



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGAR UZTA
komunikabideentzat informazioa
2007ko iraila

kontaktuak

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

VII Sagar Uzta, sagastitik tolarera

Sagar Uztak zazpigarren edizioa beteko du aurten, eta urteroko moduan, Astigarrako tolareak martxan jarri direla ospatuko dute. Irailaren 27tik 30erako astean, sagarra eta sagardoaren inguruko jardunaldiak izango dira, publiko guztientzako.

Sagardoetxeak antolatutako eta Astigarragako herriak bultzatuta, ekitaldi nagusiak igandean izango dira, irailaren 30ean, publiko guztientzako jardunaldiekin. Festari amaiera herri bazkariak emango dio, udal pilotalekuan. Sagardoetxeak 2007ko Sagar Uztaren txostena ere publiko egingo du aste honetan, www.sagardoetxea.com web orrian argitaratuko duen txostena. Txostenak ondorio nagusia du fruitu kopuru txikiagoa eta tamaina txikiagokoa dela aurten, aurreko urteekin alderatuta.



Aurtengo edizioan, Sagar Uztak arreta berezia jarriko dio formazioari eta ikastaro profesional bat programatu du, irailaren 27 eta 28rako, tolareko sagarraren heldutasuna, dastatzea eta analitikari buruzkoa. Antolakuntza teknikoa Sagardoetxearen gain dago, Itsasmendikoiren laguntzarekin.

Gauza erakargarri asko, sagardoaren interpretazio zentrora eta museoko sagastira egindako bisitarekin osatu litezkeenak. Gune pedagogiko, turistiko eta aisialdiko, iaztik aisialdi eta kultur eskaintza berri bat eskaintzen duena.

Sagar gutxiago eta tamainaz txikiagoa

Aurten, sagar kopurua txikiagoa da aurreko urteetan baino. Lurraldea bi zatitan banatu daiteke: Alde batetik Gipuzkoa barnealdea, oso sagar gutxi izan dena; eta bestetik kostaldea, sagar kopuru irregularra izan duena, sagastiaren eta barietatearen arabera.

Garai honetarako tenperatura baxuek, eragina izan dute sagarren neurrian. Eskas samarra izan da.

Abuztu bukaeran eta irail hasieran, Gipuzkoako sagasti ezberdin batzuetan kontrol bat egin zen, sagarren egoera jakin ahal izateko.

Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak

gehienbat. 14 barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria. Bi gai aztertu dira: Carpocapsa edo Sagarreko Harraren kalteak eta Sagarren heldutasuna iraileko 2. astean.

Azpimarratu genezake, 2007ko iraileko lehen hamabostaldian, tratamendua egindako sagastietan, sagarreko arra edo carpocapsak kaltetutako arbola kopurua oso txikia dela.

Eta bestalde, azukre kopuruari dagokion heldutasun puntua, azken 5 urteetako baxuena dela, 10 °Brix-eko bataz bestekoarekin (heldutasun egokia 12 °Brixetik gora) eta almidoiaren erregresioa ere 2001az gero txikiena dela, 2,7ko indizearekin (erregresio egokia 7tik gora).



Informazio gehiago buletinean, Sagardoetxea.com-en

Irailak 30, igandea, jai egitaraua

Guztientzako ekitaldiak

Festa Astigarragako Udaletxe plazan egingo da, sagardoaren bihotzean, eta aukeratutako datak, iraileko bosgarren igandeak, sagardotegietako zanpatze lanaren hasierarekin bat egiten du, azaro hasierara arte iraungo duen lanaren hasierarekin.

10:00

“Sagar Biltzea” desfilea Pelotari kaletik Foru plazaraino. Kanean jarritako sagar zakuak biltzen joango dira, sagarra zanpatuko den tolare ondoan jartzeko. Baserritarrak sagar, sesto eta kizkiekin. Dantzariak, trikitilariak eta txalapartariak, kanta herrikoiak.

9:00etatik 14:00etara

Foru plazan azoka

Artisautza erakusketa eta salmenta: sestoak, kizkiak, barrikoteak etab.

Erakustaldiak: sagarraren heldutasuna, lehen muztioa nola egin, txertaketa, sesto egitea.

