

EUSKAL SAGARDOAREKIN TXOTX!

Jatorri izendapena %100ean bertako sagardarekin eginda-
ko sagardoaren bereizgarria sagar gorri bat da, eta
botiletan zein kupeletan dago ikusgai erraz identifikatu
dadin. 2. URRIALDEA

25 ANIVERSARIO

**MUCHAS CARAS
CONOCIDAS EN
ASTIGARRAGA**

PÁGINA 4

FRASIDIO

**UN LABORATORIO
PARA ANALIZAR Y
CATAR LA SIDRA**

PÁGINA 6



Betiko Sagardoa

SAIZAR

Sagardotegia

ABANGOARDIA
& TRADIZIOA

TXOTX 2018 Zabalik!

2. Zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) · 943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com





Euskal Sagardoaren zigilua daraman kupela bat. RUBEN PLAZA

Euskal Sagardoa, estreinakoz

IAZKO NOBEDADEA JATORRI DEITURAREN SORRERA IZAN BAZEN, AURTENGOA DA TXOTX DENBORALDIAN DASTURAHAL IZANGO DELA. SAGARDOTEGI UGARIK ESKAINIKO DUTE EDARI BERRIA BERE UPELETAN

Amaia Arriaran

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, pasa den astelehenean denboraldiari hasiera eman zitzaionetik, Euskal Sagardoa sagardotegietako upeletan eskuragarri dute sagardozale guztiek. Aurten eta datozen urteetan, hortaz, erreferentziatzeko bi zigilu publiko eta ofizial izango dira Euskadin: Euskal Sagardoa, txapela gorriarekin, eta Gorenak, txapela beltzarekin.

HAZI Fundazioak egiaztatuta eta Fraisoro Laborategian kalifikatuta, Euskal Sagardoa %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoa da eta kalitate-bermea du. Iaz 35 sagardote-

gi hasi ziren Euskal Sagardoarekin lan egiten eta aurreko beste 13 batu zaizkie. Jatorri deituraren baitan egon den sagasti, sagar eta sagardotegien kopurua nabarmenki hazi da, hortaz, eta geroz eta gehiago dira prozesu horretan sartzen ari direnak. Estrategia horretan, sagargileen elkarteak, sagardogileen Elkarteak, Eusko Jaurlaritzak eta hiru lurraldeetako Foru Aldundiak elkarlanean ari dira eta guztiak pozik daude azkeneko emaitzekin.

Bertako sagarra

Euskal Herrian sagar urte oso oparoa izan dela aipatu beharra dago, bai kalitatez eta baita kantitatez ere; azken

urteetan izan den uztia handienetakoa da eta horrek historikoa bihurtzen du. 2017ko uztarekin 12 milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian eta horren %30 bertako sagarrarekin egindakoa da eta Euskal Sagardoa jatorri izendapeneko.

Zifrek diotenez, 6 bat milioi sagar erabili dira Euskal Sagardoa ekoizteko eta 4 milioi litro sagardo egin dira. Guztira, 48 sagardotegik egin dute jatorri deitura honi bideratutako sagardoa -41 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban-, 250 hektareatako sagarra erabili da eta 200 sagargile baino gehiagok hartu dute parte. Jatorri deiturako zigilua daraman sagardo hau orekatua eta lasto-kolorekoa da, aurreko urteetan baino argiagoa.

Bestalde, Gorenak, hemendik aurrera marka publiko denaren sagardoa, hemen ekoiztutakoa da ere, baina han-hemengo sagarrarekin, eta kalitate-bermea duena. Kasu honetan ere, Gorenak txapela beltza daraman sagardo botila bakoitzak kalitate analitikak eta dastatze panelak gainditu ditu, Fraisoro Laborategian kalifikazio onak lortuz. Gaur egun 13 sagardotegi dira zigilu hau daraman sagardoa egiten dutenak; horien artean, Usurbilgo Saizar. Aurten, Saizar sagardotegia, beste askok bezala, bi sagardo markak ari da eskaintzen txotx garai honetan: bai Euskal Sagardoa eta baita Gore-

nak ere, beste batzuen artean. Sagardotegi usurbildarraren kasuan, aurreko urteetako sagardo litro kopuru berdintsua ekoitzi dutela diote eta bertako sagarrarekin egindakoak beregain garrantzia handia hartu duela onartzen dute. Zehazki, 2.100.000 kilo sagar bildu dituzte, horietatik %60 Euskal Herrikoa, %20 Galiziakoa eta %20 Frantziatik ekarria.

