



SAGARDOAREN NAZIOARTEKO ELKARGUNEA

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako IV. Sagardo Forumak Euskal Herriko eta kanpoko adituak elkartu ditu sagarra, sagardoa eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren inguruan.



Euskal Herriko eta beste herrialde batzuetako ekoizleen sagardo motak dastatu ahal izan dira IV. Sagardo Forumean egin den Nazioarteko Sagardo Azokan. SAGARDOAREN LURRALDEA

Sagardoaren Lurralde elkarteak IV. Sagardo Forumak antolatu du, azaroaren 18tik 21era bitartean, Astigarragan eta Donostian; topaketa horrek ekoiztutako sagardoaren ezagutza zabaldu eta sagardoaren kultura nazioartean indartu du.

Horren erakusgarri da, esaterako, Ameriketako Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratu duena: «*Son of Man's upset silver medal victory at Spain's most acclaimed international cider competition serves notice to the world that Oregon's cider culture is on the rise*» (Son of Man ekoizleak Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarriak Oregongo sagardoaren kultura goraka doala ohartarazteko balio du).

Baita Euskal Herriko mugetatik kanpoko komunikabideek ekitaldiari eskainitako tartea ere:

Kantabrian, Asturiasen, Alemanian, Ameriketako Estatu Batuetan, Norvegian edo Italian argitaratu dira ekitaldiari buruzko albisteak, besteak beste, Euskal Herriatik kanpoko ekoizle ugari parte hartu eta sariak lortu dituztelako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan.

Halaber, Ameriketako Estatu Batuetatik, Alemaniatik, Frantziatik, Italiatik, Ingalaterratik, eta beste hainbat herritatik etorritako hizlariak, epaileek nahiz sagardogileek ere irudiak edota txioak partekatu dituzte haien sareetan, nazioarteko oihartzuna zabalduz. Hala, guztira, IV. Sagardo Forumarekin Euskal Herriatik kanpoko sare sozialetan, 100.000 inpresio inguru lortu dira Facebook, Twitter eta Instagramen.

JARDUNALDI TEKNIKOAK

Sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoetan nahiz tailerretan jakintza arlo honen inguruko ezagutza berritzailea zabaldu da. Jardunaldi horiek Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira eta Euskal Herriatik, Espainiako estatutik, Alemaniatik eta Ameriketako Estatu Batuetatik etorritako sagararren, sagardoaren eta sagardo-

aren kultura nahiz turismoaren arloko 13 adituk parte hartu dute lehengai (sagargintza) nahiz sagardogintza eta esperientzia turistikoaren inguruko hitzaldiak eskainiz.

Besteak beste, Gipuzkoako sagardo sagarrendo barietateen polenaren bateragarritasuna, uzten arteko oreka, sagasti ekologikoetako beharrak, sagardoak goi mailako sukaldaritzan dituen posizionamenduaren gakoak nahiz pandemia garaian upategiek izandako bilakaeraren inguruko ezagutzak zabaldu dira. Jardunaldi teknikoaren osagarri, izotzeko sagardoaren eta sagardo monobarietateen elaborazioari buruzko tailerra antolatu da estreinakoz Alemaniako Weidmann & Groh eta Ameriketako Estatu Batuetako Eden Speciality Cider ekoizleen eskutik. Jardunaldiek nahiz aipatu tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dute, 175 pertsonaren parte hartzea lortuz.

Arrakasta handia izan dute IV. Sagardo Forumaren baitan antolatu diren jarduerak ere. Horietako bat, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak Astarbe sagardotegian antolatutako afari maridatua izan da: bertako eta nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan da, eta Asturiasko

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN

Egunero irekita eguerdian, astelehenean izan ezik

26 €-ko MENUA
astelehen gauean eta astearte eta ostegun eguerdi eta gauean

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak, gazta eta irasagarra

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

BISITA GIDATUAK ERRESERBATUTA

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

ostirala, larunbata eta igandean irekita

Bº LEIZOTZ 20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)
☎ 943 593 954



IV. Sagardo Forumean antolatu zen jardunaldi teknikoetako saio bat. SAGARDOAREN LURRALDEA

Casa Marcial jatetxeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoaren aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman ditu Mikel Garaizabal sommelieraren gidaritzapean. Horrez gain, Astigarragako Ikatz taberna ere afari berezia izan da Euskal Herriko produktuekin eta bertako eta kanpoko sagardoekin. Orotara, 95 lagunek parte hartu dute afari maridatu hauetan.

NAZIOARTEKO SAGARDO LEHIAKETA

Bestalde, Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatutako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da. 15 herrialde-tako 205 sagardok parte hartu dute lehiaketan (Espainiako estatua, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Ameriketako Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak, Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina), orain arte lehiaketak izandako parte hartzerik handiena lortuz.

Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urrezkoak, 61 zilarrezkoak eta 53 brontzezkoak. Aurten gainera, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren artean Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu eta saritu da. Hauek izan dira ohorezko txapelen irabazleak:

Best of show saria. *Sidra de hielu Panizales*, Llagar Panizales (Asturias).

Ohorezko txapelak. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:

- Euskal Sagardoa. Oiharte sagardotegia (Euskal Herria).

- Sagardo natural asturiarra. *Sidra Castañon*, Llagar Sidra Castañon (Asturias).
- Sagardo tradizional frantsesa. *L'Insoumis*, Domaine de la Mare (Frantzia).
- Sagardo tradizional ingelesa. *Bitter Steve*, Angry Orchard (Ameriketako Estatu Batuak).
- Gaur egungo sagardoa. *Cervenka*, Ciderka (Txekiar Errepublikak).
- Premium sagardo aparduna. *Edel sider-Metode Trad*, Edel Sider-Aakre Gard (Norvegia).
- *Apfelwein* sagardoa. *Speierling halbtrocken*, Weidmann & Groh (Alemania).
- Zaporetako sagardoa eta udardoa. *Cydonia*, Weidmann & Groh (Alemania).
- Izotzezko sagardoa. *Sidra de hielu Panizales*, Llagar Panizales (Asturias).

SAGARDO AZOKA

II. Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri du. Sagardogintzan erreferente diren hamar herrialde-tako (Erresuma Batua, Ameriketako Estatu

Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainiako estatua) 20 erakusketarik munduan ekoizten diren sagardoak bisitarien artean ezagutarazi dituzte, ekoizleek lehen eskutik beren sagardoaren berezitasunak azaldu-ta.

Aurten gainera, Zaporeak elkartearekin elkarlanean pintxo solidarioak eskaini dira eta azokaren bi egunetan 765 lagun gerturatu dira bertako eta kanpoko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumak, Euskal Herrikoek gain, kanpoko jendea ere erakarri du. Aurten, Asturias, Galizia, Portugal, Kantabria, Frantzia nahiz Errusiako jendea etorri da Sagardo Forumaren baitan antolatutako jardunaldi teknikoetan, tailerlean nahiz azokan parte hartzera eta horrek ekitaldiak duen erakargarritasuna agerian jarri du.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus