



Sagardoetxea
herri baten erroak

X. SAGAR UZTA 2010
Komunikabideentzako informazioa
2010

Contacto

943 550 575

prentsa@sagardoetxea.com

X. Sagar Uzta, sagarraren jaia Astigarragan

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

Sagardoetxeak antolatu eta Astigarragako herriak bultzata, Sagar Uzta jaia igandean ospatuko da, **irailaren 26an**, jende guztiarentzako prestaturiko eta sagarraren eta sagardoaren kulturaren inguruan oinarrituriko jarduerekin.

Aipamen berezia merezi dute Sagar Uzta jaiaren parte-hartuko duten Astigarragako talde eta sektore ezbedinek: sagardogileek uzta berriko lehendabiziko muztioa egingo dute, Sagardun Partzuergoko talde kulturelek emanaldi guztien antolaketan parte-hartuko dute, Josu Irizar eta Aintzane Olaizolak Foru Plaza sagarrekin apainduko dute eta Astigarragako zenbait hostalarik bisitarien ahosabaiak gozatuko dituzte.



Sagardoetxean **2010 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 **2010 uztako lehen muztioaren elaborazio prozesuan** oinarrituko da, tolarean bertan muztioaren usadiozko elaborazio prozesua erakutsiko delarik: kirrikoketa, pisoeekin sagarra jotzea, txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa.

Aurtengoan Sagar Uztak honako berrikuntzak dakartza: alde batetik, **Foru Plazaren apainketa** sagarrekin eta **meta baten eraikuntza** xexto eta sagarrekin Josu Irizar eta Aintzane Olaizolaren eskutik. Beste alde batetik, **bertako sagarrekin egindako elaborazioen dastaketa** Astigarragako zenbait hostalarien eskutik.

Honekin batera, Sagardoetxean **III. Argazki Rally Digitala** antolatu dugu eta aurtengoan, lehendabiziko aldiz **Astigarragako bildumarik onena sarituko da**. Iazko urtetan bezala, gaitzat Sagar Uzta jaia bera izango du argazki rallyak.

Hirugarren urtez jarraian, **sagardogintzako herri kirolen lehiaketa** ospatuko da eta eskualdeko sagardogileen arteko sagar bilketan eta sagardoaren elaborazioan oinarrituko da.

Gauza erakargarri asko, **Sagardoetxe**arako bisitarekin osatu litezkeenak, Astigarragako gune pedagogiko, turistiko eta aisialdikora. Aurtengoan, gainera, **sagardo muztioaren elaborazioa** eta **sagardotegirako bisitaldia** proposatzen ditugu.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Uzta bikaina espero da

Aurtengo denboraldian Euskal Herrian jasoko den sagarraren kantitatea bikaina izango da, aurten sagar kopurua aurreko urtekoa baino askoz handiagoa baita.

Azken hamar urteotan bezala, irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin da, sagarraren egoera ezagutu ahal izateko.

Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak gehienbat, denera 14 barietate kontrolatu direlarik: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.



Orokorrean, 2010ko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:

- **Sagarren heldutasunaren egoera**, orokorrean, 2009koaren antzekoa da.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urtean, batzaz beste 10,9 °Brix du, aurreko urtean bezala.
- Almidoiaren erregresioa 3ko indizean dago, hau da, aurreko urtea baino zeozer atzeratuagoa.
- Barietatez barietate begiratu ezker, ezberdintasunak ikus daitezke.
- **Aurten ekoizpen handia espero da.** Sagasti batzuetan, agian inoiz izan duten altuena.
- Tratamenturik egin ez duten sagastietan, sagar portzentai garrantzitsu bat harjoangatik kaltetua izan da. Aipatu behar da, aurreko urtearekin konparatuta, kalteen portzentaia handiagoa izan dela.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Egitaraua

Igandea, Irailak 26

SAGARRAREN JAIA Foru enparantzan.

III. Sagar Uzta Argazki Rally Digitala. Izen ematea 09:30-11:00etara udaletxean.
Oinarriak eta oharrak www.sagardoetxea.com orrialdean ikusi.

10:30-13:30

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

10:30-14:00

Azoka:

- Erakusketak:
Sagar erakusketa.
Foru Plazaren apainketa sagarrekin eta meta baten eraikuntza xexto eta sagarrekin.
- Erakustaldiak:
Sagarraren heldutasuna, txertoak eta xexto-egileak.
- Dastaketa eta Salmenta:
Sagarrak, sagar muztioa, sagardoa, sagar-dultzea, likoreak eta Astigarragako zenbait hostalarik bertako sagarrekin egindako elaborazioak eskeiniko dituzte.

11:00

2010 uztako lehen muztioaren elaborazioa.

- Sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea.

12:30

- Sagar dantza.
- Kirikoketa.

13:00

Txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa.

14:30

Herri bazkaria Gure Izarra elkartean.

17:30

Sagardogintzan oinarritutako herri kirolak Foru enparantzan.



