

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Sagardoaren Lurraldeko 2019ko urtekaria  
**EUSKARA**

[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)

## Sagardoaren Lurraldeko 2019ko urtekaria

6. Sagardo Forum: Sagarraren bidaia: Jatorritik barietateak babestera.
7. Sagardo Forum: Sagardoaren interpretazio eta bide berriak munduan.
8. Sagardo Forum: Sagardotegi boladatik harago doan lotura sortzeko jarraibideak.
9. Sagardo Forum: Munduko 190 sagardo, aurrez aurre.
10. Sagardo Forum: II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako irabazleak.
13. Sagardo Forum: Egoitz Zapiaini elkarrizketa: "Produktu tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntza egon behar da".
16. Sagardo Forum: Munduko sagardoetan barneratzen hasteko topagunea.
17. Sagardo Forum: Jarduera paraleloak bertako ondarea ezagutarazteko.
20. Kalitateari saria. Sagardoaren Lurraldean egindako hainbat lehiaketetako 2019ko irabazleak.
21. Uztaberri eguna botilako Euskal Sagardoaren kontsumoa sustatzeko.
22. Bertako sagardoaren oihartzuna hedatzen ari da nazioartean.
24. Nazioartean sagardoaren kultura sustatu duten telebistako erreportajeak eta argitalpenak.
25. Dibertsifikazioa, ontzian eta edukian.
26. Sagardoaren kultura Euskadi Gastronomika-ren webgune berrian.
27. Sagarbike, Sagardoaren Lurraldea bizikletan ezagutuz.
28. Sagarra, Sagar Uzta ekitaldiko protagonista.
29. Udaberriak sagastietara dakarren edertasunaz gertutik gozatzeko jarduera sorta.
30. Denboraldi berriko lehen txotx-a.
31. Beste jarduerak: Sagardo apurua, Hernaniko txotx denboraldia, Sagastietan bertsotan eta Sagarberri jaialdia.
32. 2019ko atzera begirakoa.



#### Argitaratzailea:

#### Sagardoaren Lurraldea

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga - Gipuzkoa

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 331 311

[info@sagardoarenlurraldea.eus](mailto:info@sagardoarenlurraldea.eus)

[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)

[www.facebook.com/sagardoarenlurraldea](https://www.facebook.com/sagardoarenlurraldea)

[www.twitter.com/sagarlur](https://www.twitter.com/sagarlur)

[www.instagram.com/sagardoarenlurraldea](https://www.instagram.com/sagardoarenlurraldea)

- Azaleko argazkia: Beñat Maiz (Digitalak)
- Kontrazaleko argazkia: Jon Urbe (Argazki Press)
- Editorialeko argazkia: Isidro Rodriguez
- Testuak eta itzulpenak: Maitane Aldanondo eta Leire Alkorta

## EDITORIALA

Urte berria. Hamarkada berria. Sagardo berria. Kupelek gorde eta zaintzen dutenaz gozatu aurretik, une ona da 2019ko uztari azken trago bat emateko, jada, historia luze baten parte diren litro horien tanta batzuk probatzeko.

III.Sagardo Foruma azken hilabeteotako hitzordu garrantzitsuenetako bat izan da Sagardoaren Lurraldean. Sektorearen egungo egoerari buruz hausnartzeko topagune bat, zeinetan sareak ehuntzen eta lankidetzaz indartzen jarraitu. Halaber, mundura irekia dagoen erakusleio bat, II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan eta I. Nazioarteko Sagardo Azokan parte hartu duten nazioarteko ordezkariak esker, produktuaren dibertsitatea ezagutu eta erakusteko aukera ere eman dutenak. 14 herrialdeetako 190 sagardok parte hartu dute txapelketan eta onenak Egoitz Zapiainen eta Paul Vanderren sinadura darama. Bestelako bideak urratu nahi dituen kolaborazio bat, berritu, egungora egokitu eta etorkizunari leihoak zabaldu.

Gure sagardoaren bai nazioartekotzea bai dibertsifikazioa gutxika-gutxika sakonago lantzen doazen bi alor dira. Ciderlands sareak aktiboki dihardu lehenengoan, baita Sagardoaren Lurraldeak gure sagardoa munduan kokatzeko aurrera daraman lanak ere. Bestetik, sagardogileak hasiak dira edukiontzi eta edari berriak probatzen, publiko berrietara heltzeko. Kontsumo modua ere zabaltzeko urratsak egin dituzte Uztaberri eguna kasu, botilaratutako Euskal Sagardoa sustatu nahi duena.

Berrikuntza horiek guztiek oinarri sendoa dute tradizioan, gorde beharreko hainbat bereizgarriekin. Horietako bat da jada Txotx boladari hasiera ematen dion Sagardo Berriaren Eguna. Olatz Arrieta kazetaria izan zen protagonista, topa egiten lehena, ondoren beste asko egin zuten moduan. Baita herri askotan eta askotan egiten diren sagardo lehiaketak edo Sagar Uzta bezalako jarduerak, sagardogintzaren ezagutza zaindu eta belaunaldi berriei hurbiltzen dietenak.

Zeregin asko bada, baina jada egiten dena ez da gutxi. Orriotan begiratzea besterik ez duzu. Lagin txiki bat besterik ez da, azken topa baterako nahikoa.

Gora sagardoa!





## SAGARRAREN BIDAIA: JATORRIK BARIETATEAK BABESTERA

**III. Sagardo Forumak sagarraren, sagardoaren eta honen turismoaren alorreko bertako eta atzerriko adituak batu zituen egungo egoera aztertzeko. Sagarra da sagardo on baten oinarria, horregatik, sektoreko ekoizle eta profesionali bideratutako jardunaldi teknikoan abiapuntua izan zen.**

Zein da sagarraren jatorria? Erantzuna **Catherine Peixek** du, ALMA elkarte frantseseko arduradunak. Fruta debekatuaren historia aztertu zuen eta Edena Kazakhstango baso basatietan kokatu zuen. *Sagarraren jatorria* dokumentalaren egileak bideo batean erakutsi zuen Zetaren Bidean barrera *malus sieversii*, sagar guztien aurrekariak, egindako bidaia. Halaber, nabarmendu zuen landaretza hori arriskuan dagoela agintari kazakhtarrek ez baitute babesten.

Sagarren artean, munduan ekologikoan lantzen direnen inguruan mintzatu zen Laimburg Ikerketa Zentroko ikertzaile **Josef Telfser**. Kalkuluen arabera, 2019an Europan 71.400 tona inguru sagar ekologiko ekoiztu ziren, hau da, kontinenteko ekoizpen osoaren erdia. Nekazaritza ekologikoaren adar hau garatzen azkena izan zen, 1970 hamarkadatik aurrera, eta haren inguruko arauak herri batetik bestera eta marka batetik bestera aldatzen dira. Telfser-ek aipatu zuenez, Europa eta Ipar Amerika dira halako frutaren eta bere eratorrien merkatu nagusiak, kontsumitzaileak kontzientziatuago baitaude.

Ekologikoa ala ez, sagarrak eragin organoleptikoa du bere produktu hartizuetan, hau da, prozesu horretan sortutako osagai kimikoek kolorean, zaporean eta usainean eragiten dute. Hala azaldu zuen Sagardo Produktuen Institutu Frantseseko (IFPC) transformazio arduradun **Rémi Bauduinek**. Frantziako sagar motetan oinarrituta, polifenolen oxidatzeak kolorean, azidotetasunak eta astringentziak zaporean, eta lurrunkorrek usainean eragiten dituzten moldaketak erakutsi zituen. Izan ere, elementu bakoitzak duen jokaera ulertuta, osagai horiek sustatu edo indargabetu daitezke, nahi den emaitza lortzeko.



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Azken bi hizlariak gaia Sagardoaren Lurraldera hurbildu zuten. UPNAko Agronomia, Bioteknologia eta Elikadura departamentuko irakasle **Carlos Mirandak** esku artean dituen bi proiekturi buruz hitz egin zuen. Bata, Toki-pomes da, helburu duena Euroeskualdera egokitutako tokian tokiko sagar motak identifikatzea eta aukeratzea frutikulturaren garapen jasangarria sustatuko duten produktu zehatzen garapena bultzatzeko. Egungo egoera “monotonoa” dela erakutsi zuen, horregatik, ekimenak “potentzialtasun handiagoko barietateak” barneratu nahi ditu.

Bigarren proiektuak, aldiz, Gipuzkoako sagarrondoan polinizazioa aztertzen du. Helburua laborantza arazoak gaintzea da, besteak beste, barietateen bateragarritasuna, autougalketa maila nahiz polenaren bideragarritasuna zehaztuta. Duela aste gutxi, Gipuzkoako Foru Aldundiak akordioa sinatu du UPNArekin entsegu esperimentalak aurrera eramateko lurraldeko sagardotegiek baliatzen dituzten sagar motekin.

Bestalde, Frutikultura eta Bitikultura Aurreratua taldeko lankide **Jorge Urrestarazuk** Europako sagarrondoan dibertsitate genetikoa izan zuen hizpide. “Barietateak oso mugatuak dira eta elkarren artean harremana dute”, 20-30 bat dira garrantzitsuak eta gainerakoak ez direnez apenas lantzen, germoplasma gordetzearen garrantziaz ohartarazi zuen. Ezaugarri fenotipikoak, garapen agronomikoa, identifikazio genetikoa eta egitura genetikokoaren zehaztapena biltzen dituen hatz marka bat.

## SAGARDOAREN INTERPRETazio ETA BIDE BERRIAK MUNDUAN

**Sagardoak gorakada bizi du eta bere presentzia gero eta handiagoa nahiz agerikoagoa da. Hala ere, hazkunde hori bestelako ekoizpen bideen eta sagardo mota berrien eskutik dator. Dibertsifikazio horren hainbat adibide ezagutzeko aukera izan zen bigarren jardunaldian.**

Goizaren hasieran sagardo naturala ez diren bestelako sagardoak ekoizteko metodoak izan ziren hizpide. Hitza hartzen lehena **Lorenza Conterno** izan zen, Laimburg Ikerketa Zentroko Hartzidura eta Destilatze taldeko garagardo eta sagardo destilatuen arduraduna. Ikertzaileak azaldu zuen sagardoan zein eragin duen *saccharomyces* eta *ez-saccharomyces* legamien erabilerak, nitrogeno organikoa gehitzeak, edo botilako hartzidurak.

Pilton Cider enpresako arduradun **Martin Berkeleyk**, aldiz, sagardo ekoizteko baliatzen duen keeing prozesua menderatu arteko bidearen berri eman zuen. Jatorri frantseseko metodoa Normandian ikasi zuen eta legamiak lanean hasi aurretik muztioko nutrienteak kentzean datza, horrela, azukre guztia alkohol ez bihurtzeko. Emaitza sagardo gozo eta apardunak dira. Ekoizleak prozesua eta nutrienteak kentzeko bideak zehaztu zituen: sagastian esku hartzea eginenez, pektina geletik kenduta edo legamia ez erabilita.



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Bigarren zatian, berriz, sagardoaren dibertsifikazioaren nazioarteko zenbait adibide ezagutzeko aukera izan zen. AEBtan egiten ari diren sagardo naturalaren interpretazioari buruzko mahaingurua burutu zuten, hango berpiztearen eragileetako batzuen parte hartzearekin. Partaideak Angry Orchardeko ekoizpen buru **Ryan Burk**, Anxo Ciderreko arduradun **Gregory Johnson**, eta **Darlene Hayes** idazle eta pomologoa izan ziren. Esportazio produktuek garrantzia galdu duten heinean, hazi egin dira sagardo naturalaren interpretazioak eragindako proiektuak. Sagardoarekiko interesa hazteko lanean dihardute eta elkarlana aipatu zuten hemengo eta hango kultura beste aldean ezagutarazteko bide gisa. Izan ere, Burkek nabarmendu bezala, “estatubatuaren %99k ez daki hemen sagardoa egiten duzuela. %1k bai, eta zoragarria dela uste du. Baina hemengo jendearen %99k ere ez daki AEBtan sagardoa egiten dugula”.

Askok ez dakien beste zerbait da Londresen txotx erritua egiten dutela. **Roberto Basilico** Hawkes sagardotegiko arduraduna da, Londresko lehena. Bertan, hiri sagastietatik emandako sagarrekin egiten dute sagardoa eta dohaintza egiten dutenek aukera dute prestaketan parte hartu, fermentatzen utzi, eta botilaratua dagoenean eramateko. Duela hilabete batzuk Astigarragara etorri zen eta hemengo kupela bat eraman zuen. Bertan, gure sagardo naturalaren atzeko zerbait egin dute eta hemengo sagardotegietan bezala edaten dute. Erresuma Batua utzi gabe, **Sara McGearyk** Armagheko esperientzia hurbildu zien bertaratutakoei. Ipar Irlandako eskualde honetako Bramley sagarra 2012tik babestuta dago. Honek sagarrari eta sagardogintzari lotutako industria turistikoaren loraldia ekarri du.

**Jens Beckerrek**, berriz, Apfelwingandlung denda izan zuen mintzagai. Frankfurtoko botika ohi batean atondua, asmoaren jatorrian bera bezalako ekoizle txikiei laguntzeko nahia dago. Mota horretako lehen denda izan zen Alemaniaren eta poliki-poliki hazten joan da. Sagardoak kupeletik zerbitzatzen ditu bezeroak ekoizleen logoa duten edukiontzietara, bezeroak etxera eraman ditzaketanak.