Dastatzea eta salmenta: sagarrak, sagar muztioa, sagardoa, pintxoak, sagar gozoak, bonboiak, sagar erreak, tartak eta bestelakoak.

Pintura tailerra eta esku lanak aire librean, Astigartek antolatuta.

Animazioa: trikitilariak, dantzariak, txalapartariak eta kantu herrikoiak.

14:30

Herri bazkaria frontoian ALORRENEA, ASTARBE, BEREZIARTUA, GARTZIATEGI, GURUTZETA, LIZEAGA, MINA, PETRITEGI, REZOLA, SAIZAR, ZAPIAIN eta ZELAIako sagardoekin.

17:30 Herri Kirolak. Sagardo mundua

Bi talde ariko dira lehian, bi kupelentzako beharrezko dobelak osatu arte.

Bi zuhaitz moztetik hasiko dira eta ahalik eta denborarik gutxienean enborra prestatu beharko dute, zatitu eta kupela osatuko dute olak eta dobelak egiteko.

Epaimahaikoek azkartasuna eta lanaren kalitatea neurtuko du.



Sagardoetxea Formazioa. Irailaren 27 eta 28an



Tolareko sagarraren heltzea, dastatzea eta analitika.

Sagar produktoreei eta sagardo eta deribatuen (muztio, sagar dultzea...) produktoreei zuzendua

Datak

Irailak 27 eta 28

Ordutegia

10:00etatik 13:30etara

Iraupena

7 ordu

Nork emango du

Xabi Kamio eta Aitor Etxeandiak

Non

Sagardoetxea Astigarraga

Egitaraua

- Sagarraren heltzeari buruzko teoria
- Azukrearen eta almidoi erregresioaren garapena
- Taninoen garapena
- Azidotasun osoaren garapena
- Gogortasunaren garapena
- Sagar dastatzea
- Heltze puntu teknologikoaren apreziazioa
- Sagarraren joera bilketan, garraioan, garbitasunean, jotzean, eta zanpatzean.
- Muztio desberdinen errendimendu eta analitika zanpatzean.
- Egingo diren praktikak
 - Almidoiaren regresioa
 - ° Brix-ak neurtu
 - Sagarraren mikroprentsatuak
 - Dentsitatea neurtu
 - Azidotasun osoa neurtu
- Dastatze barietala

Informazioa eta matrikula

Itsasmendikoi: 943 692166

Sagardoetxea, herri baten erroak

Bisitaldia sagardoaren museora

Sagardoetxea museo gune bat da eta helburu ditu sagarra eta sagardoaren kultura eta historia bultzatu, sustatu eta ezagutaraztea, ekitaldi eta proposamen ugariarekin.

Kale Nagusian dago, Astigarrako erdigunean, Kultur etxean, eta oinarritzko bi elementu ditu: interpretazio zentroa eta museo sagastia, bitarteko dibulgatibo eta pedagogikoekin.

Horrekin batean, formazio, dastatze, dibulgazio eta publikazio ugari antolatu eta gestionatzen ditu, bisitari, turista, ikasle nahiz gainerako pertsonen aldetik gai honetan dagoen eskaera handi bat betetzeko helburuarekin.



Sagardoetxeak ez ditu historia, kultura eta natura bakarrik eskaintzen. Sagardoa aukeran jartzen du bere xehetasun guztiak dastatu eta gozatzeko. Parametro bakoitza bereizten ikasiko duzu, berdinik ez duen edari honetan, ezagutu eta gozatu. Eta seguru gehiago maiteko duzula.

Muztio eta likore dastatzeak osatzen du sagarretik datozen produktuen dastatzea. Sagar Uztaren festa, irailaren 30a, egun egokia da museo gune hau bisitatu eta sagardoaren kulturara eta ingurunera arrimatzeko

Bisita orduak

Maiatzaren 1etik irailaren 30era
11:30-13:30 eta 16:00-20:00 (igande eta astelehenetan itxita).

Irailaren 30ean, igandea, irekita

Urriaren 1etik apirilaren 30era
15:00-19:30. Igandea: 11:00-13:30. Astelehenetan itxita.