

Sagardo Forum / Sagardoaren interpretazio eta bide berriak munduan

 Urt 24, 2020  Ekitaldiak, Sagardoa  0 comments



Sagardoak gorakada bizi du eta bere presentzia gero eta handiagoa nahiz agerikoagoa da. Hala ere, hazkunde hori bestelako ekoizpen bideen eta sagardo mota berrien eskutik dator. Dibertsifikazio horren hainbat adibide ezagutzeko aukera izan zen bigarren jardunaldian.

Goizaren hasieran sagardo naturala ez diren bestelako sagardoak ekoizteko metodoak izan ziren hizpide. Hitza hartzen lehena **Lorenza Conterno** izan zen, Laimburg Ikerketa Zentroko Hartzidura eta Destilatze taldeko garagardo eta sagardo destilatuen arduraduna. Ikertzaileak azaldu zuen sagardoan zein eragin duen *saccharomyces* eta ez-*saccharomyces* legamien erabilerak, nitrogeno organikoa gehitzeak, edo botilako hartzidurak.

Pilton Cider enpresako arduradun **Martin Berkeleyk**, aldiz, sagardoa ekoizteko baliatzen duen keeving prozesua menderatu arteko bidearen berri eman zuen. Jatorri frantseseko metodoa Normandian ikasi zuen eta legamiak lanean hasi aurretik muztioko nutrienteak kentzean datza, horrela, azukre guztia alkohol ez bihurtzeko. Emaitza sagardo gozo eta apardunak dira. Ekoizleak prozesua eta nutrienteak kentzeko bideak zehaztu zituen: sagastian esku hartzea eginez, pektina geletik kenduta edo legamia ez erabilia.



Bigarren zatian, berriz, sagardoaren dibertsifikazioaren nazioarteko zenbait adibide ezagutzeko aukera izan zen. AEBtan egiten ari diren sagardo naturalaren interpretazioari buruzko mahaingurua burutu zuten, hango berpiztearen eragileetako batzuen parte hartzearekin. Partaideak Angry Orchardeko ekoizpen buru **Ryan Burk**, Anxo Cidreko arduradun **Gregory Johnson**, eta **Darlene Hayes** idazle eta pomologoa izan ziren. Esportazio produktuek garrantzia galdu duten heinean, hazi egin dira sagardo naturalaren interpretazioak eragindako proiektuak. Sagardoarekiko interesa hazteko lanean dihardute eta elkarlana aipatu zuten hemengo eta hango kultura beste aldean ezagutarazteko bide gisa. Izan ere, Burkek nabarmendu bezala, “estatubatuarren %99k ez daki hemen sagardoa egiten duzuela. %1k bai, eta zoragarria dela uste du. Baina hemengo jendearen %99k ere ez daki AEBtan sagardoa egiten dugula”.

Askok ez dakien beste zerbait da Londresen txotx erritua egiten dutela. **Roberto Basilico** Hawkes sagardotegiko arduraduna da, Londresko lehena. Bertan, hiri sagastietatik emandako sagarrekin egiten dute sagardoa eta dohaintza egiten dutenek aukera dute prestaketan parte hartu, fermentatzen utzi, eta botilaratua dagoenean eramateko. Duela hilabete batzuk Astigarragara etorri zen eta hemengo kupela bat eraman zuen. Bertan, gure sagardo naturalaren atzeko zerbait egin dute eta hemengo sagardotegietan bezala edaten dute. Erresuma Batua utzi gabe, **Sara McGearyk** Armagheko esperientzia hurbildu zien bertaratutakoei. Ipar Irlandako eskualde honetako Bramley sagarra 2012tik babestuta dago. Honek sagarrari eta sagardogintzari lotutako industria turistikoaren loraldia ekarri du.

Jens Beckerrek, berriz, Apfelwingandlung denda izan zuen mintzagai. Frankfurteko botika ohi batean atondua, asmoaren jatorrian bera bezalako ekoizle txikiei laguntzeko nahia dago. Mota horretako lehen denda izan zen Alemanian eta poliki-poliki hazten joan da. Sagardoak kupeletik zerbitzatzen ditu bezeroak ekoizleen logoa duten edukiontzietara, bezeroak etxera eraman ditzaketenak.

Gabe Cook dibulgatzaileak itxi zuen saioa. Ardo eta garagardoarekin ez bezala, sagardoaren inguruko ezagutza falta da, motak eta hauen arteko aldeak azaltzen saiatu zen Beer&Cider Academyko kidea. Horretan hezi eta sagardoa zeri deitu definitzeko beharra ere nabarmendu zuen.

Iturria: Sagardoaren Lurraldeko 2019 urtekaria

Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------



Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Privacidad - Condiciones

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia

Historia

Kultura

Lehiaketak

Museoak

Sagardoa

Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la uva

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz goatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Sagardo Forum

Jardunaldi teknikoak

Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

Emaitzak

Nazioarteko Sagardo Azoka

Izen ematea

Talde teknikoa, hizlariak eta epaileak

Prensa bulegoa

Aurreko edizioak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



© 2020 Sagardun Partzuergo publiko-privatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

