

La tradicional presentación está organizada por el Consorcio Sagardun

Ainoa Arteta abre la temporal

La soprano tolosarra Ainoa Arteta ha sido la invitada de honor en el Sagardo Berriaren Eguna de Astigarralde, presentación de la sidra de la nueva cosecha 2004, el txotx de nuestra sidrerías, en un acto organizado por el Consorcio Sagardun, que reúne a Ayuntamiento, asociaciones culturales y los sagardogiles de la ciudad.

Ainoa Arteta pronunció el tradicional

abundante, a pesar de un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante. Las primeras entregas empezaron a partir del 20 de septiembre.

Se han transformado en Astigarralde unas 7.000 toneladas, lo que equivale a la producción de 300 hectáreas. Durante la pasada campaña, más del 50 % de los acopios han provenido de Euskal Herria.

El aroma se desprende ya en neta, con un bouquet a fruta verde (manzana, kiwi) al igual que en el 2002 cuando tenía una línea aromática claramente cítrica (pomelo, limón).

Este año el frío entró a principios de noviembre, permitiendo en las lagetas unas fermentaciones lentas de gran calidad. El proceso del desfangado, ya

Sagardoaren Kata - Cata de Sagardoa 2004

Ikustean A la vista	Hori-berdeska kolorekoa, guztiz erakargarria Verde amarillento atractivo
Usaitzean En nariz	Usain oso sakona, gogorra eta fruitu berdearen ukituarekin, kanpainaren azken aldera fruitu helduaren ukitua ere badu. Aromas potentes a fruta verde con un toque más madura en el final de la campaña
Dastatzean En boca	Azido eta tanino arteko oreka perfektua azaltzen zaigu, azkenean mikatz ukitu dotorearekin. Perfecto equilibrio entre taninos y ácidos, al final presenta un amargor elegante
Ondorioa Conclusión	Uzta bikaina eta freskagarria Añada excelente y particularmente refrescante

"gure sagardo berria" y une así su nombre a otras celebridades que le precedieron en este honor como el bertsolari Andoni Egaña (1994), el futbolista José Mari Bakero (1995), el entonces seleccionador Javier Clemente (1996), el pelotari Julián Retegi (1997), el ciclista Miguel Indurain (1998), el cocinero Juan Mari Arzak (1999), el físico Pedro Miguel Etxenike (2000), la ciclista Joane Somarriba (2001), el maratoniano Martín Fiz (2002), el ciclista Abraham Olano (2003) y los futbolista Periko, Mikel y Sabih Alonso (2004).

Homogénea

La cosecha 2004 en Euskal Herria puede catalogarse como homogénea y

La cosecha 2004 total en Euskal Herria ronda los 15 millones de litros. La zona de Astigarraga es responsable de aproximadamente el 50 % de la producción total.

Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sagardogile que ha de resolver cada año una ecuación distinta, esto es la composición de la manzana materia prima.

Este año la manzana destaca por su equilibrio entre los taninos y los ácidos. Con lo que se ha obtenido obtenido un caldo estructurado en boca, acompañado de una final muy refrescante.

generalizado, mejora la calidad del mosto puesto a fermentar, eliminando desde el principio los posos turbios responsables de defectos durante la conservación en botella. Por fin la fermentación controlada aumenta la potencia aromática de los caldos elaborados.

Gipuzkoa y Euskal Herria sigue siendo el principal mercado de este producto, pero existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. En la actualidad las etiquetas de varias marcas están también traducidas a francés e inglés lo que atestigua un mercado de exportación incipiente.

motor de innumerables iniciativas en torno a la sidra

a de sagardoa en Astigarraga



El txotx de Astigarraga tuvo como protagonista a la sidra y a Ainhoa Arteta

Creado en junio del 2003 el consorcio Sagardun nace para organizar y desarrollar las actividades socio culturales relacionadas con el sector sidrero de Astigarralde.

Esta formado por sagardogiles, grupos culturales y el Ayuntamiento de Astigarraga.

Su Presidente es Bixente Arrizabalaga, su Secretario es José Angel Goñi. Dispone de un equipo gestor multilingüe de reconocido prestigio (José Mari Alberro y Dominic Lagadec). El consorcio está dotado de todos los medios informáticos modernos: portal internet (www.sagardun.com, info@sagardun.com), DVDs, bases de datos de información especializada, etc; para ofrecer servicios culturales, turísticos, educativos, de biblioteca, museográficos, etc ... en torno al mundo sagardogile.

base de la construcción paulatina del proyecto Sagardoetxea en Astigarraga. El portal www.sagardun.com es el primer lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la manzana y de la sagardoa de Eukal Herria, por eso es la Sagardo Etxea Virtual.

Siguiendo el modelo de un edificio,

el portal tiene varios espacios o salas que conforman el menú de navegación (oficinas, aula de formación, bodega, espacio de cata, tienda, etc ...). Dispone de áreas intranet y extranet reservadas a ciertos públicos. Si no tiene todavía acceso a los servicios reservados a los medios de comunicación, basta con utilizar la sección Contáctanos del portal para solicitar las claves de acceso.

El portal en internet constituye la

EuroCave

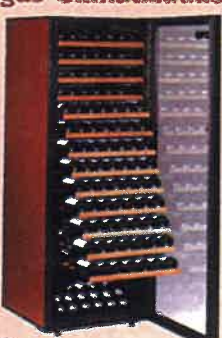
Líder Mundial en Bodegas Climatizadas

820 x 594 X 557 mm.



Conserve y sirva sus vinos
a la temperatura adecuada.

Asociados: 10% Descuento
o
1 año sin intereses



1742 x 654 X 687 mm.

Importador: Boycoex, S.L. • Tfno. 94 441 33 17 - Tfno./Fax: 94 441 52 62