Foru plazaren apainketa sagarrekin

Azken urteotako land art sorkuntzek izan duten arrakasta ikusita, aurtengoan sagarrekin egindako apainketa ikusgai izango da Foru Plazan Josu Irizar eta Aintzane Olaizolaren eskutik.



Sagar Uzta jaiaren ospakizunean, Foru Plazan sagarrekin egindako zenbait apainketa egongo dira.

Sagarren kultura kalera eramateko helburuarekin, hiru apainketa ikusteko aukera izango da: batetik, udaletxeko balkoitik kañaberekin egindako kortina bat zintzilikatuko da, bestetik, sagar barietate ezberdinekin Sagardoetxeako irudia marrartzuko da, eta azkenik, xexto eta sagarrekin 4 metroko dorre bat egingo da.

Bertako sagarrekin egindako elaborazioak

Sagar Uzta jaiaren edizio honetan, Astigarragako zenbait hostalarik bertako sagar barietate ezberdinekin eginiko elaborazio ezberdinen dastaketa eskeiniko diete bisitariari.

Bertako gastronomia bultzatzeko eta Sagar Uzta jaiari bertako sagarrekin eginiko sukaldaritzako eskeintza gehitzeko helburuarekin, Astigarragako zenbait hostalarik bisitarien ahosabaiak gozatuko dituzte beren elaborazio bereziekin.

Zalantzarik gabe, elaborazio hauek bisitarien zentzumenak gozatuko dituzte, sorkuntza berritzaile hauen zapore eta usain bereziak ezagutzeko aukera izango baitute.

Hauek dira dastatu ahal izango diren elaborazioak:

- Irabiatutako mamia, Pelestiña sagarrekin egindako sagar dultzea, sagardoarekin egindako karamelua eta kanela daraman txupittoa (Ibai-Lur Jatetxea).
- Esne-gainarekin egindako bizkotxoa eta Urtebi sagarrekin egindako sagar dultzea daraman txupittoa (Roxario Jatetxea).
- Tradizio kikara: Txalaka sagar errea, natilla eta txokolatea daraman txupittoa (Yalde Jatetxea).
- Goikoetxe sagar konpota, esne-gaina eta karamelua daraman txupittoa (Ikatza).



Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Sagardogintzan oinarritutako herri kirol lehiaketa

X. Sagar Uzta jaiaren barruan, sagardogintzan oinarritutako herri kirol lehiaketa ospatuko da hirugarren urtez eta aurtengoan, eskualdeko sagardogileen arteko sagar bilketan eta sagardoaren elaborazio prozesuan oinarrituko da lehia.

Lehiaketak hiru kirol-proba ditu. Lehenengoan, parte hartzen duen talde bakoitzak (hiru gizonzko 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 arratsaldeko 17:30etan izango da, Foru Plazan.

Informazio gehiagorako: www.sagardoetxea.com

Sagar muztioaren elaborazioa eta sagardotegira bisitaldia

Sagarrak biltzeko eta sagardoa egiten hasteko garaian gaude eta sagardogintzaren kulturaren barneratzeko aukera luzatzen dizuegu museorako bisita, sagardoaren elaborazioa eta sagardotegi bateko bisitaldiarekin.



Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatera gerturatzeko hiru gune dauzka: **sagastia**, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen duena; **museo-gunea**, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta geroa ezagutzeko lekua; **dastaketa gunea**, sagardoa txotx-eko ohituran eta Sagardoetxeak aukeraturiko beste produktu batzuk dastatzeko aukera ematen duen lekua

Sagardo muztioaren elaborazioa

Bisitariak sagardoaren elaborazio prozesuan parte hartzeko aukera izango dute, modu tradizionalari jarraituz: kizkiarekin sagarrak lurretik bildu, pisoiekin zanpatu, prentsatu eta ekoizturiko muztioa dastatu.

Sagardotegira bisitaldai

Eraberean, otordu berezi batez gozatu nahi duenak, sagardotegiko ohiko menua dastatzeko aukera izango du: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta eta gazta irasagar eta intxaurrekin.

Sagar Uzta jaiaren testuingurua, Sagardoetxea bisitatzeko eta sagardogintzaren kulturara gerturatzeko aukera interesgarria izan daiteke, sagar muztioaren elaborazioan parte hartuz.

Bisita orduak

Asteartetik larunbatera 11:30-13:30 eta 16:00-19:30

Igande eta jai-egunetan 11:00-13:30.

Irailaren 26an Igandea irekita 11:00-13:30etara.



SAGARDOETXEA
herri baten erroak

Babeslea:
Sagardun Partzuergoa

Astigarragako Udala

Kultur Taldeak:

- Xagu Xar
- Mundarro Kiral Elkarte
- Astigar E.O.E.
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Gure Izarra
- Golea Herri Kiral Batordea
- Zipatza Kultur Elkarte

Sagardotegiak:

