

INFORMAZIO-OHARRA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA, 2003ko uztaren aurkezpen ofiziala, ASTIGARRAGA inguruko sagardogileen artearen emaitza.

Azkeneko hamaika urteetan bezalaxe, aurtengoaren hasieran ere, hainbeste itxarotako SAGARDO BERRIAREN EGUNA ospatuko dugu. Egun horrek aukera eskainiko die sagardozaleei 2003ko uzta berriaz gozatzeko, bai Euskal Herriko sagardotegi guztietan txotx eginez, bai ostalaritzako establezimenduetan eta etxeetan botilaratutako sagardoa edanez.

Aurten, lehenengo aldiz, egun horretako ekintzak SAGARDUN partzuergoak, Astigarragako Udala, herriko kultur elkarteak eta Astigarraga inguruko sagardogileak biltzen dituen ekimenaren emaitza denak, antolatu ditu.

2003ko SAGARDOAREN aurkezpena ASTIGARRAGAKo udaletxeko batzar-aretoan egingo da asteazkenean, urtarrilaren 14an, 12:00etan. Bertan izango dira Periko, Mikel eta Xabi ALONSO.

Periko, Mikel eta Xabi ALONSO tolosarrak Gipuzkoako futbolari eta, zehatzago, Errealari, egindako ekarriarengatik dira ezagunak.

Perikok Errealean ez ezik, Bartzelonan eta Sabadellen ere jokatu zuen. Grina eta buru-belarri aritzeko gaitasun handiko gizona izaki, hainbatetan jokatu zuen nazioartean. Jokatzeari utzita, entrenatzaile gisa jarraitu zuen lanean.

Aitaren antzera, bi semeek, Mikel eta Xabik, Errealeko lehen taldean jokatzen dute. Xabi klase handieneko estatuko futbol-jokalarien artean dute askok eta hainbat partidu jokatu ditu selekzioarekin.

Bide horretatik, SAGARDO BERRIAREN EGUNA deituriko tradizio berri hau sortzen lagundu duten beste hainbatekin egingo du bat ALONSO familiak. Pertsona horien artean honakoak aipa ditzakegu:

- 1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.
- 1995, José Mari BAKERO futbolaria
- 1996, Javier CLEMENTE orduko selekzioko hautatzailea
- 1997, Julián RETEGI pilotaria
- 1998, Miguel INDURAIN txirrindularia
- 1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria
- 2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria
- 2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia
- 2002, Martín FIZ maratoilaria
- 2003, Abraham OLANÓ txirrindularia

2003ko SAGARDO BERRIAREN EGUNeko ekitaldiek Astigarragako PETRITEGI sagardotegian jarraituko dute eta bertan entzun ahal izango diegu "HAU DA ASTIGARRAGAKO SAGARDO BERRIA" esaldia ALONSO familiako kideei.

Hasierako erritu horretara gonbidatutakoek 2003ko sagardoa dastatu eta horren inguruko iruzkinak egingo dituzte.

PRENTSA-TXOSTENA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2004

Asteazkenean, 2004ko urtarrilaren 14an,
ASTIGARRAGAn



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2004

AURKIBIDEA

- 1 / SAGARRA, lehengaia
- 2/ SAGARDOA, emaitza
- 3/ PRODUKZIOA, eta enologiaren 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

1 / SAGARRA, lehengaia

Euskal Herrian 2003an izandako uzta ezohikoa dela esan dezakegu, oso goiztiarra izan baitzen, ohikoarekin alderatuta. Hori 2003ko udan egin zuen aparteko beroaren ondorio izan da, beroaren eraginez garaia baino lehen heldu direlako frutak oro har eta sagarra bereziki.

Abuztuaren erdialdean zuhaitzen zama egokia zela ikusi bazen ere, uztaren amaierako emaitzak kanpoko bilketara —batez ere Normandia eta Britainia iparraldekoa, udan hotz izan ohi diren inguruetara— jotzera behartu gaitu. Gogoan izan inguru horietan euskal barietateak aldatu direla Erdi Aroaren amaieraz geroztik. Horien artean Bisquette (Bizkaitarra) barietatea izan da ezagunena, sagar berde gozo-mikatza.

ASTIGARRAGA inguruan 7000 tona inguru landu dira. Hori 300 kamioka sagarren edo 300 hektareako produkzioaren parekoa da.

2/ SAGARDOA, kalitate handiko produktua

Euskal Herriko 2003ko uzta 12.000.000 litro ingurukoa da guztira. ASTIGARRAGA inguruan egin da guztizko produkzio horren %50, gutxi gorabehera.

Edariak lotura estua izan ohi dute lehengaiaren kalitatearekin, baina baita sagardogileak urtez urte duen erronkari, lehengai gisa erabiltzen duen sagarraren konposizioarekin zerikusia duenari, erantzuteko duen artearekin ere.

Aurten sagarrak hartzi daitezkeen eta hartzigarrien ekintzaren ostean alkohola eta glizerola sortzen dituzten azukre ugari izatea izan du ezaugarri. Hori dela eta, ahoan eskuzabala den sagardoa lortu dugu, tanino bikain ugarien ondorioz amaiera luzekoa dena.

Aroma gehiago hautematen da sudur-atzean sudurrean bertan baino, fruta helduari (udare, arbeletzeko, banana nahiz ananari) dagokion bouquet-arekin. 2002ko sagardoak nabarmena izan zuen zitrikoen (arabi sagarraren eta limoiaren) norabidea aromari zegokionez.

2003ko SAGARDOAk egingo die, zalantzarik gabe, bere ekarria bazkari eta afariei.