Etorkizuna

Bai Saizar eta baita inguruko sagardotegi ugari Euskal Sagardoaren aldeko apustu handia egiten ari dira. Gipuzkoako Foru Aldundiak ere gai

Sagar gorria

Euskal Sagardoa kontsumitzailerak merkatuan era errazean identifikatu dezan, sagardo botila bakoitzak, sagardotegiaren etiketaz gain, Euskal Sagardoaren irudia edukiko du botilaren goialdean: sagar gorri bat. Irudi horren barne, egurra, lurra eta kirikoketa bereizi ahal izango dira, txalaparta osagaiak iradokiz. Sagardotegietan ere upelak behar bezala identifikatu dira eta Euskal Sagardoari dagozkienek sagar gorria eta prezintuak daramate.



José Luis Korta / DIRECTOR DEPORTIVO DE KAIKU

Oriorotarra ha sido uno de los invitados de honor de la 25ª edición de la apertura del txotx de Astigarraga que se celebró el pasado día 15 en la sidrería Gurutzeta

Recuerdo la sidra recién hecha de nuestro caserío: era muy dulce"



José Luis Korta comió en compañía de Larrea (a su izda.), Clemente, Alonso y Olano en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. RUBEN PLAZA

Prado

... al pie del cañón. Incom-
... y apasionado, José Luis
... (Orio, 1949), atendió a este
... de buena gana mientras
... de la comida ofrecida en
... Gurutzeta con motivo de
... del txotx de 2018 el
... lunes. Recuerdos de infancia
... a los manzanos que tenían
... de Orio, anécdotas de la
... del año 2006 en la que el
... fue el encargado de ento-
... "Gure sagardo berria",
... a los que se enfrenta Kai-

ku, "tirando de cantera, porque no hay dinero", son algunos de los temas que comentó el oriotarra.

► **Hace ya unos años le tocó estar como protagonista de la apertura del txotx. ¿Cómo lo recuerda?**

► Creo que fue hace unos tres años, aunque no estoy seguro de la fecha...

► **Según la información proporcionada por Sagardoaren Lurraldea, fue en el año 2006.**

► No hubiera dicho que ha pasado tanto tiempo, ¡once años! El tiempo va demasiado rápido. Recuerdo al llegar al ayuntamiento de Astigarraga que aquello estaba lleno de medios.

"El año que me tocó protagonizar el txotx me sorprendió la cantidad de periodistas que había"

Además, las cámaras no eran como las de hoy en día, eran auténticos armatostes. Había tanta expectación que parecía que venía el Rey.

► **¿Recuerda alguna anécdota de aquel día?**

► Me pidieron que llenara bien el vaso, para mantenerlo arriba. Le di un trago y como se había quedado oscura, tuve que llenar el vaso de nuevo, con el consiguiente trago. Total que apenas pude llegar a la mesa, ¡menudo efecto me hizo! En aquella época todavía andaba remando, y no estaba acostumbrado a tomar nada de alcohol.

► **¿Le ha hecho ilusión recibir la invitación este año?**

► Cuando me llamaron lo apunté bien en la agenda, para no coger más compromisos para ese día, porque es algo que hago habitualmente: decir a todo que sí, y luego no poder abarcar todo. De todas maneras, mientras se sigan acordando de uno, la cosa va bien.

