



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 05

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2008ko uztaia



2 | **Formakuntza**
Criterios y metodología común
para una cata profesional

4 | **Lehiaketa eta dastaketa**
Sagardoari tratu duinagoa

6 | **Sagardoaren definizioa**
Definir y unificar conceptos

7 | **Publierreportajea**
Dastatzen

8 | **Laburrak · Breves**
Irigoien-Herrero, txapelduna
Sagastientzako dirulaguntzak
Donostiako Sagardo Eguna

Criterios y metodología común para una cata profesional

Definir una ficha de cata unificada, con unos criterios y una metodología asimismo común, es uno de los objetivos que se plantea la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. El primer paso ya se ha dado al reunir a dos enólogos Domingo Arina y Guillermo Castaños, junto a una veintena de productores de sidra en un primer cursillo.

No es lo mismo beber que catar. Todos somos capaces de beber y apreciar si lo que bebemos nos gusta o no, pero catar es algo mucho más complejo. Al beber se degusta y saborea un producto. Prestamos atención a las sensaciones que nos genera y percibimos, pero únicamente hacemos una sencilla clasificación decidiendo si nos gusta o no lo que tomamos.

Sin embargo, la cata es una acción con un sentido más crítico, hay que analizar cada una de las sensaciones percibidas, memorizarlas y clasificarlas. En definitiva, catar tiene implícito el juzgar, analizar y clasificar, para lo que es imprescindible contar con una memoria de aromas y sabores. Una memoria que necesita ser permanentemente ejercitada. El catador, además de poseer unas aptitudes mínimas, cada uno con una afinidad para percibir y valorar, es imprescindible que las ejercite, que se entrene para mantenerlas y mejorarlas. Ese entrenamiento hará posible que mejore la percepción de las sensaciones que comunica la sidra y que las memorice en su cerebro.

Jean Ribéreau-Gayon considerado como el creador de la enología moderna acuñó una definición bastante precisa del concepto de cata. "Catar es probar con atención un producto del que se quiere conocer su calidad; es someterlo a nuestros sentidos y, especialmente, a los del olfato y el

gusto; es tratar de conocerlo identificando y explicando sus defectos y cualidades: Es estudiarlo, describirlo, juzgarlo, clasificarlo".

Precisamente las sensaciones que produce la sidra al catarla son las que se perciben a través de los sentidos que poseen las personas. La vista permite percibir el color y la transparencia. También la txinparta que genera al romper, el tamaño del grano o burbuja, el aguante o persistencia, el pegue en el vaso. El olfato permite percibir las impresiones en nariz, boca y retronasales. El gusto permite distinguir los sabores dulces, salados, ácidos y amargos. El tacto palatal, ofrece información de la estructura, redondez, volumen y astringencia de la bebida.

Además hay otras sensaciones a tener en cuenta como la intensidad del aroma y del sabor, la estructura, la permanencia de las sensaciones tanto en boca como en nariz, el equilibrio, la sensación final, etc. "En la cata bien hecha hay que procurar, además, una buena interpretación y valoración de las percepciones, unido a todo ello es muy importante, a la hora de definir las impresiones percibidas, utilizar las mismas expresiones para concretarlas, por ello conviene definir un mismo lenguaje para ser utilizado por los participantes", recomienda el enólogo Domingo Arina.



