Zapiain sagardotegiak irabazi du XXII. Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa

Bertako sagarrarekin egindako sagardoa goraipatzea da sariketaren helburua; aurtengoan, 20 sagardogilek hartu dute parte. Berrikuntza moduan, Sagardo Bereziei aparteko aipamena egin zaie.

2023/06/16



'XXII. Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak' txapelketaren sari-banaketa gaur goizean egin da Gipuzkoako foru jauregiko tronu aretoan. Ekitaldian parte parte hartu dute Markel Olano diputatu nagusiak, Xabier Arruti Nekazaritzako eta Lurralde Orekako Zuzendariak, eta lehiaketan parte hartu duten sagardotegi guztietako ordezkariek, Jose Antonio Garmendia, Nekazaritzako Sustapen eta Osasuneko Atalburuak aurkeztu duelarik. Zapiain sagardotegia izan da irabazlea, eta epaimahaiak sagardo ekoizle honek egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa jarri du balioan.

Markel Olanok azpimarratu du lehiaketa honen helburu nagusia dela bertako sagarrarekin egindako sagardoa, Euskal Sagardoa jatorri-izendapenera bideratutakoa, balioan jartzea, sustatzea eta saritzea. "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 ekoitzia". Ondorioz, Aldundiak, orain arte sagardogintzaren sektorea sustatzeko egin duen lana balioan jarri du Diputatu Nagusiak. Hala nola, urtero bertako sagarrondoa landatzeko 300.000 euroko dirulaguntza lerroa.

Xabier Arruti zuzendariak, berriz, sagardogileen lana goraipatu du. "Gure sagardogileek atsedenik gabe egiten duten jarduna aitortzeko helburuarekin egin zen lehen aldiz txapelketa hau duela 22 urte, eta egun ere lan hori balioan jartzen jarraitzen dugu". Berrikuntzaren eta kalitatearen alde egin duten bidea ere azpimarratu du zuzendariak. "Merkatu aukerak aprobetxatu eta berrikuntzari heldu diozue sagardogileek, kalitatearen etengabeko hobekuntza oinarri izanik, eta hori zoriontzekoa da. Aldunditik alboan izango gaituzue".

Kalitate gorena

Lurralde historikoko 20 sagardogile lehiatu dira XXII. edizio honetan eta iaz bezala, aurten ere, lortutako puntuazioaren arabera aurtengoan bi kategoriatan banatu dira sagardoak: urrea jaso dute 72 puntutik gora lortu duten sagardoek, eta zilarra 65 eta 72 puntu artekoek. Jarraian, urre kategoria lortu duten sagardoen artean bigarren dastatze-fase bat egin da eta txapelduna aukeratu da.

Hori horrela, Sagardo Lehiaketako 2023ko edizioan hamabi izan dira 65 puntutik gora lortu dituzten sagardo ekoizleak: zilarra Oiharte, Petritegi, Saizar eta Zelaiak. Eta urrea, berriz, Aburuza, Akarregi, Alorrenea, Altzueta, Begiristain, Isastegi, Lizeaga eta Zapiain sagardotegiek. Txapeldunetan txapeldun, ordea, Zapiain sagardoa gailendu da. Saritu guztiek euren botiletan, datorren urte osoan, zigilu akreditatibo bat eramateko aukera izango dute, urrezko eta zilarrezko sailkapena erakutsiko duena.

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

Aurten, berrikuntza moduan, Sagardo Bereziei aipamen berezi bat egin zaie, haien lana eta esfortzua aitortzeko. Izan ere 22 urteren ostean sagardo ekoizle batzuk bide berriak aztertzen dabiltza eta sagardo bereziak ekoizten, monobarietalak, bibarietalak, egur eta ama gainean onduak edota lur-sail jakin bateko sagarrekin egindakoak. Bertako sagarraren ezaugarriekin jokatuz eta sagardo zapore ezberdinak lortuz. Sagardo berezi hauek gainera jatetxeetan eta ardo berezi moduan kokatzen hasi dira. Sagardogile hauei aipamen bat egin nahi izan zaie, eta beraien esfortzua aitortu. Honako hauek dira atal honetan dastatu diren sagardoak: Joanes de Zapiain (Zapiain sagardotegiarena), Suhar (Petritegi sagardotegiarena), Bikoa (Itxas-buru sagardotegiarena) eta Markesaren Lurra eta Haritz egurrean ondutako sagardoa (Oiharte sagardotegiarena). Sagardo berezi hauen artetik Oiharteren Markesaren Lurra sagardoak eskuratu du aipamenaren diploma.

Posizionamendua eta komertzializazioa

Sari banaketan, aurrera begira dituzten erronken berri eman du Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri-deiturako koordinatzaileak. “Datozen urteetan % 100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu. Bestetik, datozen 3-4 urteetan gure taberna eta jatetxeetan Euskal Sagardoaren presentzia areagotzea izango da beste erronka nagusi bat. Taberna eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan”.

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

2041

Gipuzkoa Plaza, 1
20004 Donostia (Gipuzkoa)

+34 943 11 21 11

gipuzkoa@gipuzkoa.eus