



2025 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

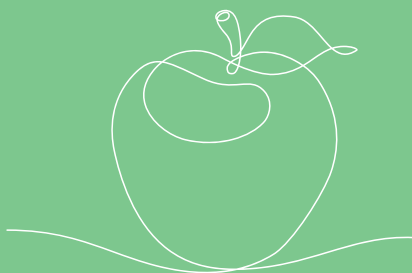


**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

2025eko **urtekari** honek sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu, eta albiste esanguratsuenen berri ematen du.

Este **anuario** del 2025 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de sus principales noticias.



Sagardoaren Lurraldea
(el territorio de la sidra)
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus

Argazkiak // Fotografías:
Azala · Portada: Haritz Rodriguez
3-4-5-6-7-12-13-14-21: Sagardun Partzuergoa
3. orrialdea: Albaola Faktoria
8-9-10 orrialdeak: Haritz Rodriguez (Ciderzale)
11. orrialdea: Kühbrein Most
14-15 orrialdeak: Astigar E.O.E
18. orrialdea: Les Ramougeries de Pommé
19. orrialdea: Dominic Lagadec
22-23 orrialdeak: Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia





XXXII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2025

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 15ean **XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025** izan zen Astigarragan. "Gure Sagardo Berria!" oihu eginda, **Gure Zirkuak** 2025eko txotx bolada ireki zuen Alorrenea sagardotegian. Aurretik sagarrondo berri bat landatu zuen Erribera Kulturguneko plazan.

2024an Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu zen sagardo litro kopurua, 1.300.000 litro ingurukoa izan zen. Euskal Sagardoa egin zuten sagardotegiak 46 dira: arabarra 1, bizkaitarrak 3 eta gipuzkoarrak 42. Euskal Sagardorako sagarra egiten duten sagargileak 250 dira eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2024an 2 milioi kilo pasa sagar bildu dira Euskal Sagardorako.

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el 15 de enero se celebró el **XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025** en Astigarraga. Al grito de "Gure Sagardo Berria!", **Gure Zirkuak** abrió la temporada del txotx 2025 en la sidrería Alorrenea. Antes plantó un manzano en la plaza de Erribera Kulturgunea.

En el año 2024 se elaboraron alrededor de 1.300.000 litros bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Un total de 46 sidrerías elaboran sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa: 1 en Araba, 3 en Bizkaia y 42 en Gipuzkoa. 250 productores de manzana, que suman un total de 500 hectáreas de producción. En la campaña de 2024 se recolectaron 2 millones de kilos de manzana local.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA

Zarauzko Izeta sagardotegia izan zen **XXIV. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako** irabazlea. Bigarren saria Astigarragako Zapiain sagardotegiak irabazi zuen eta hirugarrena Hernaniko Alzuetak. Horiez gain, Aburuza sagardotegiak sagardo apardun onenaren saria eraman zuen eta Itxasburu sagardotegiak sagardo berritzailearena "Batekoa" sagardoagatik.

La sidrería Izeta de Zarautz ganó el XXIV Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa. El segundo premio recayó en la sidrería Zapiain de Astigarraga y el tercero en la sidrería Alzueta de Hernani. Además, la sidrería Aburuza ganó el premio a la mejor sidra espumosa, y la sidrería Itxasburu el premio a la sidra más innovadora con la sidra "Batekoa".





VI. SAGARDO FORUM 2025: SAGARDOAREN NAZIOARTEKO TOPAKETA ASTIGARRAGARA ETA DONOSTIARA ITZULI DA AZAROAN

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2025eko azaroaren 20tik 22ra VI. Sagardo Forumia izan da Astigarragan zein Donostian. Ekitaldiak sagarrari, sagardoari eta sagardoaren kulturari, ondareari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka jaso ditu egitarauan.



JARDUNALDI TEKNIKOAK

Azaroaren 20an eta 21ean VI. Sagardo Forumaren baitan, jardunaldi teknikoak izan dira Astigarragako Erribera Kulturgunean. Tokiko, estatuko eta nazioarteko adituek ondarea, museologia, turismoa, sagarraren laborantza eta sagardoaren elaborazioa izan dituzte, besteak beste, eztabaidagai.

Hala, **ondareari** buruzko atalean, hainbat hitzaldi eskaini dira: Xabier Urdangarinek (Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko presidentea) berriki abian jarritako 'Dolareak' proiektuari buruzko azalpenak eman ditu. Jabier Lekuonak (Hirigintza arkitektoa eta Peio Martikorena Fundazioko kidea) *Egurra eta kultura ondarea* izan du hizpide. Ildo beretik, *Dolareak, base-riak, egurra eta ondarea* izenburupean solastu dira Ibon Telleria (EHUko irakaslea den Arkitekto doktorea) eta Josue Susperregi (Arkeolan Fundazioko zuzendaria zein Dendrokronologia Laborategiko arduraduna).

Museologiari eskaintako ardatzean, Jordi Abellak (Ecomuseu de les valls d'Àneu-ko zuzendaria), Pere Casasek (Museu del Ter-eko arduraduna) eta Roser Vilardell i Arealok (Museu Etnogràfic de Ripoll-eko

zuzendaria) parte hartu dute. *Herritarrei irekitako museoak* lelopean, gaiari buruzko ezagutzak partekatu dituzte Erribera Kulturgunera bertaratutako publikoaren artean. Hitzaldi bana eskaini dute, eta ondoren, Ainhoa Bernabe Eusko Jaurlaritzaren Museoen Zentroko teknikariak gidatutako mahai-ingurua izan da.

Jardunaldi teknikoetan landutako gaien artean, **turismoa** ere jorratu da. Horretarako, hainbat aditu gonbidatu ditugu gurera: Paolo Spagnolo (Suitzako MoMö Museum Museoko Kudeatzailea) *MoMö Museum: kontsumitzailearekin konektatzeko eta etorkizuneko oinarriak ezartzeko gakoak* eskaini ditu.

Manuel Niembro asturiarrak, *Ruta'1 Quesu y la Sidra: Asiegun zehar egindako txango geografikoa, Asturias-ko paisaia, kultura eta gastronomian barrena* izan du hizketagai.

Sagardo Forumaren lehengai nagusia **sagarra** da, eta ohi bezala, gai horri ere tarte bat eskaini zaio jardunaldi teknikoetan. SERIDAKO Barazki, Fruta eta Baso Laboreen Arloko Ikertzailea den Aitor Somoanok *Satainaren kontrol integratua*-ren gaineko argibideak eman ditu; Jordi Sabatek (Nekazaritzako ingeniari doktorea eta Cabrilseko IRTAren 'Protecció Vegetal Sostenible' Programako ikertzailea) *Sagarrondoaren ugalketaren*

Jardunaldi teknikoetan ondarea, museologia, turismoa, sagarraren laborantza eta sagardogintza izan ziren ardatz nagusiak





fitoplasma: epidemiologia eta kontrola-ri buruz aritua; eta The Regen Academy-ko aholkularia den Nuri Madeok nekazaritza birsortzailearen gaiari heldu dio bere hitzaldian: *Nekazaritza birsortzailea sagarraren laborantzian*. Aitor Etxeandiak, frutikulturaren aholkularia, gidatu du aipatutako tartea.

Sagardoa ardatz izan duen atalean, **hezkuntzaren** eta **komertzializazioaren** gaiak landu dira. EDA Drinks & Wine Campus-eko zuzendariak, Elisa Ucarrek, *EDA Drinks & Wine Campus: 360 ikuspegia sagardoaren alorreko prestakuntzan* izenburupean hitzaldia eskaini du. Ondoren, Haritz Rodriguez (pommelierra eta sagardoaren alorreko hezitzailea) arduratu da mahai-ingurua moderatzeaz. *Nola izan presentzia saltokietan?* galderari erantzunez, zenbait arrakasta-kasu ezagutzeko aukera era izan da gonbidatu hauekin: Carlos Lopez de Lacalle (Artadi upategien jabea), Joseba Martikorena (Martiko-ko zupendari orokorra) eta Arantxa Goenaga (Goenaga Esnekiak-eko kudeatzailea). Denek beren esperientzien berri eman dute, eta ondoren, Ion Zapiain Zapiaingo salmenta arduradunak gidatutako mahai-inguruan parte hartu dute. Parisen kokatuta dagoen La Cidrerie taberna-sagardotegiaren sortzaileak, Benoît Marinosek, amaiera eman dio azaroaren 21eko saioari *Sagardoa saltzearen artea: edalontzitik taulara* aurkezpenarekin.



NAZIOARTEKO SAGARDO LEHIAKETA

17 herrialde tako sagardo ekoizleek (Portugal, Norvegia, Herbehereak, Letonia, Frantzia, Polonia, Lituania,

Txekiar Errepublika eta Ameriketako Estatu Batuetakoak, besteak beste) parte hartu dute Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Guztira, **204 produktu** aurkeztu dira aurtien, bederatzi kategoriatan sailkatuta. Azaroaren 20ko arratsaldean, estatuko eta nazioarteko **30 epailek** dastatu eta puntuatu dituzte sagardoak Donostiako Basque Culinary Centerren. 10 mahaitan bildu dira, eta sagardoak banan-banan baloratu dituzte, kategoria bakoitzeko dominak emateko. **176 domina** banatu dira guztira: **61 urre, 81 zilar eta 34 brontzezkoak**.

Hauek izan dira Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelaren **irabazleak**:

'Best of Show' saria: Cydonia - Weidmann & Groh (Alemania)

Kategoria bakoitzeko irabazleak:

- **Sagardo naturala:** Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2024 - Zapiain Sagardotegia (Euskal Herria).
- **Garratzasuna nagusi duen sagardoa:** Semi Sweet still apple Cider - Mr. Plume Cidery (Letonia).
- **Mikatzasuna nagusi duen sagardoa:** Dabinett (Keeved) - South Hill Cider (AEB).
- **Premium sagardo aparduna:** Cuveé Brut - South Hill Cider (AEB).
- **Udardoa:** Alte Mostbirnen 2021 - Gutshof Kraatz (Alemania).
- **Zaporetakoa edo mistoa:** Cydonia - Weidmann & Groh (Alemania).
- **Sagardo berriak:** Gaitero Rosé - Valle Ballina y Fernández (Espainia).
- **Postrerako sagardoa:** Sidra de Gel - Mooma Obrador (Espainia).
- **Kategoria irekia:** Vermú con sidra Kuartango - Kuartango Sagardotegia (Euskal Herria).



NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA

Sagardoaren Nazioarteko Azoka Donostiako Basque Culinary Centerren izan da

aurten. Hala, azaroaren 22an, munduko txoko guztietan egiten diren sagardo mota ezberdinak ezagutzeko eta dastatzeko aukera izan da.

Bertako, nazioko eta atzerriko **23 ekoizlek** (Norvegia, Austria, Lituania, Frantzia, Alemania, Erresuma Batua, Letonia, Italia, Txile, Ameriketako Estatu Batuak, Espainia zein Euskal Herrikoak) beren produktuak dastatzen eman dituzte azokan. Sagardo naturalak, apardunak, zaporetakoak, udardoak, garratzasuna ala mikatzasuna nagusi dutenak, postrerako sagardoak eta berriak. Bertaratutakoek stand bakoitzean eskainitako produktuak dastatzeko eta ekoizleen eskutik ezagutzeko aukera izan dute. Gainera, Basque Culinary Centerreko ikasleek azokan dastatu diren pintxoak prestatu eta eskaini dituzte.

Halaber, bi dastatze gidatu eskaini dira: lehena, Tano Colladak gidatua, **alkoholik gabeko sagardoetan** oinarritua, eta bigarrena, Satxa Zeberioi eta Ion Zapiainek gidatua, **sagardo-bermutei** eskainia.

Ehunka lagun hurbildu dira Sagardo Forumaren azken edizioko azokara. Aurten, berritasun gisa, doako autobus zerbitzua izan da Hernanitik zein Astigarragatik Basque Culinary Centerre gerturatu nahi izan duten herritarrentzat.

AFARI BEREZIAK ETA TXANGOAK

Aipatutako jardueraz gain, aurten txango ezberdinak eskaini zaizkie Sagardo Forumean parte hartu duten ekoizle eta eragileei: Astigarragako Sagardoetxea

Museoa, Ezkio Itsasoko Igartubeiti Baserri Museoa, Donostiako Aquariuma eta Astigarragako Zapiain Sagardotegia.

Arrakasta handia izan dute, era berean, VI. Sagardo Forumaren baitan antolatutako gainerako jarduerak ere. Horietako bat, Donostiako Tabakalerako LABe jate-txean eskainitako irekiera afaria izan da. Bertan, tokiko zein nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan da, eta ekoizleek dastatutako sagardoei buruzko azalpenak eman dituzte.

Horrez gain, Astigarragako Alorrenea sagardotegian 'txotx erritu' afaria ere izan da txotxaren errituaz eta sagardotegiko menuaz gozatzeko.

SAGARDO FORUMARI BABESA

Beste behin, Sagardo Foruma sagardoaren nazioarteko topaketa gisa gailendu da, eta mila urteko usadioaren azterketarako, ospakizunerako eta sustapenerako oholtza ere bilakatu da. Sagardoazaleentzako derrigorrezko hitzordu honetan, sagardoaren elaborazioari buruzko ezagutzak barneratzeko, mundu osoko sagardoak dastatzeko eta sagardoaren kulturaz gozatzeko bideak ireki zaizkie herritarrei.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, Gipuzkoako Foru Aldundiaren, Eusko Jaurlaritzaren, Astigarragako Udalaren eta HAZIren babesa izan du ekitaldiak, baita Euskal Sagardoa, Fraisoro eta Fruitel elkartearen zein EDA Drinks & Wine Campus eta Basque Culinary Centerren laguntza ere.

Sagardoaren Lurraldea





SAGARDO FORUM: UN ANTES Y UN DESPUÉS

Desde que en 2017 se celebrara la primera edición de Sagardo Forum, el escenario local e internacional de la sidra ha cambiado de forma sustancial. En apenas unos años se ha consolidado una comunidad global cohesionada y bien conectada en torno a la sidra, la sidra vasca ha reforzado su reputación internacional y el sector ha iniciado un proceso de diversificación sin precedentes. La sidra ha vivido una evolución que muchos ya definen como una revolución, y Sagardo Forum ha aportado su granito de arena. Recogemos en este artículo algunos testimonios que lo corroboran.

Uno de los principales impactos del Sagardo Forum ha sido el posicionamiento internacional de la sidra vasca. Elaboradores, comunicadores y prescriptores coinciden en que el evento ha permitido mostrar una realidad mucho más amplia y contemporánea de la sidra vasca, más allá de los estereotipos históricos. La posibilidad de catar sidras recién elaboradas, conocer de primera mano las bodegas y dialogar directamente con los productores ha generado una comprensión más profunda del estilo, la calidad y la diversidad del territorio. Así lo cree **Abram Goldman-Armstrong**, elaborador estadounidense afincado en Noruega, quien asegura que “asistir a Sagardo Forum ha permitido a muchos elaboradores entender mejor qué es la sidra fresca vasca y apreciar la variedad de estilos que se producen, más allá de la idea de que toda sidra vasca es muy ácida u homogénea”.

Sagardo Forum también ha sido clave en la cohesión de las culturas sidreras a escala global. Desde su primera edición ha reunido a productores, investigadores, jueces, periodistas y divulgadores de todo el mundo, creando un espacio de intercambio abierto y colaborativo. Las ponencias y mesas redondas han abordado ámbitos tan diversos como la producción, el cultivo de manzana, la sostenibilidad, el turismo, el patrimonio cultural o la comercialización, favoreciendo un diálogo transversal entre tradición e innovación. En palabras de **Arita Akre**, elaboradora de la bodega Edel en Noruega, “Sagardo Forum crea un espacio único donde productores, investigadores, jueces y narradores se sientan a la misma mesa, fomentando la transparencia, el intercambio honesto y una colaboración que perdura más allá del evento”.

El impacto del evento se refleja también en la propia evolución del sector sidrero vasco. En los últimos años se ha ampliado notablemente la gama de productos: sidras espumosas, sidras de hielo o de fuego, elaboraciones monovarietales, de parcela única o incluso nuevas combinaciones con otras frutas. Este proceso está ligado a un relevo generacional, a una mayor formación técnica y a una apertura hacia experiencias y conocimientos adquiridos fuera del territorio. Lo subraya **Franz Egger**, de la sidrería Floribunda en Sud Tirol, quien también destaca que “participar en el Forum nos dio un empujón para interesarnos más, abrirnos al mundo de la sidra internacional y buscar nuestro propio estilo con las manzanas que tenemos en casa”.

La diversidad de estilos también es señal de apertura y curiosidad entre generaciones. **Jesús Armenteros**, referente en la revitalización de la sidra gallega, comenta: “En las primeras ferias a las que yo acudí con sidras de nueva tendencia, con lúpulo o frambuesa, los sidreros vascos -padres e hijos- se acercaban con curiosidad. Hoy conviven sidras naturales de muy alto nivel con sidras de estilos más vanguardistas sin renunciar a la personalidad del ‘terroir’ vasco”.

La dimensión internacional del evento se refuerza con la participación de cientos de sidras en la competición y un programa de conferencias que refleja la complejidad del sector. La diversidad de ponencias cubre producción, cultivo, patrimonio, cultura, turismo y técnicas innovadoras, mostrando que la sidra vasca no solo es tradición, sino también innovación y creatividad. A juicio de **Gabe Cook**, prestigioso comunicador y divulgador de la sidra británico conocido como The Ciderologist: “Antes, la sidra vasca era algo que muchos conocían de oídas; hoy, gracias a Sagardo Forum, está representada en todos los grandes eventos internacionales y se reconoce su tradición y calidad”.

En similares términos se expresa **Darlene Hayes**, Pommelier certificada y WSET diploma de EEUU: “El País Vasco siempre ha estado presente en la mente de quienes aprecian tanto la gastronomía como la sidra. Establecer conexiones personales y descubrir el país a través de los ojos de personas que realmente lo conocen genera un vínculo más profundo y permite ofrecer recomendaciones personalizadas a quienes desean viajar allí. Celebrar una conferencia de un nivel profesional tan alto no puede sino promover la imagen del País Vasco y de su sidra como una parte muy importante del panorama global”.

Para **Jasper Smith**, elaborador de sidra inspirada en la vasca e importador de *sagardoa* (Oregón, EEUU), “muy pocos conocen la sidra vasca y su profunda historia. Ni siquiera los profesionales. Sagardo Forum muestra un espectro completo de productores, grandes y pequeños. Los asistentes se llevan una nueva comprensión de cómo se elabora la sidra, su vínculo intrínseco con la gastronomía vasca, y se inspiran al ver que las sidras basadas en la cosecha y elaboradas 100% con zumo de manzana fresco se pueden producir a cierta escala. En EEUU este es un concepto completamente novedoso”.

Sagardo Forum es ya un evento consolidado reconocido como un espacio donde la sidra se piensa, se debate y se proyecta al futuro. Un lugar en el que el País Vasco no solo se presenta como una tierra que produce sidra, sino como uno de los corazones intelectuales y culturales de la sidra contemporánea. Como señala **Goldman-Armstrong**, la innovación en el País Vasco demuestra que tradición e innovación conviven y se refuerzan mutuamente. Sagardo Forum ha marcado un antes y un después para un sector que ha decidido mirar al mundo sin perder su identidad.

Haritz Rodriguez @Ciderzale | Pommelier y divulgador de la sidra





HIRU LANBIDE-HEZIKETA ZENTROTAKO ZURGINTZA IKASLEEK ASTIGARRAGAKO XVII. MENDEKO SAGARDO-DOLARE BAT ZAHARBERRITUKO DUTE

Gipuzkoa, Nafarroa eta Lapurdiko 3 lanbide-heziketa zentrotako ikasle gazteen ahaleginari esker, 400 urte baino gehiago dituen sagardo-dolare bat berreskuratu, zaharberritu eta berriro muntatuko da.

'Dolareak' ekimena Peio Martikorena Fundazioak sustatu du, Astigarragako Udalarekin eta hiru hezkuntza-zentrokekin lankidetzan, eta Akitania Berria-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdeak kofinantzatuta.

Ezagutzen den eta gorde den mota honetako dolare bakarra da Erbetegi-Etxeberri baserrikoa. Abereen indarraz mugitutako 'matxaka' zuen, eta ardatz bi-koitzeko dolareari eskuz eragiten zitzaion

Urriaren amaieran Astigarragako udal biltegian egindako aurkezpenean, **CIF Donibane** (Nafarroa), **EASO Politeknikoa** (EAE) eta **Fédération Compagnonnieque** (Akitania Berria) lanbide-heziketa zentroetako ikasle talde batek Astigarragako **Erbetegi-Etxeberri** baserriko sagardo-dolarearen zaharberritze lanen berri eman zuen prentsaurrean. XVII. mendeko dolare baten zaharberritzean ari dira lanean, urteetan zehar kontserbatu dena, eta orain, 'Dola-

reak' proiektuari esker, bizia berreskuratuko duena. Aurkezpen hartan, Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak, Marie Heguy-Urain Euroeskualdeko Hiritartasun proiektuen arduradunak eta Compagnons du Tour de France zentroko egurrezko egituren irakasle Iban de la Fuentek parte hartu zuten. Alkatearen esanetan, 'Dolareak' proiektuak hiru helburu nagusi ditu: "dolare zaharrak berreskuratzea eta zaharberritzea; gazteei lanbide tradizionalak irakastea prestakuntzaren bidez; eta programa eleanitz baten bitartez, mugaz gaindiko lankidetzatza sustatzea Euskal Herrian". Astigarragako alkatearen arabera, "duela bost mende hasitako bidaia baten jarraipena da hau, baina ez da azken geldialdia". Udaletik lankidetzatza emankor baten lehen urratsa izatea espero da.

Akitania Berria-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdeko ordezkariak, bere aldetik, zera azpimarratu zuen: haien helburuak betetzen dituen egitasmo baten adibide ona dela honakoa, "mugaren bi aldeetako garapen ekonomikoa, soziala eta kulturala sustatzen duelako, ondarea eta hezkuntza ardatz hartuta, mugaz gaindiko lankidetzaren bidez".

Aipatutako dolarea zaharberritu eta muntatzeko lanetan parte hartuko duten ikasleak zuzendu eta trebatzeaz arduratuko den irakasleetako bat Compagnons zentroko Iban de la Fuente izango da. "Gaur egun egurrea eraikuntzan gero eta gehiago erabiltzen den arren, egur zaharra oso gutxi berrerabiltzen dela" adierazi zuen de la Fuentek, "moztu eta sutara botatzen baita. Egur zaharrek historian arakatzeko bide ematen digute, bizirik daude eta material gisa ezinbesteko garrantzia





dute oraindik ere”, erantsi zuen.

Erbetegi-Etxeberri baserria bi etxebizitzatan banatuta zegoen: Goikoetxea eta Izeta familiak bizi ziren bertan. Ezagutzen den eta gorde den mota honetako dolare bakarra da Erbetegi-Etxeberri baserrikoa. Abereen indarrak mugitutako ‘matxaka’ zuen, eta ardatz bikoitzeko dolareari eskuz eragiten zitzaion. Lau lagun behar izaten ziren ardatz bakoitza lanean jartzeko. Baserrian sagarra jo, estutu eta prozesu honetatik ateratako muztio gehiena Donostiako tabernetan saltzen zen. Barrikote bat betetzen zen joaldi bakoitzean, eta sagardo prest zegoenean, auzokideak gonbidatzen zituzten hura dastatzera. Horretarako, txalaparta jotzen zuten. Goikoetxea familiak, hain zuzen ere, funtsezko papera bete zuen perkusio-instrumentu honen mantentze eta berreskuratze lanetan. Juan Mari Beltranek nahiz Joxean eta Jesus Mari Artze anaiak ere, Goikoetxeataren eskutik ikasi zuten txalaparta jotzen.

Aipatutako 3 zentroetako ikasleek gauzatuko dituzten lanen artean, zehazki honakoak daude: antzinako egurraren ezaugarriak eta berezitasunak ulertzen ikasiko dute; egurra garbituko dute, bere egoera ebaluatzen; eta babes-tratamendu bat ere aplikatuko diote. Gainera, sagardo-dolare batean egurra nola kokatzen zen ikasiko dute gazteok, eta egur zaharrenekin nola lan egin irakatsiko zaie. “Ezagutza hori transmititu nahi diegu ikasleei, gaur egun egurra tresna modernoekin lantzen baita, baina egurra zaharra denean, eskuz landu beharra dago”, erantsi zuen de la Fuente irakasleak.

Dolarea muntatu ondoren, egurra datatuko da bere iraganaren berri izateko. Eta 3D eskaneatu digital bat egingo zaio, etorkizuneko prestakuntza-materialetan baliabide didaktiko gisa erabili ahal izateko.

‘Dolareak’ egitasmoari esker, hortaz, sagardoarekin lotutako gure ondarearen funtsezko pieza bat berreskuratuko dugu, gure kulturen eta bereziki Astigarragan errotuta dagoena. Eta, bide batez, egurrak sagardogintzan toki garrantzitsua izan duela jabetuko gara.

Ondarea berreskuratu eta zaindu

Ondarea zaintzeko eta balioan jartzeko ildo horretan, sagarrarekin eta sagardoarekin lotutako ondarea erdigunean jarriko duen proiektuaren lehendabiziko pausoak eman dira ‘Dolareak’ proiektuarekin. Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan aurkeztu zen moduan, Peio Martikorena Fundazioaren lankidetzari esker, Ergobia auzoan Urumea ibaiaren ertzean zutik jarraitzen duen Cementos Rezola fabrika zaharra zaharberrituko da. Egurrarekin, sagarrarekin eta sagardoarekin lotutako ondarea hartuko duen gune bilakatu da hori, eta herritarrei irekiko zaie hainbat ekimen parte-hartzailearen bidez.

Jabier Lekuona arkitekto nafarra arduratuko da espazio berriaren diseinuaz. Lekuona Arkitektura arkitekto nafarraren estudioa izan da, besteak beste, Pasai San Pedroko Albaola ontziolako berrikuntza lanen ardura duna.

Sagardoaren Lurralde

Iban de la Fuente arozgintzaren munduan txikitatik murgildutako profesionala da. 18 urterekin Angelura jo zuen Compagnons ikastetxean ikasketak egitera, aita arotza izanik etxetik jasotako ogibideari jarraipena emateko. Gaur egun, hamahiru urte daramatza ikasi zuen ikastetxe berrean maisu lanetan.



Iban de la Fuente (Compagnons du Tour de France zentroko egurrezko egituren irakaslea)

Nola hartu zuten ikasleek 'Dolareak' proiektuan parte hartzeko aukera?

Ikasleek beti pozik eta ilusioz hartzen dituzte proiektuak. Ikasgelatik atera nahi dute. 'Dolareak' proiektuan ez dago bakarrik lana dolarearen berrikuntzan, irteerak ere badaude, sagardo, baserri, gure ondare eta kulturari lotutakoak. Beraz, guzti horrek erakargarriago egiten du ikaslearentzako horrelako proiektu bat.

Nolakoa izan da beraiantzat XVII. mendeko pieza batekin lehen harremana izatea?

Iritsi ginen egunean, hautsa eta egur multzo sakabana-tu desberdinekin topo egin zuten. Lehen erreakzioa ez zen oso ona izan, baina egunak pasa ahala, egurra garbitu ondoren tratamendua eman zitzaion egurrari, bere bizitasuna berreskuratzeko. Honek harridura momentu batera eramaten zituen ikasleak. Dolarearen muntaketa burutzen deneko harridura horrek harrotasun puntura eramaten ditu. Badakite egitura berezi batean lan egiten ari direla, eta itxura batean balio gutxi zuten egur zatiak berriz balorean jartzean, motibatu egiten dira.

“Horrelako proiektu bat ikastetxetik kanpo lantzen denean, ikasleari bere lanbidean jarduteko gogoia baieztatzen zaio”

tsiko diegu egurra nola kokatzen den baserri edo dolare batean zuhaitzak izan duen hazkuntzaren arabera, eta baita egur zaharra ere nola landu egitura bat egiteko. Egur zaharra lantzeko teknika ia desagertua dago, eta hori erakutsi nahi diegu.

Zer esango zenuke izan dela beraiantzat zailena eta, zer aberasgarriena?

Hiru ikastetxe direnez, zailena hizkuntza eta beraien artean kontaktuan sartzea izan da. Egin duten egonaldi osoa izan da aberasgarria beraiantzat. Lehen esan bezala, dolarea dago, baina inguruan egin diren jarduerak eta bisitetan asko ikasi dute. Kulturalki, gure euskal kulturaren inguruan ikasi dute, adibidez txalaparta jo-

tzea nondik datorren edo sagardoa zertarako erabiltzen zuten gure marinelek.

Zer ekarpen egin dio proiektuak beraien formakuntzari?

Ikasle gehienek altzarigintza ikasten dute, ez dute egur egituretan inolako formakuntzarik. Beraz, beste lanbide batean sartu dira eta hura ezagutu dute. Ikasle hauek beti pieza txikiekin lan egiten dute tailer baten barruan. 'Dolareak' proiektuak egur luzeekin, astunekin eta zaharrek lan egitera eraman ditu, leku ireki batean.

Proiektu honek ikasleen ondarearekiko begirada aldatu al du? Nola?

Ondarearekiko ikuspuntua erabat aldatu zaie. Orain arte, ondare bat badagoela eta gorde behar dela zuten buruan, baina ez zekiten zergatia. Lehen egonaldi honen ondoren badakite zergatik berreskuratu behar den. Konturatu dira ondarea berreskuratze horrek argitzen digula nondik gatozen eta baita ere norantza joan nahi dugun.

Nolakoa izan da beste lurraldeetako ikasleekin batera lan egitea?

Lehen kontaktuak beti zailak dira, baina egunak pasa ahala, elkarrekin kontaktuan sartzen dira. Gainera lanbide hauetan lantalde bat ez badago, ez zoaz inora. Beraz, egurrak garbitu edo mugitu dituztenean, elkar laguntzen ibili dira, eta horrek harremanak sortzen lagundu du. Gero elkarrekin irteerak egiteak eta elkarbizitza horrek, oro har, harremanak estutu ditu.

Esperientzia honek ikasleen bokazioan edo lanbide-ikuspegian eraginik izan duela iruditzen al zaizu?

Bai. Horrelako proiektu bat ikastetxeetatik kanpo lantzen denean, askotan ikasleari ofizioan edo berak hautatu duen lanbidean jarduteko gogoia baieztatzen dio. Lanbidearekiko duen ikuspuntua zabaltzen da bere buruan. Bere lanbidean eta kasu honetan egurrekin egin daitezkeen gauza interesgarri guztiak ikusten ditu. Altzari batetik, egurrezko teilatu batera.

Zer uste duzu eramango dutela ikasleek esperientzia honetatik, urte batzuk barru ere?

Harro egongo dira. Dolarea erabat berritzen denean, beraien familiak eramango dituzte erakustera zertan parte hartu duten. Beraz, harro eta zorionsu egongo direla uste dut, historian beraien arrasto txikia utzi dutelako.



STEIRERMOST, UNA MARCA DE CALIDAD Y ORIGEN PARA LA SIDRA DE ESTIRIA

En el corazón verde de Austria, la región de Estiria (Steiermark) guarda una tradición líquida tan antigua como viva: el Most, la sidra o vino de manzana que durante generaciones ha acompañado la vida rural. Históricamente ligada a tabernas y granjas, esta bebida ha experimentado un renacimiento que la aleja del consumo rural y la sitúa en el circuito gastronómico contemporáneo. Lo que antes era un trago asociado a lo rural, hoy se proyecta como un producto gourmet, gracias a Steirermost, una marca colectiva que representa calidad, origen y autenticidad de la región.

Steirermost nace con un objetivo claro: poner en valor la sidra de Estiria y posicionarla como un producto gastronómico de alto nivel, capaz de competir en calidad y personalidad con vinos, cervezas artesanas o ciders internacionales. La marca no es un simple sello comercial. Cada bebida certificada debe superar evaluaciones sensoriales internas, emplear fruta cultivada exclusivamente en Estiria y cumplir prácticas sostenibles que protejan la biodiversidad y preserven manzanas tradicionales. Principalmente se certifican bebidas producidas íntegramente con variedades antiguas de manzana, algunas de ellas casi desaparecidas, que aportan complejidad, acidez equilibrada y carácter como Maschankker, Bohnapfel, Ilzer Rosenapfel, Steirische Schafnase, Kronprinz Rudolf y Champagner Ranette.

La fuerza de Steirermost reside en su dimensión colectiva. Bajo este paraguas se agrupan productores artesanos que, lejos de competir entre sí, apuestan por la colaboración y el intercambio de conocimiento. Cada elaborador aporta su interpretación del Most, marcada por el terroir, las variedades utilizadas y la filosofía de elaboración, pero todos comparten un mismo estándar de calidad y una defensa firme del origen local. Esta cooperación refuerza no solo la calidad del producto, sino también la preservación del paisaje, los manzanales tradicionales y la biodiversidad frutal de la región.

Entre los nombres más representativos destaca David Kargl, de la sidrería Kühbrein Most. Su proyecto simboliza el equilibrio entre tradición y modernidad. "Trabajamos con variedades antiguas porque cuentan historias", explica Kargl. Para él, el Most no es una bebida del pasado, sino una expresión contemporánea del territorio. En su bodega, el tiempo, la paciencia y la observación son tan importantes como la técnica. "Hemos aprendido mucho del intercambio entre colegas. Compartir las mejores prácticas es clave para seguir avanzando", añade, subrayando el espíritu colectivo de la marca. Su

trabajo ha sido reconocido internacionalmente, demostrando que la sidra de Estiria puede competir en escenarios globales.

Uno de los proyectos más innovadores del grupo es el Pinker Most, sidra rosé o rosada, elaborada con la variedad de manzana de pulpa roja Red Love. Michael Pörtl, miembro de Steirermost, describe su singularidad: "Es una manzana de pulpa roja, y de ella surge ese color rosa, casi afrodisíaco y maravilloso en la copa". Günther Brunner, otro productor, explica la evolución del producto: "Llevamos años experimentando con la manzana Red Love... Hoy estamos satisfechos con el resultado". La sidra resultante de la manzana Red Love tiene "un aroma que no se había visto antes, con un sabor extremadamente frutal que recuerda a frutos rojos".

El objetivo de Steirermost no es solo la innovación sensorial, sino también reposicionar el Most estirio en mercados modernos. Los representantes de la marca afirman: "Con nuestro Most de calidad queremos alejarnos de la bebida rural y orientarnos hacia un producto de estilo y tendencia". David Kargl enfatiza que esta colaboración fortalece la identidad colectiva de los productores: la filosofía de trabajo conjunto se refleja en cada etapa, desde el cultivo hasta la degustación final, consolidando la reputación de la sidra estiria como un producto de excelencia.

Beber Steirermost es también conectar con Estiria: con sus paisajes, su cultura agrícola y su hospitalidad. Cada botella refleja el clima, el suelo y la variedad de manzana de la que procede, ofreciendo perfiles que van desde notas frescas y florales hasta sabores complejos, secos y estructurados. Este resurgir del Most impulsa además el turismo gastronómico, invitando a descubrir manzanales, bodegas y tabernas donde la sidra se convierte en hilo conductor de la experiencia local.

En suma, Steirermost representa una nueva forma de entender la sidra: auténtica, sostenible y de alta calidad. No es solo una marca, sino un movimiento que protege el origen, dignifica el trabajo artesanal y proyecta al mundo una tradición profundamente estiria. Gracias a productores comprometidos como David Kargl y a una visión colectiva sólida, la sidra de Estiria vive hoy un momento de reconocimiento y futuro. Steirermost no solo se bebe: se entiende, se comparte y se celebra.

Haritz Rodriguez @Ciderzale | Pommelier y divulgador de la sidra





GIPUZKOAKO DOLAREAK: DOLARE-BASERRITIK PRENTSA ELEKTRIKORAINO

Gipuzkoako sagardo dolareen historia estu lotuta dago baserriaren ekonomiaren eta arkitekturaren bilakaerarekin. Nahiz eta sagardoaren ekoizpena aspaldiko garaietatik etorri, XVI. mendean sortu zen fenomeno erabakigarri bat: dolare-baserriaren hedapen orokortua, etxebizitza eta ekoizpen-unitate egonkor gisa: Ahaide Nagusien gerren amaierak eta botere monarkikoaren sendotzeak barne bake eta biztanleria hazteko garaia ahalbidetu zuten. Egonkortasun horrek, Errege Katolikoaren garaian hasi zen ekonomia-zabalpen zikloarekin konbinatuta, baserriar familiek euren ekoizpen-sistemak berrantolatze eta baserri berriak eraikitze edo zaharrak sakon berritzeko baldintzak sortu zituen.

Oparotasun testuinguru horretan bihurtu zen dolarea landa-arkitekturaren egiturazko osagai. Sagardoak ez zuen soilik etxeko ekonomian garrantzia izan, baita itsasontzi, burdinolak, errota eta tokiko merkatuetako hornidura-sareetan ere. Muztio kopuru handiagoak ekoizteko beharrak prentsa handiak agerrarazi zituen, eta horrek espazio arkitektoniko espezifikokoak behar zituen. Ez zen gehigarri ustekabeko bat soilik; dolareak zuzenean baldintzatu zuen baserriaren kontzepzioa: habearen bultzadari eusteko horma indartuak, zutaberik gabeko beheko solairuak, zimenduetan ainguratutako haritz egur lodiak, eta zoladuran elementu iraunkor gisa integratutako burualdeko harriak eta dolare-harria.

