

**Ongi etorri harpidedunentzako albisteetara**

Ordaindu beharreko albiste batean sartu zara eta zure kontu pertsonaleko klik bat kontsumitu duzu



PDF-EPUB ↓

SEKZIOAK

ORRIALDEAK

ARTIKULAK

HEMEROTEKA



2017/09/15

EKONOMIA

Sagar uzta azken urteetako oparo eta azkarrena izanen da

Uzta «historikoa» espero dute Sagardoaren Lurraldeko sagardogileek, emankor daudelako sagastiak eta ohi baino lehenago heldu delako fruitua. Bi ezaugarriok bazter guztietan ikus daitezke, gainera. Jada hasi dira lanean, hamar milioi kilotik gora biltzeko asmoz.

MAIDER IANTZI | ASTIGARRAGA

INPRIMATU

BIDALI



Usain eta kolore ederren artean, Sagardoaren Lurraldeko sagardogileek aurtengo sagardo sagarraren heldutasunaren txostena aurkeztu zuten atzo, Astigarragako Sagardoetxean. Mahaian barietate ezberdinak dastatzeko prest jarrita, bakoitzaren ezaugarriak eman zituzten. Baina, hori baino lehen, uzta orokorrean nolakoa datorren esprikatu zuten.

«Historikoa» izan zen erabili zuten hitza, bai sagastiak benetan emankor daudelako eta bai fruitua sekula baino azkarrago heltzen ari delako ere. «Ez dakigu klima aldaketatik edo zergatik den, baina sagarraren heldutasuna aurreratua dator». Erantsi zuten azken egunetako euriarekin sagastiak gehiago hazten badira, errekorra jarriko dutela agian.

Dagoeneko sagardotegiak hasi dira sagarrak bildu eta muztioa egiteko lanean. Agertu zutenez, bakoitzak bere estiloa du eta dagokion heldutasun mailan hartzen du fruitua.

Irailaren hasieran Gipuzkoako sagasti batzuk aztertu dituzte sagarraren egoera zein den ezagutzeko. Zehazki, hamalau barietate

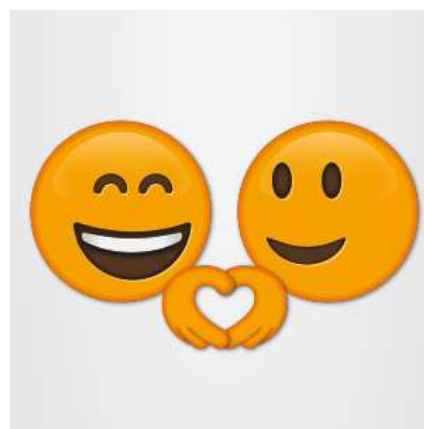
14 BARIETATE

Sagardo sagarraren heldutasunaren txostena egiteko, Gipuzkoako hamalau barietate kontrolatu dituzte. Aurreratuenak patzoluia, txalaka, gezamina eta mozoluia datoz. Atzeratuenak, aldiz, errezila, moko eta udare marroi.

HEMEROTEKA GARA HASTA 12/11/2013

HEMEROTEKA GARA DESDE 12/11/2013

PUBLIZITATEA



AZKENAK

● @naiz_info(r)en
● Txioak

kontrolatu dituzte. Euren artean ezberdintasun nabarmenak ikusi dituzte heldutasunari dagokionez. Aldiz, geografikoki ez dute alde handirik sumatu sagastien artean: toki guztietan aurreratu da uzta.

Bariataterik aurreratuenak patzoluta, txalaka, gezamina eta mozoluta dira. Erdikoak, aritza, urtebi txiki, manttoni, urtebi haundi, urdin eta verde agria. Atzeratuenak, berriz, errezila, moko eta udare marroi datoz.

Azukre maila iazkoa bezalakoa da (batez beste 11,7 gradu Brix), eta almidoiaren erregresioa azken bost urteetako altuena da (3,8). Azken honen arabera neurtu dute heldutasuna.