Sentidos

- La **vista** es el primer sentido utilizado en la cata de sidra. Con ella se juzga la tonalidad, la limpidez, los posos en el fondo de la botella y el tipo de turbios. La tonalidad de la sidra va desde el amarillo-verdoso hasta los ambarinos-oro, pero también se analizan los tonos de oxidación y otros más o menos positivos o negativos. La limpidez aprecia la mayor o menor turbidez y el tipo de turbios tras una ligera agitación permiten apreciar si son sueltos, pulverulentos, con abundantes partículas de tamaño visible o aglutinado en forma de trapos.
- El **olfato** es uno de los sentidos más complejos. La nariz humana puede detectar cerca de 10.000 aromas distintos y a veces, cuando las percepciones son muy intensas, al escanciar o al beber al txotx, pueden ser las primeras en ser apreciadas, tanto en sentido positivo como negativo. El olfato, al igual que el gusto, cada individuo está influenciado por circunstancias de tipo cultural y hasta genético. De ahí que haya personas que no les molesten cantidades importantes de ácido acético o que no sean sensibles a aromas florales y frutales.
- El **gusto** se percibe en las papilas gustativas situadas en la lengua y el paladar. Como las sustancias no tienen en general un sabor único, lo que se percibe suele ser una sensación compleja originada por uno o más de los gustos básicos: ácido, salado, dulce y amargo. En ocasiones la mezcla de sabores se acentúa mutuamente, como ocurre con frecuencia con los ácidos y los amargos-astringentes, mientras en otras como el caso de los antes citados y los dulces que se enmascaran. La sidra tiene diversos componentes que intervienen en las percepciones gustativas. Así, entre los sabores dulces están el azúcar residual tras las fermentaciones, el alcohol y el glicerol. Entre los sabores ácidos se encuentran los ácidos málico, láctico y acético principalmente. Los compuestos fenólicos son los que ofrecen percepciones amargas, mientras que las astringentes se atribuyen asimismo a los compuestos fenólicos por su capacidad de reaccionar con las proteínas de la saliva de la boca, aunque hay que remarcar que la astringencia es una percepción más táctil que relacionada con el sabor. La boca y sobre todo la lengua es el gran instrumento del catador para percibir el gusto. El sabor dulce se percibe con mayor intensidad

en la punta de la lengua, aunque no exclusivamente: El ácido sobre todo en los laterales de la lengua, mientras el amargo se percibe al final de la lengua, una vez tragado. Finalmente los sabores salados se perciben con mayor intensidad en las franjas situadas entre el lateral y el centro de la lengua. Se confunden con cierta frecuencia las definiciones, ácido, amargo y astringente. Para diferenciarlos convenientemente hay que señalar que los prototipos referenciales pueden ser entre los ácidos, el ácido cítrico de los limones o el acético del vinagre; la cafeína del café o la quinina, entre los amargos; la sal común como representante clásico del sabor salado y la astringencia o sequedad que se percibe en la cavidad bucal, no en la lengua, la encontramos en el vino tinto y en el té.

Profundizar en el conocimiento

La cata de sidra está en una fase inicial. De momento ha hecho hincapié en aspectos teóricos, como los anteriormente citados complementados con catas especialmente preparadas para percibir todas las sensaciones. En el primer cursillo han tomado parte una veintena de sidreros. "Tenemos que elevar el grado de profesionalidad de todo el sector. Como un primer paso puede ser válida la respuesta de esta primera convocatoria, pero yo creo que todos los sidreros tenemos que conocer más a fondo el producto que elaboramos. Quizá este tipo de cursillos sean muy técnicos y a algunos nos cueste llegar a entenderlos bien del todo, pero no hay otro camino", señala Gabriel Lizeaga, miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Sidreros. Ese primer paso será complementado en los próximos meses con otros cursillos.



laboratorio
asesoría
alimek
I + D + i
formación
subvenciones

Hemos reducido a uno los 4 pasos que todo alimento debe cumplir: Servicio de asesoramiento integral.

Porque nos preocupa la salud del consumidor y la de su negocio.

