

Zapiain sagardotegiak irabazi du XIX. Sagardo Lehiaketa

 Eka 19, 2020  Lehiaketak, Sagardoa  0 comments



TXAPELKETAREN HELBURUA BERTAKO SAGARRAREKIN EGINDAKO SAGARDOA SARITZEA DA; AURTENGOAN, 27 SAGARDOGILEK HARTU DUTE PARTE.

'XIX. Sagardo lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak' txapelketaren sari-banaketa gaur eguerdian egin da Gipuzkoako Foru Jauregiko Tronu aretoan, eta bertan izan dira Markel Olano diputatu nagusia, Imanol Lasa Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreka jarduneko diputatua, eta lehiaketan parte hartu duten sagardotegi guztietako ordezkariak. Astigarragako **Zapiain sagardotegia** izan da 17 sailkatuen artean irabazlea eta epaimahaiak sagardoetxe honek egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa jarri ditu balioan.

IX.edizioa honetan, azpimarratzekoa da parte hartzaile kopurua nabarmenki igo dela. **Lurralde historikoko 27 sagardogile** lehiatu dira XIX. edizio honetan eta iaz bezala, aurten ere, lortutako puntuazioaren arabera hiru kategoriatan banatu dira sagardoak: urrea 72 puntutik gora, zilarra 65 eta 72 puntu artean, eta brontzea 60 eta 65 puntu artean. Jarraian, urre kategoria lortu duten sagardoaren artean bigarren dastatze-fase bat

egin da eta txapelduna aukeratu da. 60 puntuko minimoa lortu ez duten sagardotegiak dominarik gabe geratu dira, eta txapelduna berriz, bigarren dastatze-fasean aukeratu da, urrezko kalifikazioa lortu duten sagardotegi horien artean.

Hori horrela, Sagardo Lehiaketako 2020ko edizioan 17 izan dira 60 puntutik gora lortu dituzten sagardotegiak: **brontzezko** kalifikazioa lortu du Petritegi sagardotegiak.

Zilarrezkoa Iparragirre, Oiharte, Alorrenea, Gurutzeta eta Etxeberria sagardotegiek. Eta **urrezkoa**, berriz, Itxasburu, Gartziategi, Akarregi, Urdaira, Isastegi, Zapiain, Izeta, Altzueta, Lizeaga, Aburuza eta Zelaia sagardotegiek. Txapeldunetan txapeldun, ordea, Zapiain sagardotegia gailendu da. Saritu guztiek euren botiletan, datorren urte osoan, zigilu akreditatibo bat eramateko aukera izango dute, urrezko, zilarrezko eta brontzezko sailkapena erakutsiko duena.

Bertako produktua kontsumitzeko deia

Markel Olanok azpimarratu du lehiaketa honen helburu nagusia dela bertako sagarrarekin egindako sagardoa, Euskal Sagardoa jatorri-izendapena, balioan jartzea, sustatzea eta saritzea: "Duela 3 urte ia ez zegoen sagastirik Gipuzkoan, eta sagardo gehiena kanpotik ekarritako sagarrarekin ekoizten zen. Hala ere, sagardogintza tarte honetan asko aldatu da. Egun, Gipuzkoan ekoizturiko sagardoaren % 33 bertako sagarrarekin eginda dago eta Euskal Sagardoa deitura duen sagardoa egitera bideratzen da." Horrez gain, Aldundiak sagardogintzaren sektorea sustatzen jarraituko duela gaineratu du Diputatu Nagusiak, "dirulaguntza lerroari jarraipena eman jarraituko dugu, sagardoa % 100 sagar autoktonoarekin ekoiztera iristea baita helburua, izan ere asko dira onurak: bai prozesu guztiaren kalitate kontrola gauzatzeko, bai lehiakortasun handiagoa sortzeko eta baita Kilometro Oren aldeko apustuarekin jarraitzeko ere".