Dolare handiaren monumentaltasunak nortasun-indar nabarmena hartu zuen. Dolare-baserria egonkortasun ekonomiko eta estatus familiarreko sinbolo izan zen: sagarra irakin zezaketen etxeak merkatuko integrazio ahalmena zuen. Horregatik, XVI. mendean zehar, Gipuzkoako landako paisaia gehienetan arkitektura-ere-

du ezagun bat hedatu zen: dimentsio handiko etxeak, hiru solairu, karrerapean edo beheko solairu diafanoa bidearekin, sagarrak gordetzeko ganbara eta ekoizpen-zikloa jarraitzen zuen antolaketatik bertikalarekin —fruta goian, eta prentsaketa behean, muztioa alboko deposituetan—. Hedapena hain zabala izan zen ezen baserri gipuzkoarraren morfologia betiko markatua geratu zen dolareen presentziagatik, eta Donostialdea, Oria, Urola eta Deba inguruetako haranek paisaiaren itxura bereizgarria hartu zuten eraikin mota honen errepikapenagatik.

XVI. mendeko oparotasun hori kontraste nabarmenean dago XVII. mendean hasi zen atzerakadarekin, artoaren etorrerak nekazaritzako oreka sakonki aldatu zuenean. Amerikako landareak, elikagai ekoizpen handiagoa ematen zuen eta biziraupen-beharrarekin eredia desagerrarazi. XVIII. eta XIX. mendeetan, nahiz eta produkzio intentsitate gutxiago izan, dolareek eboluzionatzen jarraitu zuten: torloju metalikoak, prentsa txikiagoak eta harri edo egurrezko depositu erabilgarriagoak sartu ziren. Aldaketa horiek merkatura bideratutako ekonomia batetik eskala txikiagoko ekonomia baterako

Sagardoaren ekoizpena aspaldiko garaietatik datorren arren, XVI. mendean fenomeno erabakigarri bat sortu zen: dolare-baserriaren hedapen orokortua, etxebizitza eta ekoizpen-unitate egonkor gisa





trantsizioa islatzen dute.

Benetako inflexio-puntua XX. mende hasieran gertatu zen, elektrizitatea sartzearekin eta prentsa hidraulikoaren agerpenarekin. Orduan, dolareak baserriaren egituratik guztiz banatu ziren, biltegi, tailer eta instalazio espezifikoean kokatuz. Horrela, landa eremuko arkitekturak bere ezaugarri tekniko nagusietako bat galdu zuen, baina sagardoaren hedapen-ziklo horren oroimena baserrietan geratu zen, oraindik ere dirauena, baita gainazal diafanoak eta dolare-harriak mantentzen dituztenetan, belaualdiz belaualdi muztioa isurtzen zen lekuetan.

Horregatik guztiagatik, Gipuzkoako sagardotegiaren historia ez da soilik garapen teknologikoa bezala ulertu behar, baizik eta fenomeno arkitektoniko eta paisajistiko bat bezala. XVI. mendeko dolare-baserriak ez ziren bakarrik sagardoa ekoizteko: nekazal-geografia aldatu zuten, ekonomia baserritarra sendotu zuten eta banda-gerren amaieraren ondorengo oparotasun ziklo laburrean lekuko material iraunkorra utzi zuten.

Gaur egun, dolareak bizirik daudenak —ekoizten ari direnak, berrituak edo isilak— garaiko aztarna dira, arkitektura, nekazaritza eta historia soziala unitate bereizgaitz batean elkartzen ziren garaiko testigantza. Ondarearen balioztatze-testuinguru horretan hartu du garrantzi berezia 'Dolareak' proiektuak, Peio Martikorena Fundazioak sustatua, Astigarragako Udalarekin eta CIF Donibane (Nafarroa), EASO Politeknikoa (EAE) eta Compagnons (Lapurdi) hezkuntza-zentroekin lankidetzan, eta Akitania Berria-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdeak batera finantzatua. Proiektuaren ardatz nagusia XVII. mendekoa eta jatorrizko egitura-elementu ugari gordetzen dituen Etxeberri-Erbetegi dolare-baserriko dolarea zaharberritzea da.

Nazioarteko elkarlan dimentsioa duen egitasmo honek hiru helburu nagusi ditu: dolare zaharrak berreskuratu eta balioan jartzea; arotz-ofizio tradizionalak gazteei transmititzea prestakuntzaren bidez; eta programa eleaniztun baten bitartez Euskal Herriko lurraldeen arteko lankidetzaren sendotzea. Erakunde parte-hartzaileen arteko aliantzak aukera ematen du eraikuntza-jakintza historikoen transmisioa, ikerketa akademikoa eta sagar-

do ondarearen balioztatzea uztartzeko, eta, aldi berean, ikasle eta profesionalentzat benetako ikaskuntza-gune bat eskaintzen du arkitektura produktibo tradizionalaren zaharberritzean parte hartzeko.

Esku-hartzeak ez du helburu dolare historiko baten berreskuratze fisiko hutsa; ekintza kultural bat ere bada, sagardoak lurralde atlantikoaren ehundu zituen loturak berraktibatzen dituen eta dolare-baserrien ondare material eta immaterialaren jarraipena bermatzen duena egungo testuinguruan. Proiektu honi esker, ondare horrek eta sagardoaren historiak bizirik eta eskuragarri jarraitzen dute XXI. mendean.

Lourdes Odriozola Oyarbide

XX. mende hasieran, elektrizitatea sartzearekin eta prentsa hidraulikoaren agerpenarekin, dolareak baserriaren egituratik guztiz banatu ziren, biltegi, tailer eta instalazio espezifikoean kokatuz



ASTIGAR ELKARTEAREN 50. URTEURRENA ETA SAGARDOAREN KULTURAREN BERRESKURATZEA

Aurten 50 urte betetzen dira Astigar elkartearen sortu zenetik. 1975ean, Astigarragako gazte talde batek elkartearen erabaki zuen, herriak zituen beharrak partekatu eta erantzunak elkarrekin bilatzeko. Garai hartan, Astigarraga Donostiaren menpe zegoen, eta herrian ez zegoen ez jarduerarik, ez azpiegiturarik: dena egiteko zegoen.

Testuinguru horretan sortu zen elkartearen helburu argi batekin: herria aktibatzea eta bizitza sozial, kultural eta komunitarioa indartzea. Hasieratik, euskararen aldeko lana funtsezkoa izan zen; euskarazko klaseak eta jarduerak antolatu ziren, eta hizkuntzaren transmisioa bermatzeko lehen urrats sendoak eman ziren. Aldi berean, ondarea eta kultura lantzeari ekin zitzaion: kultur asteak, baserriko bizimoduarekin lotutako erakusketak, jantziak eta musika-tresnak plazaratuz.

Astigar elkartearen helburu argi batekin sortu zen orain 50 urte: herria aktibatzea eta bizitza sozial, kultural eta komunitarioa indartzea

Kirolak ere bere tokia izan zuten elkartearen jardunean. Pilotak protagonismo handia hartu zuen, baina futbola eta mendiko jarduerak ere sustatu ziren. Musikaren arloan, solfeoko ikastaroak, instrumentuen ikasketa eta musika-taldeen sorrera bultzatu ziren. Aisialdiari dagokionez, haur eta gazteentzako ekimen ugari antolatu

ziren: zinema-saioak, mendi-irteerak eta txangoak.

Dantza, zalantzarik gabe, Astigar elkartearen ardatz

nagusietako bat izan da. Hasieratik gaur egunera arte, dantza taldea etenik gabe egon da presente, eta herri-nortasunaren adierazpen garrantzitsuenetako bat bihurtu da.

Lehen agerpen publiko handia 1976ko Santio jaietan izan zen. Ordutik aurrera, jaiak ekimen berritzaile ugariarekin antolatu ziren: euskal-dantzak, sagardo dastaketak, erakusketak, herri-kirolak eta musika emanaldiak. Une horretan, herria ohartzen hasi zen zerbait berria eta garrantzitsua martxan jarri zela.

Hala ere, Astigar elkartearen lana ez zen festetara edo aisialdira mugatu. Proiektu estrategikoak ere landu ziren: Astigarraga herri gisa aitortua izateko aldarrikapena eta azpiegitura propioak sortzeko proposamenak. Ildo horretan, Kontxa Etxeberria eskola herriko kultur etxe bihurtzeko planteamendua landu zen, eta Sagardoetxea museoa eraikitzeko proiektua ere sustatu zen. Elkarteak, horrela, funtsezko papera jokatu zuen herri-kontzientzia pizteko eta etorkizuneko bideak marrazteko.

Sagardoa eta sagardoaren kultura: ardatz estrategikoa

Astigar elkartearen ibilbidean berebiziko garrantzia izan du sagardogintzak eta sagardoaren kulturak. Duela 40-50 urte, etxeetan eta herriko jendearen testigantzen bidez jasotzen zen sagardoak Astigarragan izan zuten pisua: sagardotegi ugari zeudela, sagardo asko egiten zela, eta sagardoa aisialdirako eta harremanetarako gune nagusietako bat zela.

Testigantza horietan jasotzen zen, besteak beste, Aste Santuan jende asko —Donostiatik eta ingurutik— Astigarragara hurbiltzen zela lehen sagardoa dastatzera,





eta bertsolaritzak ere leku garrantzitsua zuen sagardotegietan. Sagardotegiak aisialdi-guneak ziren: toka, boloak eta bestelako jolasak egiten ziren bertan.

