

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in green and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**XV. Sagar Uzta 2015.
Prentsa dossierra.**

Kontaktua:

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

www.sagardoarenlurraldea.com

XV. Sagar Uzta, sagarraren jaia Astigarragan

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



Sagar Uzta jaiaren jarduera nagusiak **irailaren 24, 25, 26 eta 27an** ospatuko dira jende guztiarentzako prestaturiko eta sagarraren eta sagardoaren kulturen oinarrituriko jarduerekin.

Aipamen berezia merezi dute Sagar Uzta jaiaren parte-hartuko duten Astigarraga eta inguruko talde eta sektore ezbedinek: Sagarduneko bazkideak, tabernak, jatetxeak, bertako baserriak, enpresak, talde kulturalak, profesionalak, babesleak, bolondresak, etab...

Festan ez galtzekoak:

1. **Sagarraren azokan** buelta bat eman eta sagarren erakusketa, herriko baserriarren produktuen salmenta eta saski, txertaketa, etab.-en erakustaldiak ikusi.
2. Edalontzi bat erosi eta 14 sagardogileren **sagardoak** dastatu.
3. **Sagar dantza, kirikoketa, sagar biltzea, jotzea, zanpatzea, txalaparta ikusi eta aurtengo uztako lehen muztioarekin topa egin.**
4. Gazteak **animatu** sagargintza proban: kizkiarekin sagarrak bildu beharko dituzte bi zaku bete arte eta leran garraiatu.

Azpimarratzekoak:

Larunbatean:

1. Santiagomendin zeharko **"II. Sagardobide Erronka"** errelebo proba. Aurten parte-hartuko duten taldeak hauek dira: Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Gurutzeta, Ipintza, Kaxkarre, Lizeaga, Petritegi, Rezola, Zapian eta Zelaia.
2. **"Sagar motak ezagutuz"** Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko familiarteko mendi-buelta, bertan Santiagomendiko sagastietako sagar mota ezberdinak ezagutu eta dastatzeko aukera izango da Josu Osarekin batera.

Igandean:

3. **Museo Enogastronomikoen Sarearen lehendabiziko ekitaldia.** Sagar Uzta egunean museoan aurkezpenak eta produktu gastronomikoen dastaketa gidatuak eskainiko dira familientzat:
 - 11:00etan: Idiazabal Gaztaren dastaketa (Gaztaren Interpretazio Zentroa).
 - 11:30etan: Txokolate tailerra (Gorrotxategi Museoa).
 - 12:00etan: Sagar kata (Sagardoetxea Musea).
 - 12:30etan: Idiazabal Gaztaren dastaketa (Gaztaren Interpretazio Zentroa).
 - 13:00etan: Txokolate tailerra (Gorrotxategi Museoa).

Informazio gehiagorako: www.sagardoarenlurraldea.com

Egitaraua

Aurreikusitako egitaraua honakoa da:



Osteguna, irailak 24

19:00-21:00 PINTXO-POTEA Astigarragako tabernetan. Sagarren eratorriekin egindako pintxoak emango dira.

Ostirala, irailak 25

19:00 SAGARDO SAGARREN KATA GIDATUA Gure Izarra Elkartean*.

Larunbata, irailak 26

09:30 "SAGAR MOTAK EZAGUTUZ", Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko mendi-buelta familian*.

11:00 II. SAGARDOBIDE ERRONKA. Santiagomendin zeharko sagardotegien arteko errelebo proba.

Igandea, irailak 27

SAGARRAREN JAIA Foru enparantzan.

09:30 Musika Eskolako txistu ikasleen eta Txirriskla Txistulari Taldearen diana.

10:30-12:00 Sagarrekin egindako postreak entregatzea frontoian**.

10:30-12:00 VIII. Sagar Uzta Argazki Rally Digitalean izen-emateak frontoian**.

11:00-13:00 Gazta dastaketa gidatua*.

11:00-13:30 Haurrentzako tailerrak eta jolasak.

11:00-14:00 Sagarraren azoka:

- Sagarren erakusketa, dastaketa eta salmenta.
- Sagardo dastaketa.
- Saki, txertaketa, etb.-en erakustaldiak.
- Herriko baserritarren produktuen salmenta.
- Trikitilariak herrian zehar.

11:00 2015 uztako lehen muztioaren elaborazioa. Sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea.

12:30 Sagar dantza eta kirikoketa.

13:00 Txalaparta eta urteko lehen muztioaren dastaketa.

13:30 Gazteen arteko sagargintza proba.

14:00 Sari banaketa.

* Izen-emateak: 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

** Oinarriak eta oharrak: www.sagardoarenlurraldea.com/sagaruza

2015 uztako sagar barietate batzuk bi aste aurreratu dira iazko urtearekin alderatuta

Aurreko urteetan bezala, Fruitel eta Sagardoetxearen XIV. sagardo sagarraren heldutasunaren txostena aurkezten dugu. Puntu nagusiak hauek dira:

- 2015 uztako sagar barietate batzuk (Patzolua, Aritza, Mozolua, eta Gezamina) bi aste aurreratu dira iazko urtearekin alderatuta.
- Orokorki loraldia berandu etorri da. Eguraldia ikusirik udaberria euritsua eta uda beroa izan ditugu.
- Ekoizpen ona dago sagasti gehienetan, kasu batzuetan gehiegi eta ondorioz adar asko hausten ari dira.
- Almidoiaren erregresioa 3,6ko indizean dago, hau da, azken lau urteetako altuena da.



Iraila hasieran eta azken urteetan bezala, Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin zen, sagarren egoera ezagutu ahal izateko.

Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu genituen eta 14 barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Orokorrean, **2015eko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:**

- Barietate eta sagastien artean, ezberdintasun nabarmenak daude.
- Aurreko urtearekin konparatuta heldutasuna zeozer aurreratuta dator.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urteak, batzaz beste 11,2 °Brix du. Aurreko urtekoa baino gradu bat gehiago.
- Almidoiaren erregresioa 3,6ko indizean dago, hau da, azken lau urteetako altuena da.
- Heldutasun datuak ikusita (almidoiaren erregresioaren arabera) Goikoetxe barietate kenduta, 3 barietate talde ikus daitezke:
 - Aurreratuenak: Patzolua, Aritza, Mozolua, eta Gezamina.
 - Erdikoak: Urtebi Txiki, Txalaka, Manttoni, Verde Agria eta Urtebi haundi.
 - Atzeratuenak: Urdin, Udare Marroi, Moko eta Errezila.

Aitor Etxeandia Azpiazu – Sagarlan S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Museo enogastronomikoen dastaketak eta tailerrak



Ardoa, txakolina, sagardoa, gazta eta txokolatea bezalako euskal produktu gastronomikoak ardatz dituzten Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen sarea osatu da eta Sagar Uzta egunean dastaketa eta tailer bereziak eskainiko dira familientzat Museo Enogastronomikoen gunean.

Eusko Jaurlaritzaren “Euskadi Gastronomika” barruan, Igartubeiti Baserri Museoak, Sagardoetxea Museoak, D’Elikatuz Zentroak, Idiazabal gaztaren Interpretazio Zentroak, Villa Lucia Ardoaren Gune Tematikoak, Gorrotxategi Konfiteri Museoak eta Txakolinguneak museo enogastronomikoen sarea osatu dute.

Sare honen helburuetako bat ekitaldi gastronomikoetan elkarrekin parte-hartzea. Hala, **irailaren 27an ospatuko den XV. Sagar Uzta egunean museo gastronomikoen gune bat**

jarriko da Foru Plazan. Bertan Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sareko folletoak eskuratzeko aukera izango da, bideo ezberdinak proiektatuko dira eta **familientzako dastaketak eta tailerrak** izango dira:

- 11:00etan: Idiazabal Gaztaren dastaketa (Gaztaren Interpretazio Zentroa).
- 11:30etan: Txokolate tailerra (Gorrotxategi Museoak).
- 12:00etan: Sagar kata (Sagardoetxea Museoa).
- 12:30etan: Idiazabal Gaztaren dastaketa (Gaztaren Interpretazio Zentroa).
- 13:00etan: Txokolate tailerra (Gorrotxategi Museoak).

Sagardo sagarren dastaketa gidatua



Irailaren 25ean, ostirala, sagardo sagarren dastaketa gidatua egingo da Astigarragako Gure Izarra Elkartearen Josu Osa, Gabriel Durruty eta Juanito Zapirain-en eskutik.

Sagardo sagar moten ezaugarri organoleptikoak ezagutzeko, Iparraldeko eta Hegoaldeko sagar garratzak, mikatzak eta gozoak dastatuko dira, Euskal Herriko sagar barietate ezberdinak ezagutzeko aukera izango delarik.

Bestalde, sagar barietate horien muztioak ere dastatuko dira.

“II. Sagardobide Erronka” errelebo proba

Mundarro Kirol Elkartearekin elkarlanean, aurten “II. Sagardobide Erronka” ospatuko da, Santiagomendin zeharko errelebo proba.



Aurten 11 taldek hartuko dute parte poba honetan: **Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Gurutzeta, Ipintza, Kaxkarre, Lizeaga, Petritegi, Rezola, Zapiain eta Zelaia.**

Talde bakoitza 2 neska eta 2 mutilez osatua egongo da eta erreleboen ordena honakoa izango da:

- 1. itzulua: mutilak bizikletan.
- 2. itzulua: neskak korrika.
- 3. itzulua: neskak bizikletan.
- 4. itzulua: mutilak korrika helmugara iritsiera.

Data: irailak 26.

Ordua: 11:00etan.

Irteera puntua: Foru Plaza (Astigarraga)

Iritsiera puntua: Foru Plaza (Astigarraga)

Iraupena: 02:30 ordu inguru.

“Sagar motak ezagutuz” mendi-buelta

Josu Osarekin batera, Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko mendi-buelta egingo da familian, eta haur nahiz helduek, sagastietan dauden sagar barietate ezberdinak ezagutu eta dastatzeko aukera izango dute.

Sagar mota ezberdinak ezagutuaz eta naturaz gozatuaz familiartean gozatzeko jarduera dibertigarria.



Data: irailak 26.

Ordua: 09:30etan.

Tokia: Foru Plaza (Astigarraga)

Ibilbidea: Foru Plazatik habiatu eta Artola baserriko sagastiak ezagutuko dira. Ondoren, Kaxkarre landa-etxean hamaiketako egingo da eta Erronkako partaideak animatuko dira.

Iritsiera ordua: 13:00.

Izen-emateak:

943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Antolatzailea: 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 turistiko ezberdinen bitartez eta "Sagardoaren Lurraldea" marka kudeatzen du.

Sagardun Partzuergoaren osaketa:

Administrazioa:

- Astigarragako Udala
- **Hitzarmenak** Hernani eta Usurbilgo Udalekin

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

Kolaboratzaileak:

Erbitegi Etxeberri Kirikoketa Taldea; Astigarte; Astigarragako tabernak; Marisol Yaben; Pastain Argazkiak; Josu Osa, Gabriel Durruty eta Juanito Zapiain; Euskadiko Museo Enogastronomikoak; Astigarragako Baratz Elkarte; eta bolondres lana egiten duten guztiak.

Babesleak:

