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 Bretainia iparraldekora, 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

LA POMME, matière première

Le millésime 2003 en Euskal Herria, peut être catalogué comme atypique, car la récolte a débuté très tôt par rapport à l'accoutumée. Cela est du aux châleurs exceptionnelles de l'été, qui ont conduit à une maturité plus rapide des fruits en général, et de la pomme en particulier.

Malgré une charge suffisante des arbres du pays à la mi-août, nous avons dû nous tourner vers d'autres sources approvisionnements, spécialement la Normandie et la Bretagne (régions tradiditionnellement froides en été). Nous profitons de l'occasion pour rappeler que dans ces terres et ce dès la fin du moyen âge il y fut implanté des variétés basques, la variété normande actuelle appelée Bisquette (Bizkaitarra) trahit bien son origine.

Environs 7 000 tonnes ont été transformées dans la région

300 kamioka sagarren edo 300 hektareako produkzioaren parekoa da.

SAGARNOA, kalitate handiko produktua

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

Edariek lotura estua izan ohi dute lehengaiaren kalitatearekin, baina baita sagarnogileak 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 sagarnoa lortu dugu, tanino bikain ugarien ondorioz amaiera

d'Astigarraga cette année, soit l'équivalent de la production de 300 hectares de verger.

LE SAGARNO, produit de haute qualité

La production 2003 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.

Les boissons fermentées sont très dépendantes de la qualité de la matière première utilisée, mais l'art du sagarnogile est essentiel pour résoudre tous les ans l'équation de la transformation des pommes, dont la composition varie en fonction des conditions pédo-climatiques.

Cette année la pomme se caractérise par sa richesse en sucres fermentescibles qui, sous l'action des levures, produisent de l'alcool et du glycérol, composants stucturants du sagarno. Le cru de

luzekoa dena.

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

2003ko SAGARNOAk egingo die, zalantzarik gabe, bere ekarria bazkari eta afariei •

SAGARDUN
PARTZUERGOA / Consortium

cette année est donc généreux en bouche, accompagné d'une finale longue due à l'abondance de tanins très élégants.

Les arômes se dévoilent plus en rétronasale qu'au nez. Ils présentent un bouquet de fruits mûrs (poire, abricot, banane, raisin sec). Par comparaison, en 2002 nous avions une ligne aromatique franchement citrique (pamplemousse, citron).

Le SAGARNO 2003 saura se comporter à table, qu'on se le dise •

Dasta eta Goza

S A G A R D U N
SAGARDOAREN BIZITZA
ASTIGARRAGA

Nagusia kalea, 48 - 20115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
TELF/FAX: 00 34 943 550 575 - Email: info@sagardun.com