Lehen ekintza nagusietako bat Santa Ana eguneko sagardo dastaketa izan zen. 30 sagardo ekoizle elkartu ziren Foru plazan

kultura antolatu, berreskuratu eta plazaratu beharra zegoela. Lehen ekintza nagusietako bat Santa Ana egunean antolatutako sagardo dastaketa izan zen. Horretarako, baserriz baserri joan ziren sagardoa ekoizten zuten etxeetara, eta guztira 30 sagardo ekoizle elkartu ziren Foru plazan. Hasieran jendea harrিতuta geratu zen, ordura arte ohikoak baitziren sagardo txapelketak, baina ez horrelako dastaketa ireki eta parte-hartzaileak. Hala ere, ekimenak arrakasta handia izan zuen, eta urteetan zehar errotu zen. Santa Ana eguneko dastaketa Zipotza elkarteak antolatu zuen 2003. urtera arte, eta urte horretatik aurrera ardura Sagardun Partzuergoak hartu zuen.

Sagardoaren inguruko lanketa ez zen dastaketara mugatu. Jardunaldiak, aste kulturalak eta sentzibilizazio ekimenak antolatu ziren, eta une batean, sagardoaren kulturari aitortza iraunkorra egiteko beharra

Testigantza horietan ere aipatzen zen adarra jotzeko makina Astigarragan zegoela esanaz “Ehun da ehun berrehun, berrehun da berrehun ehun eta berrogei ta hamar, kontatzen ez baneki leku earrean nioken, aupa Astiarran” esaldi hau Sagardotegiko giroarekin lotu zen. Abiapuntu horretatik, Astigar elkarteak argi ikusi zuen sagardoaren

ikusi zen. Horren ondorioz, herrian Sagardoaren Monumentua jarri zen. Era berean, Sagardoetxea proiektua landu zen, sagardoaren kulturarentzako erreferentziako espazio bat sortzeko helburuarekin.

Bestalde, Txotx irekieraren inguruan, Astigar elkarteak sagardotegian egiten den protokoloa diseinatu eta landu zuen, Arizkungo sagar-dantza protagonista bilakatzuz. Protokolo horrek ekitaldiari dimentsio kultural eta sinboliko berezia eman zion, sagarraren eta sagardoaren erritueltasuna azpimarratuz.

Azkenik, Zirrikoketa, Astigarragako Inauteri propio bat diseinatu da, dantzariak eta herritarrek parte hartzen dute eta sagarra eta sagar-harra protagonistak dira. Berriz ere, Astigarragako jarduera bat sagardoaren munduarekin lotzen da.

Ondorioa

Urteek aurrera egin ahala, Astigarragak bere bidea egin du, baina Astigar elkarteak sagardoaren kulturaren egindako lanak oinarri sendoa utzi du. Gaur egun ere, sagarra eta sagardoa Astigarragako kulturaren eta nortasunaren zutabe nagusietakoak dira. 1975ean hasitako herri-ekimenaren arrastoa nabarmen jarraitzen da, eta urteurren honek aukera ematen digu egindako bidea aitortzeko eta etorkizunerako herrigintzan elkarlanak duen garrantzia berriz azpimarratzeko.

Joxe Mari Alberro (Astigar E.O.E)



PORTAINJERTOS GENEVA

Durante más de un siglo, los técnicos y fruticultores de todo el mundo han buscado mejorar el rendimiento de las variedades con el uso de portainjertos eficientes. Líder desde hace tiempo en este campo, Europa ha popularizado las selecciones de portainjertos enanizantes creadas por el centro East Malling en Inglaterra, incluido el famoso EM9 que posteriormente se ha utilizado en todo el mundo.

Sin embargo, en los últimos años, los avances en las técnicas de cultivo, las expectativas sociales y el cambio climático han puesto de relieve los límites de los portainjertos tradicionales, en particular del M9, el más difundido en el mundo. Rápidamente se hizo evidente la necesidad de nuevas selecciones tolerantes al estrés biótico y abiótico y que al mismo tiempo alcancen un alto nivel de productividad.

En este contexto se inició, hace unos treinta años, la introducción y experimentación de nuevos portainjertos creados por la Universidad de Cornell en la Estación de Geneva en el Estado de Nueva York, EE.UU. Gracias a su combinación única de resistencia y productividad, hasta la fecha se han utilizado casi 20 millones de portainjertos Geneva® en toda Europa para establecer plantaciones más eficientes y resilientes.

Programa

El programa de selección de portainjertos de manzano Geneva® fue iniciado en 1968 en la Universidad de Cornell por el Dr. James Cummins y el Dr. Herb Aldwinckle, en la Estación de Geneva, NY. El objetivo de este programa era desarrollar nuevos genotipos de portainjertos con características mejoradas, tanto en vivero como en campo, mejor adaptados a los estreses bióticos comunes en el este de América del Norte, como el fuego bacteriano (*Erwinia amylovora*), la pudrición del cuello (*Phytophthora* spp.) o el pulgón lanigero (*Eriosoma lanigerum*).

El Dr. Cummins dirigió el programa de selección de portainjertos de la Universidad de Cornell hasta su jubilación en 1993 y, en 1998, se transformó en un programa de selección conjunto con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), con un seleccionador del USDA como científico principal y varios científicos de Cornell como colaboradores.

Durante su selección, estos nuevos portainjertos demostraron un alto nivel de productividad, así como una tolerancia más o menos importante al fenómeno de fatiga del suelo en caso de replantación.

Desde su llegada en 2001, el nuevo mejorador Genaro Fazio, ha desarrollado el programa utilizando una amplia base genética que incluye especies de manzanos silvestres originarios de Kazajistán y otros países de Asia Central.

El programa actualmente desarrolla portainjertos resistentes a enfermedades y plagas para aumentar la productividad de las plantaciones y permitir a los arboricultores adaptar con precisión el cultivo de manzanas utilizando portainjertos adecuados a las complejas y diversas combinaciones variedad-suelo-clima en todo el mundo.

Estos **50 años de esfuerzos en el campo de la selección de portainjertos de manzano** han permitido desarrollar un gran número de selecciones que se encuentran en diferentes etapas de experimentación y difusión comercial en todo el mundo.

Para el continente europeo, el desarrollo de las selecciones de portainjertos de manzano Geneva® ha sido confiado a Europa Fruit Tree Rootstocks (EFTR).

Autor: Europa Fruit Tree Rootstocks, Editor europeo Portainjertos Geneva®

SELECCIONES DE PORTAINJERTOS GENEVA® DISPONIBLES EN EUROPA										
SELECCIÓN GENEVA®	G11	G41	G213	G214	G814	G935	G202	G969	G210	G890
GAMA DE VIGOR	M9		M9-M26		M20		MM106-M7			
Pulgón lanigero		++	++	++			++	++	++	++
Fuego bacteriano	++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
Tolerancia a la replantación	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
Phytophthora	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Alta productividad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Poca formación de chupones y brotes	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Sensibilidad a virus	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Fichas descriptivas										
	+++ Muy resistente		++ Resistente		+ Tolerante					

Características basadas en ensayos y observaciones en Europa. El comportamiento de estas selecciones puede variar según los contextos edafoclimáticos.

VENTAJAS DE LOS PORTAINJERTOS GENEVA

Dentro de la mejora de la eficacia del material vegetal se encuentra el uso de los nuevos patrones de manzano Geneva. El efecto del patrón en los resultados de los manzanos es muy elevado. Esta influencia es total en la productividad y en las características vegetativas de los árboles. Los patrones tienen mucho que decir en el vigor de los árboles, en su tamaño, en el calibre de los frutos, en su calidad, en la fecha de maduración de los frutos, en su producción y en su capacidad de respuesta ante el estrés abiótico y biótico.

Hasta ahora, la mayoría de las manzanas están integradas por los portainjertos de la serie de East Malling: por ejemplo el EM9 y EM7 y de la serie de Malling Merton: por ejemplo el MM106. Han sido utilizados durante décadas con buenos resultados, permitiendo la intensificación de los manzanales. Pero con el tiempo, también han mostrado sus carencias, principalmente por su sensibilidad a las enfermedades y en algunos casos por su bajo potencial productivo.

Ahora se ha dado un nuevo paso con los patrones de Geneva gracias a sus características. Las particularidades de estos patrones son grandes. Entre otras cosas, mejoran la relación entre la planta y la tierra, aumentan la producción potencial de las variedades y tienen mayor resistencia y tolerancia a ciertas enfermedades y plagas. Por ejemplo:

- Fuego Bacteriano (*Erwinia amylovora*)

- Fitofthora (*Phytophthora* sp)
- Pulgón lanígero (*Erisoma lanigerum*)
- Frente al estrés generado ante problemas de replantación (Fatiga de suelo)

Otras ventajas son:

- No producen sierpes o rebrotes de la raíz
- No producen burknots
- Entran antes en producción
- Tienen tasas de producción de fruta más altas
- No les gustan a los ratones y topillos

Con el paso del tiempo también iremos conociendo las debilidades de estos portainjertos, pero los resultados obtenidos hasta el día de hoy son positivos.

Existen diferentes patrones de Geneva en este momento, por ejemplo: G11, G41, G935, G969, G210... cada uno con diferentes particularidades y fuerzas.