Nuevo Pol. Ind. SIGMA · Xixillon, 2-1º. Of.14 · 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) · T. 943 74 85 74 · F. 943 74 73 08 · alimek@alimek.com · www.alimek.com

**FORMAZIOA/PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA**

elkolab, KOOP. E.
edari eta elikagaietarako zerbitzu teknikoak

ULMA PTC eraikina · Garagaltza auzoa, 51 · 20560 Oñati (Gipuzkoa) · T 943 53 33 03 · F 943 03 88 32 · e-maila: elkolab@elkolab.com · www.elkolab.com



sagardoari

tratu duinagoa ematea da helburua

Urtean zehar, hainbat sagardo lehiaketa eta dastaketa ospatzen dira. Ugaritu egin dira dastaketa eta Sagardo Egun herrikoiak. Zoritzarrez sagardoak jasotzen duen tratua ez da beti egokiena izaten eta sagardogileen artean kezka areagotu egin da, ez dutelako argi ikusten honelako ospakizunek sagardo naturalari mesede egiten diotenik.

Lehiaketa gehienak elkarte gastronomiko batzuek edo koadrilek antolatuak izaten dira, baina herri mailan egiten direnak ere badaude, esaterako Azpeitia, Tolosa, Elgoibar, Ergobia edota Oñatin. Gure sagardo naturala, edozein auzo eta herriko festetako elementu nagusietako bat bihurtu da azken urteotan. Fenomeno hori oso interesgarria da baina edaria ondo zaintzen denean.

Hori dela eta dastaketa eta sagardo egun guzti hauei neurria jartzeko beharra ikusten du Sagardogileen Elkartek eta gai honen inguruan koordinazio lanetaz Elkartearen hiru juntakide arduratzen dira, Gabriel Lizeaga, Jokin Otaño eta Antton Retegi.

“Gipuzkoako Sagardogile Elkartean bi helburu nagusi ditugu: alde batetik sagardoari tratua duina ematea eta bestetik sagardoaren promozioa bultzatzea. Horretarako neurri batzuk ari gara hartzen. Badakigu lehiaketa, dastaketa eta sagardo egun guztiak ez direla berdinak, batzuek nahiko ondo eta errespetu handiz tratatzen dute gure sagardoa baina tratua ona antolaketak guztietara zabal dadin neurri minimo batzuk ezarri beharra ikusten dugu”, diote Lizeaga eta Otañok.

Illo horretan lehenengo urratsak ematen ari dira. Herriko lehiaketetatik hasia erabaki dute aurten. “Urtero ospatzen diren lehiaketetan, Azpeitian, Tolosan eta Ergobian, hobeto prestatutako epaimahaiak izango dituzte. Han izango dira lehenengo esperientziak. Bi enologok, Guillermo Castaños eta Domingo Arinak, ikastaro basiko bat eman dute iada, Castañosek Azpeitian eta Arinak berriz, Tolosan. Dastaketarako formakuntza horretan, sagardo naturalaren ezaugarri nagusiak zein diren, bai onak eta baita txarrak ere, zabaltzen ari dira. Horrez gain, sagardoaren manipulazioaren eta zerbitzatzearen xehetasunak azaldu dituzte eta baita nola dastatu behar den ere. Etorkizunari begira esperientzia hori zabaltzea da gure asmoa, ikastaroa emandako lekuetan harrera ona eduki baitu. Aurten, beste herrietako antolatzaileekin harremanetan jartzea da helburua, gure proposamena luzatzeko asmoz eta hurrengo urtetik aurrera honelako ospakizunek neurri minimo batzuk bete



