

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**2014-KO TXOTX IREKIERA.
XXI. Sagardo Berriaren Eguna.
2014ko urtarrilak 15.**

**Prensa Dossierra.
#txotx**

Kontaktua:

Leire Alkorta (Prensa arduraduna)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Zabaldu eta jarraitu txotx irekierarekin erlazionaturiko albisteak **#txotx** traolarekin

- ✓ Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 15ean XXI. Sagardo Berriaren Eguna 2014** ospatuko da **Astigarragako Sagardoetxea Sagardoaren Museoan**. *Info +: 3. orria.*
- ✓ **Madonna**-rekin egindako mundu biran "Sagarra jo!" abestia zabaldu duen **Kalakan** musika taldeak **irekiko du txotx denboraldi berria**. *Info +: 4. orria.*
- ✓ **Bazkaria** Astigarragako **Alorrenea sagardotegian** ospatuko da. *Info +: 5. orria.*
- ✓ **Ametz Arzallus** Euskal Herriko Bertsolarien Txapeldunak eta **Sustrai Colina** bertsolariak ekitaldian parte hartuko dute.
- ✓ 2014an dastatuko dugun **sagardoa** lehorra, txinparta finekoa eta ahoan fruta freskoaren **sentsazioa** utziko diguna izango da. *Info +: 6. orria.*
- ✓ 2013ko uztarekin **10 milioi litro inguru** sagardo **ekoiztu dira** Euskal Herrian. *Info +: 6. orria.*
- ✓ Azken 4 urteotan **60.000 sagarrondo** baino gehiago landatu dira. *Info +: 7. orria.*
- ✓ 2013a, **urrezko urtea** izan da **Sagardoetxea, Sagardoaren Museoan**. *Info +: 9. orria.*
- ✓ Aurten, **sagardotegietarako 3.000 erreserba** baino gehigo egin dira **online** "Txotx. info" **webgunea**-ren bitartez. *Info +: 8. orria.*
- ✓ **Sagardoetxea** hizkuntza kudeaketaren bikaintasuna ebaluatzen duen **Ureztako Bikain Ziurtagiria** duen Euskadiko lehendabiziko museoa da. *Info +: 9. orria.*
- ✓ **Sagardoa** eta **gazta pasaporte gastronomiko** batean elkartu dira. *Info +: 8. orria.*
- ✓ **Pintxotx** ospatuko da **Astigarragako tabernetan**. *Info +: 9. orria.*
- ✓ **Pension Astigarraga**, sagardoaren kulturako **ostatu tematikoa**. *Info +: 9. orria.*
- ✓ 2013ko **atzera begirakoa**: sagardoaren kultura eta sagarrarekin erlazionaturiko **100 ekitaldi** baino gehiago ospatu dira Euskal Herrian. *Info +: www.sagardoarenlurraldea.com*

LABURPENA ETA EGITARUA.

Sagardo Berriaren Eguna 2014, txotx irekiera.

Urtarrilaren 15ean, Sagardoaren Lurraldeak 2013ko uztaren eta sagardo berriaren ezaugarriak aurkeztuko ditu txotx denboraldi berriari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko ekitaldian.

Andoni Gartzia, Astigarragako Alkateak, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxea Museoan** ospatuko den aurkezpen ekitaldian uzta berria aurkeztuko du, eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeita batgarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuenak **txotx irekierakoa** izango da. Astigarragako Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Kalakan taldeak lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, **sagardo denboraldi berria** irekiko da.

Aldez aurretik, Sagardoetxea Museoko sagastian **sagarrondo berri bat** landatuko du. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.	2003, Abraham OLANO txirrindularia.
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.	2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.	2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.
1997, Julian RETEGI pilotaria.	2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.	2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.	2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.	2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.
2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.	2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.
2002, Martín FIZ lasterkaria.	2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.
2012, Julian IANTZI aurkezlea.	2013, LA OREJA DE VAN GOGH taldea.

EGITARUA:

11:30-12:00: Komunikabideei akreditazioak emango zaizkie Sagardoetxean.

12:00: Prentsurrekoa Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2013ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

13:00: Kalakan taldeak sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:45: Astigarragako Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko du Kalakan taldeak, eta honekin batera, txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

18:00-20:30: Pintxotx Astigarragako tabernetan.

20:45: Herriko elkarten afariak sagardotegietan.

KALAKAN. 2014ko Sagardo Berriaren Eguneko protagonista.

Kalakan musika taldea izango da 2014ko txotx bolada berria irekiko duena "Gure Sagardo Berria" oihu eginda.



PROTAGONISTA

Katia eta Marielle Labèque pianojoleekin kolaboratu eta European zehar birak egin ostean, hirukote hau publiko zabalago batera heldu da **Madonna**-rekin batera egindako **The MDNA Tour** mundu biran. Bertan, **Madonna "Sagarra jo!"** abestiaren zati bat euskaraz abesten ikusi dugu.

Thierry Biscary Tirritt, Jamixel Bereau eta Xan Errotabeherek osatzen duten talde hau, euskal erreperitorio tradizionalari egindako konponketa minimalistengatik (ahotsak eta perkusioak) bereizten da. Hirukote honek, euskal perkusio tradizionalak (pandereta, txalaparta, tobera, ttuntuna eta atabala), gorputz perkusioak eta eskuz egindako danborrak jotzen ditu.

Orain gutxi, Oreka TX musika taldea, Kukai dantza taldea eta Kalakan hirukotea "**Herritmo**" proiektuan elkartu dira, eszenatokian dantza, musika, kantua eta herri kirolak uztartzen dituen ikuskizun garaikidean. Bertan, herri kirola ikuspuntu artistiko batetik landu dute eta baserrietako lanabesak musika sortzeko erabili dituzte. Balio etnografiko kalkula ezina duten adierazpen hauek, plazatik eszenatokira tokiz aldatzen dira ondo zaindutako eszenografia, soinua, argiztapena eta jantziekin.

SAGARDOA. Zuku arin eta freskagarriak.

Uda amaierako hezetasunak sagarren elementu aromatikoaren kontzentrazio egokia ahalbidetu du, zuku arinak eta freskagarriak lortuz.

2013ko uztak Euskal Herrian **10 miloi litro sagardo** inguru ekoiztea ahalbidetu du, iazko antzeko kopurua.

Sagardo dastaketa:

- **Hori-berdexka** koloreko sagardoa.
- Uztaren hartxidura azkar eta erabatekoak, **lehorra, txinparta finekoa eta ahoan fruitu freskoaren sentsazioa** uzten duen sagardoa ekarri digu.
- Sagardo **orekatua, freskagarria eta arina** zain dugu gure sagardotegitan.

SAGARRA. Tokiaren arabeko uzta irregularra.

Orokorrean, sagarraren ekoizpena iazkoa baino txikiagoa izan da. Azpimarratzekoa da ekoizpen ona izan duten sagastien multzo handiena Gipuzkoako ipar-ekialdean kokatu dela, hau da, Asteasu-Adunatik Irun-era bitartean.

Hamahirugarren urtez jarraian, irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin genuen sagarren egoera nolakoa zen jakin ahal izateko. Hala, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu genituen eta denera 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2013ko uztaren ezaugarriak:

- 2013 uztako sagarraren heldutasunaren egoera aste bat atzeratu da iazko urtearekin alderatuta.
- Aurten loraldia berandu etorri da eta denboran oso luzea izan da. Udaberria euritsua izan da eta uda lehorra izan dugu, Gipuzkoa barnealdean batipat.
- Almidoiaren erregresioaren indizea azken 10 urteetako baxuena izan da.
- Lehortek eta beroak, fruituen erortze garrantzitsua eta sagarren tamaina txikitzea eta beren pisua gutxitzea eragin dute lursail batzuetan, barnealdean batipat.

SEKTOREA. Garatzen eta berritzen.

Etengabe garatzen eta berritzen ari da sektorea 15.000 sagardotarako sagarrondoan landaketarekin, Fraisoroko Laborategiko dastaketa sentorialeko panelaren martxan jartzearekin eta Zubietako Finkako galtzeko zorian dauden sagar barietateen berreskurapenarekin.

Sagastien kopurua goraka doa

2013an ere, baserriarrek sagardotako sagarrondoak landatzearen aldeko apustua egin dute kalitatezko sagardoa elaboratzeko asmoz. Hau horrela izanik, azken hamabi hilabeetan 15.000 sagarrondo inguru landatu dira, azken lau urteetan 60.000 sagarrondo baino gehiago landatu direlarik. Ekimen hau, aurreko urteetan bezala, Administrazio Publikoak babestua izan da eta diru-laguntzak eman ditu sagarrondoak landatzeko eta sugorriaz eta fitoplasmaz libre dauden landareekin osaturiko haztegi bat sortu du.