**Gabe Cook** dibulgatzaileak itxi zuen saioa. Ardo eta garagardoarekin ez bezala, sagardoaren inguruko ezagutza falta da, motak eta hauen arteko aldeak azaltzen saiatu zen Beer&Cider Academyko kidea. Horretan hezi eta sagardoa zeri deitu definitzeko beharra ere nabarmendu zuen.



## SAGARDOTEGI BOLADATIK HARAGO DOAN LOTURA SORTZEKO JARRAIBIDEAK

**Txotx errittoa sagardoari lotutako turismoaren gakoetako bat da Sagardoaren Lurraldean. Hainbat adituk jarraibideak eman zituzten zerbitzua egokitzeko, publiko berrietara heltzeko hobeto komunikatzeko eta bisita bera fidelizatorako baliatzeko.**

Txotx boladak jendez betetzen ditu sagardotegiak, agerian utziz sagardoaren indarra eta esperientzia honen ospe ona. Iritzi pertsonaletatik harago, **Basquetourreko produktu arduradun Lander Imazek** hori frogatzen duten datuak aurkeztu zituen. Bisitarien motibazioak ezagutzeko, 2018an hainbat inkesta aurrera eramane zituzten bai Txotx boladan bai udan. Erabiltzaileen profila desberdina bada ere, gehienak bertakoak dira txotx garaian eta turistak udan, iritzia oso ona da bien kasuan.

Edonola, lortutakoarekin konformatu beharrean, gainerako hizlariak hobe daitezkeen hainbat alorre buruz hitz egin zuten, bezero berriengana heldu eta hauen beharrei egokitzeko, hala, sagardogileak bere etxera doazen bezeroen bisita maximiza dezan. **Hagoos agentziako Nekane Igarrizek** sagardotegia *family friendly* bilakatzeko jarraibideak eman zituen, hiru alorretan oinarrituta: azpiegiturak, zerbitzua eta kudeaketa. “Gunea egokitu behar da aldatzeko mahaiak, tronak, orgatxoak uzteko lekua... eta segurua”. Baita bezero arreata ere: Diskurtsoa moldatu (edukia, hizkuntza, menua) eta esperientzia (bisita, tailerra, alergiak...), baita entretenimendurako kit bat sortu, adibidez. Era berean, *family friendly* kontzeptua enpresaren filosofian barneratu behar da, “denak bide berean joanda”, eta zerbitzu horiek webgune eguneratuetan komunikatu. Igarrizen ustez gakoa da “enpatizatzea, galdetzea, menuari buelta bat eman eta haurrari egokitzea”. Petritegi da *family friendly* ziurtagiria duen lehen sagardotegia.

Sagardotegiaren gune fisikotik harago joanda, **Iñaki Lakarra** alor digitalaz mintzatu zen; kontsumitzaileak esperientzia baten inguruan informazioa bilatzen duenetik hura bizi ondoren kontaktzen duen arte doan bidaian. Au-



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

rretik, bitartean eta ondoren Interneti oso lotuta dagoena, beraz, sagardotegiek euren irudi digitala zaindu behar dute bezeroak erakarri eta monetizatzeko. Horretarako, “hobe kontatu” behar dutela uste du Mondragon Unibertsitateko informatika arduradunak. Bezero potentzialei egokitu eta dauden tokian komunikatzeak duen garrantzia ere nabarmendu zuen; eta hainbat jarraibide eman zituen sagardotegien presentzia kudeatzeko, azpimarratuz funtsezkoa dela “zer ematen dugun azaltzea, oso agerikoa badirudi ere”, baita bilatu eta aurkitzen ez duena identifikatzea ere.

Eta bisitaren ondoren zer? **Mikel Garaizabalek** argi du helburua botilatik bizitzea izan behar dela. Enologoak ideia hori mantra bat bezala errepikatu zien Orona Ideon zeuden sagardogileei. Hau da, sagardotegira bisitak lagungarria izan behar dela botilako sagardo salmentak sustatzeko. Hori lortzeko aholkuak eman zituen: Irudi ona eman, botilako sagardoarekin identifikatu eta salmenta zuzeneko puntu bat sortu sagardotegian; dastaketa azkarrak eskaini, historia hunkigarriak kontatu, sagardoaren kulturaren alde egin: familia, pertsonak, paisaiak, historiak, baserria... “Zuen kontakizuna definitu” eta “mezu argi eta berezi” batean transmititu. Are gehiago, botilako sagardo zerbitzuaren amaiera aldean ateratzea proposatu zuen, txuletarekin batera eta une hori baliatzea biltzen duen guztia azaltzeko.

Hizlariak hitz egiten zuten bitartean, entzuleek **Rafa Gorrotxategi** eta **Ronan Lagadec** gozogileen sagardo eta sagar txokolatea dastatzeko aukera izan zuten.

## MUNDUKO 190 SAGARDO, AURREZ AURRE

**Sagardoaren Lurraldeak Guerrilla Imports, Fraisoro Laborategia eta Ciderzaleren laguntzarekin antolatutako II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak 14 herrialdetako parte hartzaileak bildu zituen azaroaren 23an Kursalean.**

Munduko hainbat txokotako sagardo eta sagar zukuarekin egindako edariak II. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketan lehiatu ziren. **“Maiti Fresh”** euskal-estatuabatuar zaporetako sagardoa izan zen aurkeztutakoetan bereziena eta Egoitz Zapiain eta Vander Mill sagardotegiko Paul Vander sagardogileen arteko kolaborazio honek **“Best of show”** saria irabazi zuen. Lehiaketan denera 140 domina banatu ziren: 47 urre, 62 zilar eta 31 brontze.

Denera **14 herrialdetako 190 parte hartzaile** izan ziren: Espainia, Alemania, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Herbehereak, Polonia, Eslovakia, Norvegia, Suedia, Uruguai, Txekia, Luxenburgoko eta Estatu Batuak. Aurkeztutako edariak, berriz, bederatzi kategoriatan lehiatu ziren: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, sagardo berriak, “Premium” sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Lehiaketan nazio mailako zein nazioarteko **37 epailek** parte hartu zuten: BJCO (Beer Judge Certification Program) ziurtagiridunak, sommelierak, enologoak, kazetariak eta ardo, garagardo eta gastronomia blogerrak.

Lehiaketan parte hartu zuten Euskal Herriko sagardotegiek 35 domina irabazi zituzten lau kategoriatan:

- Aburuza, Astarbe eta Kuartango: brontze 1
- Alorrenea: 2 urre
- Araeta: zilar 1 eta 2 brontze
- Begiristain eta Eduardo Zubiria: zilar 1
- Gartziategi eta Izeta: zilar 1 eta brontze 1
- Gurutzeta: 2 zilar
- Isastegi: urre 1 eta 2 zilar

- Oiharte: brontze 1 eta 2 zilar
- Paul Vander - Egoitz Zapiain: zilar 1
- Petritegi: urre 1
- Txopinondo: zilar 1
- Vander Mill Basque Colaboracion: 2 urre eta brontze 1
- Zapiain: 4 urre
- Zelaia: urre 1 eta 2 zilar

Jarraian, berriz, kategoria bakoitzeko ohorezko **txapela jaso zuten irabazleak**, eta hurrengo orrialdeetan, domina guztiak biltzen dituen taulak daude.

1. **“Best of show” saria:** Maiti Fresh (Vander Mill Basque Colaboracion)

2. **Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapela:**

- Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa: Sidrería Zapiain (Euskal Herria).
  - Sagardo natural asturiarra: Sidra Piñera (Asturias).
  - Sagardo tradizional frantsesa: Cidrerie Menez Brug (Francia) con AOP Cornouille
  - Sagardo tradizional ingelesa: Pilton Cider (Reino Unido) con Pilton Solstice
  - Gaur egungo sagardoa: Ulvik Frukt & Cideri (Noruega) con Gravenstein
  - “Premium” sagardo aparduna: Aakre Gard (Noruega) con Edel Cuvee Park
  - VApfelwein sagardoa: Jens Becker (Alemania) con JB Streuobst
  - Zaporetako sagardoa eta udardoa: Vander Mill Basque Colaboracion (Euskal Herria - Estados Unidos) con Maiti Fresh
  - Izotzezko sagardoa: Sidrería Zapiain (Euskal Herria) con Bizi Goxo 2015
3. **Kategoriatik kanpoko ohorezko sariak:**
- Sidra Panizales (Asturias), Sidra Aperitivo Viesk produktuagatik.
  - Llagar Castañon (Asturias) Roxmut produktuagatik.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)





**BEST OF SHOW**

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	KATEGORIA	PUNT.	DOM.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti Fresh	Zaporetako sagardoa eta udardoa	45	Urrea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

**SAGARDO NATURAL ASTURIARRA**

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOMINA
Sidra Piñera	Espainia	Sidra Piñera	47	Urrea
Llagar Castañon SL	Espainia	Sidra Val de Boides	46	Urrea
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Trabanco tradicional	45	Urrea
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Trabanco DOP seleccionada	42	Zilarra
Manuel Busto Amandi S.A.	Espainia	Sidra Natural M. Busto	41	Zilarra
Sidra Riestra	Espainia	Sidra natural Riestra	39	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	"Pomarina natural tradicional Sidra Natural Asturiana"	39	Zilarra
Llagar Castañon SL	Espainia	Sidra Castañon	36	Brontzea
Angry Orchard	EE.BB	Edu	36	Brontzea
Sidra Riestra	Espainia	Sidra natural Ribayu	33	Brontzea
Sidra Piñera	Espainia	Sidra Natural Piñera D.O.P.	31	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

**SAGARDO TRADIZIONAL INGELESA**

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Solstice	45	Urrea
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Max Lux 2014	41	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Medium Cider	41	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Farmhouse cider	39	Zilarra
Thatchers Cider Company	Erresuma Batua	Thatchers Vintage	37	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Big Wow!	35	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	Super Natural	35	Brontzea
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Golden friendship	34	Brontzea
Lagar de Ribela SL	Espainia	Maceiras vellas	33	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	BitterSteve	31	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

**SAGARDO TRADIZIONAL FRANTSESA**

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOMINA
Cidrerie Vergers de Kermau	Frantzia	AOP Cornouille	46	Urrea
Cidrerie Menez Brug	Frantzia	AOP Cornouille	45	Urrea
Cidrerir Melenig	Frantzia	AOP Cornouille	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Extra Terrorestiral	38	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Sweet Cider	38	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Dry Cider	33	Brontzea

**IZOTZEKO SAGARDOA**

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Ice Perry	50	Urrea
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Is-sider	48	Urrea
Zapiain SAT	Espainia	Zapiain Bizi-Goxo 2015	47	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	Caldea	45	Urrea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	Sidra de hielo 1898	42	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Meadow Orchard Ice Cider	42	Zilarra
Masaveu Bodegas	Espainia	Sidra de Hielo Valverán 20 Manzananas	41	Zilarra
Eduardo Zubiria Lizaso	Espainia	Basajaun Reserva 2015 -ice cider	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Ice Cider (2017/18)	40	Zilarra
Sidra Panizales	Espainia	Sidra de hielo Panizales	37	Brontzea

**APFELWEIN (SAGARDOA)**

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Weidmann & Groh	Alemania	Goldparmäne	47	Urrea
JB	Alemania	JB Streuobst	44	Zilarra
Weidmann & Groh	Alemania	Bohnapfel	42	Zilarra
JB	Alemania	JB Boskoop	40	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Gude Stoff Apfelwein	40	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Eschbacher Apfelwein naturtrüb	38	Zilarra
Iessel Cider	Herbeherak	Iessel Cider	37	Brontzea
Kelterei Heil OHG	Alemania	Fichtekranz	34	Brontzea

**PREMIUM SAGARDO APARDUNA**

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Angry Orchard	Estatu Batuak	Trios Pommes (2017)	45	Urrea
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Cuvee Park	45	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	Caseria	42	Zilarra
Bonell Hubert	Italia	Paladeus	41	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Baldwin Traditional Method (2017)	41	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	Valle, Vallina y Fernandez	40	Zilarra
Sidra Somarroza	Espainia	Sidra Espumosa Seca Somarroza	38	Zilarra
Sidra Riestra	Espainia	Guzman Riestra Semiseca	37	Brontzea
Astarbe Sagardotegia	Espainia	Byhur 24	37	Brontzea
Sidra Somarroza	Espainia	Sidra Espumosa Dulce Somarroza	36	Brontzea
Sidra Trabanco	Espainia	Poma Áurea	35	Brontzea
Oiharte Sagardotegia	Espainia	Ama Oiharte	34	Brontzea
Sidra Riestra	Espainia	Guzman Riestra Brut Nature	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Etiqueta Negra	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Extra	31	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)





## SAGARDO BERRIAK

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Gravenstein	47	Urrea
JB	Alemania	B German Cider	45	Urrea
Thatchers Cider Company	Erresuma Batua	Thatches Katy	45	Urrea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Soul Trader	44	Zilarra
Llagar Castañon SL	Espainia	Xiz Frizzante	44	Zilarra
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Sidra Ecologica M. Busto	43	Zilarra
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel	43	Zilarra
Michel Maman Services	Frantzia	Blanc	42	Zilarra
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Kvitanesen - Poesider	42	Zilarra
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Extra Mauret Bio	41	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Original	41	Zilarra
Hardangergutane AS	Norvegia	Vindpust	41	Zilarra
Vander Mill	Erresuma Batua	Vandy	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Baldwin	39	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Lata	38	Zilarra
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Extra Avalon	37	Brontzea
Hardangergutane AS	Norvegia	Solglimit	36	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	Newtown Pippin	36	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Tercio	35	Brontzea
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Mauret	34	Brontzea
Gallinal Drinks SL	Espainia	Exner Craft Apple Cider	34	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero natural	34	Brontzea
Paca y Tola Bebidas S.L.	Espainia	Sidra Naveta Roxa	31	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Urban Orchard	30	Brontzea