ditzaten oinarriak jartzeko. Esaterako, sagardoa manipulatzea eta zerbitzatzeko unean bete beharreko baldintza batzuk ezartzea (tenperatura egokia mantentzeko sistema ziurtatzea, zerbitzatzeko modua zaintzea, zerbitzatu behar den neurria errespetatzea eta zerbitzariak jarrera egokia izatea). Antolatzaile bakoitzaren ekarpenak jasoko ditugu eta sagardogile eta antolatzaileen artean elkarlana bultzatuko dugu. Gure ustez neurri horiekin sagardo naturalaren kalitatea eta irudia hobeto zaindiko dugu”.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartean, dastaketen artean bereizketak egiteko beharra ikusten da batetik historikoak edo ohituraz urteetan zehar egin direnak, Usurbil eta Olereta besteak beste, eta bestetik gaitz nontzekoak. Bereiztu beharrekoak dira ere dastaketak, lehiaketak eta Sagardo Egunak. Bakoitzean hartu beharreko neurriak ezberdinak izan baiditezke. Nahiz eta oraingoz aztertze dagoen Elkartean, premisa nagusi bezala, sagardoa doan ez ematea ezarri nahi da, beste arrazoi batzuen artean, sagardoak balio bat duelako. Horrez gain, sagardoaren izenean egiten diren antolakuntza guzti hauek ez dute zergatik sagardogilearen poltsikotik ordainduak izan behar, are gehiago, kasu askotan sagardoari ematen zaion tratua ez denean merezi duena. ■

Formakuntza plana 2008-2009

Aurten, “Hizkuntza bateratzeko sagardo kata praktikoa” ikastaroa maiatza eta ekainean burutu zen 21 sagardogile profesionalekin.

Sagardogileen Dastaketa Trebakuntzarako Eskola bat eratzea izan zen helburua. Hori lehenengo urratsa besterik ez zen izan eta hurrengo urtean, maiatza edo ekainerako, talde berria osatzea espero da, Dastaketa Eskola horrek aurrera jarrai dezan.

Formakuntza plana jarraituz hurrengo hilabetetan zenbait ikastaro jarriko dira martxan. Hauexek dira:

Sagardo sagarraren dastaketa ikastaroa: Iraileko 2. hamabostaldian burutuko da eta Sagardo sagarren ezagutzarako dastaketa eta analitikoan trebatzea da helburua.

Sagar muztio dastaketa ikastaroa upeletik: Urriko lehenengo astean ospatuko da. Muztioaren dastaketan, oinarritzko analitiko eta enologian trebatzea izango da helburua. Ikastaro honen prestaketa, sagarraren prentsatua alegia, Petritegi Sagardotegian egingo litzateke.

Sagardo berdeen dastaketa ikastaroa upeletik: Abenduko lehenengo astean egingo da eta sagardo dastaketan, bere analitikoan eta enologian oinarritzko trebakuntza eskaintzea izango da helburua.

Upeleko sagardo dastaketa ikastaroa (I): Urtarrileko lehenengo astea, beraz, txotx denboraldia hasi aurretik burutuko da eta sagardo dastaketan, bere analitikoan eta enologian oinarritzko trebakuntza eskaintzea izango da bere helburua baita ere.

Upeleko sagardo dastaketa ikastaroa (II): Otsaileko lehenengo astean egingo da eta helburu berdina du.

Aipatutako ikastaroak sagardogile profesionalen zuzentzen da, baina lehen-tasuna elkartekideek izango dute eta bereziki 2008ko maiatza eta ekaina bitartean “Hizkuntza bateratzeko sagardo kata praktikoa” ikastaroan parte hartu zutenek.

Hizkuntza bateratzeko sagardo dastaketa praktikoa (II. zatia, aka-tsak): Ikastaro hau 2009. urteko maiatzaren 21 eta 28an eta ekainaren 4 eta 11ean burutuko da. Sagardo dastaketan erabiltzen den hizkuntza bateratzea, dastaketan sakontzea eta enologiaren oinarritzko kontzeptuak ulertzea izango da helburua. 2008ko maiatza eta ekaina bitartean “Hizkuntza bateratzeko sagardo kata praktikoa” burutu zutenei zuzentzen da bereziki.

Aipatutako ikastaroek gain beste ikastaro hauek ere iragartzen dira:

APPCC Ostalaritza, azaro-abenduan egingo da.

Sagardotegietan txotxerako APPCC-k ezarriko trebakuntza ikastaroa da.

Txotxean aritzen den pertsonalari zuzendutako ikastaroa.