► **Este lunes se celebró la inauguración del txotx de 2018. ¿Cómo fue el día?**

► Nos dieron estupendamente de comer y además el tiempo acompañaba, así que no nos podemos quejar. Había mucha gente, y muy buen ambiente. Zoragarria. Pude charlar con un montón de gente, incluso con Alberto Iñurrategi que se pasó todo el día atendiendo a los medios.

► **¿Qué tal está la sidra?**

► La sidra está aún demasiado nueva para mi gusto, me gusta más adelante, con más chispa. A lo mejor es que siempre que he tomado sidra ha sido después de remar y como te pilla cansado, el cuerpo te pide algo más potente.

► **¿La toma habitualmente?**

► Nosotros en Orio, en el caserío, teníamos manzanos y hacíamos sidra. Recuerdo la sidra recién hecha, era muy dulce. Hoy en día no voy habitualmente de sidrerías, pero la verdad es que este ambiente me gusta mucho. Ahora a todo el mundo le gusta el ambiente de la sidrería, jóvenes y mayores, se come y se bebe bien, y no hace falta hacer propaganda para que vaya la gente.

► **En cuanto al remo, ¿cómo encara la temporada?**

► Vamos a tener un año muy duro porque no hay dinero para hacer fichajes, y tenemos que trabajar con la cantera, los chavales. Me parece muy importante que los clubes grandes cuiden la cantera, pero solo con la cantera no ganamos. Hoy en día el remo se ha profesionalizado, y eso supone pagar sueldos. No es como cuando yo era joven que se hacía equipo con los del pueblo. De todas maneras, también es bonito trabajar con los chavales. Llegaremos a donde podamos y lo que consigamos será un gran logro.

► **¿Son diferentes los jóvenes de hoy?**

► Los chavales de hoy en día son remeros de gimnasio; antiguamente, venían de la mar, de trabajar en el caserío, y llegaban curtidos. Hoy en día llegan menos preparados. Cuando empecé a remar con 18 años, ya había dado como quien dice la vuelta al mundo remando, porque hacía miles de kilómetros pescando. ■



Astigarragako Udala

**Astigarraga,
sagardoaren lurraldea**



Alberto Iñurrategi junto a invitados de anteriores ediciones del Sagardo Berriaren Eguna tras inaugurar la temporada 2018 en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga.

UN ANIVERSARIO HISTÓRICO

El alpinista de Aretxabaleta **Alberto Iñurrategi** fue el encargado de inaugurar la temporada txotx 2018 en la vigésimo quinta edición del Sagardo Berriaren Eguna, en Astigarraga.

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, consorcio público-privado formado por el ayuntamiento de Astigarraga, sidrerías y grupos culturales de la zona, el pasado lunes 15 de enero se celebró la 25ª edición del Sagardo Berriaren Eguna en el mismo municipio. El montañero Alberto Iñurrategi, el décimo alpinista de la historia que ha logrado coronar los catorce ochomiles, ha sido el "padrino" de esta edición, por lo que fue el encargado de abrir la primera kupela del año en la sidrería Gurutzeta al grito de "Gure sagardo berria", inaugurando así la temporada del txotx de 2018.

Antes, en el acto de presentación que se celebró en la Sagardoetxea de Astigarraga, el museo de la sidra vasca, Iñurrategi fue homenajeado y recibió un plato con su nombre grabado. La trayectoria del alpinista está unida a su hermano Félix, fallecido en julio de 2000 en un accidente. Juntos hicieron cumbre en doce de los catorce ochomiles. Iñurrategi se ha caracterizado por sus ascensiones de estilo alpino, abriendo varias vías nuevas de ascensión, como en el K2, y por haber sido capaz de completar las rutas más técnicas en varias de sus expediciones.

Al tratarse de un aniversario tan especial como el vigésimo quinto,

Sagardoaren Lurraldea también quiso contar con todos los invitados de ediciones anteriores del evento, entre los que se encontraban Andoni Luis Aduriz, Periko y Mikel Alonso, Javier Clemente y Jose Luis Korta, entre otros. Junto a ellos, Iñurrategi plantó un manzano como acto simbólico de renovación de la naturaleza y participó en la soka dantza previa al primer txotx.