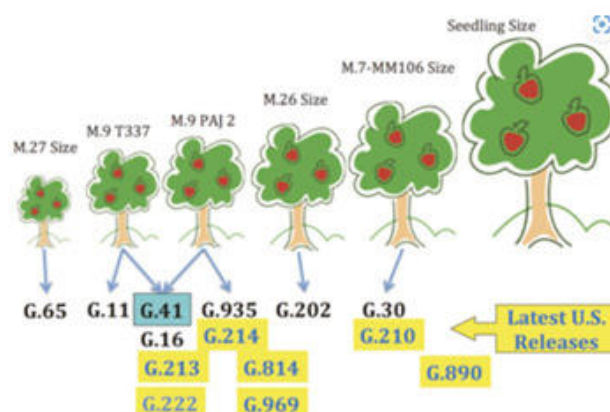
En nuestro territorio, el uso de los portainjertos Geneva puede suponer un cambio positivo en nuestros manzanales, mejorando la salud y las producciones de las plantas. Esta renovación de patrones supondrá, a buen seguro, cambios en el futuro en la tecnología de producción y también en la gestión de los manzanales.

Aitor Etxeandia Azpiazu

Comparación de la fuerza entre los patrones que utilizamos ahora y los Geneva:

Imagen 4: Tamaño del árbol tratado con portainjertos tradicionales y nuevos, entre los que se incluyen los diferentes lanzamientos de la Unidad de Recursos Genéticos de Plantas de la Universidad Cornell, Geneva y el Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (Nueva York, EE. UU.) Fuente: (G. Fazzi. *Personal com., I. A. St. Michele-Italy, September 2018*).

[vc_column_text]





ERREXIMENTA: ¿QUÉ ES?

En la búsqueda de formas tradicionales de aprovechar la manzana, fruta profundamente arraigada en la cultura de Euskal Herria, en Sagardoetxea apareció en distintos documentos antiguos la palabra *erreximenta*. Este término, muy utilizado históricamente en la zona vasca del norte del Pirineo, procede del gascón *arrasimet*, que hacía referencia al arrope o a la grosella, y que a su vez deriva del latín clásico *racimus*, es decir, racimo de uvas.

Durante siglos, en Iparralde se trabajó principalmente con tres frutas: la manzana, la uva y la ciruela. Aún en la década de 1970 se seguía elaborando 'erreximenta' en algunos caseríos de Hasparren, donde se consumía tradicionalmente acompañada de queso de vaca, como parte de la alimentación cotidiana. Profundizando en la temática de la cocción de fruta en Francia y en la Península Ibérica, nos encontramos con bastante literatura sobre el asunto.

En el francés antiguo aparece el término *rob*, procedente del árabe hispánico *ar-ubb*, que designa el mosto de fruta cocido lentamente hasta adquirir una textura similar a la miel. Durante la Edad Media, estas preparaciones podían elaborarse a partir de muy diversas frutas o incluso de la savia de ciertos árboles. En el ámbito farmacéutico, el *rob* se consideraba un remedio medicinal y cada variedad tenía un uso concreto; el de

saúco, por ejemplo, se empleaba por sus propiedades purgantes y sudoríficas. En el mundo rural, sin embargo, estas elaboraciones recibían nombres distintos según la lengua y el territorio.

En la actualidad, estas preparaciones siguen presentes, especialmente elaboradas con mosto de uva, y se utilizan tanto para acompañar quesos como en repostería

En el oeste de Francia, especialmente en Bretaña y Normandía, ha pervivido el término del idioma galo, de raíz románica, en referencia a su elaboración a base de mosto y pulpa de manzana. En la Península Ibérica encontramos el *arrope* en castellano y el *arrop* en catalán, palabras que comparten el mismo origen árabe y que designan un

jarabe obtenido mediante la cocción lenta del zumo o mosto de frutas, sin necesidad de añadir azúcar. El *arrope* murciano es un buen ejemplo de esta tradición, conocida y practicada desde al menos el siglo XI. En la actualidad, estas preparaciones siguen presentes, es-





pecialmente elaboradas con mosto de uva, y se utilizan tanto para acompañar quesos como en repostería.

La conservación de frutas mediante cocción lenta en calderas, incluso cuando estas eran de barro, es tan antigua como la propia invención de la caldera. Durante milenios fue una técnica fundamental para garantizar alimentos dulces y energéticos, hasta que la llegada del azúcar industrial en el siglo XVIII, primero a partir de la caña y más tarde, en el siglo XIX, de la remolacha, relegó estas elaboraciones tradicionales. Hoy en día, sin embargo, el consumo excesivo de azúcar refinado se asocia a diversos problemas de salud, y la Organización Mundial de la Salud recomienda limitar su ingesta diaria. En este contexto, productos tradicionales como el *pommé* en el oeste de Francia, el *arrop* en Cataluña, la *erreximenta* en Euskal Herria, el *sirop de Liège* en Bélgica o el *sirop d'érable* en Quebec están viviendo un renovado interés y vuelven a ocupar un lugar destacado en tiendas especializadas y mercados gastronómicos.

Desde Sagardoetxea consideramos que era muy interesante acercarse a esta tradición viva e invitamos a una asociación bretona dedicada a la elaboración contemporánea del arrop de manzana, conocido como *pommé*. Durante la celebración del Sagar Uzta 2025 tuvimos el honor de contar con la participación de los principales miembros de *Ramaougeries de Pommé*, una asociación ubicada en Couesnon, en la parte continental del emblemático Mont Saint-Michel, en la frontera entre Bretaña y Normandía.

El *pommé* es una preparación similar a una mermelada espesa, elaborada a partir de manzanas y sidra dulce. Su elaboración es un proceso colectivo que comienza el día anterior, cuando familiares y vecinos se reúnen para recoger, pelar y descorazonar manzanas dulces que se cortan en pequeños trozos, mientras se prensa la fruta para obtener el mosto de sidra. Este mosto se calienta lentamente en un gran caldero de cobre, llamado *péle*, colocado sobre el fuego y vigilado de forma constante para mantener una temperatura regular. A lo largo de veinticuatro horas, los trozos de manzana se van incorporando poco a poco al mosto, removiendo sin descanso para evitar que se peguen y se quemen. Esta acción de remover, conocida como *ramaouger* en galo, se realiza con un *ribot*, una herramienta de madera de mango largo con una rasqueta ovalada. El proceso concluye cuando la mezcla alcanza el punto adecuado, momento en el que el *ribot* puede mantenerse erguido en el centro del caldero, lo que corresponde aproximadamente a 73 grados Brix.

Además de su valor cultural y patrimonial, el *pommé* destaca por su interés nutricional, ya que es rico en fibra alimentaria y aporta vitamina B9, convirtiéndose en una alternativa natural y saludable a los edulcorantes industriales.

Dominic Lagadec



CONFERENCIA SOBRE LAS AOP E IGP DE EUSKAL HERRIA

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP o AOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son sellos públicos oficiales de calidad, reconocidos tanto a nivel europeo como en el marco de las negociaciones internacionales. A diferencia de las políticas de marca privada —regidas por la lógica de la competencia y del mayor poder económico—, estas figuras permiten que los actores con menor capacidad individual accedan a un reconocimiento colectivo y a una protección jurídica sólida, basada en el interés general y en el vínculo con el territorio.

Las AOP y las IGP anclan la producción a un espacio geográfico concreto, de manera indelegable, y se sustentan en pliegos de condiciones comunes que establecen reglas claras y derechos compartidos para todos los operadores del sector. En territorios complejos o frágiles, estas especificaciones no deben enten-

Uno de los efectos esperados de la AOP Euskal Sagardoa es impulsar un retorno progresivo hacia la autoproducción local de fruta, reforzando así la soberanía agrícola

derse como una carga administrativa, sino más bien como un auténtico cuaderno de oportunidades, capaz de estructurar el sector, generar valor añadido y reforzar la cohesión local.

En este contexto, el año 2025 ha marcado la presentación para su reconocimiento de la AOP Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque – Euskal

Sagardoa. Se trata de la primera AOP transfronteriza a escala europea, un hito que consolida un vínculo cultural y productivo común en torno a la manzana y a su transformación en las bebidas tradicionales elaboradas y comercializadas en Euskal Herria.

Esta AOP abarca tres tipologías de sidra, reconocidas en un marco normativo compartido:

– **Sidra natural:** Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque perlant – Euskal Sagardoa.

– **Sidra gazi-goza (sin gas),** conforme a la normativa francesa vigente: Euskal Sagardoa gazi-goza / Sidra del País Vasco gazi-goza / Cidre du Pays Basque acidulé – Euskal Sagardoa gazi-goza.

– **Sidra efervescente:** Euskal Sagardoa aparduna / Sidra espumosa del País Vasco / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille – Euskal Sagardoa pindartsua.

En la actualidad, una parte significativa de la manzana utilizada se importa desde fuera de Euskal Herria. No obstante, uno de los efectos inmediatos esperados de esta AOP es impulsar un retorno progresivo hacia la autoproducción local de fruta, reforzando la soberanía agrícola, la economía del caserío y la coherencia territorial de la sidra vasca.

Aprovechamos esta ocasión para poner en valor la excelencia de la cultura agrícola y agroalimentaria del territorio históricamente conocido como Euskal Herria, un espacio donde el saber hacer campesino, la diversidad de paisajes y el arraigo al caserío han dado lugar a productos de reconocido prestigio. En función de su ubicación, muchos de nuestros caseríos pueden acogerse a figuras de calidad oficiales —DOP/AOP e IGP— que garantizan el origen, la trazabilidad y la singularidad de sus producciones. De hecho, se estima que más del 50% de los caseríos ya se amparan en una o varias de estas denominaciones.

En Navarra, esta tradición se expresa, por ejemplo, en productos tan emblemáticos como el Aceite de Navarra, los Pimientos del Piquillo de Lodosa, el Queso Roncal o la Chistorra de Navarra, sin olvidar la relevancia del sector vitivinícola con sus denominaciones de origen y vinos de pago. Estos sellos reflejan una agricultura diversa, adaptada al territorio y profundamente ligada a su identidad.