Urtarrilaren 12an egingo da eta sagardotegietan txotxean eta publikoaren aurrean aritzen den pertsonalari zuzentzen zaio. Publikoaren jakin-minari erantzuteko trebakuntza lortzea izango da helburua.

Monografikoak:

Sagardoaren inguruko jardunaldiak

Sagardoaren Internazionalizazioa: Sagardoa atzerriera saltzeko betekizunen ingurukoak (Gipuzkoako Merkatal Ganbera). Sagardoaren inguruko marketing hobekuntza.

Limousin
CARTONAJES

CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

Usabal auzoa, 9, Apdo. 17-20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Tel: 943 670211/943 670267 Fax: 943 670378, cartonajes@limousinbox.com

HANNA instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

Mahiondoko pHmetroa HI222

Sulfuruzko Mini Titradora libre eta totala HI84100

Uhartasuna eta bentonita neurgailua HI83749

902 420 100
902 420 101
info@hanna.es

Definir y unificar

conceptos relacionados con la sidra



Los cuatro enólogos que asesoran cada uno de ellos a diferentes productores de sidra, Domingo Arina, Xabier Kamio, Guillermo Castaños y Fernando Vadillo, se han reunido por iniciativa de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa con el objetivo de definir y unificar diferentes conceptos utilizados en la producción de sidra.

Estos primeros contactos han sido valorados positivamente desde la Asociación, que considera que han servido para sentar las bases para futuras colaboraciones y resalta, asimismo, la buena disposición de los técnicos para alcanzar los objetivos propuestos. Sus primeras conclusiones sobre definiciones básicas fueron aceptadas por la asamblea de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa el pasado 14 de mayo. Lógicamente en esos primeros contactos se sentaron las bases para lograr unificar conceptos y el lenguaje utilizado en el sector sidrero empezando por la definición de la propia sidra natural, algo que por ley ya recoge la Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. En su artículo 4 señala que *“la Sidra Natural es la sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente. Su graduación alcohólica será superior a 4,5 grados”*. Con el fin de precisar mejor esa definición se le ha añadido que se trata de sidra elaborada *“a partir de la manzana de sidra”*. Junto a la definición del producto está la de la materia prima básica para su elaboración: la manzana de sidra. Se define las manzanas de sidra como *“todas aquellas variedades de manzana que tengan perfil histórico sidrero excluyendo expresamente las variedades de mesa”*. El siguiente paso fue la definición de las fases de cata: visual, olfativa y gustativa.

La Fase Visual permite apreciar, una vez de que la sidra rompa, presente grano fino y persistente y cuando inclina el vaso, ese rozamiento deje restos de txinparta pegada a los bordes. Presenta ligera turbidez, con una gama de colores desde el verde manzana hasta el amarillo dorado (con tonalidades color oro).

La Fase Olfativa posibilita apreciar la intensidad aromática, aromas frutal, floral. Que se pueda definir todos los aromas que se recogen en la variedad, desde el inicio de la maduración hasta el final.

Aromas primarios (florales, fruta, vegetal, los propios de la variedad.

Aromas secundarios (derivados de la fermentación).

Aromas terciarios (derivados de la reducción y de la oxidación).

La Fase Gustativa revela la ligera presencia de carbónico junto con los cuatro sabores principales de la sidra: dulce, salado, ácido y amargo. Tiene que ser persistente y largo. El conjunto de percepciones ácido-amargo (estructura), grasa-aroma (untuosidad) y volumen deben dar lugar a la armonía.

Lenguaje dispar

Uno de los aspectos más llamativos del intento de alcanzar una unificación de las definiciones es precisamente la disparidad de criterios entre los propios profesionales del sector. “Tengo la sensación de que no todos hablamos el mismo lenguaje cuando nos referimos a conceptos tan básicos como acidez amargor o astringencia, entre otros, tanto cuando se utilizan en euskara como en castellano. Lo que lleva evidentemente a posibles equívocos. Definiciones erróneas o cuando menos imprecisas que se encuentran también en los mismos diccionarios. Es imprescindible que entre todos lleguemos a unificar el lenguaje”, señala Domingo Arina. De la misma opinión son los productores de sidra, entre ellos Jokin Otaño, miembro de la directiva de la Asociación de Sidreros, quien considera necesario “llegar a un lenguaje y criterios unificados, porque va en beneficio del sector”.

