



SAGARDO BERRIA

1999





SAGARDO BERRIA

1999

Hilaren 15ean, San Sebastian eguneko jaiaren aurreko ostiralarekin bat etorritik, Astigarraga eta bere inguruko sagardo garaiaren aurkezpena egingo da. Kanpainari indar handiago emateari begira, sagardoazaleek "Sagardo Berriaren Eguna" ospatzen dute, sagardo berriaren aurkezpen ofiziala egiteko, eta pertsonaia ospetsu bati ematen zaio sinbolikoki lehen kupela irekitzearen aukera berezia. Aurten Juan Mari Arzaki egokitu zaio txiria irekitzea. Aurreko urteetan Miguel Indurain txirrindularia, Juli n Retegi pilotaria, Jos, Mari Bakero, Javier Clemente eta Andoni Egaña bertsolaria aritu izan dira.

Uzta berria

Egin duen eguraldi egokiari esker bertako sagarra oso ondo heldu da, eta kalitate oso ona eman du. Kantitateari dagokionez, berriz, uzta urria izan da, beste hainbat lekutan gertatu den bezalaxe, eta hornitzeko zailtasunak izan dira, sagarra ohiko bideetatik kanpo bilatzera behartuz. Lehen gaiaren urritasun horren ondorioz, prezioen igoera bat egin beharra gertatu da.

98ko uzta gorputz handiko sagardoekin dator, kolore berdexka baino horixka gehiago, lasaiagoa eta botilan ondo moldatuko dela aurreikus daitekena. Hitz batean esateko, ohiko sagardoaren antz handiagoko sagardoa izango da aurtengoa.

Ekoizpen kopurua iazkoaren parekoa edo zertxobait gutxiago izango dela uste da, 8 milioi litro ingurukoa.

Sagardotegiak Interneten

Eskualdeko Sagardoazaleek, Gipuzkoako Foru Aldundiko IZFE zerbitzu informatikoen enpresa publikoaren eta Astigarragako Udalaren laguntzarekin, web orri bat jarri dute Interneten produktua eta bere historia ezagutaraziz, eta sagardotegien zerrenda biltzen du beren helbide, telefono eta ezaugarriak adieraziz. Informazio hori guztia eskuratzeko nahikoa da munduaren edozein bazterretik www.gipuzkoa.net/sagar-biho tekleatzea.

Sagardo Etxea abian

Astigarragak Gipuzkoako ekoizpenaren zati nagusia biltzen du, eta sagardoaren Euskal Herriko hiriburutzat jotzen da. Hortik sortzen da sektorearen interesa herrian Sagardoaren Etxea abian jartzeko, bertako gai honen inguruko kultura jende guztiari ezagutarazteko asmoz.



Urte luzeetan zehar sagardoa egiteko erabili izan diren tresnen inguruko azalpena eginez Astigarragan erakusketa antolatu zenean urrats garrantzitsua egin zen Sagardo Etxea eraikitzeko bidean, eta oraingoan erabateko bultzada eman zaio.

Gaur egun, oinarrizko proiektua osatzen ari dira Sagardo Etxeak nola izan behar duen egituratzeko, eta proiektu hori sagardozaileen sektore guztiari erakutsiko zaio bere iritzia eman dezan. Zentzu honetan Astigarragako Udala haren kokapenerako Larraburun 400.000 m²ko lantalurra lagatzeko prest dago.

Behin-betiko Sagardo Etxea eratzen den bitartean, Udalak eranskin bat egokituko du Kultur Etxean, leku paregabe batean Astigarragaren erdi-erdian. Bertan erakusketa iraunkor zabal eta guztiz osatua prestatuko da sagardoaren inguruan, gaur egun jendearentzat zabalik dagoen behin-behineko erakusketarekin eta sagardozaileek nahiz partikularrek egindako ekarpenekin horniturik.



SAGARDO BERRIA 1999

EL próximo día 15, coincidiendo con el viernes anterior a la festividad de San Sebastián, tendrá lugar la presentación de la temporada de la sidra en Astigarraga y su comarca. Para dar realce a la campaña, los sidreros celebran el "**Sagardo Berriaren Eguna**" en el que presentan oficialmente la nueva sidra y ceden a un personaje destacado el protagonismo de abrir simbólicamente la primera *kupela*. Este año le ha correspondido abrir el *txiri* a Juan Mari Arzak. En ediciones anteriores estuvieron presentes el ciclista Miguel Indurain, el pelotari Julián Retegi, José María Bakero, Javier Clemente y el bertsolari Andoni Egaña.

Nueva cosecha

La buena climatología ha facilitado el que la manzana del país haya tenido una buena maduración, obteniéndose una buena calidad. Respecto a la cantidad, sin embargo, la cosecha ha sido escasa, fenómeno que se ha dado también en otros lugares y ha supuesto dificultades en el suministro, obligando a buscar manzana fuera de los circuitos habituales. Como consecuencia de esta escasez de la materia prima, el sector se ha visto obligado a una ligera subida de los precios.

La cosecha del 98 se presenta con sidras de mucho cuerpo, con una tonalidad de color más amarillenta que verdosa, más tranquila y que tendrá previsiblemente un buen comportamiento en botella. En definitiva, el producto de esta temporada presenta un mayor parecido con la sidra tradicional.

La producción se estima que será similar o algo inferior a la del año pasado, rondando los 8 millones de litros.



