

Gipuzkoako Foru Aldundiaren saria, Aburuzarentzat

Gaur egun sagardoaren munduan ospe handiena duen txapelketa da Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duena. Azken edizioan -2022ko ekainean ospatutakoan- 18 sagardogilek parte hartu zuen eta, hamar sailkatuen artean, Adunako Aburuza izan zen irabazlea.

15 | DONOSTIA

Lehiaketa honen helburu nagusia bertako sagarrarekin egindako sagardoa balioan jartzea da. Markel Olano diputatu nagusiak nabarmendu zuenez, «sagardoa, txakolinarekin eta gaztarekin batera, Gipuzkoako produktu izarretako bat da, bere balio kultural, gastronomiko eta ekonomikoa dela-eta. Nazioartean ere posizionatzen gaituen eta izen ona ematen digun produktua da sagardoa, edonoren aurrean harro erakusteko moduko edaria, hain zuzen: gure lurretik sortua eta ekoiztia».

Ondorioz, Aldundiak sagardogintzaren sektorea sustatzen jarraituko duela gaineratu zuen, zenbait neurriekin. Horien artean, urtero bertako sagardondoa landatzeko 300.000 euroko dirulaguntza lerroarekin.

Helburua, Gipuzkoan %100 sagar autoktonoarekin ekoizte- ra iristea da, horrek abantaila batzuk ahalbidetzen dituelako: «Bai prozesu guztia kalitate kontrola gauzatzea, bai lehia- kortasun handiagoa izatea eta baita Kilometro Oren aldeko apustuarekin jarraitzea ere», gaineratu zuen Olanok.

Xabier Arruti Nekazaritzako eta Lurralde Oreko zuzendaria, berriz, pandemia garaian

sagardogileek egindako lana goraipatu zuen. «Gure sagardogileek atsedetik gabe egiten duten jarduna aitortzeko helburuarekin egin zen lehen aldiz txapelketa hau duela 21 urte, eta egun ere lan hori balioan jartzen segitzen dugu».

Berrikuntzaren eta kalitatearen alde egindako bidea ere nabarmendu zuen Arrutik: «Sagardogileok, merkatu aukerak aprobetxatu eta berrikuntzari heldu diozue, kalitatearen etengabeko hobekuntza oinarri izanik, eta hori zoriontzekoa da. Aldundikoak aldamenean izango gaituzue».

Posizionamendua

Ekitaldian, Euskal Sagardoak aurrera begira dituen erronken berri eman zuen Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaileak. «Datozen hamar urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu».

Beste erronka nagusi bat, hurrengo hiru edo lau urteetan Euskal Sagardoaren presentzia tabernetan eta jatetxeetan areagotzea izango da. Agirreraren hitzetan, «taberneak eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan».

Unai Agirrek gaineratu zuen jatorri-deitura urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean eginga.

SAGASTI GEHIAGO

Sari banaketa ekitaldian, Euskal Sagardoak aurrera begira dituen erronken berri eman zuen Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaileak. «Datozen hamar urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu».



Josu Aburuza sagardogilea, Markel Olanoren eskuetatik saria jasotzen. GARA

SAILKAPEN SISTEMA ZORROTZA

Gipuzkoako 18 sagardogile lehiatu ziren ekainean egindako XXI. edizioan eta, aurreko urtean bezala, lortutako puntuazioaren arabera hiru kategoriatan banatu ziren sagardoak: brontzea 60 eta 65 puntu artean, zilarra 65 eta 72 puntu artean, eta urrea 72 puntutik gora. Jarraian, urte kategoriatan zuten sagardoaren artean bigarren dastatzefase bat egin zen txapelduna aukeratzeko.

Horrela, Sagardo Lehiaketako 2022ko edizioan hamasei izan ziren 60 puntutik gora lortu zituzten sagardoetxeak: brontzezko kalifikazioa lortu zuten Gaztañagak eta Itxas-Buruk. Zilarrezkoa Gurutzetak, Lizeagak, Petrategik eta Zelaiak. Eta urrezkoa, berri, Aburuza, Akarregi, Altzueta, Alorrenea, Begiristain, Etxeberria, Isastegi, Oiharte, Saizar, eta Zapiain sagardotegiek. Txapeldunetan txapeldun, ordea, Aburuza sagardoetxea gailendu zen.

Saritu guztiek euren botiletan, 2023 urte osoan, zigilu akreditatibo bat eramateko aukera dute, urrezko, zilarrezko eta brontzezko sailkapena erakusten duena.

Urtero bezala, Aldundiko Frisoro Laborategiko dastatzaileek osatutako epalmahalak egin zuen sagardoaren lehen aukeraketa, eta haiek izan ziren lehen sailkapenean urrea, zilarra eta brontzea esleitzearan arduradunak.

Aurrez, aurkeztutako sagardo guztiei egin zitzaizkien analisi fisiko-kimikoa, dastatze organoleptiko fasera pasatzeko proba hau gailentzea ezinbesteko baldintza baita.

Bigarren fasean urteen artean txapelduna aukeratzeko, aldiz, sagardotegiek beraiek proposatutako hiru pertsonak, Andoni Elizmendi, Aitor Mendiluze eta Mikel Garaizabal, eta Frisoro dasta-paneleko hiru dastatzailek osatu zuten epalmahaia.

Txotx!

Gozatu dezagun bertako sagarrarekin egindako sagardoaz