-- decoran con
-- DONOSTIA
-- Y GIPUZKOA
-- SU BELLEZA EN PUEBLOS, COSTAS.
-- MONTAÑAS Y BOSQUES

FOTOGRAFÍAS IDEALES PARA LA DECORACIÓN
DE OFICINAS, BARES, RESTAURANTES, Y SOCIEDADES,
BANCOS, CAJAS DE AHORROS, DESPACHOS
FABRICAS, CLINICAS, HOSPITALES, AYUNTAMIENTOS
CENTROS DE ENSEÑANZA Y DEPORTIVOS, ETC

LLAME. LE VISITAMOS
FOTO PASCUAL
TEL. 943 551 214

WWW.FOTOGRAFOSGIPUZKOA.ORG

“el placer rojo”

en nuestras mesas



Dastatzen S.L (Asteasu) es una empresa del sector cárnico cuya especialidad es la chuleta.



A lo largo de estos últimos años se han producido importantes cambios en el mundo cárnico y ello ha hecho que el responsable de la empresa Jon Gorostiaga Iraola, evolucione paralelamente adaptándose a las nuevas exigencias del mercado.

Con una perspectiva innovadora para el tradicional y cambiante mercado cárnico, Jon creó la empresa con un fin claro; proveer a sus clientes de productos de calidad. Productos que garanticen la calidad higiénico sanitaria tanto para sus materias primas, ganado de vacuno o como para sus procesos de despiece y manipulación.

Dastatzen es una empresa joven y con una clara filosofía. Según las palabras de Jon Gorostiaga “el compromiso adquirido con nuestros clientes nos lleva a proporcionar la máxima calidad al mejor precio” y para ellos sus 20 trabajadores se esfuerzan al máximo para cumplir las exigencias de cada cliente.

Semana tras semana se sigue con el exhaustivo proceso de selección de las mejores reses Europeas. Búsqueda de calidad al mejor precio es la distinción que ofrece la empresa.

Con el tiempo, y con una cartera de clientes más amplia y fiel Dastatzen abrió puertas a proveedores de diferentes orígenes como; Alemania, Austria, Italia, Irlanda, Dinamarca o Polonia. La búsqueda Europea no es simple casualidad. La cantidad de ganado existente y la especialización que podemos encontrar en dichos países se adecuaba a las exigencias de la empresa, abriéndose así a una esfera internacional. Esta es

la principal razón de optar por una perspectiva Europea. Las limitaciones geográficas no son un impedimento para Dastatzen.

En proceso de crecimiento, y con distribución propia, la red comercial se extiende a toda Euskadi llegando a toda la península con una empresa de transporte que ofrece un servicio rápido y eficaz.

Dastatzen es una empresa con mucha proyección de futuro y entre los objetivos principales está la total especialización en el sector de la chuleta. Dastatzen vende entre 50 y 55 toneladas de chuleta al mes, un 90% de la producción total.

Con el fin de regularizar la producción y mejorar la infraestructura de la empresa las instalaciones se han ido renovando poco a poco siendo la cámara de curación una de sus últimas mejoras. Es indispensable para obtener una chuleta tierna y sabrosa. La relación indispensable entre temperatura, humedad y aire tiene que ser la adecuada para mantener las propiedades de la chuleta y para conservar su total calidad. Dastatzen espera que sus clientes disfruten con el consumo de sus productos para establecer una relación duradera y de confianza. “Adquiero un compromiso con cada cliente e intentamos llegar las exigencias de cada uno de ellos cada día.”