## ZAPORETAKO SAGARDOA ETA UDARDOA

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti spicy	50	Urrea
Weidmann & Groh	Alemania	Cydonia	47	Urrea
Floribunda	Italia	Holunder - Cider al Sambuco	46	Urrea
Steve'z Cider	Herbeherak	Steve'z perencider	45	Urrea
Floribunda	Italia	Quitten - Cider alla Cotogna	45	Urrea
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Hylleblossider	45	Urrea
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti fresh	45	Urrea
Kastler s.r.o.	Eslovakia	Kastler Med	44	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Honey Granny	42	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Dry Hopped	42	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Cascade Hopped Cider	42	Zilarra
Txopinondo	Frantzia	Kalipoko	42	Zilarra
"Vander Mill	Estatu Batuak	Totally roasted	42	Zilarra
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Mauret	41	Zilarra
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Pomme Pomme	41	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Sour Cherry Cider	40	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Ramborn Perry	40	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Luxembourgish Garden Quince	40	Zilarra
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Mayador frutas del bosque	39	Zilarra
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Rosè	37	Brontzea
Lagar de Ribela SL	Espainia	Sidra con frambuesa	35	Brontzea
Michel Maman Services	Frantzia	Cidre à la Rose	35	Brontzea
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Mayador fresa y lima	34	Brontzea
Sidreria Araeta	Espainia	Perada	33	Brontzea
Michel Maman Services	Frantzia	Cidre au safran	33	Brontzea
Sidra Somarroza	Espainia	La Sidruca con Zumo Natural de Limón	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Red Grape	32	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Sucker for Pumpkin	32	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Pineapple Punch	31	Brontzea
Sidreria Kuartango, S.L.	Espainia	Sagartxo	30	Brontzea
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cyber Cider Lemon	30	Brontzea

## KATEGORIATIK KANPOKO OHOREZKO SARIA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Panizales	España	Viesk	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Roxmut	50	Oro

## “PRODUKTU TRADIZIONALA DA SAGARDOA, BAINA TRADIZIO GUZTIETAN BERRIKUNTZAN EGON BEHAR DA”

**Bizitza guztia darama sagardogintzan Egoitz Zapienek (Astigarraga, 1981). Gurasoen etxean, Errekalde baserrian, hasi zen. Gogoan du txikitatik aita sagardoa ekoizten, upategiko builak etxetik entzuten zituela txotx garaian, eta urte osoa igarotzen zuela sagardoaren dinamikan. Goi mailako ziklo bat lanarekin uztartu zuen eta 1998. urtetik Zapiain sagardotegian aritu da iaz arte. Txapela, dominak eta sari nagusia irabazi zituen Sagardo Forum II. Nazioarteko Lehiaketan Paul Vander lagun minarekin eginiko sagardo kolaborazioekin.**

### Nola sortu zen Paul Vanderrekin kolaborazioa?

Duela sei urte Chicagoko CiderCon-era joan nintzen, eta kasualitatez, afaltzeko mahaian elkarrekin jarri gintuzten. Nire ingeles apurrarekin eta sagardo dezente edanda, goizeko ordu txikietan sagardoari buruz hizketan jarraitzen genuen oraindik. Hizkuntza zailtasun horrek laguntasunean gerturatu gintuen lagun minak egin arte. Pertsonalean, 2019a urte oso zaila izan da, Zapiain utzi nuenetik. Ez nekien asmatu nuen ala ez, eta oso baju nengoen udaran. Paulek hara gonbidatu ninduen denboraldi bat pasatzera. Lagun min batekin joan nintzen bertara. Egun oso hotzak tokatu zitzaizkigun eta horietako batean kolaborazioa egitea proposatu zigun.

### Nola ekoiztu zenituzten sagardoak?

Mahai gainean jarri zizkigun bere sagardoak eta lehengai natural guztiak. Bere sagardoek azukre pixka bat dute, filtratuak daude, oso orekatuak dira, gureak baino azidez gutxiago eta karboniko gehiago dute. Eskuetan genituen sekula izan ez ditugun lehengaiak, ezagutzen ere ez genituenak. Lauzpabost orduz egon ginen lanean. Aurrena osagai bakoitza ezagutu eta beraien artean nola konbinatzen zuten ikusi genuen, ondoren, hainbat edari egin genituen: Bat, freskagarria, garagardo ikuspuntu batetik, Maiti



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Fresh; bestea, espeziatua, sagardo modernotik, Maiti Spice; eta 2015eko bere sagardo bat hobetzen saiatu ginen.

### Lehiaketa ez zenuten buruan, beraz.

Nola ba! Ez, ez. Gu etorri eta hurrengo astean Sagardo Forum zen, eta sagardoak aurkeztea erabaki genuen epaileen iritzia jakite aldera, gurearekin alderatzeko.

### Hiru horiez gain, sagardo natural bat ere aurkeztu zenuten.

Astigarragako lagun kuadrilarekin lagun artean hiru sagardo egiten ditugu urtero. 2018ko Irailean Paul hemen zen bere emazte Amandarekin, sagarrak biltzen lagundu zigun eta bere interpretazioa eskatu nion: kupel txikiak izanda sagar mikatz gehiago sartzea adostu genuen 225 litroko egurrezko barrika batean. Hamar hilabete egon ondoren botilaratu eta sagardo natural kategorian zilarra lortu zuen. Urrezko domina lortzea baino poz handiagoa ematen dit lagun eta herriko ezagunak guk egindako sagardoez gozaten ikusteak.



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



### **Irabaztea zuretzat ezustekoa izan zela argi gelditu zen sari banaketan.**

Hitzik gabe gelditu nintzen, ez nintzen hizketarako gai. Urte osoko sufrimendu hori oholtza gainean lehertu zitzaidan. Ezusteko handia izan zen. Kuadrilan egindako sagardoak jasotako zilarrarekin jada pozik nengoen. Aurreneko txapela eman zigutenean, Maiti Spicena, Xabi Kamio lagun minarekin nengoen eta ezin nuen sinetsi. Oraindik ez naiz jabetu lortutakoaz, oholtza gainean eskertza asko egin nahi nituen, baina emozioak ez zidan utzi.

### **Jakintza eta urtetako lanaren emaitza da, ezta?**

Lagun min batek esaten dit bide batean kasualitatea bat topa dezakezula, baina bide horretan egon egon behar zarela. Hiru edari aurkeztu eta bi kategorietan garaipena lortzea kasualitatea baino gehiago dela esan didate sektoreko zazpi-zortzi sagardotegik eta agian egia da. Dakidana dakit irakatsi didatenei esker eta ikasteko ateak zabalik izan ditudalako. Orain salto egin dut eta hasieran ez nekien piszinan urik bazen. Orain, jada uretan nagoela, beste beldur batzuk ditut, baina ikasi dut beldur horiek ezin didatela ez pertsona ez profesional bezala haztea galarazi.

### **Garrantzitsua al da halako sari bat jasotzea?**

Bai. Maila handia zegoen, edari oso garesti eta kalitate handikoak zeuden. 40 epailek esan dute edariak onak direla eta bidea izan dezakeela badakigu, behintzat. Produktu tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntzan egon behar da. Agian merkatuak ez du hala ikusten eta atzera buelta bat gertatzen da, baina ezin dugu aukera jorratu gabe utzi, ez nioke sekula barkatuko nire buruari. Eskerrak eman nahi dizkiet pauso zail hau ematen lagundu didaten guzti-guztietan: emazteari eta hiru txikiei, kuadrilakoei eta gurasoei, Zapiaino lankideei eta osabari. Baita Ion lehengusuari, bera etxean gelditu ez balitz, agian, ez nukeelako saltoa egingo eta. Xabi, Eduardo, Paul, Amanda, Jon, Amets, Eñaut eta azken urteetan aldamenean izan diren sagardogile askori ere eskainia dago sari hau. Badago saria eman zidateneko argazki bat sektoreko 25 bat sagardogile irribarrez eta zoriontsu ikusten direna. Argazki horrek asko esan nahi du niretzat eta sariak baino gehiago betetzen nau.

### **Noiz merkaturatuko duzue?**



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Leire Alkorta

Ez dugu presik. Errezeta giltzapean ondo gordeta dago eta badakigu zertan eta nola hobetu beharko genukeen. Dena ondo badao, datorren uztako sagarrekin egingo ditugu Maiti Fresh eta Maiti Spice. Edonola, egitea da errazena. Produktua definitua dugu, baina komunikatu egin behar da, jendeari azaldu eta abar. Kalitateak eta berrikuntzak bere prezioa izan behar du merkatuan. Hori ulertarazteko garaia da sektorean, eta gai bagara hori ondo egiteko, lan eta sufrimendu guztiek pena merezi izango dute; ondorioa izango baitute sektoreko giza kate guztian. Azken hitza ez dugu guk, kontsumitzaileak dauka; eta berari dena azaldu behar diogu, bere konfiantza lortzeko.

### **Kolaboratzen jarraitzeko asmorik ba al duzue?**

Noski! Euskal sagardoa hondar duna batean azpi-azpian dagoen alea da. Dunaren iskin batekoa egin dugu, baina beste hamar mila hondar ale falta zaigu garatzeko: apardunak, izotzezko sagardoak, edari freskagarriak, zaporetakoak. Hor ez ginen sartu, Paul AEBtako onenetakoa delako zaporetako sagardoak egiten eta ez zara abeslari baten etxera joango afinatzen duen edo ez esatera!

### **Zein alde dago AEBtako eta hemen ekoiztutako sagardoaren artean?**

Batetik, beraiek jan sagarra erabiltzen dute sagardoa egiteko, guk, sagardo sagarra. Bien artean alde handiak daude. Sagarrak urte osoan kameratan dituzte eta behar ahala ateratzen doaz sagardoa egiteko. Bestetik, ehuneko handi batean sagardoek hartzidura bakarria daukate, hau da, hartzidura alkoholikoa eginda, hartzidura malolaktikoa egin aurretik filtratu, sulfitatu eta enlatatu egiten dute sagardoa, gehiago ondu

gabe. Guk bi hartzidura eta beste hiruzpalau hilabete txotxean ontzen dugu sagardoa. Ez dute sagardoa biribiltze fasearen kontzepturik.

### **Eta kontsumoari dagokionean?**

Supermerkatuak eta herrietako azokak dira erdigunea. Gehien bat freskagarriak dira, latetan saltzen dira eta lagun arteko ikuspuntua du, garagardoaren antzera.

### **Sagardo mota horiek bateragarriak al dira hemengoekin?**

Gutziz. Maiti Fresh ostiral arratsaldean Astigarragako parkean kuadrillan edateko moduko edaria da. 4,4° alkohol ditu, edanerraza, freskagarria, karbonikoa du, baina ez du puzten... Mokadutxo hartzen edo film bat ikusten garagardoa edo freskagarri bat edaten duzun bezala hartzeko modukoa.

### **Zer ikaspen atera duzue hango merkatutik?**

Denen artean sagardo salmenta haztea dute ikuspuntu komuna; tornado efektua deritzona, diametroa eta bolumena handitzea dute helburu. Saltzen den tokian kontsumoa hazten bada, gainerakoek saltzeko aukera gehiago dute; txikiak handituko dira eta handiei ondo datorkie. Hemen hori ez da gertatzen. Bizilagunak ondo egindakoa ez duzu baliatzen ezta berak zuk egindakoa ere. Gauzak aldatzen ari dira, zorionez; belauldi berriak datoz. Sektorea aldatzen ari den



Egilea: Egoitz Zapiain

bezala, pertsonak ere aldatu behar dira. Bidaia ondo etorri zaigu begiak irekitzeko. Hemen asko gabela uste badugu ere, nazioartean ez dugu indarririk eta gutxiago etxe bakoitza bera bakarrik. Produktuei balio gehigarri gehiago emateko bidea bilatu behar dugu, denok elkarlanean.

### **Tarte handia dago gauza oso onak egiteko, baina prestakuntza beharrezkoa da, ezta?**

Hemen, sagardogilearen seme-alaba automatikoki sagardogile bihurtzen da, ezer ikasi gabe ehuneko handi batean; ni barne. Goi mailako ziklo bat ikasi nuen, baina dakidan gehiena osaba eta aitari esker izan da, beraiek izan ditut-eta irakasle bizitzan. Osaba enologoa da, aita garaiz hasi zen ikasten eta beste enologo bat izan dugu gertu beti; beraiekin ikasi dut dakidan dena. Nahiko ipurterrea naiz, ikasteko eta gauzak hobetzen saiatzeko gogoia dut egunero, eta zorionez, eremu hori ez denez enkistatua egon, nire formakuntza handitzen eta handitzen joan naiz. Beste batzuek dena lehen bezala egiten jarraitzen dute. Errespetatzen ditut, baina nire iritziz etorkizuna ez dago hor. Nik argi ditut nire gabeziak non dauden eta saiatzen naiz egunero haiek zuzentzen, pertsona eta sagardogile bezala hobetzen joateko. Kanpoko sagardogileen seme-alabek goi mailako ikasketak amaitzean 2-3 urtez kanpoko hainbat enpresatan egiten dute lan ahalik eta gehien ikasiz, gero etxeratzean ikasitakoa praktikan jartzeko beraien gurasoen lana hobetuz eta dibertsifikatuz.

