
BIZIGIRO



BIZIGIRO

ekitaldia. Bosgarren aldia da aurtengoa, eta mundu osoko adituak eta zaleak bildu dituzte, ezagutzak eta esperientziak partekatu, eta sagardoaren kultura sustatzeko.



Catherine Peixen hitzaldia. Landatutako sagarraren jatorriaz aritu da Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan. JAGOBA MANTEROLA / FOKU



Enekoitz Telleria Sarriegi

ASTIGARRAGA - 2023KO ABENDUAREN 02A - 05:00



Entzun 00:15:43



Mundu bat baita sagardoarena, eta mundu txiki asko sartzen dira bakarrean. Eta mundu txiki horietatik asko elkartu dira egunotan Donostian eta Astigarragan (Gipuzkoa). Trukerako elkartu ere. Ezagutzak eta ezezagutzak trukatzeko. Irakasteko eta ikasteko. Asmo horrekin bildu ziren atzo Astigarragako Erribera kulturgunean. Sagardoak adina herrialde, eta sagarrak adina hizkuntza. Mundu bat delako sagardoarena, sagardo ezezagunez betea dagoena.

BIZIGIRO

«IRAKASTEKO, ETA IKASTEKO», azaldu du jardunaldiaren teknikoekin hasieran Oihara Agirrek, Euskal Sagardoa jatorri izeneko koordinatzaileak. «Herri txikia gara, baina ekimen handikoa. Harro gaude egin dugunaz, eta ikasteko prest gaude», azaldu du Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak.

Eta horretan eman dute goiza eta arratsaldea: irakasten eta ikasten. Hiru zatitan banatuta gaitegia: sagargintza, turismoa eta sagardogintza. Joaquim Carbo kataluniarra Geneva serieko sagarrondoekin izandako esperientziaz aritu da, Nuri Madeo kataluniarra nekazaritza birsortzaileari buruz jardun da, eta Catherine Peix frantziarrak landatutako sagarraren jatorria Kazakhstanen nola dagoen azaldu du. Bazkalordua Paul Vander Heidekin egin dute, eta latako sagardoa edan dute, sagardoaren dibertsifikazioaren eredu gisa. Asbjorn Borsheimek Norvegiako sagardotegi baten negozio ereduaren zein den azaldu du, eta Adam Wellsek udareekin egindako sagardoaren sekretuak kontatu ditu.

Euskal sagardoari buruz zer azaldu diete jardunaldietara joan direnei? Turismoaren galderei eta erantzunei buruz aritu dira. «Zer turismo mota behar dugu? Ongi ari gara komunikatzen? Nola jaso behar dugu turismoa? Zer eskaini behar diegu?», galdetu dute. Eta Amaia Zubeldia Sagardoa Route proiektuko arduraduna, Leire Alkorta Sagardoaren Lurraldekoa eta Haritz Rodriguez Ciderland sarekoa aritu dira balizko erantzunei buruz.



BIZIGIRO

sagardotegiak lehen sektorekoak hasiera hartan, eta nola berritu ziren gero hirugarren sektoreko. Eta nola asmatu behar den bi sektoreei balioa ematen. Eman ditu datuak: 675.000 lagun igaro ziren euskal sagardotegietatik 2021ean, eta 748.000 lagun 2022an. Kontatu du nola hartu duten indarra azken urteetan bisita gidatuek eta sagardoaren eta haren kulturaren inguruko «esperientziek»: gaztandegietara egindako bisitek, kirol jarduerak, ibilaldiek eta kultur ekitaldiek. «Turismoa erreminta bat da, gure produktua hobeto komunikatzeko eta hobeto saltzeko. Produktuei prestigioa emateko eta zuzeneko salmenta bultzatzeko», laburbildu du Zubeldiak.

