

NAZIOARTE MAILAKO TOPAKE

II. Sagardo Forum delat eta, pasa den azaroan munduko hainbat sagardogile elkartu Hernaniko Orona Ideon sagarrari eta sagardoaren kultura eta turismoari buruz mintatu.

Amia Arriaran

Chicago, Italia, Ingalaterra... munduko txoko guztietatik etorri zen jendea, inork ez baitzuten galdu nahi Sagardoaren Lurraldeak antolatutako jardunaldiak. Guztira 21 txostengile bildu ziren eta hiru egunetan zehar sagardoaren munduaren egungo egoeraz eta azken urteetan izandako garapenaz hitz egin zuten. Bertaratu zirenak hemengoak eta Asturiasekoak ziren gehienbat, jende ugari, dena dela; 100 pertsona inguru lehenengo egunean, eta 80 bat bigarrenegun.

Ez da lehenengo aldia horrelako ekitaldi bat antolatzen dela. Lehenengo 2009an egin zen, Astigaragan, baina azkenak izan duen oihartzuna askoz ere handiagoa izan da. Joxe Mari Alberro, Sagardoaren Lurraldearen zuzendaria, oso pozik dago lortutako arrakastarekin, baina onartzen du pixka bat harrituta ere geratu zela jardunaldiak izan zuten onespenerekin: "Pentsa, 2009an egin genuen horrelako azkena eta 20-25 pertsonarekin ibili ginen gehienez ere; aurten salto handia eman du".

Hitzaldiak hiru gai nagusitan banatu ziren (sagarra, sagardoa eta sagardotegiak baliabide turistiko gisa), eta horietako bakoitzaren profesional eta adituek beren esperientziak azaldu zituzten. Honekin hasi aurretik, antolatzaileek oso argi zuten jardunaldi hauekin bete nahi zuten helburua: "Bagenekien munduan oso mezu garrantzitsua eman go genuela: alegia, Euskal Herrian ere sagardoa egiten dela. Hemen pentsatzen dugu hori mundu guztiak badakiela, baina Madrilera joaten zara eta sagardoa Asturiasekoa dela diote gehienek. Kanpoan ez da ezagutzen eta honekin pausu bat eman dugu", dio Alberrok.

Bestetik, hemengo sagardo

ekoizleei kanpoan sagarrarekin gauraz ugari egiten direla erakusteko ere balio izan du.

Sagarra eta sagardoa

Lehenengo egunean munduko hainbat kasu eman ziren ezagutzera, esate baterako, Süd Tirolekoa, Franz eta Magdalena italiarren eskutik. Bertan sagar asko ekoizten da eta, hemen bezala, oso plantazio txikiak dituzte.

Ingalaterrari dagokionez, Mike Nield nazioarteko sagardo saltzaileak bere herrialdeko egoera azaldu zuen. Bere ustez, duela 1000 urte Ingalaterran hemengo sagardoa edo tankerakoa egon zen, baina han galdu egin da eta hemen, berriz, mantendu. "Hemengo sagardoa altxor bat bezala mantendu behar dela esaten zuen, berak identitate falta hori sumatzen du eta", dio Joxe Mari Alberrok.

Bestetik, Estatu Batuetan ere sagardoa pil-pilean dagoela nabarmendu zen. Horren berri eman zuen Chicagoko Brian Rutzienek, nazioarteko sagardo saltzaileak. Izan ere, orain moda amerikarra azukrerik gabeko edariak kontsumitzea da eta, horregatik, sagardoa bezalako produktu naturalak indar handia hartzen ari dira.

Hala ere, bertako produktua oso ezberdina da hemengoarekin alderatuz, "lehenengo aldiz edan eta garrantzitsu puntu horretara ohitzea kostatzen da", eta horregatik, zaila da euskal sagardoa kanpoan saltzea.

Kultura eta turismoa

Bigarren egunean, hainbat erakunderen artean, Sagardoaren Lurraldeak bere lekua izan zuen eta sagardotegietan kalitatea beharrezkoa dela eta aurtengo lana hor zentratuko dela jakinarazi zuen. Horretaz gain, nazioartean dauden sagardotegi lurraldeekin batera sare bat osatzeko urratsak ematen ari dela



I. Nazioarteko Sagardo Txapelketaren irabazleak, pasa den azaroan. NG

IRABAZLEAK

NAZIOARTEKO TXAPELKETA

- **Zaplain sagardoa**, sagardo natural euskaldun onena.
- **Riestra**, sagardo natural asturiar onena.
- **Domaine Lesuffleur**, sagardo tradizional frantses onena.
- **Willie Smiths Organic Apple Cider**, sagardo tradizional ingeles onena (Australia).
- **Argry Orchard**, gaur egungo sagardo onena (Estatu Batuak).
- **Araújo Monte Ida**, 'Premium' sagardo apardun onena (Portugal).
- **Weldman & Groh**, "apfelwein" onena (Alemania).
- **Floribunda**, zaporetako sagardo onena (Italia).
- **Brannland Cider AB**, 'ice cider' izotzeko sagardo onena (Suedia).
- **Weldman & Groh**, 'Best of show' saria (Alemania).
- **Panizalea**, kategoriarik kanpo, ohorezko saria (Espainia).

adierazi zuen: sagardoaren ibilbidea aurkeztu zen (Sagardo Route) eta, jarraian, Petritegi, Oiharte eta Iparragirren kasu arrakastatsuak azaldu ziren, turistari begira eskaintzen dituzten ekintza eta esperientziak erakutsiz.

Bestalde, sagardoren etorkizunari begira sortzen diren erronkei buruzko eztabaida bat ere izan zen eta Alberrok esandakoaren arabera, "bertan ateratako ondorio nagusia izan zen kanpotik etortzen den bati ondo esplikatu behar zaiola zer esperientzia den sagardotegi batera joatea, eta kultura hori sustatu egin behar dela".

Nobedadea: txapelketa

Ostiral arratsaldean eta larunbatean, berriz, ospatu zen I. Nazioarteko Sagardo Txapelketa eta arrakasta itzela izan zuen; nazioartean ere oihartzun handia izan baitzuen. Guztira mundu guztiko 170 sagardo aurkeztu ziren, 13 herrialdeetakoak hain zuzen ere: Australia, Frantzia, Portugal, Suitza, Ingalaterra, Estatu Batuak, etab. Lehiaketa honen hel-

burua profesional luazioa egitea eta munduko produkturatzeara ziren.

Epaimahaiari dagokionez, oso osoko datatzaileak zuten parte (sumak, sukaldariak, kazetariak, astronomoak...), eta estatu mailakoak (Bederatzi kategoriatan sagardo mota guztia ten sagardotegi onena).

Esperientzia berritzailea izan zuten: sagardotegi naldi hauek irauten zuten hiru egunetan zehar, taideek hainbat ekintza izan zuten: erakusketak, mandia eta Breda, txapelketa, inguruko herrietan sagastiak eragotzi, Petritegi bisitatu... eta, nagusiak "Hiru egunetan zehar gitan egon ziren eta Ingalaterrakoak, espainiarren esan zuten izugarriak zela upeletik edateko denok elkarrekin epaitu pasa zuten", adierazi zuen.



ORAINBERTAKOAK

Garaia da. Lehen sektorea, baserritarren jarduerara eta hemengo produktuak sustatzeko garaia.