### **Sagar ekoizleek euren produktua egitea ere polita litzateke.**

Bere ekoizpena etxean saltzeko aukera daukatenak hasi dira produktu txikiak eta desberdinak egiten, Petrtegi, Oiharte, Izeta.... Nire ikuspuntua da sagarra eramaten dudana sagardotegi horrek ahalik eta produktu onena egin behar duela, kokapen hobea izan dezala merkatuan, etekin gehiago lor dezan. Hori lortu ezean, baserriarri ez zaio errentagarri izango sagarra ekoiztea. Barietate bikainak ditugu, klima paregabea, jakituria handia, bezero bikainak, nola geldirik geratu bada!



## MUNDUKO SAGARDOETAN BARNERATZEN HASTEKO TOPAGUNEA

**Kursaal Kongresu Jauregian egin zuten I. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azoka. Bertako ekoizleek eta sagardoaren munduko erreferentziazko beste lurralde batzuetako ekoizleek ezagutzera eman zituzten beren produktuak. Bi egunetan, bisitariak aukera izan zuten bertan zeuden produktuak dastatu eta haien ezaugarrien berri izateko.**

Izotzezko sagardoak, apardunak, lupuludunak... Hori guztia eta askoz gehiago ikusteko eta dastatzeko aukera izan zen Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azokan. Ekimenak bi egun iraun zituen; lehena, publiko orokorrari bideratua zegoen, eta bestea, publiko profesionalari mugatua. **Guztira, 450 bat lagun bertaratu ziren.**

**Hogei erakusketari baino gehiagok** ekarri zuten bere produktu katalogoaren lagin adierazgarri bat. Bisitariak aukera izan zuten edariak probatu eta haien egileekin hitz egiteko, bakoitzaren ezaugarriak azaldu zizkietenak. Bertan zeudenen artean baziren hainbat sagardo gure inguruan nahiko ezezagunak direnak. Zaporetako sagardoak limoi, menbrillo, mugurdi ukituekin... Sagardo natural ingeles eta frantsesak, batzuk keeving teknikarekin ekoiztuak, sagardo tradizional alemaniarra edo Artiko azpiko hotza baliatuta



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

egindako izotzezko sagardo suediarrek.

Produktu aukerak iradoki bezala, **nazioarteko presentzia nabarmena egon zen Azokan.** Sagardoari estuki lotutako lurraldetako ekoizleek parte hartu zuten: AEB, Italia, Suedia, Erresuma Batua edota Luxenburgoko, baita Cornouaille Jatorri Izendapen Babestuko Les Vergers de Kermao, Menez-Brug, Melenig eta Finisterre Rozavern enpresa britainiarrek ere.

### **Ekoizleek euren produktuak azaldu eta probatzera eman zizkieten azokara bertaratutakoei**

Era berean, Galizia eta Asturiasko ekoizleak ere izan ziren bertan, eta, noski, Euskal Sagardoak ere ez zuen hutsik egin. Jatorri Izendapenak zortzi sagardogile gonbidatu zituen ziurtagiridun produktuak eraman zituzten: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain eta Zelaia. Petritegik, Kuartangok eta Zapiainek, gainera, beraien edariak erakusteko leku bat izan zuten, sagardo naturalaz harago. Eta haiekin batera egon zen ere Azkaineko Txopinondo sagardotegiko arduraduna.

## JARDUERA PARALELOAK BERTAKO ONDAREA EZAGUTARAZTEKO



Egilea: Haritz Rodriguez (Ciderzale)

**III. Sagardo Forumaren barruan hainbat ekimen turistiko paralelo aurrera eramán zituzten, Gipuzkoako aberastasun kultural, linguistiko, gastronomia eta paisajistikoa hurbiltzeko epailei, hizlariei, teknikariei, ekoizleei, laguntzaileei nahiz publiko orokorrari. Haietan parte hartu zuten 30 bat lagun atzerritarrek AEB, Italia, Suedia, Frantzia, Norvegia, Alemania edota Erresuma Batutik etorritakoak.**

**1. Bisita gidatua Chillida Lekun.** Partaideek Zabalaga baserriaren lorategian ikusgai dagoen eskultore donostiarren obra ezagutzeko aukera izan zuten, gune paregabe eta magikoaz gozatzearekin batera.

**2. Afari maridatua Suharri jatetxean.** Mahaikideek menu bat dastatu zuten Gipuzkoako hainbat sagardorekin batera. Zelaia, Zapiain, Gartziategi eta Gurutzeta sagardotegietako arduradunek aurkeztu zituzten afarian zerbitzatu-tako beraien produktuak.

**3. "Sagardoa eta Itsasoa".** Bisita gidatua Albaola Itsas Kultu Faktoriara. Nao San Joanen eraikitzea ikusi eta euskal itsas gizonen eskorbutoarekin aurkako sekretuaren berri

izan zuten: sagardoa. Bisitaren ondoren, Pasai San Pedro itsas herrian osteratxoa egin zuten, eguna txotx errituaz eta sagardotegiko menu tradizionalaz gozatu aurretik Astigarrako Alorrenean.

**4. Bisita gidatua Sagardoetxean.** Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoan (Astigarraga) sagardoaren munduko sekretuak ezagutu zituzten eta muztioa egiteko prozesua osatu: kizkiarekin sagarrak bildu, sumilekin zapaldu, prentsatu eta dastatu zuten.

**5. Bazkaria Ametzagañako Gastro-Bar-ean.** Komentutako bazkari eta produktu ezberdinen dastaketa batez gozatu zuten.

**6. Erremonte partida Galarreta Jai-Alai frontoian.** Galarretako frontoi historikoan parte hartzaileek erremonte partida bat ikusteko aukera izan zuten, Euskadin errotuen dagoen herri kiroltako bat.

**7. Itxiera afaria Basque Culinary Center-en.** Garaiko eta udazken kutsuko produktuekin osatutako afari maridatua bertako eta nazioarteko sagardoekin. Ekoizleek azaldu zituzten dastatutako sagardoaren ezaugarriak.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)





az3 oeno S.L.L.



AZ3 Oeno S.L  
 XABIER KAMIO  
 Poligono Akarregi, Pab. 5B  
 Apdo Correos 212  
 20120 Hernani (Gipuzkoa)  
 Teléfono (+34) 943 336 032  
 az3oeno@az3oeno.com  
 www.az3oeno.com

**Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.**

**Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.**



Bizkarre Kalea, 9 Behea  
 Tel.: 943 372 136  
 20170 USURBIL  
 sagarlan@euskalnet.net

**TRANSFORMAZIOA**

**Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo**

**Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura**



**MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA**

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

**Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria**

Plaza Errekatxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622  
 20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · inigosimak@gmail.com



Euskal HOTZ  
 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)  
 Tel.: 943 332 304  
 Fax: 943 332 305  
 Email: euskalhotz@euskalhotz.com





## KALITATEARI SARIA. SAGARDOAREN LURRALDEAN EGINDAKO HAINBAT LEHIAKETETAKO 2019KO IRABAZLEAK

**Sagardoaren Lurraldeko sagardoen maila ona ukazina da. Onena aukeratzea zaila izan daiteke, baina herrialdean ez dira falta aintzatesten dituzten lehiaketak.**

Udaberriarekin batera hasten dira Sagardo Egunak eta hauetako askotan lehiaketak egiten dituzte. Egutegiko lehen **Aizarnazabalgo Sagardo Txapelketa** da. Uztailea erdialdean 2014an sortutako lehiaketa jokatu zuten seigarrenez. Dozena bat sagardogilek parte hartu zuten Atari Soro plazan egindako lehiaketan: Astigarragako Alorrenea, Petritegi eta Bereziartua, Hernaniko Akerregi eta Altzuetta, Adunako Aburuza, Aiako Izeta, Andoaingo Gaztañaga, Azpeitiako Añota, Errenteriako Egiluze, Urnietako Eula eta Usurbilgo Urdaira. Epaileek Petritegi, Añota eta Altzuetta izendatu zituzten onenak.

Ekainaren 18an ezagutarazi zuten Sagardoaren Lurraldeko txapelketa entzutetsuenetako baten irabazlea, zehazki, **XVIII. Sagardo Lehiaketa, Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak**. Aurten, sailkatze prozedura aldatu dute. Batek, parte hartu duten sagardotegiei puntuak eman eta 60tik gora lortutakoen artean urrezko, zilarrezko eta brontzezko dominak banatu dituzte, lehenik. Ondoren, urrea eskuratu dutenekin bigarren dastaketa egin zuten. Zortzi sagardotegi izan ziren finalistak eta Tolosako Isastegik jaso zuen 3.000€-ko saria, txapela eta garaikurra.

**Azpeitiko Sagardo Txapelketak** ia mende erdi osatu du jarraian eta XLVII. edizioa jokatu zuten aurten. Santiago egunean aurrera eraman zuten eta bigarren urtez jarraian Martuteneko Barkaiztegik jaso zuen saria. Finala oso lehiatua izan zen eta Adunako Zabalarekin berdindu zuen. Petritegi izan zen hirugarren sailkatua.

**Hernaldeko Sagardo Lehiaketan** ere Petritegikoa izan zen puntu gehien lortu zituen sagardotegia, aurtengo txapela eskuratuta. Bigarrena, Sarasola izan zen eta hirugarren saria Gaztañaga eta Barkaiztegi artean partekatu zuten.

Ibilbide luzea duen beste lehiaketa bat **Ergobiakoa** da. LVIII edizioa abuztuaren 26an jokatu zuten eta txapela Barkaiztegik eraman zuen. Irigoien bigarrena izan zen, atzetik Alorrenea gelditu zen.

**Elgoibarko Baserritar Egunaren** barruan, Sallobente Elkartek abuztuaren 31n egin zuen bere ohiko sagardo norgehiagoka. Kalegoen plazan izan zirenen artean txapela Aburuzarentzat izan zen, Aztizaran eta Alorrenearen aurretik.

Ia bi hamarkada daramatza **Kizkia Taldeak** sagardo lehiaketa antolatzen. Ohi bezala, Astigarragako Gure Izarra



Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia

elkartean egindako kanporaketetan sagardoak dastatu zituzten eta sei heldu ziren finalera. Puntu gehien bildutakoak Aburuza irabazlea, Petritegi bigarrena eta Eula hirugarren postuan izan ziren. Gainerako finalistak Rezola, Alorrenea eta Sarasola izan ziren.

**V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia**-ren finala Ergobian ospatu zuten irailaren 28an. Hainbat udalerritan sagardoak dastatu ondoren, onena eta irabazle izendatu zutena Petritegi izan zen, Lizeaga eta Usurbilgo Urdaira sagardotegien aurretik.

## UZTABERRI EGUNA BOTILAKO EUSKAL SAGARDOAREN KONTSUMOA SUSTATZEKO

**Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatuta maiatzaren 18an lehen Uztaberri Eguna ospatu zuten Hernanin. Txotx denboraldiaren irekiera ekitaldiek bezala, ziurtagiridun sagardoa botilan eskura daitekeela ezagutarazi nahi du jarduerak.**

Euskal Sagardoa bezalako "botilako eta kalitatezko" produktua aintzatestea eta ekoizleek beraiek ezagutaraztea dira **Uztaberri Egunaren** helburu nagusiak, 2019an lehenengoz antolatu duna Jatorri Deiturak.

Botilaratutako Euskal Sagardoa uzta mugatua da kantitateari dagokionean, baina, orokorrean, biribila eta gorputz handikoa. Edaria probatzea da herritarrek eta kontsumitzaileek ezaugarri horiek barneratzeko modu onena. Eta horixe egiteko aukera izan zuten 2018ko uztarekin Atsegindegiko ekitaldian parte hartu zuten hamabost sagardotegiei esker: Hernaniko Akerregi, Alberro, Alzueta, Iparragirre, Itxasburu, Otsua Enea, Rufino, Zelaia; Adunako Aburuza, Markina-Xemeingo Axpe, Tolosako Isastegi, eta Astigarragako Gurutzeta, Lizeaga, Petritegi eta Zapiain.

Kopan zerbitzatu zuten sagardoa eta hainbat dastaketa gidatu burutu zituzten. Dastaketa-hamaiketako ere egin zuen Mikel Garaizabal enologoak ostalari eta elkarte gastronomikoetako kideekin. Bertan, jatorri deitura duten hainbat sagardo dastatu eta edariak dituen aukeren berri izan zuten.

Halaber, aurreko egunertan **Euskal Pintxo Potea** aurrera eraman zuten Hernaniko tabernetan, jatorri deitura duten bi produktu batuta. Parte hartu zuten hamabi establezimenduetan Idiazabal gaztarekin egindako pintxoia eta Euskal Sagardoa 2€-tan erosteko aukera izan zen.

**Jarraitzeko asmoarekin sortu dute jarduera, urtero botilako uzta berria aurkezteko.** Horrez gain, ez dute Hernanira mugatu nahi. Euskal Sagardoako arduradunek dastaketak egin nahi dituzte **beste udalerririk batzuetan** eta ostalariekin elkarlana sustatu, produktuaren garrantzia ulertarazteko.

Guztira, 50 sagardogilek, 250 sagar ekoizle eta ia 500 hektareak, osatzen dute Euskal Sagardoa Jatorri Deitura. 2018an 1,5 milioi litro ekoiztu ziren kalitate ziurtagiri honetara. **2017ko uztatik milioi bat botila baino gehiago saldu** ziren.

Euskal Sagardoa sagardoek ñabardura bereziak dituzte, 115 sagar mota erabilia ekoizten baitira eta ekoizle bakoitzak bere modura egiten du. Izan ere, kapsula eta sagar gorria duten botilak %100 bertako sagarrekin egindako sagardoena dira eta bermatutako kalitatea dute, baina tokian tokiko eta ekoizle bakoitzaren izaera mantenduta.