Sagardotegien jarduna turismo gastronomikoaren «aterkipean» gauzatzen dela nabarmendu du Alkortak, eta turismo gastronomikoaren definizioan bete-betean sartzen delako dela hori: «Jatearen plazera uztartzen duelako, baina baita inguruko jendea eta kultura ezagutzea ere. Horixe da, hain zuzen, sagardotegien kultura». Eta halako esperientziek izan behar dituzten ezaugarriak ere zerrendatu ditu: «gogoangarria» izan behar duela, «parte hartzailea» izan behar duela, «jasangarria» eta «izaeraduna». Astigarragako Sagardoetxean egiten duten lana testuinguru horretan kokatu du Alkortak, eta azaldu du urtean 12.000 bisitari jasotzen dituztela, eta lortu dutela, hein batean, sektorearen sasoikotasuna amaitzea, udazkenean ere ehunka bisitari izaten baitituzte orain.

Haritz Rodriguez Ciderland sarekoak «bidaia bisual bat» proposatu die jardunaldietara joan direnei: «Inspiratzailea izan nahi duena». 2018an egin zuten Ciderland sarearen lehen bilera Euskal Herrian, 2019an Erresuma Batuan, eta 2020an galdu zuen indarra sekulako indarra hartuta zeukanak. Rodriguezek Austriara eraman ditu entzuleak, eta udareekin egindako sagardoa erakutsi die. Galiziara eta Asturiasera eraman ditu. Norvegiako Harndanger fiordora eraman ditu, eta erakutsi die irudi berean nola nahasten diren fiordoa, sagastiak eta glaziarra. Ingalaterrara eraman ditu, eta azaldu die 800 milioi litro sagardo ekoizten dituztela han. Azaldu die nola ari diren sagardoaren tradizioa berreskuratzen Armaghen (Ipar Irlanda), eta erakutsi dizkie Hessenen (Alemania) nola ateratzen duten sagardoa pitxer eta edalontzi berezietan.

BIZIGIRO

«ugu geure burua munduan. Sagardoaren mundua ere globala da, eta inspirazioa gara hemendik kanpora».

Nazioarteko azoka gaur Kursalean

Aurtengo Sagardo Foruma gaur amaituko da, Donostiako Kursaal jauregian. IV. Nazioarteko Sagardo Azoka egingo dute han, eta mundu osoko 24 ekoizlek hartuko dute parte. Besteak beste, AEBetako, Alemaniako, Austriako, Britainiako, Erresuma Batuko, Euskal Herriko, Finlandiako, Italiako, Norvegiako, Poloniako, Portugalgo, Suediako eta Txileko sagardoak dastatzeko eta haien ekoizpen prozesuak ezagutzeko aukera izango dute hara joaten direnek. Ehun sagardo baino gehiago dastatzeko aukera egongo da, eta dastaketa gidatuak ere egingo dituzte, sagardo zapore eta esperientzia ugariz gozatu ahal izateko: *Amerikako sagardoa latan* izeneko dastaketa gidatuko du Paul Vander Heidek (Vander Mill sagardoa, AEBak), eta *Dastaketa intuizio eta emozioei* esker izenekoa gidatuko du Virginie Thomasek (Bouscule Tes Sens sagardoa, Britainia).

Azokaren hasieran banatuko dituzte IV. Nazioarteko Lehiaketako sari nagusiak ere. Herenegun egin zituzten dastaketak, Kursaal jauregian bertan. Hemeretzi herrialdetako sagardoak aurkeztu dituzte lehiaketara; 262 sagardok guztira. Nazioarteko kideek osatu dute epaimahaia ere: sagardogileak, sommelierrak, ikerlariak, sukaldariak eta kazetariak. Bederatzi kategoriatan sailkatu dituzte sagardoak, eta bederatzi kategoria horietako sariak banatuko dituzte gaur.

Laurence Real eta Pablo Bastias, Txileko sagardogileak: «Oso transbertsala da sagardoa: egiteko modu asko daude»



Laurence Real eta Pablo Bastias, atzo eguerdian, Astigarragako Erribera kulturgunean. ENKOITZ TELLERIA SARRIEGI

«Munduaren hegoaldetik gatoz: Txiletik». Halaxe aurkeztu dute euren burua Laurence Real eta Pablo Bastias senar-emazteek. [Alai](#) sagardotegiko arduradunak dira, eta esplikatzen dute nola egiten duten han sagardoa, Cachapoal eskualdean, Chiloe uharterako sagarrekin.

