

# Sagarraren eta sagardoaren nazioarteko elkargunea izan da V. Sagardo Forum

Kronika - Erredakzioa 2024ko urt. 20a, 00:00



Sagardo Forumean jendeak sagardo ezberdinak probatu dastatu zituzten.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2023ko azaroaren 30tik abenduaren 2ra V. Sagardo Forum

izan da Astigarragan zein Donostian. Ekitaldiak sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, Nazioarteko Sagardo Azoka eta Cider Week astea izan ditu.

Sagargintzari, turismoari eta sagardogintzari buruzko jardunaldi teknikoetan jakintza arlo horiei buruzko ezagutza berriztatzailea zabaldu zen pasa den urtearen amaieran. Jardunaldiak Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu ziren Astigarragako Erribera kulturgunean eta Euskal Herritik, Espainiatik, Frantziatik, Norvegiatik, Erresuma Batutik eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren arloko hamaika adituk hitzaldiak eskaini zituzten:

- *Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria*. Catherine Peix, ALMA Elkartea (Frantzia).
- *Nekazaritza birsortzailea*, Nuri Madeo - The Regen Academy (Katalunia).
- *Kataluniako Geneva® serieko sagarrondo-patroi berrie*kin izandako esperientzia, Joaquim Carbó - IRTA Mas Badia (Girona).
- *Turismo eredua euskal sagardoaren sektorean*, Amaia Zubeldia - Sagardo Route.
- *Zer eskatzen du Euskal Herrira datorren bisitariak*, Leire Alkorta - Sagardoaren Lurraldea.
- *Bidaia sagardoaren munduan barrena*, Haritz Rodriguez -Ciderzale.
- Mahai ingurua: *Turismoa Euskal Herriko sagardotegietan*. Amaia Zubeldia, Leire Alkorta eta Haritz Rodríguez.

- *Sagardoaren dibertsifikazioa*, Paul Vander Heide - Vander Mill (Estatu Batuak).
- *Norvegiako sagardotegi baten negozio-eredua*, Asbjørn Børsheim - Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia).
- *Udardoaren nazioarteko historia*, Adam Wells - Cider Review (Erresuma Batua).
- *Sagardoaren esportazioa*, Jasper Smith - Son of Man eta Charlie Burt - Anxo Cider (Estatu Batuak).

### **Arrakasta izan zuten antolatu ziren jarduerak**

Jardunaldi teknikoen osagarri, bazkaltzeko orduan, Estatu Batuetako Vander Mill sagardotegiko Paul Vander Heidek dastaketa gidatua eskaini zuen, bere sagardoari buruzko azalpenekin. Berak ekoiztutako latak sagardoaz gain, bertako ekoizleen sagardoak latan dastatzeko aukera ere izan zen Miniature Gastronomic Experiencek eskaintako pintxoekin batera.

Arrakasta haundia izan zuten V. Sagardo Forumaren baitan izan diren jarduerak ere. Horietako bat, Tabakalerako LABe Restaurant jatetxean izandako afari berezia izan zen. Bertan, hemengo zein nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan zen, eta ekoizleek dastatu ziren sagardoei buruzko azalpenak eman zituzten. Horretaz gain, Astigarragako Alorrenea sagardotegian txotx erritu afaria izan zen eta Donostiako Gastronomiazko Euskal Anaiartean bertako produktuak dastatzeko afaria izan zen.

Azken edizioan, gainera, nazioarteko kazetari entzutetsuak izan ziren Sagardo Forumean, eta ekitaldiari buruzko artikulak eta erreportajeak kaleratu zituzten: Erresuma Batuko Adam Wells (Cider Review), Suediako Sanna Lindberg (Dagens Nyheter), Portugaleko Ana Isabel Pereira (Publico.pt) eta Elena Sierra (El Correo – Jantour).