Iturria: Euskal Sagardoa J.I.



## BERTAKO SAGARDOAREN OIHARTZUNA HEDATZEN ARI DA NAZIOARTEAN

**Sagardoak hazkunde nabarmena bizi du munduan, ekoizpenari nahiz hari lotutako turismoari dagokionean. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldeak hemengo sagardoa eta kultura nazioartean kokatzeko prozesua abiarazi zituen 2017an, norako turistikoan mapa bat osatu eta haien arteko lankidetzara bultzatuta. Aurten, hemengo mugetatik kanpoko hedapenari jarraipena eman dio hainbat jardueren bidez.**



Nazioartekotze ahalegin horren emaitza esanguratsua iaz sortutako *Ciderlands, Makers & Lovers* nazioarteko sarea da ([www.ciderlands.org](http://www.ciderlands.org)). Urrian, **II. urteko topaketa** egin zuten kideek Herefordshiren (Ingalaterra). Hainbat lurralde europarretako 20 ordezkari batu ziren, sagardoaren kultura eta turismoa elkarrekin

sustatzeko ahaleginean sakontzeko. Haiekin batera, gainera, bat egin aztertzen ari diren hainbat eskualde ere izan ziren bilkuran, lankidetzaren abantailen berri izateko. Han izan ziren, besteak beste, Luxenburgoko, Kent eta Cornwall konterriak, Nagano prefektura eta Hudson harana. Egun, sarean sagarrari eta sagardoari estuki lotutako hamar norako daude: Gales, Armagh, Asturias, Euskal Herria, Britainia, Alemania, Mostviertel, Norvegia eta Herefordshire.

Testuinguru horretan, **Astigarragako Sagardoetxeak** eta **Herefordshireko Sagardo Museoa** proiektu bat abiaraztea erabaki dute, sagarraren eta sagardoaren kulturari buruzko argazkiak nahiz dokumentuak elkarren artean partekatuz. Halaber, aurten abiarazi dute Ciderlands sarearen webgunea iaz kideek adostu bezala. Helburua, Interneten egotea da kide berriak erakartzeko eta jarduerak ezagutarazteko

Euskal kultura eta sagardoa zabaltzeko xedearekin batera, azaroan ospatutako Sagardo Foruma sustatzeko promozio bidaiak egin dituzte ordezkariak, sagardoari lotutako bi ekitaldi garrantzitsu baliatuta. Batetik, Alemaniara **Frankfurteko Cider World** azokara, bestetik, Ingalaterrara, **Gloucester-eko CraftCon** hitzaldira.

Martxo amaieran Astigarragako udaleko eta Sagardun Partzuergoko ordezkariak sagardoari buruzko Europako azoka garrantzitsuenean izan ziren. Esperientzia aberasgarria izan zen, Frankfurten azoka baten antolakuntza eta funtzionamendua ezagutzeko aukera izan baitzuten, baita harremanak ehuntzeko ere hizlari, lehiakide edota erakusketari posibleekin. Egonalditik ateratako irakaspenak lagungarriak izan dira Sagardo



Egilea: Haritz Rodriguez (Ciderzale):

Forumaren funtzionamendua definitzeko, eta bereziki, estreinakoz antolatu duten Nazioarteko Sagardo azoka egituratzeko.

**Euskal mugetatik kanpo kokatzeko Sagardoaren Lurraldeak egindako ahaleginari esker, Euskadi 2020an Cider World azokan parte hartzera gonbidatu dute.**

Edonola, bertan izandako solasaldiek eta bilerek beste emaitza garrantzitsu bat izan dute: **Euskadi 2020. urtean ohorezko gonbidatua izango da Cider Worlden**. Aurten, Ciderlands sarearen parte hartzeari esker hemengo sagardoaren kultura presente egon da azokan, baina herrialde gonbidatua izanik, hura ezagutarazteko aukera zabal eta nabarmena izango du, besteak beste, hainbat sagardogilek aukera izango baitu erakusmahaiaren egoteko eta sagardo lehiaketan parte hartzeko. Horrek esan nahi du sektoreko profesionali hemen ekoiztutako sagardoak erakustea, banatzaile, inportatzaile eta salmenta bideekin harremanetan jartzea, eta lurraldea bera sustatzeko aukera publiko orokorraren aurrean. Are gehiago, azokak bertan egoteaz gain, astebete lehenago Frankfurteko hainbat txokoetan egin ohi diren jardueretan parte hartzeko abagunea ere badu gonbidatuak, zenbait jarduera gastronomiko antolatuta hirian.

Apirila hasieran, aldiz, Erresuma Batua izan zen lanketarako lekua. Haritz Rodriguez-ek **CraftCon** hitzaldian parte hartu zuen Sagardoaren Lurraldeko ordezkari gisa. Three Counties Cider and Perry Association-ek antolatuta, Ingalaterrako ehun ekoizle baino gehiago izan ziren jardueran. Hala, sustapen eta merkataritza hartu-emanak sortu ziren **Sagardo Forumera** erakartzeko. Halaber, noski, hemengo sagardoak dastatzeko aukera izan zuten Cider Social ekitaldian, Euskal Herriari buruzko informazio turistiko eta kulturala ere banatuta.

## SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Informazioa + Erreserbak:  
**943 550 575**

# SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK

[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)



**Sagardoetxea  
Museoa  
3,50€-tik**



**Museoa +  
Sagardotegia  
35€**



**Otorduak  
sagardotegian  
31-tik**



**Txotx  
Gourmet  
22€**



**Sagardoa eta Itsasoa  
41,50€-tik**



**Sagartrekking  
ordua 25-tik**



**Sagardoa eta gazta  
38€-tik**



**SagarBike  
20€**



## NAZIOARTEAN SAGARDOAREN KULTURA SUSTATU DUTEN TELEBISTAKO ERREPORTAJEAK ETA ARGITALPENAK



**朝だ!生です旅サラダ TELEBISTA**  
<https://www.asahi.co.jp/tsalad>

朝だ!生です旅サラダ Japoniako telebista Sagardoaren Lurraldean bisitatu zuen urrian. Telebista saioa aurkezleak (kirolari ezaguna Japonian) **Sagardoetxea** bisitatu zuen eta bertan sagardo sagar barietate ezberdiak ezagutu eta sagar muztioaren elaborazio prozesuan parte hartu zuen. Ondoren **Alorrenea sagardotegia** bisitatu zuen txotx-aren erritua eta sagardotegiko usadioak ezagutzeko. Inoiz ahaztuko ez duen esperientzia!

<https://www.facebook.com/tabisalad/videos/441779639865147/>



**TF1 TELEBISTA**  
<https://www.tf1.fr>

Txotx boladaren hasierak interes handia piztu zuen TF1 Frantziako telebistan sagardotegietako usadioari buruzko erreportaje zabal bat eginaz. **Sagardoetxea, Roxario jatetxea** eta **Zapiain sagardotegian** izan ziren eta erreportajea telebista katearen audientzia goreneko unean emititu zen.

<https://www.lci.fr/regions/le-txotx-une-tradition-au-pays-basque-espagnol-2114108.html?fbclid=IwAR2-iq>



**Crafty Nectar**  
[www.craftynectar.com](http://www.craftynectar.com)

Erreportaje honek ibilbide historikoa egiten du antzinan sagardoak euskal baleontzietan izan duen garrantzia azpimarratuz eta **txotx-eko errituaren** xehetasunak, **sagardoaren kultura** eta esperientzia turistikoak ezagutarazten ditu. Esperientzia honetaz gozatzeko sagardotegiak eta ostatuak gomendatzen ditu.

<https://craftynectar.com/blogs/cider/ultimate-guide-basque-country-cider?fbclid=IwAR1ttXt4FUOtstZ8rGjR7XmOkc6o8iBKOViMrQrHbhQGMlp07S8o7YSW3wM>



**Alava Gourmet**  
[www.cntraveler.com](http://www.cntraveler.com)

Arabako gida gastronomiko honek Sagardoaren Lurraldeatik eskaintzen diren jardueren erreportaje bat argitaratu zuen, besteak beste: **Sagardoetxea**, sagardotegiko **otorduak** eta **SagarBike** eta **Txotx Gourmet** esperientziak.

<https://labur.eus/DpiKZ>



**7 Canibales**  
[www.7canibales.com](http://www.7canibales.com)

*“Euskal Sagardoa, la sidra natural vasca. Manzanas, ballenas y bertsolaris. Una historia de txotxeros y kupelas”* erreportajeak sagardoarekin lotutako gai ezberdinak lantzen ditu: **txotx-aren erritua**, **Euskal Sagardoa** Jatorri Izendapena, **bertsolaritza**, **txalaparta** eta bere harreman historikoa baleontzi nahiz itsasoarekin.

[https://www.7canibales.com/la-despensa/euskal-sagardoa-sidra-natural?fbclid=IwAR1Rgri7qC5Tz9cyvtBAGrvBNYe3yL-5PktHWAgyig\\_khsmMpl2NQ8ouU](https://www.7canibales.com/la-despensa/euskal-sagardoa-sidra-natural?fbclid=IwAR1Rgri7qC5Tz9cyvtBAGrvBNYe3yL-5PktHWAgyig_khsmMpl2NQ8ouU)



**Nyack News & Views**  
<http://www.nyacknewsandviews.com>

Erreportaje honek **sagardoa garagardoaren ordezkoko edari gisa** proposatzen du eta Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa goraiatzeko du.

<https://nyacknewsandviews.com/2019/09/basque-cider/?fbclid=IwAR1agVGInHwSgrZRRrQd9--Amn5kTpYXHkKjMaxv1J8Br6Hix9H147aC5Dk>

## DIBERTSIFIKAZIOA, ONTZIAN ETA EDUKIAN

**Tradizioa berri daiteke eta ahalegin horretan dihardu sagardogile asko. Azken boladan bide berriak zabaldutako bertako sagardoari, munduko beste leku batzuetan ohikoagoak diren produktuak lantzeaz gain, egungo beharretara egokitzen diren edukiontzietan merkaturatzeko aldaerak ere barneratu baitituzte.**

Aurten albistea izan da Oiharte Sagardotegiak sagardo naturala **latan** ere saltzeko egindako apustua. Eroso eta eramangarria, aukera ematen du kortxoak kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz gozatzeko. Ohikoek duten 330ml beharrea, 440ml ditu, heren bat gehiago, eta zuzenean latatik edan daiteke edo kopara aterata. Oraingoz, proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

Bertako sagardoan ohikoa den 75cc-ko beirazko botilak ere badu aldaera txikiago bat. Garagardoan ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat du Petritegiko Euskal Sagardoak. Honen berezitasun, edonola, ixteko modua da. Horretan ere ohiko kortxoaz gain bestelakoan alde egiten hasi dira. **Erroska tapoia** kasu. Hura erabiltzen hasi zen lehenengoa Txopinondo sagardotegia izan zen, eta gaur egun Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek ere erabiltzen dute. Onuren artean, itxi eta irekitzeko erraztasuna, baita zaporea, usaina eta freskotasuna gordetzen dituela ere.

Barrukoa kanpora ateratzen laguntzen duten tapoia ere badira merkaturatzen, hau da, duten formagatik **zerbitzatuzailea** ordeztzen dutenak. Halakoak egiten ditu Priorcorck enpresa donostiarra. Pieza bakarrean bi funtzio, lanak errazteko. Gainera, sagardoaren mantentzea hobetzen du, ergonomikoagoa da, eta estetikoki, kolore sorta zabala dute.

Edonola, edukiontzia dena delakoa izanda, garrantzitsuen barruan dagoena da. Eta hor ere gero eta gauza bereziagoak topa daitezke. Ekologiakoan, onduta, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren jarraibideekin, eta bestelako berezitasunak dituzten sagardo naturalaz gain, bestelako produktuak lantzen ari dira sagardogileak.

Sagardoak sagar zaporea besterik ez duela uste dutenak, oker daude. Mugurdia, muxika, limoia, anisa... **Zaporetako sagardoek** aukera-sorta zabala eskaintzen dute. Sagardo Forumeko irabazlea izan den Maiti Fresh esaterako, halakoa da, laranja azala, lima eta erregaliz ukituak baititu. Txopinondok bi Kalipoko ditu, bata limoiarekin, eta bestea, muxikarekin, eta Kuartangok, Sagartxo, limoidun sagardoa.

Ekoizteko moduari lotuta ere, bestelako sagardo motak lor daitezke. Hala, Iparraldeko herrialdeetan ohikoak

diren **izotzezko sagardoak** ere hemen egiten hasi dira. Edari gozoak izan ohi dira, aperitiborako edo postreerako aproposak. Sagarrak izoztu eta prentsatuta edota sagar muztioa izoztuta egiten dira. Sagardoaren Lurraldean, Oiharte, Bordatto edota Zapiainek lantzen dute, maila onarekin, gainera. Horren erakusgarri, Astigarragako sagardogileek erretil sagarrarekin egiten dute Bizi-Goxo kategoriako onena izan zen Sagardo Forumeko II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Karamelodun sagarren zapoak eta garrantasun puntuak nabarmendu zituzten epaileek.

Hauen oso antzekoak dira **suzko sagardoak**. Funtsa bera da, bidea bestelakoa. Hotza beroetatik aldatzen da muztioaren azukre kontzentrazioa lortzeko. Urtebeteko lanaren ondoren, Kuartangok aurten aurkeztu du egindako lehena eta urrezko domina jaso zuen SIGAn. Eduardo Zubiriak ere badu berea.