Zer-nolako sagardoa egiten duzue Alai sagardotegian?

PABLO BASTIAS: Ahalik eta sagardorik lehorrena egiten saiatzen gara, fruituari zapore ahalik eta handiena ateratzen. Irasagarrekin eta udareekin egiten dugu sagardoa. Alai izena du gure sagardotegiak, hori baita ideia: alaitasuna ematea sagardoaren burbuilen bidez.

Euskal izena du zuen sagardotegiak?

LAURENCE REAL: Arbaso euskal herritarrak dauzkagu. Nire familiak duela urte askotik dauka etxe bat Miarritzen. Ardoaren mundutik gatoz, enologoak gara. Sagarraren mundua gustatu zitzaigun, eta duela hamar urte hasi ginen proiektu honekin: Txilen ere sagardoa egin daitekeela erakutsi nahi dugu.

BIZIGIRO

Sagardotegiak dira hangoak ere? Janarien eta otorduen inguruan biltzen da jendea?

BASTIAS: Ez, oraindik ez. Sagardotegien kontzeptu hori oso berria da oraindik Txilen. Hain zuzen ere, hori izan da hona etorri eta hemengoa ezagutzearen arrazoi nagusia: sagardoaren beste alde hori ezagutzea. Izan turismoa, izan gastronomia... sagardoaren alde horiek guztiak ezagutzea. Baina oraindik asko falta da han hemengo mailara iristeko.

REAL: Txilen ere badago tradizioa, *chicha* izeneko sagardoaren inguruan. Oso sagardo gozoa da, oso artisaua. Chiloe eta inguruetan eusten diote tradizio horri; sagarrondo basatiak dituzte han, eta horiekin egiten dute sagardoa. Ondare hori berreskuratzea ere bada gure ideia. Ahaztu egin baita, eta han jende askok du sagarrondo kinta bat bere lorategian. Lortu nahi dugu jendea erakartzea eta sagardoaren kultura hori berreskuratzea, baina esandakoa: oso hasiberria dago oraindik dena.

Sagardotegi bakarra zarete inguru hartan?

BASTIAS: Badaude lokalak, eta kontsumitzen da sagardoa. Baina proportzioak ez du zerikusirik hemengoarekin, eta jendeak, gainera, sagarrarekin ozpina egiten du, sagardoa baino gehiago.

Zer jakirekin hartzen da han sagardoa?

REAL: Hain zuzen, hori guztia da falta zaiguna: gastronomiaren, kulturaren eta giroaren prozesu hori egitea. Han ere egiten ditugu halakoak taldean. *Minga* deitzen diegu halako juntadizoei: bakoitzak bere janaria ekartzen du, batzuek ostrak ekartzen dituzte, beste batzuek arkumea... Badago hori, baina gehiago da arlo intimoan egiten den zerbait; ez dauka turismoaren zentzu hori.

Zer iruditu zaizue Sagardo Forumak?

REAL: Aurten parte hartu dugu lehen aldiz. Beste urte batean ere jaso genuen gonbidapena, baina ezin izan genuen etorri. Ezagutzen genuen lehendik Donostia, eta ezagutzen genituen inguruko sagardotegiak, baina guretzat oso garrantzitsua

BIZIGIRO

norreia eramaten.