Aurten harren hiru belaunaldi izan dituzte sagastietan. Hortaz, hiru tratamendu ezarri behar izan dituzte. «Har asko sartu da, toki guztietan, baina tratatuz gero, ez dago arazorik».

Gazi-gozoa, geza, garratza...

Eta dastaketan sartuta, anis-sagarra eskaini dute, Ipar Euskal Herrian aunitz erabiltzen dena, gazi-gozoa. Potzoluta ere eman dute probatzeko, geza, eta, ausartenentzat, moko garratza.

Jarraian muztioa prestatu dute hantxe bertan, eta txupitoekin topa egin dute. Hasieran gozoa da zaporea, baina bukaeran mikatza.

Bezperan, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak ohar bat bidali zuen uztako datuak emanez eta jada biltze lanetan hasiak direla jakinaraziz. «Historiko» gisa deskribatu zuen honek ere urtea, arrazoi berengatik: kopuru handia eta heldutasunera azkar ailegatu izana. «Kopuruz, sagar asko eman dute sagarrondoek aurten eta azken asteetako euriek izugarri handitu dute alea. Hori dela-eta, aurreikus liteke hamar milioi kilo baino gehiago izango direla aurten Euskal Herrian sagardo sagarrean», adierazi zuen.

Hala ere, erantsi zuenez, Euskal Sagardora bideratutako sagarrak Kontseilu Arautzaileak zehaztutako kalitate baldintzak bete behar ditu eta sagastiek Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako Kontseilu Arautzailean izena emanda egon behar dute. Oraindik goizegi da Euskal Sagardoa Jatorri Deitura markarekin zenbat sagardo egingen den zehazteko, dolareak martxan baitaude.

Hiru hilabete darama martxan marka honek: 2016an izan zuen lehen uzta eta guztira 1.320.000 litro egin ziren. Ekainaren 9an aurkeztu ziren lehen botilak eta poliki-poliki sartzen ari dira supermerkatu, denda, taberna, jatetxe eta bestelako salmenta puntuetan.

Lehen uztan 200 sagastitako sagarrarekin (29 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban) egin zen Euskal Sagardoa. Aurten, berriak sartuko dira: 40tik gora izanen dira sagardogileak eta 250 baino gehiago sagargileak. Bi ezaugarri dituzte marka honetako botila guztiek: %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute.

Fiesta para celebrar el comienzo de la labor de los lagares

Astigarraga acogerá los días 21, 23 y 24 de setiembre la fiesta Sagar Uzta, que celebrará el comienzo del trabajo de machacar la manzana en los lagares, que se alargará hasta noviembre. Los actos, dirigidos a toda la ciudadanía, estarán basados en la cultura de la manzana y la sidra.

En la feria de la manzana se podrá disfrutar de la exposición y degustación de este fruto, además de comprar productos de los baserritarras y ver demostraciones de los cesteros, de injertos... El campeonato de postres estará abierto a pequeños y adultos; el único condicionante será que el principal ingrediente deberá ser la manzana; de ahí en adelante, se dejará libre a la imaginación.

Se realizará y se degustará el mosto, y habrá un brindis popular. Las

familias tendrán diversas opciones, desde una marcha montañera para conocer las variedades de manzanas hasta la participación en el proceso de hacer el mosto, recogiendo manzanas con el aguijón (kizkia) y machacándolas en el lagar.

Se celebrará, además, una prueba relevo por Santiagomendi, Sagardobide Erronka. Siete grupos competirán en esta actividad que cumple cuatro años.

Otro acto a destacar es el paseo en «stand up paddle» (remo a pie) por el Urumea, desde Donostia hasta Astigarraga. Se abrirá la exposición “Garbibai” y habrá merienda-cena ambientada alrededor del caserío Gartziategi.M. I.