Participación

Los productores presentaron la sidra de este año junto a la alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarrraga; la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Maider Etxebarria; el vicepresidente de Pesca y Bittor Oroz; el de Gipuzkoa, David de Promoción, Aizpuru, el gerente de Gipuzkoa, Unai Agirretxe y los sidrerías. El alcalde de Zapiain destacó que calificó de "gran éxito" el evento con un 30% de asistencia.

ra, Pesca y Bittor Oroz; el de Gipuzkoa, David de Promoción, Aizpuru, el gerente de Gipuzkoa, Unai Agirretxe y los sidrerías. El alcalde de Zapiain destacó que calificó de "gran éxito" el evento con un 30% de asistencia.

Durante la tarde, el Ayuntamiento de Berri Popular organizó una tilla para la celebración de la temporada. ■ N.G.

Iñurrategi abrió la primera kupela de la temporada al grito de "Gure sagardo berria"



Gudarien etorbidea 2, ORDIZIA
943 881 128 • Urte osoan irekita
tximistasagardotegia@gmail.com
www.tximistasagardotegia.com



Abierto desde mediados de Enero hasta Octubre
Urtarril erditik aurrera irekita Urtarril arte



www.oih

Irukarate-
ZERAIN (G)

946 686 209 158

La cosecha de manzana ha sido excelente y la sidra producida, muy equilibrada

HAN PRODUCIDO 12 MILLONES DE LITROS DE SIDRA, DE LOS CUALES UN 30% HA SIDO ELABORADO CON MANZANA AUTÓCTONA DE DIVERSAS VARIEDADES Y BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA

Los productores, la cosecha de manzana del año pasado ha sido buena en cuanto a niveles de maduración. La maduración de la manzana autóctona se ha adelantado respecto a 2016 y las diferencias han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las denominaciones, fuera cual fuera la denominación geográfica en la zona.

Análisis y estudios

El pasado mes de septiembre se realizaron análisis de control entre Fruitel y el control entre Lurraldea en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración de las manzanas. Se encontraban las manzanas en buen estado, por lo que, para ello, se realizó un seguimiento en varias plantaciones de diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se analizaron fueron 14: Aritza, Gezamina, Goikoetxe, Moko, Mozolua, Patzoka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Txiki y Verónica. Los resultados obtenidos en dicho control indican que el estado de maduración es bueno, tanto al nivel de azúcar como de 11,7° Brix de media, la misma que el año pasado y la misma del almidón ha presentado un índice de 3,8, el más alto en los últimos cinco años.

Equilibrada

Como la describen los productores, la sidra de este año es de un color que la de los anteriores años tenía un tono amarillo pajizo. Se trata de una sidra muy limpia en su sabor, elaborada con las mejores manzanas de la cosecha, aromas a fruta fresca y, en definitiva, las elaboradas con manzanas a mitad o final de la cose-

cha, aromas a fruta más madura.

Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debido a una correcta fermentación en el tonel. En general, la de este año es una sidra muy equilibrada y muy fácil de beber.

En total se han realizado 7.000 análisis físico-químicos, 100 microbiológicos y 854 sensoriales (catas) para garantizar la calidad de las sidras de 2018.

Denominación de Origen

Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 6 millones de kilos de manzanas procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores de manzana local y ha supuesto un 30% de la producción total de sidra. Han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava. ■ N.G.