### **Nazioarteko Lehiaketan 262 sagardok parte hartu zuten**

Bestalde, Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bezala kokatu zen. Bosgarren edizioan 19 herrialdetako 262 sagardok parte hartu zuten lehiaketan (Alemania, Austria, Belgika, Txekia, Txile, Espainia, Estatu Batuak, Euskal Herria, Finlandia, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Letonia, Norvegia, Herbeherak, Polonia, Portugal, Suedia eta Uruguay), eta orain arte lehiaketak izan duen parte hartzerik haundiena lortu zuen. Horien artean 202 domina banatu ziren: 59 urre, 67 zilar eta 76 brontze.

Sari guztiak Sagardoaren Lurraldearen webgunean kontsulta daitezke: <https://sagardoarenlurraldea.eus/eu/sagardo-forum/emaitzak/>.

### **Hauek izan dira Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelen irabazleak:**

1. 'Best of show' saria: Replicant Pinor Noir (Pomologik) (Suedia).
2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:
  - Sagardo naturala: Zapiain SAT (Astigarraga) - Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022
  - Garraztasuna nagusi duen sagardoa: Weidmann & Groh (Alemania) - Boskop 2022
  - Mikaztasuna nagusi duen sagardoa: Tencai (Chile) - Muerte fría y serena.
  - Premiun sagardo aparduna: Gaec de L'Aubinière (Frantzia) – Cidre cuvéé Ombrage 2022
  - Udardoa: Seppelbauer (Austria) - Speckbirnen Most
  - Zaporetakoa edo mistoa: Pomologik (Suedia) - Replicant Pinot Noir
  - Sagardo berria: Valle, Vallina y Fernandez (Asturias) - Gaitero Extra
  - Postrerako sagardoa: Restauracja Tabun Agata Falkiewicz-Ponikowska (Polonia) - Tabun Cydr Lodowy 2020
  - Kategoria irekia: Pomologik (Suecia) - Ingrid Marie XO.

### **Sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa ageri utzi zuen ehun sagardo baino gehiago ezagutuz**

Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri zuen. Mundu osoko (Italia, Chile, Estatu Batuak, Austria, Norvegia, Alemania, Polonia, Erresuma Batua, Frantzia, Euskal Herria, Espainia, Suedia, Portugal eta Finlandia) 24 ekoizlereren eskutik, bisitariak bertako, nazioko eta nazioarteko ehun sagardo baino gehiago ezagutzeko aukera izan zuten, besteak beste: Cidrerie du Pays D'Auray (Frantzia), Son of Man (Estatu Batuak), Floribunda (Italia), Anxo Cider (Estatu Batuak), Pomologik (Suedia), Kühbrein Most (Austria), Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia), Nua Cider (Portugal), Sidra Somarroza (Espainia), Sxollie (Hegoafrika), Alai Cider (Txile), Sidras Castañon (Espainia), Apfelweinkontor (Alemania), Cydrownia Zywer (Polonia), Weidmann & Groh (Alemania), Valle, Ballina y Fernandez (Espainia), Kuartango sagardotegia (Euskal Herria), Bizio (Euskal Herria), Zapiain sagardotegia (Euskal Herria), Txopinondo

sagardotegia (Euskal Herria), L'Aubinière (Frantzia), Lepola (Finlandia), Trabanco (Espainia) eta Vander Mill (Estatu Batuak). Aurten gainera, 115 Sagar Ore Amarekin elkarlanean pizzak eta pintxo bereziak eskaini dira azokan.

Azokan nazioarteko bi sagardo dastaketa gidatu eskaini zen berrikuntza bezala

Berrikuntza bezala, nazioarteko bi sagardo dastaketa gidatu eskaini ziren azokan: *Amerikako sagardoa* *latan* Paul Vander Heidek gidatuta (Vander Mill, Estatu Batuak) eta *Dastaketa intuizio eta emozioei esker* Virginie Thomasek gidatuta (Bouscule Tes Sens, Frantzia). Azokak arrakasta haundia izan zuen eta 1.000 lagun gerturatu ziren bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumarekin bat eginez, Cider Week astea antolatu zen aurten berrikuntza gisa. Hala, azoka egin aurreko astean, dastaketa gidatuak zein uztartze gastronomikoak eskaini ziren bertako, nazioko zein nazioarteko sagardoekin hainbat jatetxe, enoteka zein tabernatan: Ibai Lur Sagardoteka (Astigarraga), Ikatza taberna (Astigarraga), Errioguarda Enea (Hernani), Taupada (Donostia), Basqueland Izakaia (Donostia) eta Bodega Klandestina (Donostia).