Lursailetan erabili ohi diren patrioiak "franko" deituak dira eta "enanizanteak" "MM106 eta EM7" dira. Horietan txertatutako sagardotarako sagar barietateak Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo eta Errezila izan dira, batipat.

Fraisoroko Laborategia

Urtarrilaren 28an Fraisorok Dastaketa Sentorialeko Panela martxan jarri zuen. Paneleko Zuzendari batek, Arduradun Tekniko batek eta dastatzaile gaituez osatua dago eta "Sagardoaren Dastaketa Panelaren azterketa sentorialerako Metodoa"-ren arabera aztertzen du sagardoa. Ebaluatutako sagardoaren puntuazioa informatzailea da, eta beraz, ez du zigortzen, ez kanporatzen ezta erabakitzen ere. Hori horrela izanda, lagin baten emaitza "ez gai" (52 edo puntu baxuagoa) gisa kalifikatzen bada, aurkituriko akatsak bezeroari aurkezten zaizkio eta honek hartzen du azken erabakia.

Aurten, 55 dastaketa ekitaldi egin dira Laborategian eta 440 sagardo lagin dastatu dira.

Guardaetxe Lursail esperimentalak

Hilabete hauetan Guardaetxe edo Otararreko lursailak ontzi formazioko, erdiko ardatzeko eta fruta-arboleko sagarrondoan bilduma lanetan, sugorriaz eta fitoplasmaz libre dauden landareen negutegian eta lursail esperimentalaren azterketa eta entsegu lanetan jarraitu dute.

Eraberean, fitoplasmaz libre dauden sagarrondoan lehendabiziko kimuak Gipuzkoako haztegiara eraman dituzte txertaketak egiteko eta eskaera gehien izan duten barietateak Urtebi txiki, Urtebi haundi, Txalaka, Goikoetxea eta Gezamina izan dira.

Hondarribiako Zubietako Finkako azterketarako haztegia

"Arraroak" eta galtzeko arriskuan dauden bertako sagardotarako sagar barietateen babesaren aldeko apustua egin zuen 2013an Gipuzkoako Foru Aldundiak eta aurten, Gipuzkoako baserrietan azterketa bat burutu du. 33 lagin bildu dira denera Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia eta Andoainean, ondoren Zubietako Finkan bere azterketarako txertatzeko.

Abuztuan barietate bakoitzaren 3 kimu txertatu ziren (horien artean Verde Agria, Agerre buru, Bulanoa, Francés mikatza, Napar haundia, Muniola, Azpeiti, Galdotza, Begi zabala eta Lastur sagarra zeuden) eta germoplasma bankua sortu zen.

GERTAERA AIPAGARRIAK.

3.000 erreserba baino gehiago Internet bidez

2013. urtean zehar, erabiltzaileek 3.000 erreserba baino gehiago egin dituzte "Txotx.info" sagardotegien erreserbarako eta "Sagardoaren Lurraldea" esperientzien erreserbarako webguneetatik.



Teknologia berrien erabilera goreneko unean dago sektore turistikoan eta geroz eta erabiltzaile gehiagok erabiltzen dute Internet beren erreserbak online egiteko.

Honek erabiltzaileengan sortzen duen interesa ikusita, azken urteotan sagardotegietako erreserbak eta sagardoaren kulturako esperientziak online erreserbatzeko web orriak sortu ditugu: "Txotx.info" eta "Sagardoaren lurraldea".

Gehien eskatutako planak eta esperientziak honakoak dira: bazkari/afariak sagardotegitan, Sagardoetxea museorako bisitak eta, sagardotegiaz gain, beste museo edo baliabide turistikoetarako (besteak beste, mendi ibiliak, itsasontzian ibilaldiak, gaztandegiak, etb.) bisitak barne-hartzen dituzten pakete turistikoak: "Sagardoetxeako bisita eta bazkaria/afaria sagardotegian", "Sagardoa eta Itsasoa", "Sagardoa eta Gazta" eta "Santiagomendiko Sagardo Bidea". Pakete hauek, gainera, Donostialdea eta Goierrialdea sakonago ezagutzeko aukera ematen dute.