Avances y retos del sector de la sidra

En los últimos años la evolución en la calidad de la sidra ha sido evidente. Con los años, el sector ha ido adquiriendo conocimiento e implicación y esto se evidencia en el producto final. El aumento de análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales en el proceso de elaboración y de cata de la sidra es uno de los síntomas de los esfuerzos que se está haciendo por avanzar. Pero al sector también se le están presentando retos a los que debe hacer frente, como situar a Euskal Herria en el mapa mundial de la sidra, reforzar el atractivo turístico de la experiencia del brotxo o la divulgación de sus diversos productos. ■



Un hombre escancia un vaso de sidra. EFE

Petritegi

“Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko”

petritegi.eus

f t i y



27 expertos, sidreros y enólogos entre otros, se encargan de realizar la cata de la sidra en Fraisoro. J. COLMENERO

FRAISORO TIENE LA ÚLTIMA PALAB

El Laboratorio Agroambiental de la Diputación Foral de Gipuzkoa es quien se encarga de analizar y de catar la sidra que lleva tanto el sello Euskal Sagardoa como Gorenak.

Amaia Arriaran

Como todos los años, Fraisoro Laborategia ha llevado a cabo todos los análisis físico-químicos y sensoriales de la nueva sidra que se acaba de estrenar en la actual temporada del txotx. Bajo la dirección de Domingo Merino, este último año el laboratorio se ha enfrentado a una novedad: la creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Como consecuencia, el número de muestras ha aumentado de una manera considerable, llegando, por ejemplo, a las 8.000 muestras de análisis físico. En cuanto al análisis sensorial, lo que viene a ser la cata de sidra, se han catado 850 muestras. Son datos de récord para el laboratorio ubicado en Zizurkil, cifra que sigue aumentando año tras año. Y es

que además de evaluar las principales marcas Euskal Sagardoa y Gorenak, también analiza sidras de particulares. Cabe destacar que este año la calidad de la sidra ha subido mucho. "Si volvemos ocho años atrás, el cambio a mejor ha sido bastante importante", resalta Merino, satisfecho con el alto nivel de esta temporada.

Las catas

Tanto la sidra que se deriva a Euskal Sagardoa como a Gorenak tiene que pasar por los mismos controles de calidad. La principal diferencia es que la primera tiene la exigencia de que la manzana sea de aquí, y en el caso de la segunda, la mitad o más de las manzanas pueden provenir de fuera. En cambio, sí que dista mucho de los controles de vino, por ejemplo. "En las Denominaciones de Origen de

vino no se pasan los controles tan exhaustivos que se pasan con la Denominación Euskal Sagardoa", destaca Merino. Mientras que para la sidra se cata cada lote que sale al mercado, en el caso de los vinos solo se catan los depósitos de la bodega.

La cata la conforman 27 catadores, la mayoría de ellos sidreros, enólogos y entendidos en el sector. Cada uno de ellos puntúa cada muestra, dando cuenta del color, aspecto, las características en boca y en nariz y la armonía de los olores. Aquellas que superan el punto de corte, que marca la Denominación o Gorenak, significa que son aptas para Euskal Sagardoa o Gorenak, y las que no, no podrán llevar el sello.

Con el objetivo de garantizar el rigor durante las catas, cada uno de los catadores tiene que pasar por ciertos con-



"El equipo de catadores tiene que funcionar como una orquesta, donde no puede desafinar ninguno"

troles. Uno de los requisitos es que cada uno de los catadores, o incluso una misma persona, no pueda puntuar una muestra más de una vez. Sin tener en cuenta esto, Domingo Merino destaca que la sidra que se consume en Gipuzkoa es de muy buena calidad y que no significa un problema de consumo. "Aunque no tiene un sello, la sidra que se consume en Gipuzkoa es de muy buena calidad y que no significa un problema de consumo. "Aunque no tiene un sello, la sidra que se consume en Gipuzkoa es de muy buena calidad y que no significa un problema de consumo."

Egunero irekita eguerdi
eta gauetan, igande eta
jai egunetan ezik.
Astelehene, astearte eta
ostegunetan menu
berezia 22etan.
Asteazkena otxotea
kantuz.
Oialume Bidea, 63
20115 Astigarraga
943 552 242

GURUTZETA

NOVEDADES E ILUSIÓN PARA EL 2018

Abundante cosecha de la manzana de 2017, muy buena cuanto a cantidad y calidad
Las sidras que se podrán degustar este año en Petritegi se caracterizan por sus aromas frutales y su equilibrio entre cuerpo, fuerza y tanicidad

abundante cosecha de la manzana de 2017, muy buena cuanto a cantidad y calidad de la cosecha a sidreros como los de Petritegi.

