan saltzeko botilaratu baino lehen. Aukera hori pribilegiotzat jo daiteke, oso produktu gutxik eskaintzen baitute kontsumatzailea eta ekoizlearen arteko harreman zuzen hori.

Astigarragako sagardogileen profesionaltasuna eta edarian lortutako kalitateari esker, sagardoak izen handia hartu du Euskal Herrian eta merkatu berriatera zabaltzen hasi da.



Astigarragako Udala

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 1996

El próximo viernes, día 19, tendrá lugar la apertura de la temporada de sidra en Astigarraga y su comarca. Para dar realce a la campaña, los sidreros festejan el "Sagardo Berriaren Eguna" (Día de la Sidra Nueva) en el que presentan oficialmente la nueva sidra y ceden a un personaje popular el protagonismo de abrir simbólicamente la primera barrica.

Cosecha de manzana abundante y sidra de calidad

Un verano cálido y seco ha traído esta temporada una cosecha adelantada y una maduración perfecta, lo que redundará en una sidra de gran calidad.

Animados por las fuertes ventas del pasado año y ante la buena cosecha de manzana, los sidreros han incrementado la producción de sidra natural entre un 10% y un 15%. Las perspectivas de calidad hacen pensar que durante el presente año la sidra tendrá gran aceptación entre el público y el consumo seguirá en la línea ascendente de los últimos años.

Los especialistas califican la nueva sidra como "suave, aromática y de buen paladar, de la que invita a beber". Esto en términos generales, ya que cada sidrero aporta su toque personal.

El apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa para extender la plantación de manzanos está dando buenos resultados. Aproximadamente más de la mitad de los 10 millones de kilos de manzana utilizada para elaborar los 7 millones de litros de sidra producidos este año proceden de manzanos autóctonos.

Astigarraga, capital de la sidra

Astigarraga concentra la producción de Gipuzkoa y continua siendo el centro emblemático de la sidra en Euskalherria hasta el punto de que el público asocia el nombre de la localidad al producto y viceversa.

Este producto ancestral ha atravesado a lo largo de su historia periodos de esplendor y de decadencia. Pero hasta en las épocas más difíciles siempre hubo en esta localidad sidreros decididos a mantener esta tradición, lo que le ha valido a Astigarraga el ser reconocida como la capital de la sidra.

*COSECHA
KILOS
(17700)*



Astigarragako Udala

El consumidor tendrá nuevamente este año el privilegio de catar este producto natural en la primera fase de su vida antes de que pase a la botella para su consumo en el mercado a lo largo de todo el año. Esa vivencia supone un auténtico privilegio, ya que existen muy pocos productos que favorezcan esa relación directa entre el consumidor y el productor.

La profesionalidad de los sidreros de Astigarraga y la alta calidad obtenida en el producto han permitido que la sidra sea altamente valorada en Euskalherria y que comience a extenderse por nuevos mercados.

Astigarraga, 16 de Enero de 1996