

GIPUZKOA

35 ekoizleren sagardoa larunbatean Donostian

Hainbat berrikuntza ekarriko dituen Sagardo Egunaren XXXI. edizioan Elhuyar Fundazioa omenduko dute

EL DIARIO VASCO |
@diariovasco

30 agosto 2016
10:46

Datorren larunbatean, irailak 3, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 35 sagardogile izango dira Donostiako Konstituzio Plazan goizeko 11.00etatik 14.00etara egingo den Sagardo Egunean. Euskal Jaien barriko ekitaldian, urteroko moduan, sagardorik onena emango dute dastatzera sagardogileek Plazako arkupeetan jarriko dituzten postuetan.

Aurtengo edizioan, Gipuzkoako Sagardo Naturala dastatzeaz gain berrikuntzak egongo dira urteroko festa handia berritu, zabaldu eta erakargarriagoa egiteko helburuarekin.

XXXI. edizioa dela aprobetxatuta, Sagardo Eguna edukiz hornitu eta izaera emateko bidean, sagarra jo, eta zanpatzen ikusi eta muztioa dastatzeko aukera izango da Konstituzio plazan bertan. Horrekin sagardogintzak atzean duen lan eta kultura guztia jendeari erakutsi nahi dio sagardogileen elkarteak eta kontsumitzaileei nahiz etxeko txikienei muztioa dastatzera eman.

Sagardogintza erakusketaz gain, zenbait postu berezi ere izango dira aurten Sagardo Egunean, sagardo postuekin batean. Fruitel Elkarteak sagar erakusketak eta dastatze postua jarriko du, Josu Osa sagarrondoan txertaketa erakusketak egiten ariko da, Albaola faktoriak sagardoak itasoa izan duen garrantzia azaltzeko postua jarriko du, informazio postua ere izango da eta noski tikek salmentarako eta bakailao tortilla, txorixo egosi eta gazta pintxoetarako postuak ere izango dira.

Momenturik onenean

Donostiako Sagardo Egunean Elhuyar Fundazioa omenduko du aurten Sagardogileen Elkarteak, 'Sagardoa Bidegile' dokumentala egin izanagatik eta dokumentala egiteko martxan jarritako elkarlanagatik. 'Sagardoa Bidegile' 2015eko Donostiako Zinemaldian aurkeztu zen, eta geroztik Euskal Herriko hainbat herritan eskaini dute eta baita Argentinan eta Polonian ere.

Donostiako Sagardo Egunaren bereizgarrietako bat da, Gipuzkoako sagardotegi gehienetako sagardoa izaten dela aukeran eta sagardogileak berak direla etxeko sagardorik hobeenak zerbitzatzera inguratzen direnak. Antolatzaileek ohar baten bidez adierazi dutenez, «horrek aukera emango dio sagardozaleari nahi dituen sagardoak dastatzeaz gain, sagardogileekin hitz egin eta iritziak trukatzeo. Sagardoa kupelean egiten da, eta botilan borobildu. Produktua momenturik hoberean dastatzeko aukera izango da irailaren lehen larunbatean. Izan ere, sagardoa urte osoan zehar edateko da egokia, sagardotegietan kupeletik txotxean, nahiz botilatik urte osoan eta nonahi. 2015ko uztako sagardoak izango dira Donostiako festa handian: kalitate handiko sagardoak».

%100 bertakoa eta nahastua

Bi sagardo mota dastatu ahal izango dira igandean. Batetik, bertako eta kanpoko sagarra nahastuta egindakoak. Iazko uzta oparora izaki, sagardotegi askok bertako sagar hutsez egin zuen sagardo guztia, baina kanpotik ekarri behar izan zen parte bat ere, batipat Frantzia eta Galiziatik.

Bestetik, %100 bertako sagar hutsez egindakoak, Eusko Label zigilua daramatenak. 2015a uzta ona izan zen bai kopuruz eta bai kalitatez eta sagardo asko egin ahal izan zen bertako sagar hutsez. Eusko Label zigilua daramaten sagardoak kalitatea eta bertako sagarra bermatzen dute.

Irailleko dastatzeak sagardoa promozionatzeaz gain, sagardoaren ezaugarriak zabaltzeko abagunea izan nahi du: graduazio baxuko edaria da, freskagarria eta sagarrak berekin dituen onura eta ezaugarri asko berekin dituen; neurrian edanez gero, oso osasungarria. Mezu hori zabaldu nahi du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, nahiz bertako kontsumitzaileei nahiz kanpotik etortzen diren ehundaka bisitari, Donostiako Sagardo Eguna guztiok plaza berean elkartzeko gune ezin hobea izaten baita. Bestalde, sagardoaren lagungarri izango dira bakailao tortilla, txorixo eta gazta pintxoak aurten ere.



¿Soltero y mayor de 40?

Juntamos PAREJAS afines a ti, gracias a nuestro test de afinidad.
www.eDating.es



¿Soltero y mayor de 40?

Juntamos PAREJAS gracias a nuestro test de compatibilidad, Regístrate ya.
www.eDating.es



Reserva ya tu verano

¡Últimas habitaciones! Tu verano en la playa con Meliá con hasta 25% de descuento
meliá.com/reservas-verano-2016



¿Soltero y mayor de 40?

Juntamos PAREJAS gracias a nuestro test de compatibilidad, Regístrate ya.
www.eDating.es



Reserva ya tu verano

¡Últimas habitaciones! Tu verano en la playa con Meliá con hasta 25% de descuento
meliá.com/reservas-verano-2016



Alkoholik gabeko eskaintza ere bada gazteenentzat. / PEDRO MARTINEZ



Colchón Viscoelástico Viscocarbono Anti-Estrés OFERPLAN PRODUCTO
649€ 79€ LlévateLo

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portueze, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto: contactos@diariovasco.com
Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.