3/PRODUKZIOA eta enologiaren joera berriak

Upategiak eraberritzeko egindako lanek aurtengoan izan dute eragin betea, izan ere, hotza kontrolatzen duten instalazioetan ez da izaten beroaren zoritxarreko eraginik.

Dagoeneko orokortu den hondarra kentzeko prozesuak hartzitzen utzitako muztioaren kalitatea hobetzen laguntzen du, hasierarik bertatik desagerrarazten dituelako botilan sagardoa gordetzeko garaian akatsak sortzen dituzten hondar ilunak.

Azkenean, kontrolatutako hartzitzeak handitu egiten du sagardoaren indar aromatikoa. 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, baina badira hazten ari diren merkataritzako fluxuak, Madril, Katalunia, Mediterraneoko

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

itsasertza, Paris eta Akitania helburu dituztenak. Inguru horietako euskal tabernetan eta pintxo-tabernetan sagardoaren kontsumoak gora egitearen ondorioz eta gure SAGARDOA beren erakusleihatik jartzearen alde agertuz, banaketa sustatu dute, gure produktua gero eta gehiago hurbiltzeko kanpoko zaleei. Gaur egun hainbat markatako etiketak frantsesera edo ingelesera itzuli dituzte eta hori hasiberria den esportazio-merkatuaren isla dugu.

5/ GASTRONOMIA, sagardoa euskal mahaiaren zutabe

Zapore jatorreko SAGARDOA laguntzaile bikaina da gure lurrian ohiko diren plater ugariarako. 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 sagardogileek beti eutsi izan diote beren jardunari, baita Gerra Zibilaren garaian ere, nahiz eta garai horretan sagardotegi gutxi izan aukera beren ateak zabalik izateko. Sagardotegi horiek izan ziren gure kulturaren fenomeno tradizional horri eusten lagundu duten beste hainbaten sorburu. Ohitura horretan beti izan du bere txokoa ASTIGARRAGAk, eta bertakoen laguntzari esker biziraun ahal izan du usadio zaharrak.

Hori du sorburu, hain zuzen ere, "Sagardoaren Bihotza" esapideak, ASTIGARRAGA inguruko estila definitzeko aukeratutakoak. Horixe da SAGARDUN partzuergoaren, ondoren deskribatuko dugun ekimen berri eta berritzailearen, bidez ezagutarazi eta sustatu nahi den kultur estila.

7/ SAGARDUN PARTZUERGOA, bitarteko profesionala

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

Partzuergoa sagardogileek, kultur taldeek eta Astigarragako Udalak osatzen dute.

Bertako lehendakaria Iñaki IRIGOIEN LUKANBIO 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, museoaren eta abarren inguruko zerbitzuak eskaintzeko, betiere sagardogintzaren inguruan.

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

SAGARDOA ZENTZUMENEN BIDEZ DASTATZEKO FITXA
PROFIL OROKORRA

DASTATZEKO ALDIAK	IRIZPIDEAK	IRUZKINAK
IKUSTEAN	Araztasuna	Produktua ez iragazteari zor zaion uhertasun arina
	Kolorea	Horitik berderakoa
	Jariakortasuna	Oso jariakorra
	Eferbeszentzia isurtzerakoan	Aletxo xehea du ezaugarri
	Eferbeszentzia, iraunkortasuna	Aletxo iraunkorra likidoaren goiko aldean
	Eferbeszentzia, burbullen tamaina	Ez dago edalontziari itsatsitako burbularik
	Ikusi batera	Sagardoaren berariazko itxura
USAINTZEAN	Indarra	Nahikoa
	Mota	Benetako aromak, gazteetatik helduetara
	Nabardurak	Fruta heldugabe edo helduak (sagarra, anana, kiwia, arana, limoa, gerezia, merbika, udarea eta abar)
	Balorazio orokorra	Sagardoak bakarrik eskaintzen dituen berezko sentrazioak
DASTATZEAN	Hasierako zaporea	Oso freskoa, garraztasun arinekoa, bizia
	Egitura-zaporea	Arina, baina nahikoa gorputz duena
	Amaierako zaporea	Benetakoa, biribila, berorren bertuteak agerian uzten dituen
	Oreka	Balantze ona garraztasunaren eta astringentziaren artean. Sagardoaren beste berezitasun bat.
	Gasa	Garrazt-sentrazio arina, mihiaren puntan hauteman daitekeena.
	Sudur-atzeko indarra	Neurikoa, nahikoa
	Sudur-atzeko nabardurak	Aromaren arrasto aldakorra, euskal kontsumitzaileek balioesten duten benetako irizpidea (garraztasun aldakor arin hori janariaren koipeekin nahasten da, zapore oneko hamaika konbinazio-sortuz)
	Dastatu osteko iraunkortasuna	Oro har ez da gehiegizkoa
	Zapore orokorra	Bizia eta freskagarria, edaten erraza
ONDORIOA		Euskal gastronomiako plater ugariarekin batera dastatzeko jatorrizko edaria. Horien artean ditugu txarkuteria, bakailaoa, mariskoa, arrain eta haragi errea, gazta eta tortilla-mota ugari. Tabernaz tabernako edari ere bada, festa eta ohiturei lotutakoa. Edari natural dietetikoa (alkohol gutxikoa, %6; azido azetikoa duena, organismoarentzat onuragarri dena; B taldeko bitaminak dituen)
DASTATZEKO BALDINTZAK		Sagardo-edalontzi handia, bereziki fina. Temperatura, 11 gradu zentigradu. Altuera pixka batetik zerbitzatu behar da, karbonikoari bide emateko, horrek baitaramatza aromak. Zurmutada txikiak eta edalontzia beti hutsik.