**Sagardo apardunak** kontsumitzaileari gertuagokoak zaizkio, cava, xanpaina edota ardo apardunen antzekoak baitira. Ezagunagoak dira inguru honetan eta sagardo naturala lantzen duten ekoizle gehiagok dute: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte edota Astarbe. Ama Oihartek brontzea lortu berri du, Astarbe sagardotegiko Byhur 24k bezala. Hiru sagar motekin eginga, bigarren hartzidura botilan egiten du eta 24 hilabetez onten da.

**Apfelwine** hitzak alemaniez “sagar ardo” esan nahi du. Alemania eta Austrian egin ohi den sagardoa da, sagar garratzekin egindakoa. Sagardo lehorrak dira, garratzak, ardo zuriaren tankerakoak. Halakoak egiten trebatzen ari dira Bordatto eta Urbitarte.

Eta azkenburu gisa, **likorea**. Destilatutako sagardotan sagarra mazeratu edo sagardoa destilatuaz lortzen dira. Halakoak dira Manzina eta Patxaka, adibidez, Txopinondok sagar berdeekin eta anisean mazeratutako sagar basatiekin egiten dituen likoreak. Zapiainek, berriz, Sagardoz: Txuria, Goxoa eta Haritza. Bestalde, Saizarrek Señorío de Bemont likorea du. Eta Txopinondok Berrogei pattarra.



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Leire Alkorta



## SAGARDOAREN KULTURA EUSKADI GASTRONOMIKA-REN WEBGUNE BERRIAN



Iturria: Euskadi Gastronomika

**Euskadi Gastronomiak 750 enpresa eta establezimendu gastronomiko baino gehiagoren informazioa biltzen du bere webgune berrian; horien artean aurkitzen dira Sagardoetxea Museoa eta sagardotegiak.**

Gastronomia eta ardoak Euskadi aisialdiagatik bisitatzen duten turistaren bigarren motibazio gisa mantentzen da, denera %21ekoa izanik.

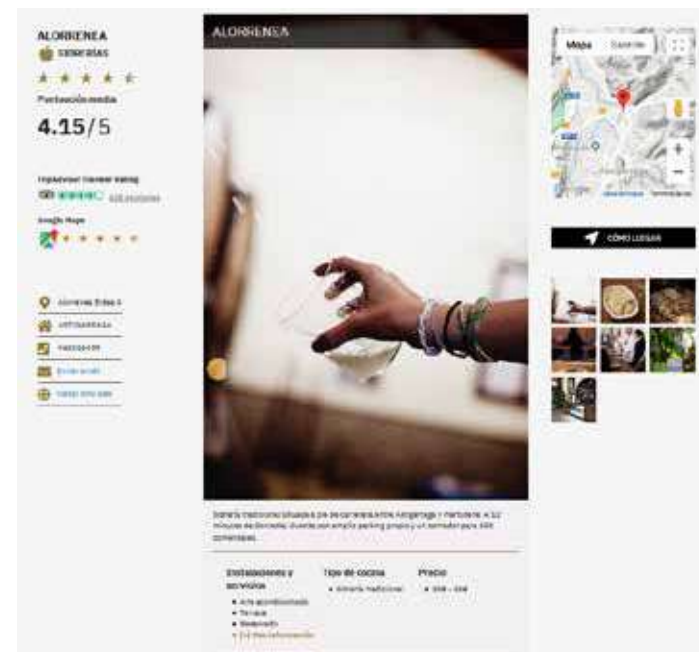
Euskadin gastronomiak duen garrantzia turistikoak aintzakotzat hartuta, orain gutxi **Euskadi Gastronomika Sarearen** webgunea berri da ([www.euskadigastronomika.eus](http://www.euskadigastronomika.eus)), erabiltzaileari interakzio erraza, responsivea, intuitiboa eta hirugarrenen integrazioa eskainiz, Tripadvisor eta Google kasu. Gainera, enpresa turistikoaren interakzioa errazten du blogaren bitartez. Blog honetan, kazetari gastronomiko ezagunek parte hartuko dute eta enpresa nahiz eskualdeek beren proiektuen inguruko informazioa zabaltzeko aukera izango dute.

Webgune berri honek 4 lurralde barne-hartzen dituen **Gastromapa** aurkezten du: Idiazabal Lurraldea, Arabar Errioxako Lurraldea, Sagardoaren Lurraldea eta

Txakolinaren Lurraldea, horietako merkatuak, museoak eta ekoizleak zehazten direlarik.

**Sagardoaren Lurraldea**-ren barruan, erabiltzaileak galdu ezin ditzakeen nahitaezkoak zehazten dira:

- Sagardotegi batean **txotx-aren errituaz** gozatzea.
- **Sagardoetxea Museoa** sagardoaren kultura ezagutzeko eta **Igartubeiti Baserri Museoa** sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzeko.
- Gipuzkoako herri askotan ospatzen diren **Sagardo Egun** batez gozatzea sagardoa dastatzeko.
- **Santiagomendiko Sagardo Bidean** zehar ibilaldi bat egitea bertako baserrietako nahiz sagardoaren historia ezagutzeko.
- **Hernaniko hirigune historikoa** bisitatzea sagardoarekin duen lotura ezagutzeko.
- Sagardoak **balearen arrantzan** izandako garrantzia ezagutzeko Donostiako Aquariuma edo Pasaiako Albaola museoak bisitatuz.
- **Sagastiak loretan** daudenean eskaintzen duten paisaia zoragarriaz gozatu Urumea nahiz Oria ibaien ertzean.
- **Sagarretik eratorritako produktuak dastatzea eta erosteak**: sagar dultzea, muztioa, likoreak, apardunak, sagardo gozoa, etab.



## SAGARBIKE, SAGARDOAREN LURRALDEA BIZIKLETAN EZAGUTUZ

**Sagardoetxea eta Go Local-ek elkarrekin duten SagarBike esperientziaren eskuorri berria aurkezten dute. Bertan, Urumea ibaiaren ertzetik bizikletan ibilaldia eta bisita gidatua pintxo nahiz sagardo dastaketarekin eskaintzen dira. Sagardoaren kulturaz gozatzeko plan bikaina.**



Idatzizko memoria aurretik, gurea sagarrondo eta sagardoaren lurraldea izan da. Hau izan zen **euskal marinelen** edaria. Denek, arrantzaleetatik hasi eta marineletaraino, Ternuara bidaiara egiten zuten baleazaleak ahaztu gabe, sagardoa eramaten zuten euren itsasontzietan.

Probintziako barnealdean sagardoa ekoizten zen baserrietan eta kostaldera garraiatzen zen **gabarra** izeneko ontzi berezietan. Hauek izan ziren belaunaldi askotan zehar ibaietako garraio nahiz zamarako garraio bide bakarrak.

Ibaia elkargunerako eta lanerako lekua zen, eta bertan arrantzaleak, olagizonak eta **latsariak** aurki zitezkeen. Azken lanbide hau Urumea ibaiaren inguruan bizi ziren emakume apalek burutzen zuten, ibaiaren uretan arropak garbituz aurkitzen zutelarik ogibidea.

Ibaian zehar barnealdera bidaiatuz Euskal Herriko lur berdeekin topo egiten dugu, **sagastiak** ikusiz. Bertan ekoizten zen sagardoa dolare baserrietan, etxe hauek muztioa egiteko prentsa handiak izaten zituztelarik.

XX. mendeko gainbeheraren ostean, sagardoaren munduari ospea ekarri zion aro berri bati hasiera eman zitzaion. **Sagardotegiak** ireki ziren eskualde osoan zehar eta usadio hau Euskal Herriko ospetsuenetarikoan bilakatu zen.

Eta honelaxe iritsi gara milurteko berrira. Orain Sagardoetxea eta Go Localen artean esperientzia hau sortu dute gure kulturaren usadio hau ezagutzeko emateko. Urumea ibaian zehar bizikletan egiten den ibilaldiaz gozaten da ibaiak gordetzen dituen sekretuak ezagutzeko eta Astigarraga herria ezagutzen da, sagardoaren bihotza gisa ezagutzen dena.

**Sagardoetxean** sagardoaren kulturaren barneratuko zara eta sagardoa txotx-etik, sagarraren eratorriak eta pintxoak dastatzeko aukera izango duzu. Donostiara itzultzerakoan sagardoaren munduko aditua izango zara. Txotx!



## SAGARRA, SAGAR UZTA EKITALDIKO PROTAGONISTA

**Sagarra protagonista izan zen beste behin Astigarragako XIX. Sagar Uztan. Irailaren 26tik 29ra bitartean, sagarraren kultura izan zen uztaren festa honen ardatza. Berrikuntza gisa, aipamen berezia egin zitzaion Julen Lizeaga sagar ekoizleari sagardo sagarraren alde egindako lanagatik.**

Udazkenak berarekin dakar sagarren uzta eta harekin batera hasten dira dolareko lanak. Urtaro aldaketa baino egun batzuk lehenago, Fruitelek eta Sagardoaren Lurraldeak 2019ko uztaren heltzeari buruzko txostena aurkeztu zuten. Iazko baino pixka bat atzeratuagoa, ekoizpena, oro har, oso altua izan da. Honek adar eta enbor hauste arazoak eragin ditu, baita sagarren tamaina txikiagoa izatea, bereziki, barnealdeko zonaldeetan.

Irailaren 26tik 29ra bitartean, sagarra berriro ere protagonista izan zen Astigarragan Sagar Uzta festaren ospakizunean. Fruta honi atxikitako programa Sagardoaren Lurraldeak antolatu du Astigarraga eta Sagardoa elkartarekin lankidetzan, eta halaber, sagardogileen, erakundeen, tabernen eta kultur taldeen parte hartzea ere izan zuen.

Osteguna eta larunbata artean, sagarraren eratorriekin pintxo pote berezia aurrera eramane zuten, baita ere Sagardoetxeara bisita gidatua Astigarragako bizilagun berrientzat, Euskal Sagardoa Festa herriko tabernetan, Sagar Bira ibilaldia Santiagomendin barrena, eta V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoaiaren finala.

Edonola, ospakizunen egun handia igandea izan zen. Beste behin, Foru plaza ekimenen erdigunea izan zen: sagar erakusketa eta dastaketa, muztio eta sagardoarena, saski eta txertaketa erakustaldia, marmelada egiteko tailerra edota XII. Argazki Rallya. Guztiek harrera ona izan zuten, parte hartze altuarekin.

Aldi berean, Astigarragako hainbat familiek 2019ko uztako lehen muztioaren ekoizpenean parte hartu zuten. Prozedura tradizionala jarraituta, sagarrak bildu zituzten kizkiarekin, zapaldu eta prentsatu zituzten. Lortutako muztioarekin topa herrikoia egin zen txalaparta doinuak lagunduta. Berritasun gisa, aurten aipamen berezia egin zioten Julen Lizeaga ekoizleari, sagardo sagarraren alde egindako lanarengatik. Asmoa aurrerantzean urtero sagardoaren kulturari lotutako profesionalen lana aintzatestea da.

Arratsaldean, Euskal Herriko aizkolari gazteen txapelketa eta bi pilota partida jokatu zituzten. Haietan aurrez aurre izan ziren Arrieta-Azanza eta Olazabal-Gurutzealde, eta Xala-Santxez Barandiaran-Paskual bikotearen kontra.



## UDABERRIAK SAGASTIETARA DAKARREN EDERTASUNAZ GERTUTIK GOZATZEKO JARDUERA SORTA

**Antzerkia, musika, tailerrak eta sagastiak loretan. Horiek dira Udaberri Giroan festaren osagai nagusiak Sagardoaren Lurraldeak udaberriro ospatzen duena. Zoritxarrez, aurten ezin izan zuten naturaz gozatu, eguraldi txarrak jarduerak ikastolako jolastokira lekualdatzera behartu baitzituen antolatzaileak.**

Udaberriak sagastiak eraldatzen ditu eta bisitariari aukera ematen dio loraldiaren edertasunaz gozatzeko. Hala ere, aurten ezin izan dute bizi, eguraldi txarrak Sagardoetxeako sagastian egotea eta piknika egitea galarazi baitzuen partaideei.

Gainerako jarduerak ikastolako jolastoki estalian aurrera eramane zituzten. Arratsaldeari ekin zioten *Black & White* lanaren antzezpenarekin, musika, antzerkia eta dantza uztartzen dituen ikuskizuna. Bertan parte hartu zuten Astigarragako Antzerki Eskolako, Astigar Dantza Taldeko eta Norberto Amandoz Musika Eskolako neska-mutilek euren trebetasuna erakutsita.

Ondoren, Ttakun, Zazpi t'erdik, Kazkabarra, Deblauki eta Norberto Amandoz Musika Eskolako Eira taldeen musikak girotu zuen Idoia Lizeagako emandako loreekin egindako bitxigintza tailerra.

Udaberriak Sagardoetxea inguruan duen eragina bizitzeko aukera izan ez bazuten ere, urtaroak iraun artean, museoak polinizazioari buruzko azalpenak barneratzen ditu bere bisita gidatuetan eta bisitariak aukera du loratutako sagarrondoaren paisaiaz gozatzeko.

