



Sagardoetxea
herri baten erroak

IX. SAGAR UZTA
Komunikabideentzako informazioa
2009

Kontaktua

943 550 575

prentsa@sagardoetxea.com

IX. Sagar Uzta, sagarraren jaia Astigarragan

Sagar Uztak bederatzigarren edizioa beteko du aurten, eta urteroko moduan, tolarefako lanen hasiera ospatuko du, azarora bitartean luzatuko den lana.

Sagardoetxeak antolatu eta Astigarragako herriak bultzata, ekitaldi nagusiak igandean izango dira, **irailaren 27an**, jende guztiarentzako eta beti ere sagarraren eta sagardoaren kulturaren inguruan prestatutako jarduerekin.

Sagardoetxean **2009 uztako sagarraren heldutasunaren egoeraren txostena** argitaratu dugu aste honetan, eta txosten hau, www.sagardoetxea.com gure web orrialdean eskuragarri dago.

Urtero bezala, Sagar Uzta jaia sagarraren azokan eta **2009 uztako lehen muztioaren elaborazio prozesuan** oinarrituko da, tolarean bertan muztioaren usadiozko elaborazio prozesua erakutsiko delarik: kirikoketa, pisoiekin sagarra jotzea, txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa.

Aurtengoan Sagar Uztak honako berrikuntzak dakartza: alde batetik, **sagar biltze herrikoia kizkiarekin**, 300 lagun elkartu nahi ditugularik aldi berean kizkiarekin sagarrak biltzen. Beste alde batetik, **Eusko Kutixi azkenburukoaren elaborazioa** Rafael Gorrotxategi maisu gozogilearen eskutik eta azkenik, **lorez egindako zentro berezien elaborazioa** Donostiako Salaverria Loredendako Josu Irizar-en eskutik.

Honekin batera, Sagardoetxean **II. Argazki Rally Digitala** antolatu dugu, iazko urtean bezala, gaitzat Sagar Uzta jaia bera izango duelarik.

Bigarren urtez jarraian, **herrien arteko sagardogintzako herri kirolen lehiaketa** ospatuko da eta iaz bezala, sagar bilketan eta sagardoaren elaborazioan oinarrituko da.

Gauza erakargarri asko, **Sagardoetxe**arako bisitarekin osatu litezkeenak, gune pedagogiko, turistiko eta aisialdikora.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com



Bertako sagar gutxi, baina ezaugarri egokiekin

2008 uzta historikoari erreparatzean antzematen zen moduan, aurtengo denboraldian Euskal Herrian jasoko den sagarraren kantitatea etsigarria izango da, aurtengoan kontrako 3 faktore elkartu baitira: bi urtean behingo txandakatzea, uda lehorra eta carpocarpa edo sagarreko harraren indarra. Baimendutako mahaiak irailaren 28 astelehena jarri du sagarra ekartzen hasteko data.

Azken urteetan bezala, irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin da, sagarren egoera nolakoa zen ezagutzeko. Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak gehienbat. Denera 14 barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.



Aurten, sagar kopurua aurreko urtekoa baino askoz txikiagoa da. Sagarraren erorketa honen arrazoiak ezberdinak izan dira:

- Carpocapsa edo Sagarreko Harraren eragina. Sagar asko harrak jota erori dira.
- Lehortea. Barnekaldean nabariagoa da. Sagarrez gain, hostoak ere erori dira.

Aurreko urteetan bezala, heldutasunaren kontrola 37. astean (iraileko 2. astean) egin dugu, aurreko zortzi urteetan bezala. Heldutasuna neurtzeko bi modu erabili ditugu: lehenengoan, azukre maila jakiteko, sagarren indize refraktometrikoa (°Brix) neurtu da; eta bigarrenetan, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1etik 19erako eskalan, Europako araudiari jarraituz.

Orokorrean, 2009ko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereiz ditzakegu:

- Heldutasun egoera 2008.koaren antzekoa da.
- Barietatez barietate begiratu ezker, ezberdintasunak ikus daitezke.
- Heldutasunaren egoera azukre maila begiratuta, aurten batz bestea 10,8 °Brix du, aurreko urtean bezala.
- Almidoiaren erregresioa 3,3ko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino zerbaite atzeratuago.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Egitaraua

Igandea, Irailak 27

SAGARRAREN AZOKA Joseba Barandiaran Plazan.

II. Sagar Uzta Argazki Rally

Digitala. Izen ematea 09:30-10:30etara Joseba Barandiaran plazako informazio puntuan. Oinarriak eta oharrak esku-programan ikusi.

10:30-13:30

Haurrentzako **tailerrak**: margo eta buztin tailerra.



10:30-14:00

Azoka:

- Erakusketa:
Sagar erakusketa.

- Erakustaldiak:
Sagarraren heldutasuna, txertoak eta xexto-egileak.

- Dastaketa eta Salmenta:
Sagarrak, sagar muztioa, sagardoa, sagar-dultzea eta likoreak.

11:00

2009 uztako lehen muztioaren elaborazioa.

- Sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea.

12:30

- Sagar dantza.
- Sagar biltze herrikoia kizkiarekin.
- Kirikoketa.

13:00

Txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa.

14:30

Herri bazkaria Gure Izarra elkartean.

17:30

Herrien arteko herri kirolak Joseba Barandiaran plazan. Gaia: sagardogintza.