Las sidras que podremos disfrutar durante este año en la sidrería de Astigarraga se caracterizan por sus aromas frutales, su fina carbonización y por presentar un gran equilibrio entre fuerza, acidez y tanicidad.

Por otra parte, los responsables de Petritegi están convencidos de la importancia de la difusión de la cultura de la sidra, la clave principal para la promoción y puesta en valor de la sidra. Por ello, destacan el

amplio abanico de experiencias culturales que ofrecen en sus instalaciones, así como su participación en todo lo relacionado con el sector: talleres infantiles, eventos y ferias, *sagardo egunak*, demostraciones del proceso de elaboración desde la recolección de la manzana hasta la bodega, la recuperación

En las instalaciones de Petritegi ofrecen diversas actividades relacionadas con la sidra

ción de la historia sidrera guipuzcoana, días de puertas abiertas, etc.

En cuanto a las principales novedades que ofrece Petritegi este año destacan las sidras con denominación de origen *Euskal Sagardoa*, así como la variedad *Petritegi Apariduna*.

Esta última se trata de una sidra natural espumosa *brut nature* elaborada según el método tradicional o *champenoise*, de segunda fermentación en botella, nueve meses de rima y removido manual. En definitiva, es un producto artesano, local, joven y con una deliciosa *txinparta*, ideal para disfrutar en buena compañía. ■ N.G.



Aina Otaño, sidrera de Petritegi, con una copa de 'Petritegi Apariduna'. N.G.

Sagardo naturalaz gain, sagardo zer edan sagardotegietan

DESTILATUA, SAGARDO EDO APARDUNA
DIRA, BESTEAK
EDARI HONETATIK

La sidra naturala dela sagardotegietako protagonista gero eta sagardotegiak edan daiteke edari hau berez ez. Aukera, gainera, da, Jose Mari Alberro Sagardotegiaren araberak, "eskain-

tza gero eta handiagoa da".

Sagardo naturalaz gainera, beste zaporetako sagardo motak dastatu nahi dituztenei daude zuzenduta edari berri hauek.

Sagarretik eratorritako produktu berriak ez dira soilik nazioarteko ekoizleen artean topatzen. Izatez, euskal sagardotegiak ere hasi dira edari berriak egiten.

Zaporetako sagardoari dagokionez, sagarraz gainera, beste fruta batzuk, zukuak edo espezieak eranstean dira, besteak beste: masustak, intsusa, jengibre, edo



Sagardoa egiteko sagarrak. N.G.

lupulua. Udardoa, berriz, %100ean udarearekin egindakoa da.

Izotzezko sagardoa deritzona, berriz, sagar berantiarak prentsaturak, izoztutako sagarrak prentsaturak, edo izoztutako sagar murtioa-

rekin egindako edaria da. Azukre asko duenez, hartidura bere kabuz gelditzen da, legamiak hiltzen dituen alkohol maila altua lortuz.

Sagardoaren destilazioz, edo

mazerazioz ekoiztutako edari destilatua ere egiten ari dira zenbait sagardotegitan gaur egun. Hona-koak dira, besteak beste, horietako produktu batzuk: sagar basatien mazerazioa anisean; sagar zuku eta aromekin destilatutako sagardoa; edo hiru urtez barrikan egondako sagardo destilatua.

Sagardo apardunak ere gero eta zale gehiago ditu. Sagardo naturaletik abiatu eta botilako bigarren hartidura bidez edo *Charmat-Grand* vas bidez egiten da. Cava, xanpaina edo Alemaniako sket edari apardunen antzeko sagardoak dira hauek.