REAL: Ekologikoa, naturala... hasiera-hasieratik murgildu gara gu horretan. Ez dugu sulfitorik erabiltzen. Hemen ardiak erakutsi dizkigute sagastietan, eta gurean zaldi basatiak ibiltzen dira larrean. Eta belaunaldi berriei ere bidea erakutsi nahi diegu. Gazteak ere kontzienteago dira horretaz, orain. Eta sagardoaren mundura gerturatu nahi ditugu, nahiz eta garagardoaren era egiten duten errazago. Baina sagardoa oso transbertsala da: sagardoa egiteko modu asko daude. Sagardo modernoa ere egin daiteke, eta horretarako askatasun osoa daukagu Txilen. Tradizionala bai, baina modernoa ere bai. Hori oso entretenigarria da guretzat, produktua garatzerakoan.

Ondorengorik baduzue?

BASTIAS: Bi alaba biki ditugu. Sortzaileak dira biak, eta mundu horretan ari dira lanean, baina behin eta berriz ari gara saiatzen sagardoaren mundura erakartzen. Lana egin behar denean lan egiten dute sagardotegian. Alde horretatik, pandemiari eskerrak eman beharrean nago. Orduan adina ez dugu lanik egin elkarrekin familian. Oso positiboa izan zen: sagardogilearen lana zertan datzan ulertu zuten.

GAIAK

Bizimoduak

Gastronomia

Sagardo Foruma

Ekonomia eta finantzak

Eraldatze industriak

Gipuzkoa

Euskal Herria

Nekazaritza

Turismoa eta ostalaritza

Bi hamarraldi. Milaka aldi.

Hogei urtez, milaka euskaldunen babesari esker, aldian aldiko kazetaritza independente eta profesionala egin ahal izan dugu. Orain, aldi berria dator. Zure

BIZIGIRO

IRUZKINAK

Ez dago iruzkinik

 Iruzkin bat egin

ORDENATU

DATA



INTERESGARRIA IZANGO ZAIZU

Urriaren 7ko oroskoko beharrezkoak izan

Gaur

Azken berriak

Entzun BERRIA

Nire BERRIA



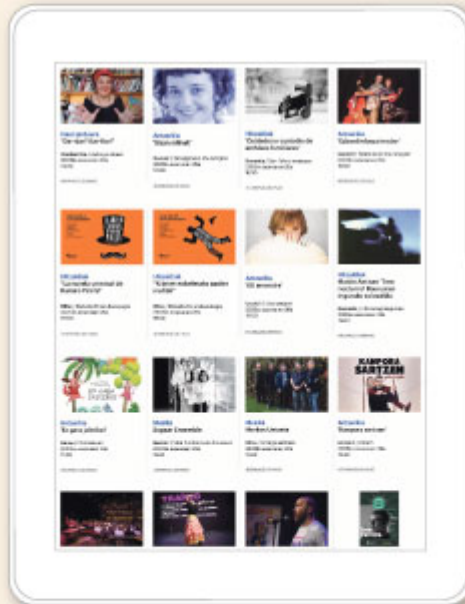
Frantziako Gobernua laborarien haserrea baretzen saiatuko da gaur

IKER ARANBURU

Nota ona baino gehiago lortzeko

URTZI URKIZU

Euskal kultur agenda BERRIAN



Euskal Herriko Telekomunikazio Kooperatiba
Telekomunikazio Burujabetza, zure sakelekoetik lau haizetara!
Zatoz!



The advertisement features a boy in a grey shirt and cap shouting into a black megaphone. Red lightning bolts emanate from the megaphone. To the right is the 'izarkom' logo, which consists of a red star with a white Wi-Fi symbol inside, and the word 'izarkom' in white lowercase letters.

Pello Otxandiano

Kanpo:

«Gauzak berdin
egiten jarraitzea ez

**Gorka Urbizuk
bakarkako
lehenbiziko diskoa**

Pixaren kolorearen

No
pa

Harpidetu Berriaren buletinetara

Mendia

IKUSI >

Arratsaldekoa

IKUSI >

Goizekoa

IKUSI >

Badok

IKUSI >

Astekaria

IKUSI >

Kinka

IKUSI >

Izena ematean pribatutasun politika onartzen duzu.



Zure posta elektronikoa

Harpidetu



Gaur



Azken berriak



Entzun BERRIA



Nire BERRIA