----

### Argazkiak:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea  
Egilea: Leire Alkorta



## DENBORALDI BERRIKO LEHEN TXOTX-A



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Jon Urbe (Argazki Press)

**«Gure Sagardo Berria» oihu eginda, Olatz Arrieta kazetariak hasiera eman zion 2019ko txotx denboraldiari Astigarragako Gartziategi sagardotegian ospatutako XXVI. Sagardo Berriaren Egunean.**

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Eguna hasi zuen beste behin, eta jada hogeita sei urte dira, txotx denboraldiari. Urtarrilaren 16an ospatu zuten ekitaldiko protagonista gonbidatua Olatz Arrieta izan zen. Kazetari astigartarrak topa egin eta probatu zuten lehenengoz sagardo berriarekin Astigarragako Gartziategi sagardotegian. Era berean, parte hartu zuten aurretik Sagardoetxea Museoan egin zituzten jardueretan.

Ohi bezala, irekiera eguerdiko 12etan hasi zuten prentsurreko batekin. Bertan izan ziren Astigarragako alkate Zorione Etxazarraga, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz, Turismo, Gazteria eta Kirol diputatu Denis Itxaso, Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreka diputatu Ainhoa Aizpuru, Basquetourreko zuzendari Harkaitz Millan, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako kudeatzaile Unai Agirre eta sagardogileen ordezkari Joxe Angel Goñi.

Agerraldian 2018ko uzta aurkeztu zuten bai sagarrari bai sagardoari dagokionean. 2017ko ezohiko uzta onaren ondoren, sagarrondoek fruita kopuru txikiagoa eman zuten, baina kalitate handikoa. Sagarraren heltzea aurreratu zen eta uzta irregularra izan zen, ia sagarrak gabeko zeuden sagasti batzuk eta beste batzuek gehiegizko uzta zuten. Euskal Sagardoari dagokionean, 2,3 milioi kilo sagar bideratu zituzten 234 ekoizlek.

Bestalde, lehengaiaren transformaziotik 11,78 milioi litro sagardo lortu ziren. Guztira, 1.500.000 litro ekoiztu zituzten bertako sagarrarekin eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarekin 50 sagardotegik: 43 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban.

Dastaketari dagokionean, sagardoak lasto hori kolorea du eta txinparta bizia. Sakontasun aromatiko handia du, fruta usainarekin, eta ahoan, gorputz handiko eta sendotasun nahiz freskotasun oreka egokiko sagardoak dira.

Prensaurrekoan, halaber, Telmo Esnalek zuzendutako *Dantza* filmaren *teaser* bat proiektatu zuten, eta protagonistetako batzuk bertan izan ziren.

Gartziategira joan aurretik, Arrietak sagarrondo bat landatu zuten sagastian. Ekintza sinboliko honek urtero mahaiaren bueltan sagardoaz gozatzeko aukera ematen duen naturaren dinamismoa eta berrikuntza adierazten du. Ondoren, ekitaldiko unerik garrantzitsuena heldu zen. Txalapartak lagunduta, sagardogileek sagar dantza dantzatu zuten, eta amaitzean, protagonista gonbidatu zuten sagar dantzara. Lehen kupela irekita, Arrietak hasi zuen 2019ko Txotx denboraldia “Gure sagardo berria” oihu eginez.

Arratsaldean, berriz, astigartarrek gauza bera egiteko aukera izan zuten Murgia Jauregian aurrera eraman zuten Txotx Berri Herrikoian.

**XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020**  
**En el 2020, Sagardo Berriaren Eguna hogeita zazpi urte beteko ditu. Alorrenea sagardotegian Iزارo abeslaria txotx boladari hasiera eman dioten gonbidatuen zerrendara batuko da.**

### PROTAGONISTAK

1994	Andoni Egaña bertsolaria
1995	José Mari Bakero futbolista
1996	Javier Clemente entrenatzailea
1997	Julián Retegi pelotaria
1998	Miguel Indurain txirrindularia
1999	Juan Mari Arzak sukaldaria
2000	Pedro Miguel Etxenike fisikoa
2001	Joane Somarriba txirrindularia
2002	Martín Fiz maratoilaria
2003	Abraham Olano txirrindularia
2004	Periko, Mikel eta Xabi Alonso futbolariak
2005	Ainhoa Arteta sopranoa
2006	José Luis Korta arraunlaria
2007	Juan Martínez de Irujo pilotaria
2008	Andoni Luis Aduriz sukaldaria
2009	Aimar Olaizola pelotaria
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano sukaldaria
2012	Julian Iantzi aurkezlea
2013	La Oreja de Van Gogh musika taldea
2014	Kalakan musika taldea
2015	Loreak filmeko protagonistak
2016	Aritz Aranburu surflaria
2017	Eneko Atxa sukaldaria
2018	Alberto Iñurrategi eskalatzailea
2019	Olatz Arrieta kazetaria

## SAGARDO APURUA

Beste behin, abenduko zubiak sagardo eta baserri giroa bueltan ekarri zuen Donostiara, Boulevardean tolarre baserri zahar baten kopia jarrita. Bertaratutakoek aurtengo uztako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten, Donostiara Urumean barrena etorritako ontzi batean heldu zen eta ondoren idi pare batek gurdian eraman zuen. Agin Laburu eta Aitor Mendiluze bertsolariek jaso zuten kargamentua eta testuingurua jarri zioten ekimenari. Lau egunetan hamaika jarduerak egin zituzten, besteak beste, dastaketa gidatu tailerrak, produktu dastaketak, dantza urbanoen masterclassa, bazkari maridatua... Halaber, museo enogastronomikoen sareko kideek tailerrak egin zituzten.



Iturria: Sagardoa Route

## SAGASTIETAN BERTSOTAN

Iazko Sagastiak Loretan jardueraren barruan, Hipodromoa eta Zubieta arteko sagastietan barrena ibilaldia egin zuten Andoni Egaña eta Oihana Iguaran bertsolariek eta Jakoba Errekondo paisajista usurbildarrak lagunduta. Aurten, aldiz, udazkena heltzearekin batera, Sagardoaren Unibertsitateak ekimena errepikatu zuen protagonistaren bat aldatuta. Hala, Maialen Lujanbio izan zen Egañaren ondoan bertsotan aritu zena. Ibilbidea ere moldatu zuten, Aginagako sagastietan egin baitzuten osteratxoa.



Iturria: Noaua



Iturria: Urumeako Kronika

## HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

Urtarrilaren 18an hasi zuten Hernaniko Txotx denboraldi berria, lehen kupela pilota munduko lau ordezkari zabaldua. Guztira, hamabost ziren omenduak, hamabi pilota eskolakoak eta hiru Galarretakoak. Berritasun gisa, ekitaldia ostiral arratsaldean egin zuten Tilos frontoian. Omenduen ondoren, hernaniarren txanda heldu zen. Ilara osatu zuten uzta berriaren emaitza dastatzeko. Oraingoz hau izango da ekimen honen azken urtea, Txotx Mahaiak erabaki baitu 2020an ez ospatzea.



Iturria: Astarbe sagardotegia

## SAGARBERRI JAIALDIA

Astarbe sagardotegiak SagarArte Galeriako bigarren erakusketaren inaugurazioa ospatu zuen artea, gastronomia, musika eta sagardoa uztartu zituen ekimen batekin. SagarArte kultura garaikidearen eta sagardogintza errealitatearen artean zubiak eraikitze sortu zen. Aurten Udane Juaristi eta Maria Altuna sortzaileekin kolaboratu dute *Bigarren bizitzak* erakusketa atontzeko. Maiatzaren 18an aurrera eraman zuten jardueran, partaideek sagardotegia ezagutzeko aukera izan zuten eta bisita gidatua egiteko bi artisteak lagun zituztela. Pintxoez eta sagardoaz gozatzea gain, eguna girotu zuen DJ baten musikarekin eta NØGEN taldearen kontzertuarekin ere disfrutatu zuten.



# SAGARDOAREN LURRALDEAN EGINDAKO EKIMENAK

**Sagardoaren lurraldeak jarduera bizia du urte osoan zehar, eta aldi berean, Euskal Herrian sagardoaren kulturaren bueltan egiten diren ekimen nagusien berri ere ematen du. Ondokoak dira, 2019 urtean ospatutako ekitaldiak:**

## URTARRILA

- 11.** Musik and Txotx Petritegi sagardotegian (Astigarraga).  
 – Nafarroako txotx denboraldiaren irekiera Linduren Borda sagardotegian (Lesaka).  
 Protagonista: Julian Jantzi aurkezlea.  
**12.** Sagardohop Iruingo Astiazaran sagardotegian (Zubieta).  
**16.** 2019ko txotx denboraldiaren irekiera, **XXVI. Sagardo Berriaren Eguna** Sagardoetxean (Astigarraga) eta Gartziategi sagardotegian (Astigarraga).  
 Protagonista: Olatz Arrieta kazetaria.  
**17.** Goierriko txotx denboraldiaren irekiera, Oiharte sagardotegian.  
 Protagonistak: Izagirre anaiak.  
 – Arabako txotx denboraldiaren irekiera Trebiñu sagardotegian (Askartza).  
**18.** Hernaniko txotx denboraldiaren irekiera Gudarien plazan. Protagonista: Hernaniko pelota.  
**23.** Bizkaiko txotx denboraldiaren irekiera Uxarte sagardotegian (Amorebieta-Etxano). Protagonista: Onintza Enbeita bertsolaria.  
**23-27.** Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseums-en eskutik Fitur-en (Madril).  
**25.** Bertso afaria Zapiain sagardotegian (Astigarraga) 2019ko Herri Urratsen alde.  
**26.** Txotx 2019 Eroski Urbil-en Xabi Solanoren musikarekin (Usurbil).  
**27.** Sagardo Eguna Zarautzen.  
**29.** *Emakumeen eskutik, sagardo mundura bidaia* Kafe Antzokian (Bilbo): *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatuak eta sagardo dastaketak.

## OTSAILA

- 08.** Tolosaldeko txotx denboraldiaren irekiera Zerkausia plazan (Tolosa).  
**09.** Txotx Berri 2019 Txopinondo sagardotegian (Azkaine).  
**16.** *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
**21.** Sagardoetxea Donostiako Aquariumen egindako Euskal Kostaldeko Museoen hilabetearen prentsaurrekoan.  
**23.** XIII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa Hernanin.

## MARTXOA

- 01.** SagarArte proiektuaren *Artea dastatuz* ekitaldia Zizurkilgo Egari tabernan.  
**02.** Txotx 2019 ekitaldia New Yorkeko Euskal Etxean (AEB).  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Fruta arbolan udaberriko txertaketa”.  
**03, 10, 24, 31.** Euskal Kostaldeko Museoen hilabetea Sagardoetxean: *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatua (Astigarraga).  
**07.** *Sagarrondo moreak Sagardoetxean* ekimena Emakumearen Nazioarteko Eguna ospatzeko: Sagastiaren apainketa Haritz Astigarragarekin elkarlanean eta Lourdes Odrizolak gidatutako *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita.  
**09.** Txotx festa Katxola baserrian (Aiete).  
 – Sagardo Eguna Ermuan.  
 – Barrikote Igartubeiti baserri museoan (Ezki Itsaso).  
**09-10.** Sagardoaren Lurraldea ITB Berlin (Alemania) azokan Basquetourren eskutik, txotx sagardo dastaketak.  
**23.** *Kukuaren Kupela* ekimena Txopinondo sagardotegian (Azkaine).  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
**25-26.** Sagardoetxea Euskadiko Turismo Enpleguaren III. Azokan (Ficoba, Irun).



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Leire Alkorta

- 27.** Sagardotegietako belaunaldi arteko erreleboari buruzko *Txinparta indartzuz* ikastaroa Euskal Sagardoaren eskutik.  
**28.** Ciderlands sagardoaren kultura eta turismoari buruzko nazioarteko sarearen www.ciderlands.com webgunearen aurkezpena.  
**29.** *Sagardoaren kondaira* dastaketa maridatua Zizurkilen.  
**29-31.** Sagardoaren kulturaren esperientziei eta Gastro Museums Sareari buruzko informazioa Sevatur opor azokan (Ficoba, Irun)  
 – Sagardoaren Lurraldea epaile Frankfurtoko Cider Week sagardo lehiaketan.  
**30.** Zapiain, Petritegi eta Bereziartua sagardoak sarituak Cider Word azokan:  
 · Zapiain: Bi urrezko domina (Bizi Goxo eta Euskal Sagardoa premium) eta ohorezko domina bat Gorenak sagardo naturalarentzat.  
 · Petritegi: Ohorezko domina sagardo apardunarentzat  
 · Bereziartua: Ohorezko domina sagardo ekologikoarentzat.  
 – Euskal Sagardoak gidatutako dastaketa Durango Ardo Saltsan azokan (Durango).

## APRILA

- 04-06.** Sagardoaren Lurraldeak Craftcon 2019 hitzaldian parte hartu zuen Herefordshiren (Ingalaterra).  
**06.** Sagardo Eguna Eskoriatzan.  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
**13.** Sagardoetxeak bat egin zuen Korrikarekin Astigarragan.  
**18-28.** Aste Santua Sagardoetxean: Euskal Herriko sagardo eta gazten dastaketa.  
**24.** Asturiasko Nekazal Turismo Clusterraren, ASINCAR nekazaritza elikagaien zentro teknologikoaren bisita, nekazal etxeetako, Asturiasko sustapen eta kudeaketa turistikorako elkarte publikoko, lagar Castañónogo eta Asturiasko Sagardoa B.J.Dko ordezkarieren bisita Sagardoetxeara.  
**27.** XXI Sagardo Eguna Errenterian, 33 sagardotegiren parte hartzearekin.