I. Sagar biltze herrikoia kizkiarekin

Aurten nobedade bezala Astigarragako Goldea Elkarteak kizki bidezko sagar biltze herrikoia antolatu du. Deialdiaren xedea sagardogintza eta honi lotutako alderdi soziokulturalak sustatzea da. Horretarako, marka hauxe ezarri nahi dugu: 300 lagun elkartzea aldi berean sagarrak kizkiarekin biltzen.

Ekimen horretan parte hartu nahi izanez gero, honako lekuetan eman ahal izango duzu izena: Sagardoetxean, Lizeaga sagardotegian eta Ogiberri-Rosa okindegian. Leku horietan bertan jaso ahal izango duzu kizkia (kizkirik ez baduzu), 5 euroren truke. Horren ostean, nahikoa izango da aipatutako egunean agertzea, kizki eta guzti.

Hauxe izango da marka ezartzeko egin beharreko lana, guztiok aldi berean egin beharreko hiru pauso izango dituen: kizkia jaso, sagarrari kizkia sartu eta lurretik goratu eta sagarra saskiratu. Bide batez, oroigarri bana emango zaie parte-hartzaileei, egingo dugun markaren adierazgarri.

300 KIZKI-LAGUN BILDU BAIETZ !!!



Herrien arteko herri kirol lehiaketa

IX. Sagar Uzta jaiaren barruan, herrien arteko herri kirolen lehiaketa egingo da bigarren urtez jarraian. Lehia sagar bilketan eta sagardoaren elaborazio prozesuan oinarrituko da eta Oiartzun, Orereta, Urnieta, Bentak, Bidasoa-Urumea eta Astigarraga izango dira elkarren aurka jardungo diren herriak.

Lehiaketak hiru kirol-proba ditu. Lehenengoan, parte hartzen duen talde bakoitzak (hiru gizonezko eta emakumezko batek osatuta) sagar karga erdi bat (150 kilo) kizkiaz jaso beharko du. Saskietan bildutako sagarrak zakuetan sartuko dituzte eta aldamenean izango duten leraren gainean jarri beharko dituzte zakuak. Jarraian, sagar karga bat (300 kilo) leratik tiraka tolarera garraiatu beharko dute, hamar plazako luzera eginez. Azkenik, sagar karga erdi bat matxakara bota eta txikitu egin beharko dute taldekideek. Lehiaketarako zehaztutako arauen arabera denbora gutxienean lana ondoen betetzen duena izango da irabazle.

Lehiaketa hasteko hitzordua arratsaldeko 17:30ean dago jarrita, Joseba Barandiaran plazan.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Eusko Kutixi azkenburukoaren elaborazioa

Sagar Uzta egunean Rafael Gorrotxategi maixu gozogileak jaiaren alderdirik gozoena erakutsiko digu, Joxe Mari Gorrotxategik sortutako eta Eusko Kutixi izenarekin ezagutzen den azkenburuko ezaguna egingo baitu.

Eusko Kutixia, mamia, eztia, sagar errea, bizkotxo, nata eta intxaur garrapiñatuekin eginiko gutizia edo euskal gozo bat da eta gaur egun jatetxe batzuetan azkenburuko gisa eskaintzen da.

Sagar Uzta egunean, Joseba Barandiaran plazan Rafael Gorrotxategik Eusko Kutixi bat egingo du, eta bertaratzen diren guztiei, azkenburuko hau prestatzeko jarraitu beharreko pausoak erakutsiko dizkie.

Elaborazio prozesu guztia erakusteaz gain, maisu gozogileak Eusko Kutixiaren salmentara zuzendutako postu bat izango du.



Sagardoetxeara bisita, Sagardoaren Museora

Sagardoetxea museo-gune bat da eta bere helburua sagarra eta sagardoaren kultura eta historia bultzatzea, sustatzea eta ezagutaraztea dira, eta horretarako proposamen eta jarduera ugari antolatzen ditu.

Astigarragako Kale Nagusian kokatua, herriaren erdialdean, oinarritzko hiru elementuz osatua dago: sagastia, museo gunea eta dastaketa gunea.

Museoak bere sustapen zein promoziorako jarduera ugari kudeatzen eta lantzen ditu: bisita gidatuak, sustapen ekintzak, formazio teknikorako ikastaroak, ikerketa teknikoak eta museoaren argitalpenak, honekin museoko bisitarien, txangozaleen, turisten, ikasleen eta gainerakoen eskaera eta beharrei erantzutea lortzen baitu.



Sagardoetxeak ez ditu historia, kultura eta natura bakarrik eskaintzen. Bisitariari sagardoa bere eskura jartzen dio honen xehetasun guztiak dastatu eta goza ditzan. Museora egindako bisitari esker, edari hau bereizgarri egiten duen parametro bakoitza bereizten ikasiko du bisitariak, eta aldi berean, parekorik ez duen edari hau ezagutzen, gozatzen eta ziurrenik, gehiago maitatzen. Sagardoaz aparte, sagarretik datozen produktuen dastaketa muztio eta likoreak osatzen dute. Sagar Uztaren jaia, Irailaren 28a, egun egokia izan daiteke sagardoaren museoa bisitatu eta sagardoaren kultura zein jatorrira gerturatzeko.

Bisita orduak

Asteartetik larunbatera:

11:30-13:30 / 16:00-20:00

Igande eta jai egunetan:

11:00-13:30

Astelenetan itxita.

Irailaren 27an Igandea irekia 11:00-13:30etara.