Alemania edo Austria, bestalde, ohikoa da *apfelwein* izeneko sagardoa, nagusiki, sagar garratzekin egindakoa. Sagardo hau lehorra eta ardo txuriaren tankerakoa da. Eta nola ez aipatu murtioa, prentsaturakoa sagar zuku pasteurizatua da, alkoholik gabekoa eta txikitzen hainbestetan edan duguna. ■ N.G.

ola
SAGARDOTEGIA
www.olasagardotegia.eus
info@olasagardotegia.eus
Meaka auzoa 102, IRUN
(+34) 943 623 130

agínaga
Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan txabak! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** · Autobús de línea a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.
Aginaga auzoa · 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginasagardotegia.com
info@aginasagardotegia.com



NAZIOARTE MAILAKO TOPAKE

II. Sagardo Foruma dela eta, pasa den azaroan munduko hainbat sagardogile elkartu Hernaniko Orona Ideon sagarrari eta sagardoaren kultura eta turismoari buruz mintatu.

Amia Arriaran

Chicago, Italia, Ingalaterra... munduko txoko guztietatik etorri zen jendea, inork ez baitzuten galdu nahi Sagardoaren Lurraldeak antolatutako jardunaldiak. Guztira 21 txostengile bildu ziren eta hiru egunetan zehar sagardoaren munduaren egungo egoeraz eta azken urteetan izandako garapenaz hitz egin zuten. Bertaratu zirenak hemengoak eta Asturiasekoak ziren gehienbat, jende ugari, dena dela; 100 pertsona inguru lehenengo egunean, eta 80 bat bigarrenegun.

Ez da lehenengo aldia horrelako ekitaldi bat antolatzen dela. Lehenengoa 2009an egin zen, Astigaragan, baina azkenak izan duen oihartzuna askoz ere handiagoa izan da. Joxe Mari Alberro, Sagardoaren Lurraldearen zuzendaria, oso pozik dago lortutako arrakastarekin, baina onartzen du pixka bat harrituta ere geratu zela jardunaldiak izan zuten onespenerekin: "Pentsa, 2009an egin genuen horrelako azkena eta 20-25 pertsonarekin ibili ginen gehienez ere; aurten salto handia eman du".

Hitzaldiak hiru gai nagusitan banatu ziren (sagarra, sagardoa eta sagardotegiak baliabide turistiko gisa), eta horietako bakoitzaren profesional eta adituek beren esperientziak azaldu zituzten. Honekin hasi aurretik, antolatzaileek oso argi zuten jardunaldi hauekin bete nahi zuten helburua: "Bagenekien munduan oso mezu garrantzitsua emango genuela: alegia, Euskal Herrian ere sagardoa egiten dela. Hemen pentsatzen dugu hori mundu guztiak badakiela, baina Madrilera joaten zara eta sagardoa Asturiasekoa dela diote gehienek. Kanpoan ez da ezagutzen eta honekin pausu bat eman dugu", dio Alberrok.

Bestetik, hemengo sagardo

ekoizleei kanpoan sagarrarekin gauza ugari egiten direla erakusteko ere balio izan du.

Sagarra eta sagardoa

Lehenengo egunean munduko hainbat kasu eman ziren ezagutzera, esate baterako, Süd Tirolekoa, Franz eta Magdalena italiarren eskutik. Bertan sagar asko ekoizten da eta, hemen bezala, oso plantazio txikiak dituzte.

Ingalaterrari dagokionez, Mike Nield nazioarteko sagardo saltzaileak bere herrialdeko egoera azaldu zuen. Bere ustez, duela 1000 urte Ingalaterran hemengo sagardoa edo tankerakoa egon zen, baina han galdu egin da eta hemen, berriz, mantendu. "Hemengo sagardoa altxor bat bezala mantendu behar dela esaten zuen, berak identitate falta hori sumatzen du eta", dio Joxe Mari Alberrok.

Bestetik, Estatu Batuetan ere sagardoa pil-pilean dagoela nabarmendu zen. Horren berri eman zuen Chicagoko Brian Rutzienek, nazioarteko sagardo saltzaileak. Izan ere, orain moda amerikarra azukrerik gabeko edariak kontsumitzea da eta, horregatik, sagardoa bezalako produktu naturalak indar handia hartzen ari dira.

Hala ere, bertako produktua oso ezberdina da hemengoarekin alderatuz, "lehenengo aldiz edan eta garratz puntu horretara ohitzea kosta egiten da", eta horregatik, zaila da euskal sagardoa kanpoan saltzea.

Kultura eta turismoa

Bigarren egunean, hainbat erakunderen artean, Sagardoaren Lurraldeak bere lekua izan zuen eta sagardotegietan kalitatea beharrezkoa dela eta aurtengo lana hor zentratuko dela jakinarazi zuen. Horretaz gain, nazioartean dauden sagardotegi lurraldeekin batera sare bat osatzeko urratsak ematen ari dela



I. Nazioarteko Sagardo Txapelketaren irabazleak, pasa den azaroan. NG

IRABAZLEAK

NAZIOARTEKO TXAPELKETA

- **Zaplain sagardoa**, sagardo natural euskaldun onena.
- **Riestra**, sagardo natural asturiar onena.
- **Domaine Lesuffleur**, sagardo tradizional frantses onena.
- **Willie Smiths Organic Apple Cider**, sagardo tradizional ingeles onena (Australia).
- **Argry Orchard**, gaur egungo sagardo onena (Estatu Batuak).
- **Araújo Monte Ida**, 'Premium' sagardo apardun onena (Portugal).
- **Weldman & Groh**, "apfelwein" onena (Alemania).
- **Floribunda**, zaporetako sagardo onena (Italia).
- **Brannland Cider AB**, 'ice cider' izotzeko sagardo onena (Suedia).
- **Weldman & Groh**, 'Best of show' saria (Alemania).
- **Panizalea**, kategoriarik kanpo, ohorezko saria (Espainia).

adierazi zuen: sagardoaren ibilbidea aurkeztu zen (Sagardo Route) eta, jarraian, Petritegi, Oiharte eta Iparragirren kasu arrakastatsuak azaldu ziren, turistari begira eskaintzen dituzten ekintza eta esperientziak erakutsiz.

Bestalde, sagardoren etorkizunari begira sortzen diren erronkei buruzko eztabaida bat ere izan zen eta Alberrok esandakoaren arabera, "bertan ateratako ondorio nagusia izan zen kanpotik etortzen den bati ondo esplikatu behar zaiola zer esperientzia den sagardotegi batera joatea, eta kultura hori sustatu egin behar dela".

Nobedadea: txapelketa

Ostiral arratsaldean eta larunbatean, berriz, ospatu zen I. Nazioarteko Sagardo Txapelketa eta arrakasta itzela izan zuen; nazioartean ere oihartzun handia izan baitzuen. Guztira mundu guztiko 170 sagardo aurkeztu ziren, 13 herrialdeetakoak hain zuzen ere: Australia, Frantzia, Portugal, Suitza, Ingalaterra, Estatu Batuak, etab. Lehiaketa honen hel-

burua profesional luazioa egitea eta munduko produkturatzeara ziren.

Epaimahaiari dagokionez, osoko datatzaileak zuten parte (sumak, sukalderiak, kazetariak, astronomoak...), eta estatu mailakoak (bideratzi kategoriatan sagardo mota guztia ten sagardotegi onena).

Esperientzia berritzailea izan zuten: naldi hauek irauten zuten hiru egunetan zehar, taideek hainbat ekintza izan zuten: erakusketak, mandia eta Berezikiak, txapelketa, inguruko herri sagastiak ezagutu, Petritegi bisitatu... eta, nagusiak "Hiru egunetan zehar gitan egon ziren eta Ingalaterrakoak, espainiarren esan zuten izugarriak zela upeletik edateko denok elkarrekin epaitu pasa zuten", adierazi zuen.



ORAINBERTAKOAK

Garaia da. Lehen sektorea, baserriarren jarduerak eta hemengo produktuak sustatzeko garaia.