Sagardoa eta gaztaren pasaporte gastronomikoa

Sagardoaren Lurraldeak eta Idiazabal Lurraldeak sagardoa eta gaztaren pasaporte gastronomikoa sortu dugu. Esperientzia berri honek, hiru eskualde (Donostialdea, Goierri eta Urola Garaia), lau museo gastronomiko (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti eta Gaztaren Interpretazio Zentrua), gaztandegiak eta sagardotegiak batzen ditu.

Idiazabal Lurraldea eta Sagardoaren Lurraldea batzen dituen esperientzia honek, gure herrian izaera gastronomiko handia duten bi herri eta bi eskualde batzen ditu, eta horietan ekoizten diren sagardoa eta gazta produktu gastronomikoetatik abiatuta, hauek atzetik duten gure sagardogile eta baserritarren ondare naturala eta kulturala ezagutzeko eskaintza zabala eskaintzen du bisitari nahiz bertakoentzat.

Horretarako, museo eta gaztandietarako bisitak, sagardotegiak eta ostatuak barne-hartu dituzten esperientziak, dastaketak eta erakustaldi gastronomiko bereziak egin dira urtean zehar.

2013a, urrezko urtea Sagardoetxea-rentzat

2013. urtean Sagardoetxea hizkuntza kudeaketaren bikaintasuna ebaluatzen duen Urrezko Bikain Ziurtagiria duen Euskadiko lehendabiziko museoan bilakatu da eta emaitzarik onenak eskuratu ditu bere irekieraz geroztik.

Euskalit Kalitaterako Euskal Fundazioak eta Eusko Jaurlaritzako Hizkuntza Politikarako Sailburuordetzak ematen dute Bikain ziurtagiri hau eta enpresa nahiz erakunde batean euskararen presentzia, erabilera eta kudeaketa egiaztatzen ditu. Bikain ziurtagiriak hiru maila dauzka eta kolore bana dute: beltza, zilarra eta urrea.

Sagardoetxeak **Bikain Ziurtagiriaren Goi Mailako agiria** eskuratu du, eta honekin, urrezko Bikain ziurtagiria duen Euskadiko museoa bakarrean eta maila hori eskuratzen duen lehendabiziko museoan bilakatu da.



Aurten, Sagardoetxea Museoko eta esperientzia enoturistikoetako **bisitarien kopuruak gora** egin du. Hala, 11.000 bisitari baino gehiago izan dira aurten Sagardoetxean eta dagoeneko 56.000 pertsona baino gehiagok bisitatu dute museoa euskal sagardoaren kultura ezagutu eta bertan barneratzeko asmoz.. Esperientzia enoturistiko eta kultural honek, egunetik egunera bisitari gehiago erakartzen ditu.

Pintxotx: pintxo-potea eta sagardo berria



Txotx boladaren irekiera ospatzeko, Astigarragako tabernek Pintxotx berezia eskainiko dute urtarrilaren 15ean 18:00-20:00etara bitartean: pintxo-potea eta sagardo berriaren dastaketa.

Astigarragako ostalariak ere, txotx irekieraren ospakizunera batuko dira, eta iazko arrakasta ikusita, Pintxotx berezia eskainiko dute pintxoak sagardo berriarekin batera dastatzeko.

Sagardun Partzuergoa

Sagardun Partzuergoa 2003. urtean sortu zen entitate publiko-pribatua da. Gaur egun Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa kudeatzen du, Sagardo Berriaren Eguna eta Sagar Uzta ekitaldiak antolatzen ditu, sagardoaren kultura sustatzen du esperientzia turistikoa ezberdinen bitartez eta "Sagardoaren Lurraldea" marka kudeatzen du.



Sagardun Partzuergoa:

Administrazioa

Ayuntamiento de Astigarraga

Talde Kulturalak

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza Kultur Elkarte

Sagardotegiak

- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- Gurutzeta
- Lizeaga
- Mina
- Petritegi
- Rezola
- Saizar
- Sarasola
- Txopinondo
- Zapiain
- Zelaia

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/SagardoarenLurraldea.es
twitter: @sagarlur

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

 Sagar doetxea

Sagardobenda

 SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TOKI, HAIN HANDI
TAN POKU, TAN GRINAK