DASTATZEN
comercial

Cárnicas Dastatzen, S.L
Pol. Industrialdea, Zona G, Pab.97
20159 Asteasu (Gipuzkoa)
Tlf: 943 69 33 22 - Fax: 943 69 27 07
e-mail: marketing@dastatzen.com

Cárnica especializada en chuletas de calidad
Cumpliendo las exigencias del consumidor

Kalitateko txuletetan berezitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz

Irigoién-Herrero, txapelduna

“VII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak” Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegiak irabazi zuen. 2.250 euro.

Txapela eta garaikurra (Jesús Mari Garmendiak eskuz egindako karreta-barrika) eskuratu zituen. Bigarrena Hernaniko Zelaia sagardotegia geratu zen eta hirugarren Hernaniko Altzueta. Donostiako Igeldo sagardotegia, Tolosako Isastegi eta Usurbilgo Saizar izan ziren beste finalistak. Aurtengo edizioan 35 sagardogilek hartu zuten parte, inoiz baino kopuru handiagoa. Horrek, sagardogileen artean lehiaketak gero eta ospe handiagoa duela erakusten du. Sagardo lehiaketaren epaimahaia hamar lagunek (enologoak, sagardozeak, eta abar) osatu zuten eta haien artean lehenengo aldiz



sumiller bat, Presen Urkizu, egon zen. Lehiaketa honetan bigarren, hirugarren eta laugarren postua erabakitzeko bigarren dastaketa bat egin behar izan zuten, lehenengoan hiru sagardo horiek puntuazio berdina lortu baitzuten. Sagardoaren kalitate maila oso ona izan zen epaimahaikoen eta antolatzaileen ustetan.

Donostiako Sagardo Eguna

Gipuzkoako Sagardogileen elkarteak urtero sagardogile beterrak omentzen ditu. Aurten bost sagardogile omenduko ditu Donostiako Sagardo Egunaren ospakizunean. Bostak 1943 jaioak, beraz aurten 65 urte betetzen dutenak. Sagardoa lantzen ibilbide luzea egin ondoren merezitako omenaldia izango dute irailaren 6an Konstituzio plazan. Aurten hauexek izango dira:

- Jose Cruz Calonje (Donostiako Igeldo sagardotegia)
- Ascensio Intxauspe (Hernaniko Itxasburu sagardotegia)
- Ramoni Lopetegi eta Joxe Antonio Iparragirre (Zeraingo Otatza sagardotegia)
- Juan Mendizábal (Astigarragako Mendizábal sagardotegia)
- Lourdes Portugal (Oiartzungo Aristizabal sagardotegia)



Sagastientzako dirulaguntzak

Gipuzkoako Foru Aldundiak hurrengo hilabeteetan dirulaguntza berri batzuk jarriko ditu martxan sagastiak dituzten nekazariarentzat. Erakunde honek aspalditik ematen ditu dirulaguntzak (lehenengo eta hirugarren urterako landaketak) sagardorako landatzen diren sagarrondoetarako. Orain, sagastien egoera hobetzeko (garbitzeko, bideak txukuntzeko, hesiak jartzeko eta abar) plan berri bat jarriko da abian. Horretarako, laster aterako dira, urria aldera, dirulaguntza-eskabidea egiteko baldintzak. Datu zehatzak aurreratu gabe, baina horrela eman zuen aditza Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunearen Garapeneko Departamentuaren diputatua den Rafael Uribarren jaunak, VII. Sagardo lehiaketaren sari banaketaren unea, Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean.

SagardoNat



Argitaratzaile/Edita: **GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA**
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
 Nabarra Oñatz 7, behea • 20115 ASTIGARRAGA
 Tel.: 943 336 811 • Fax: 943 333 796
 e-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com
www.sagardotegiak.com
 Aldizkariaren zuzendaria: Patxi Azkonobieta
 Erredaktorea: Joxe Mari Martínez