Astigarragako Udala

AWARO-
33 52 32
ANA REYES

SAGARDO BERRIA
1998

Foru Enparantza, 13
Tel. 943-33 50 50 - Fax 943-33 52 44
20115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa

Astigarragako Udala

SAGARDO BERRIA
1998

Ostiralean, hilak 16, emango zaio hasiera Astigarraga eta bere eskualdeko sagardo denboraldiari. Kanpainari ospea emateko, sagardogileek «Sagardo berriaren eguna» ospatzen dute. Bertan, sagardo berria ofizialki aurkeztu eta pertsonaia ezagun batek, sinbolikoki, lehen kupela irekitzen du. Aurten Miguel Indurainek irekiko du txiria. Aurreko edizioetan Julian Retegi, Joxe Mari Bakero, Javier Clemente eta Andoni Egaña, orduan bere lehen txapela irabazi berri zuena eta oraintsu berriro lortu duen, izan dira lehenbiziko kupela ireki dutenak.

Kalitatezko sagardoa

Bertako sagarrak aurreko urteetan izan zuen susperraldiari eutsiz, denboraldi honetako uzta ere ona izatea espero zen. Baina iazko eguraldi gorabeheratsuaren ondorioz, udan eurite ugar eta irailaren 15etik aurrera lehortea izan baitziren, sagarra ez zen zuhaitzean behar bezala heldu. Hori dela eta, bertako sagarraren uzta aurreko urteetan baino urriagoa izan da. Iaz erabilitako sagar kopuru osoaren %65 bertakoa izan zen bitartean, aurten %45 inguruan ibiliko da.

Ezohiko eguraldi honek sagardoan izango duen eragina alkoholaren graduazioan islatuko da soilik, aurtengo produktuaren alkohol maila dezima gutxi batzurengatik ez baita 6 graduetara iritsiko. Sagardo berriak hala ere eutsi egingo dio azken urteetako kalitateari eta baita produkzioari ere: 8 milioi litro egin dira aurten eta zatirik handiena Astigarraga eta inguruko eskualdean produzitutakoa da.

Produzitzaile eta kontsumitzailearen arteko harreman zuzena

Kalitatezko eta ondo aurkeztutako produktua egiteko sagardogileak egiten ari diren ahaleginak emaitzak ematen jarraitzen du, izan ere, gero eta kontsumitzaile gehiago baititu sagardoak batik bat produktu naturala delako eta alkohol maila baxua duelako. Gaur egun, teknologia modernoa sagardogile bakoitzaren artisautza ohiturekin nahasten da edariari bakoitzak bere ikutua ematen diolarik. Horregatik bizi-bizi jarraitzen du kupelatik zuzenean egiten den probaketak. Hain zuzen ere, kuntsumitzaileak produzitzailearekin duen harreman zuzen horrek bereizten du batez ere sagardoa beste kontsumo produktuetati.

Foru Enparantza, 13
Tel. 943-33 50 50 - Fax 943-33 52 44
20115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa

Nahiz eta produkzioaren zatirik handiena Gipuzkoan eta inguru hurbilenean kontsumitzen den, piskanaka piskanaka ari da sagardoa naturala beste zonaldeetara ere iristen, gero eta gehiago dira edari honen kalitateaz ohartu eta behin probatuz gero errepikatzen dutenak.

Astigarraga, sagardoaren hiriburu

Astigarragak Gipuzkoako produkzio biltzen du eta Euskal Herriko sagardoaren gune nabarmenena izaten jarraitzen du. Ondo irabazitako ospea da hau, bertako sagardogileek produktuaren gainbehera garaian behar bezala tradiziori eusten jakin zutelako. Ia desagertzear egon zen bertako produktu honek astigarragatarren adore eta ohiturarekiko begiruneari esker iraun zuen.

Aurten berriro ere, kontsumitzaileak edari natural hau bere bizitzaren lehen fasean probatzeko aukera izango du urte guztian edateko botilaratu eta merkaturatu baino lehen.

Astigarraga, 1998ko urtarrilak 14

Foru Enparantza, 13
Tel. 943-33 50 50 - Fax 943-33 52 44
20115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa

Astigarragako Udala

SAGARDO BERRIA
1998

Este viernes, día 16, 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 kupela. Este año le ha correpondido abrir el *txiri* a Miguel Indurain. En ediciones anteriores estuvieron presentes el pelotari Julián Retegi, José María Bakero, Javier Clemente y el entonces y ahora nuevamente campeón de bertsolaris, Andoni Egaña.

Sidra de calidad

Se esperaba una buena cosecha de manzana lo que hubiera permitido continuar la racha de recuperación de la fruta autóctona. Sin embargo, la accidentada climatología del pasado año, con fuertes lluvias en verano y sequía a partir del 15 de setiembre, impideron una maduración normal de la manzana en el árbol. La cosecha de manzana autóctona ha sido, por tanto, menor que otros años. Si la pasada temporada alcanzó el 65% del total, en esta ocasión no supera el 45%.

El efecto de la anómala meteorología se refleja tan sólo en una pequeña reducción de la graduación alcohólica de la sidra que este año no alcanza por unas décimas los 6 grados. La sidra nueva, sin embargo, mantiene su calidad y la producción se ha estabilizado en 8 millones de litros, de los que la mayor parte se producen en Astigarraga y su comarca.

Relación directa entre el productor y el consumidor

El esfuerzo de los sidreros por elaborar un producto de gran calidad y bien presentado sigue dando sus resultados y son cada vez más los consumidores que se acercan a la sidra como producto natural y de baja graduación alcohólica. Hoy día la moderna tecnología se combina con la tradición artesanal y el saberhacer de cada sidrero que le da a este producto natural un toque personal. De ahí que se mantenga el rito de la cata de las kupelas en cada bodega. Precisamente, ese contacto directo entre el productor y el consumidor es uno de los aspectos que diferencian a la sidra de otros productos de consumo donde esa relación no existe.

Foru Enparantza, 13
Tel. 943-33 50 50 - Fax 943-33 52 44
20115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa

Aunque la mayor parte de la producción sigue consumiendose en Gipuzkoa y su entorno más próximo, poco a poco la sidra natural se sitúa con fuerza en otras zonas, demandada por el consumidor que aprecia la calidad de estos caldos y que una vez que prueba la sidra repite.

Astigarraga, capital de la sidra

Astigarraga concentra la producción de Gipuzkoa y continúa siendo el centro emblemático de la sidra en Euskalerria. Esta fama la tiene bien ganada por haber sido sus sidreros los que supieron mantener la tradición en los momentos de declive de este producto autóctono que estuvo a punto de desaparecer y que se mantuvo gracias al tesón y al respeto a la tradición de los astigarragatarras.

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.

Astigarraga, 14 de Enero de 1998