Las sidrerías en Internet

Los sidreros de la comarca, con el apoyo de la empresa pública de servicios informáticos de la Diputación Foral de Gipuzkoa, IZFE, y el Ayuntamiento de Astigarraga, han puesto en marcha una página web en Internet en la que se describe el producto y su historia y se recogen las sidrerías con su ubicación, su teléfono y las características de los establecimientos. Para acceder a toda esta información basta con teclear desde cualquier parte del mundo www.gipuzkoa.net/sagar-biho

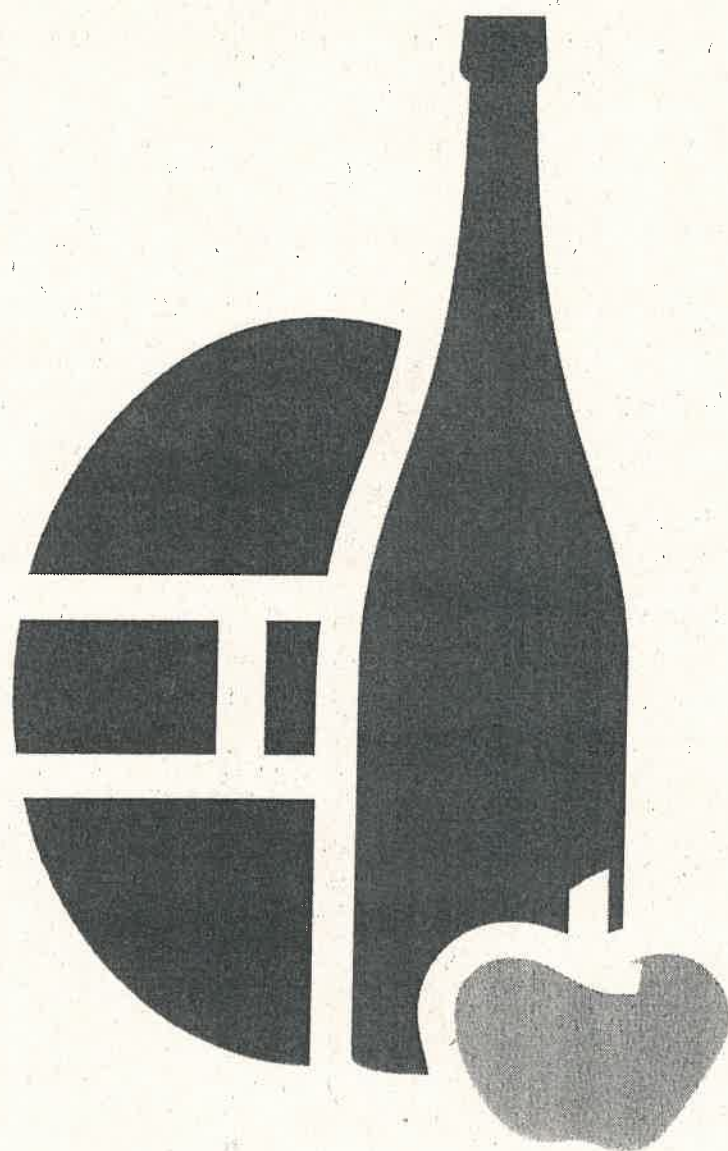
La Sagardo Etxea en marcha

Astigarraga concentra la mayor parte de la producción en Gipuzkoa y es considerada la capital de la sidra en Euskal Herria. De ahí el interés del sector en favorecer la puesta en marcha en el municipio de la Sagardo Etxea que permita divulgar al gran público la cultura que existe en torno a este producto autóctono.

Si la organización en Astigarraga de una exposición que hace un recorrido por los instrumentos que a lo largo de la historia se utilizaron para la elaboración de la sidra fue considerada un paso para la puesta en marcha de la Sagardo Etxea, ésta ha recibido un impulso definitivo para su creación.

Actualmente, se está redactando un proyecto básico para definir la Sagardo Etxea, proyecto que será sometido a la consideración de todo el sector sidrero. En esta línea, el Ayuntamiento de Astigarraga está dispuesto a ceder un terreno rural de 400.000 m² en Larraburu para su ubicación.

Mientras se construye la Sagardo Etxea definitiva, el Ayuntamiento va a habilitar un anexo a la Casa de Cultura, en un lugar privilegiado en pleno centro de Astigarraga, en el que se creará una amplia y completa exposición permanente en torno a la sidra que se nutrirá de los fondos que componen la exposición provisional que actualmente está abierta al público y de nuevas aportaciones de sidreros y particulares.



SAGARDOAREN
BIHOTZA

A S T I G A R R A G A

Conforme a una serie de encuentros entre el Ayuntamiento de Astigarraga y los representantes del sector sidrero de la comarca, se llegó a la conclusión de que llegaba el momento de potenciar la imagen de la localidad como una clara representante del auténtico espíritu y origen de la sidra.

Debido a ello surgió el concepto de capitalidad del producto, perfectamente definido y representado en el Logotipo cuya leyenda, SAGARDOAREN BIHOTZA (corazón de la sidra), refleja inequívocamente el contenido del mensaje que, acompañado de los elementos gráficos que forman el Símbolo, constituyen globalmente una perfecta relación concepto-imagen.

Para ello se han utilizado los tres pilares básicos del sector: tradición (barrica), producto (botella) y materia prima (manzana).

Todo este conjunto de elementos que constituyen la nueva Marca Corporativa, son los que conformarán a partir de ahora esta nueva identidad y que, aplicando fielmente las pautas marcadas en este manual, dará como resultado una correcta implantación.