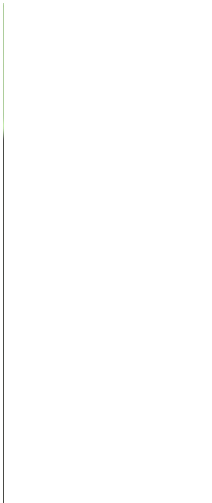
Bere bosgarren edizioan, Sagardo Forumak mundu osoko 2.000 sagardoaren adituak nahiz sagardozeleak bildu ditu beraien ezagutzak zein esperientziak partekatu, eta sagardoaren kulturaz gozatzeko.

[Gizartea Astigarraga](#) [Ereñotzu](#) [Hernani](#)

Kronika egunero, euskaraz eta doan jasotzen segi ahal izateko, Kronikakide gehiago behar dira, eta zer esanik ez, proiektu komunikatibo sendo eta profesional bat garatu nahi badugu.

Egin zaitez KronikaKide!

Erantzun



Ikusienak



[Lau kultur jarduera antolatu dituzte Hernanin Korrikaren etorrera iragartzeko](#)

Kronika - Erredakzioa  
urt 31, 00:00 [Hernani](#)



[Alokairuzkoak bost!!!](#)

Josu Arrieta Iraola urt 31, 00:00 [Hernani](#)



[Bailarako lau txirrindulari arituko dira aurten Andoaingo eskolan](#)

Kronika - Erredakzioa  
urt 31, 00:00 [Ereñotzu](#) [Hernani](#)



[Zenbait neurri hartu ditu Astigarragako Udalak txotx denboraldian «bizikidetza arazoak» saihesteko](#)

Kronika - Erredakzioa  
urt 31, 00:00 [Astigarraga](#)



[Euskera Kontseilua sortu dute Hernanin herriko zenbait eragilek](#)

Kronika - Erredakzioa  
ots 01, 00:00 [Hernani](#)



[Aurten ez da Kaldererorik izango Hernanin](#)

Kronika - Erredakzioa  
urt 30 [Hernani](#)

# Kronika.eus

[Dobera Euskara Elkartea](#)

Larramendi kalea 11, Hernani

Tel.: 943 33 08 99 · 688 660 714 · [kronika\[ABILDUA\]kronika.eus](mailto:kronika[ABILDUA]kronika.eus)



*Codesyntaxek garatua*



[HONI BURUZ](#)

[LEGE OHARRA](#)

[PUBLIZITATEA](#)

[ARAUAK](#)

[HARREMANETARAKO](#)

[RSS](#)

 [Gipuzkoako Foru Aldundia](#)

 [Hernaniko Udala](#)

 [Astigarragako Udala](#)

Ereñotzuko



Auzo **Udala**



GOIZUETAKO UDALA



ARANOKO UDALA



Gertuko informazioa, euskaraz

[AIARALDEA](#)

[AIKOR](#)

[AIURRI](#)

[ALEA](#)

[AMEZTI](#)

[ANBOTO](#)

[ANTXETA](#)

[ATARIA](#)

[BALEIKE](#)

[BARREN](#)

[BEGITU](#)

[DEUSTUALDEA PREST](#)

[ERLO TELEBISTA](#)

[ERRAN](#)

[EUSKALERRIA IRRATIA](#)

[GEURIA](#)

[GOIENA](#)

[GOIERRI TELEBISTA](#)

[GUAIXE](#)

[HIRUKA](#)

[KARKARA](#)

[KRONIKA](#)

[MAILOPE](#)

[MAXIXATZEN](#)

[NOAUA](#)

[OIZMENDI TELEBISTA](#)

[PLAENTXIA](#)

[TXINTXARRI](#)

[URIOLA](#)

[UZTARRIA](#)

[28 KANALA](#)

[Gurean](#)

[Plazanbazan](#)

[Ttap](#)

[Tokikom publizitatea](#)