Diputatu Nagusiak aukera baliatu du herritarrei dei egiteko, "tokiko produktuari" lehenatasuna eman diezaiotetan beraien kontsumo jokabideetan, ez bakarrik "elikadura osasuntsu eta ingurugiro aldetik jasangarriaren berme" delako, baita "gure baserritarrei babesa eskaintzeko keinu gisa ere, gaur egungo une zailotan". "Ez dezagun ahaztu garaiotan ikasitakoa, alegia, lehen sektoreak gure ekonomiarik egiten dion ekarpena. Aurre egiten ari garen errealitate berri horretan, gure baserritarron kalitatezko produktuak askoz ere protagonismo handiagoa izan behar du gure bizitzetan. Aldundiak bere gogo guztia jarriko du helburu horretan laguntzeko", hitzeman du.

Imanol Lasa Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapena, Turismo eta Landa Ingurunekeo diputatuak Covid-19 ak sagardogintzari egin dion kaltea izan du gogoan eta azpimarratu du 15,5 milioi euroko krisi plana jarri dutela martxan, lehen sektoreari laguntzeko. "Krisiaren aurkako plan horretan, pandemiak gehien zigortutako azpisektoreak hartu ditugu kontuan. Horien artean dago sagardogintzak. Hori dela-eta, azpisektore horretarako dirulaguntza zuzen bat bideratzea erabaki du, egoera zail honetan babesa eskaintzeko. Oraindik xehetasun guztiak lotuta ez badaude ere eta sektoretik ekarpenak jasotzeko aukera irekia badugu ere, aurreratu dezakegu Gipuzkoan duden 70 sagardogileei zuzendutako dirulaguntza berria jarriko dugula martxan. Horren



zati bat modu linealean banatuko da, kopuru finko batekin, eta bestea, berriz, Euskal Sagardoa egiteko ekoizten duten sagar kopuruaren arabera.”

Urtero bezala, Aldundiko Fraisoro Laborategiko dastatzaileek osatutako epaimahaiak egin du sagardoen lehen aukeraketa, eta haiek izan dira lehen sailkapenean urrea, zilarra eta brontzea esleitzearen arduradunak. Aurrez, aurkeztutako sagardo guztiei egin zaie aurrez analisi fisiko-kimikoa, dastatze organoleptiko fasera pasatzeko proba hau gainditzea ezinbesteko baldintza baita. Bigarren fasean urreen artean txapelduna aukeratzeko, aldiz, sagardotegiak beraiek proposatutako hiru pertsonak, Mikel Rodriguez, Andoni Eizmendi eta Mikel Garaizabal eta Fraisoroko dasta-paneleko hiru dastatzailek osatu dute epaimahaia. Txapelduna aukeratzeko, lagin guztien alderdi analitikoa eta organoleptikoa aztertu dira, eta dasta-panelak sagardoaren dastatze panelaren zentzumenezko analisiak egiteko metodoa jarraitu du.

3,2 milioi litro Euskal Sagardo

Sari banaketan 2019ko kanpainako datuak ezagutarazi ditu Unai Agirre **Euskal Sagardoa** jatorri-deiturako koordinatzaileak. Jakinarazi duenez, uzta handia izan da kopuruan, guztira 3,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu dira bertako 5,5 milioi kilo sagarrekin. “Sagardo lurrinsu eta orekatuak lortu dira, aurreko uztakoekin alderatuta arinagoak ahoan eta alkohol graduazio baxuagokoak orokorrean”.

Agirrek gaineratu jatorri-deitura urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean eginga. Aurten, berrikuntza gisa, Euskal Sagardoaren lehen katalogoa argitaratu da, sagardotegiak aurkezten dituzten Euskal Sagardo guztiak biltzen dira bertan, xehetasunez, eta gainerako oinarritzko informazioa ere bai. Katalogo bizia da, beraz, urtez urte eta uztaz uzta aldatzen joango dena.

Iturria: www.gipuzkoa.eus

Bilatzailea

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

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

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 vida

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Nola mugitu

Non lo egin

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

SAGARDOETXEA

Bisita erreserbatu

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Privacidad - Términos

Hautatutako ibilbideak

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

Bisita motak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola iritsi eta sarbideak

Gidak eta informazio praktikoa

Tarifak eta ordutegiak

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Informazio orokorra

Boletina

Argazkiak

Buletinera harpidetza

Hitzaldiak

Sare sozialak



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA

© 2020 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua

LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