## MAIATZA

- 02.** BCC-ko Foro Gastronomikoaren bisita Sagardoetxeara.  
 – VII. Sagardo dastaketa Legazpin.  
**10.** *Bapo kantari* afaria Petritegi sagardotegian.  
**11.** Sagardo Eguna Irunen.  
**12.** San Isidro egunaren Usurbilen.  
**18.** *Udaberri giroan* Sagardoetxean: antzerkia, musika, dantza, kontzertua, bitxigintza tailerra loreekin, ortuko lanak familientzat eta picnic (Astigarraga).  
 – Kirrikoketa tailerra Igartubeiti baserri museoan (Ezki-Itsaso).  
 – Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak antolatutako *Uztaberri eguna* Hernanin.  
 – *Sagarberri* jaialdia Astarbe sagardotegian (Astigarraga).  
 – Ilarraren jardunaldiak Astigarragan.  
**15.** Sagardo Eguna Lezon. Lezoko sagarrekin eta bertako baserrietan egindako sagardoaren dastaketa.  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Ilargia eta egutegi biodinamikoa”.  
**19.** XXXVIII Sagardo Eguna Usurbilen  
 – Ilarraren azoka berezia Astigarragan.  
**24.** Euskal Sagardoaren dastaketa gidatua Sagastialde elkarte gastronomikoan (Hernani).  
**24-25.** Txalaparta festa Hernanin.  
**25.** Sagardo Eguna Oiartzunen.  
 – Sagardo dastaketa Getariako euskal jaian.  
**31-02/06.** Sagardo dastaketa *Destinos Euskadi Alicante 2019* azokan Sagardoaren Lurraldearen eskutik.  
**31-02/06.** Sagardo eta bixiguaren festa Tolosan.

## EKAINA

- 01.** Sagardo Eguna Pasaia Antxon, Zizurkilen, Lizartzan eta Intxaurren (Donostia).  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
 – Sagardo dastaketa Katxola baserrian (Olatu Talka).  
**08.** Sagardo Eguna Leitzan, Trintxerpen eta Hernanin.  
 – Sagardo dastaketa Ibarra (Izaskungo jaiak) eta Azkoitian.  
**14-15-16.** Muttuaifest jaialdia Astigarragan.  
**15.** Sagardo Eguna Lezon eta Legorretan.  
 – Sagardo dastaketa Errezilen.  
 – Elgoibargo baserrietako sagardoen dastaketa eta lehiaketa.  
**16.** Sagardo Eguna Ereñotzun.  
**18.** Gipuzkoako Foru Aldundiaren XVIII Sagardo Lehiaketa. Irabazlea: Isastegi (Tolosa). Urrezko dominak: Aburuza, Altzueta, Isastegi, Oiharte, Tximista eta Zelaia sagardotegiak. Zilarrezko domina: Alorrenea. Brontzezko domina: Petritegi sagardotegia.  
**22.** Sagardo dastaketa Abaltzisketan, Anoetan, Olaberrian eta Usurbilen.  
**28.** Sagardo dastaketa Mutiloan.  
 – Barrikotea Leaburuko sagardotegietako sagardoarekin.  
**29.** Sagardo Eguna Areson.  
 – Kaletxikiko Sagardo Lehiaketa (Andoain).  
 – Sagardo dastaketa Lasarte-Orian eta Zaldibian.  
**30.** Sagardo dastaketa Astearan, Aian eta Eskoriatzan.

## UZTAILA

- 02.** Sagardo Eguna Altzan (Donostia).  
**06.** Sagardo Eguna Bidebieten.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Leire Alkorta

- 10.** Sagardo Eguna Zumaian eta Alegian.  
**13.** *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
 – Sagardo dastaketa Andoainen.  
**19.** Sagardo Eguna Itsason.  
**20.** Euskal Sagardo Araba jaialdia Gasteizen.  
 – VI Sagardo Lehiaketa Aizarnazabalen. Irabazleak: Petritegi (Astigarraga), Añota (Azpeitia) y Altzueta (Hernani).  
**21.** Sagardo dastaketa Groseko Katalunia plazan (Donostia) eta Zestoan.  
**25.** XLVII Sagardo lehiaketa eta dastaketa Azpeitian. Irabazleak: Barkaiztegi sagardotegia (Donostia), Zabala sagardotegia (Aduna) eta Petritegi sagardotegia (Astigarraga).  
 – Sagardo Lehiaketa Zestoan.  
**26.** Santa Ana. 43. Sagardo Eguna de Astigarraga (Astigarraga).  
**27.** Sagardo Eguna Hondarribian.  
 – Iturriotzko X Sagardo lehiaketa eta dastaketa (Oiartzun).  
 – Sagardo dastaketa Zubietan, Villabonan, Legazpian eta Altzon.  
**30.** Sagardo Eguna Idiazabalen.  
**31.** Sagardo Eguna en Loiolan eta Andoainen.

## ABUZTUA

- 04.** Sagardo dastaketa Larraulen eta Andoainen.  
 – XX. Inaxio Uharte Sagardo Lehiaketa Oiartzunen.  
**05.** Sagardo dastaketa Deban.  
**09.** Sagardo dastaketa Zumaian eta Berastegin.  
 – Sagardo eta hegaluzte dastaketa Getarian.  
**11.** Sagardo dastaketa Adunan.  
**14.** Sagardo dastaketa Zerainen.  
**15.** Sagardo dastaketa Zizurkilen eta Orendainen.  
**16.** Sagardo dastaketa Gabirian eta Santiagomendin.  
**17.** Sagardo dastaketa Bidaia Goiatzen.  
**18.** Sagardo Eguna Hernialden eta Areson.  
**21.** Sagardo Eguna Ibarra.  
**24.** Sagardo Eguna Bidanian.  
**25.** Sagardo Eguna Zegaman.  
**28.** Sagardo Eguna Berrobin.  
**30.** Sagardo Eguna Beasainen.  
**31.** Sagardo lehiaketan eta dastaketa Elgoibarren.

## IRAILA

- 01.** Sagardo dastaketa Gipuzkoako Artzain Egunean Legazpian.  
**07.** XXXIV Sagardo Eguna Donostian.  
 – *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.  
 – Sagardo dastaketa Añorgan, Hernanin, Alkizan eta Lizartzan.  
 – Sagardo eta Bizkaiko utxi dastaketa Gernikan.  
**08.** Sagardo dastaketa Andoainen eta Zizurkilen.  
**11.** Sagardoetxea Ondarearen Europako Jardumaldien aurkezpenan: *Ondarea, plazara!*  
**13.** V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Adunan.  
**14.** Sagardo Eguna Ordizian.  
 – V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Lizartzan.  
**15.** Sagarraren eta Sagardoaren Eguna Hernanin (Euskal Jaiak).  
 – Sagardo dastaketa Alegian eta Egian (Donostia).  
**20.** V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Orion.  
**21.** Fiesta de la sidra en Lazkao.  
 – V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Zornotzan.  
 – Euskal Sagardoarekin maridatutako afaria Txikil (Astigarraga).  
**22.** Bertso-ibilaldia sagastietan Aginagan (Usurbil).  
 – Sagardo Eguna Itsasondon eta Iruran.  
**24.** Prentsaurrekoa: XIX. Sagar Uza 2019 eta sagarren heltze egoera.  
**26-29. XVIII Sagar Uza 2019 Astigarragan:**  
 · **26.** Sagardoetxeara bisita Astigarragako bizilagun berriekin.  
 · – Pintxo potea Euskal Sagardoarekin.  
 · **28.** *Sagar motak ezagutzuz* txangoa Josu Osarekin Santiagomendiko Sagardo Bidean.  
 · – Euskal Sagardo Festa.  
 · – V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Ergobian (Astigarraga). Irabazlea: Petritegi sagardotegia (Astigarraga).  
 · **29.** *Sagar festa:* 2019ko uztarekin egindako lehen muztioa. Sagar dantza, kirrikoketa, txalaparta eta egindako muztioaren dastaketa.  
**28.** Sagardo Eguna Altzagan.  
**29.** Sagardo dastaketa herrikoia Bidania-Goiatzen.  
 – XIX. Sagar Eguna Ola sagardotegian (Irun).

## URRIA

- 04-29/12.** *SagarArte* aldi baterako erakusketa Igartubeiti baserri museoan.  
**05.** Sagardo Eguna Eibarren, Hernanin eta Gallartan,  
 – Sagardo dastaketa Oñatin.  
**05-06.** *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).  
**09-18.** 2019ko Sagardo Astea Igartubeiti baserri museoan (Ezki-Itsaso).  
**11-12.** Sagardoaren Lurraldea Ciderlands Sagardo Norakoena Nazioarteko Sarearen urteko bileran Herefordshiren (Erresuma Batua).  
**12.** Bisita gidatu berezia Errezilen: sagar bilketa eta dastaketa.  
 – Sagardo Eguna Martutenen.  
**12-13.** *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.  
**18.** Euskal Sagardo dastaketak Hermaniko Bakailoaren Astean.  
 – Aurkezpena: Oiharte sagardotegiaren Euskal Sagardoa latan Igartubeiti baserri museoan  
 – “Txotx denboraldia ezagutzen”, Sagarartek antolatutako ekimena Agirretxean jatetxean (Ezki).  
 – XII. Sagar Uza Argazki Rallyaren sari banaketa Sagardoetxean. Sarituak: Isidro Rodriguez (bilduma onena) eta Imanol Lorenzo (bigarra).  
 – SagarArte antolatutako *Artea dastatuz* ekitaldia, Topa Ostatuan (Ezki).  
**18-03/11.** XII. Sagar Uza Argazki Rallyaren erakusketa Sagardoetxean.  
**19.** Sagar eta Euskal Sagardo Eguna Arrasaten.  
 – *Petritegi kantuz* bazkaria Petritegi sagardotegian (Astigarraga).  
 – Bertso afaria Iparragirre sagardotegian (Hernani).  
 – Sagar festa Katxola baserrian (Donostia).  
**19-20.** *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.  
**20.** Sagarrari buruzko monografikoa Laudion: Sagarra eskuz eta mekanikoki moztea, prentsatzea, zukua ateratzea eta dastaketa.  
**26.** Sagardo Eguna en Hernani.  
**26-27.** *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.  
**27.** Ate irekiak Petritegi sagardotegian.

## AZAROA

- 03.** Sagardo Eguna Berastegin.  
**07.** Mikel Garaizabalek Mikel Rodríguez gidatutako dastaketa Tolosaldea jatetxean (Tolosa).  
**09.** Sagardo Eguna Ataunen.  
**12.** Afari maridatua Euskal Sagardoa Andatzpe elkarlean (Usurbil).  
**14.** III. Sagardo Forumaren aurkezpena Orona Ideon (Hernani).  
**15.** Cata de sidra con D.O. Euskal Sagardoa dastaketa Oiharte sagardotegiaren eskutik Goierri jatetxean (Beasain).  
 – “Artea Dastatuz”, SagarArte antolatutako ekitaldia Agirretxean jatetxean (Ezki).  
**17.** Errezil sagarraren azoka Gabirian.  
**21.** Euskadi Gastronomikaren webgune berriaren aurkezpena, Sagardoetxeari buruzko informazioa duena (www.euskadigastronomia.eus).  
**21-25.** III. Sagardo Forum, sagarrari, sagarraren eratorriei, eta sagardoaren kultura eta turismoari buruzko jardunaldiak (Hernani & Donostia):  
 · **21-22.** Jardunaldi teknikoa Orona Ideon (Hernani), 8 herrialdetako 21 hizlari eta 300 parte hartzaile.  
 · **23.** II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Kurasaal Kongresu Jauregian (Donostia), 14 herrialdetako 190 ekizileren parte hartzearekin.  
 · – Afari tematikoa garaiko produktuekin eta bertako nahiz nazioarteko sagardoekin Basque Culinary Centerren (Donostia).  
 · **24-25.** I. Nazioarteko Sagardo Azoka Kurasaal Kongresu Jauregian (Donostia), 10 herrialdetako 27 erakusketarik parte hartu zuten.  
 · **25.** II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketaren sari banaketa Kurasaal Kongresu Jauregian (Donostia). Guztira, 140 domina banatu ziren.  
**22.** Euskal Sagardoarekin maridatutako afaria Ipintza sagardotegian (Astigarraga).  
**30.** Euskal Sagardo Festa Barakaldon.

## ABENDUA

- 01.** Ibarbi Sagar Azoka Errezilen. Bertako produktuen salmenta eta erakusketa.  
**06-08.** Abenduko zubia Sagardoetxean (Astigarraga): barrikote dastaketa.  
 – GastroMuseums Euskadiko Museo Enogastronomiko Sarearen informazio txokoa Bilbao Degusta azokan (Bilbo).  
**06-09.** Sagardo Apurua Donostian.  
**07.** Euskal Sagardo dastaketa Zelaia sagardotegiaren eskutik Beasainen.  
 – Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Hernanin.  
**08.** Sagardoetxeak parte hartu zuen Euskadiko Museo Enogastronomiko Sarearekin batera Sagardo Apuruan, familientzako tailerrek.  
**11.** *Gabon apartsuak herriko komertzioan* kanpainaren aurkezpena Astigarragako Udaletxean.  
**13.** *Gabon apartsuak herriko komertzioan:* Norberto Almandoz Musika Eskolako kontzertua eta topa herrikoia.  
**14.** Sagarrekin egindako tailerrek Sagardoetxearen eskutik Astigarragako San Tomas Azokan.  
**15.** Sagardo eta babarrun lehiaketa Usurbilgo ekizileren artean. Sagardo dastaketa.  
**24.** Errezil sagar lehiaketa Ordizian.  
**26.** XXI Gazta eta sagardo lehiaketa dastaketa Zestoan.  
**31.** Txotx Urte Zahar afaria Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).