En Iparralde, en la vertiente occidental de los Pirineos Atlánticos, la calidad agroalimentaria se manifiesta en producciones como el Ossau-Iraty, el Piment d'Espelette, el Jambon de Bayonne o los vinos de Irouléguy, así como en la sidra vasca, hoy en proceso de reconocimiento. Son ejemplos de una economía rural viva, basada en razas locales, variedades tradicionales y prácticas respetuosas con el entorno.

Por su parte, en Euskadi, destacan los distintos txakolis con denominación de origen, la Euskal Okela o el Pimiento de Gernika, productos que simbolizan la estrecha relación entre el caserío, el paisaje atlántico y una gastronomía de proyección internacional.

Más allá de las DOP/AOP e IGP, existe además una amplia red de marcas colectivas y sellos de calidad, tanto profesionales como públicos —Eguzki, Herriko Ogia, Herriko Haragia, Eusko Label, Idoki, entre otros—, que refuerzan este compromiso con la excelencia. Todo ello hace que, afortunadamente, Euskal Herria sea hoy reconocida de facto como una auténtica marca de calidad a escala mundial.

Dominic Lagadec



UDAZKEN ZAPOREZ: PROPUESTA PARA DISFRUTAR DE LA ÉPOCA DE LA COSECHA DE MANZANA

Bajo el lema **Udazken Zaporez**, del 18 de septiembre al 2 de noviembre se celebraron en Astigarraga diversas actividades para disfrutar de la época de la cosecha de la manzana: **XXV Sagar Uzta la fiesta de la manzana, talleres de elaboración de mosto en familia en Sagardoetxea y del dulce bretón 'pommé', concurso y degustación de pintxos elaborados con manzana, catas guiadas, etc.**

Programa

Udazken Zaporez arrancó el jueves, 25 de septiembre, con el **Concurso y degustación de pintxos** elaborados con manzana y sus derivados. 12 establecimientos hosteleros de Astigarraga participaron en esta iniciativa que va cobrando cada vez más fuerza en la localidad. El sábado 27 se organizó la **'Sagar-bira'**, un paseo en familia por Santiagomendi. Además, a lo largo de esta jornada, la Plaza de los Fueros acogió una exhibición de la **elaboración del tradicional 'pommé'** de dulce de manzana al estilo bretón, de la mano de la asociación Les Ramaougeries de Pommé de Bretaña. Asimismo, se ofreció un taller para familias y un **intercambio con dantzaris de Boiro**.

El programa del día de **Sagar Uzta** comenzó con una diana a cargo de Txirriskla Txistulari Taldea. A continuación, las familias pudieron recolectar manzanas en el manzanal de Sagardoetxea. Una kalejira por las calles del pueblo nos llevó hasta la plaza, y paralelamente, se realizó el denominado Rally Fotográfico Sagar Uzta. Exposición y degustación de manzanas, degustación de sidra y mosto, demostración de injertos, taller de dibujo de manzanas de la mano de Astigarte, venta de productos de los caseríos locales y trikitaris fueron los ingredientes principales de la Feria de la manzana (11:30-14:00). Los trabajos del lagar en el "caserío" (recogida, triturado y prensado de la manzana con la participación de las familias) se iniciaron a mediodía, dando paso a la Sagar dantza y la Kirikoketa (13:00). Uno de los momentos más esperados de la jornada fue, sin duda, el de la topa popular (13:30) con el **primer**

mosto de la cosecha 2025, que llegó a ritmo de txalaparta. La tarde del domingo adquirió un tinte deportivo, con dos partidos de pelota: en juveniles, la pareja formada por Osés-Galarraga se enfrentó a Otaegi-Olano. En el segundo partido de la tarde, se midieron las parejas profesionales formadas por Exposito-Bikuña y Senar-Lizeaga.

Además, en el marco de la fiesta Udazken Zaporez 2025, se organizaron **talleres de elaboración de mosto para familias** los fines de semana de octubre y durante el primer fin de semana de noviembre. El 17 de octubre se ofreció una **cata guiada de sidras locales e internacionales** en Sagardoetxea. En esta degustación especial, se analizaron y degustarán sidras de diferentes países clasificadas en las categorías del Concurso del Sagardo Forum. De la mano de Haritz Rodríguez, conocido como cidezale y sommelier certificado en sidra, se pudo realizar un viaje sensorial por tierras de Euskal Herria, y también por otros rincones del mundo como Galicia, Madeira, Austria, Bretaña, Noruega, Francia o Italia.

Un Udazken Zaporez muy participativo

Cada vez es mayor la importancia que adquiere la cultura de la manzana durante la época otoñal. Muestra de ello es la participación de los grupos culturales de Astigarraga, el Ayuntamiento, los bares y varios promotores en todas las actividades programadas. Mencionamos, a continuación, los nombres de algunos agentes y asociaciones de la localidad que participan de forma activa en estas jornadas: Txirriskla Txistulari Taldea, Goldea Herri Kirol Batzordea, Astigarte, Gure Izarra, Zipotza Kultur Elkarte, Xaguxar Aisialdi Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Astigarragako Baratz Elkarte, Buruntzaldeako AEK Euskaltegia, Astigar E.O.E. Dantza Taldea, Erbitegi Etxeberri Txalaparta Taldea, Mundarro Kirol Elkarte... Un cálido agradecimiento a tod@s ellos por participar, colaborar y, sobre todo, por disfrutar de Udazken Zaporez cada año.





FRAISOROKO LABORATEGIAREN PAPERA SAGARDOAREN KALITATEAN: ANALISI FISIKO-KIMIKOAK ETA SENTSORIALAK SEKTOREAREN ZERBITZURA

Fraisoroko Nekazaritzako Kalitate eta Berrikuntza Laborategia funtsezko pieza bihurtu da gaur egun lurraldean ekoiztutako sagardoaren kalitatea eta tipikotasuna bermatzeko. Bere jarduera bi arlo osagarriren bidez gauzatzen da: analisi fisiko-kimikoak eta dastatze analisiak, sagardo bakoitzaren egoera, egokitasuna eta profila modu objektiboan baloratzeko aukera ematen dutenak merkatura iritsi aurretik.

Berme teknikoak: akreditazioa eta metodologia

Fraisoroko laborategia UNE-EN ISO/IEC 17025 arauaren arabera akreditatutako laborategia da, eta horrek ziurtatzen du erabiltzen dituen metodoak, prozedurak eta kontrol-sistemak nazioarteko estandar zorrotzekin bat datozela. Akreditazio horrek balio berezia ematen die emaitzei, eta sagardotegi askok erabiltzen dituzte beren loteak egiaztatzeko erreferentzia gisa.

Laborategiaren lanak protokolo zorrotzak jarraitzen ditu: laginen harrera-kontrola, trazabilitatea, ekipamenduen kalibrazio erregularra eta metodo analitikoaren etengabeko balioztatzea. Kalitate-marken baitako sagardoetan, hala nola Euskal Sagardoan eta Gorenak sagardoetan, analisi hauek derrigorrezkoak dira botilaratu aurretik, produktuak segurtasun eta kalitate maila egokia duela bermatzeko.

Analisi fisiko-kimikoak: oinarri zientifikoa

Sagardoaren ebaluazioaren lehen urratsa analisi fisiko-kimikoa da. Bertan, produktuak duen oreka,

egonkortasuna eta zuzentasuna ezagutzeko ezinbesteko parametroak neurtzen dira: alkohol-gradua, pH-a, azidototasun totala eta lurrunkorra, azukrea, anhidrido sulfurosoa, dentsitatea, eta hartzidurarekin lotutako konposatu lurrunkorrak, besteak beste.

Aurten egin den formakuntza prozesu bati esker, 2026an zortzi dastatzaile berri guztiz prestatuta egotea aurreikusten da

Analisi horiek laguntzen dute sagardoak eduki ditzakeen desbideratze teknologikoak antzematen, hartziduren garapen egokia egiaztatzen eta araudiak ezartzen dituen mugak betetzen direla ziurtatzen. Gainera, baldintza fisiko-kimikoak betetzen dituzten laginak

soilik igarotzen dira sentsorialera; horrela bermatzen da panelak egoera egokian dauden produktuak bakarrik baloratzeko dituela.

Dastatze-panela: objektibotasuna, berritzea eta kalitatea

Fase fisiko-kimikoa gainditu ondoren, sagardoak Fraisoroko dastatze-panelaren balorazio sentsoriale-
ra pasatzen dira. Panel hau sektorearentzat bereziki prestatutako dastatze talde batek osatzen du, eta adostutako metodo analitikoko irizpideak aplikatzen



ditu. Ebaluazio-fitxak hiru fase jasotzen ditu: ikusmenezkoa, usaimenezkoa eta dastamenezkoa; eta intentsitatea, tipikotasuna, konplexutasuna, iraunkortasuna eta gorputza eta oreka bezalako atributuak neurtzen dira. Dastatzea itsuan egiten da, baldintza kontrolatuetan eta ordena zehatzarekin, emaitzak alderagarriak eta fidagarriak izan daitezzen.

Azken urte honetan, panelak aldaketa esanguratsua izan du: dastatzaile berriak izan dira, tartean sagardogile gazteak, ikuspegi freskoa eta prestakuntza espezializatua ekartzen dutenak. Belaunaldi berritze honek panelaren kalitatea sendotzen du, eta onura zuzena dakar sagardotegientzat, beren eguneroko lanarekin eta garapen teknologikoarekin lerrokatzen delako.

Aipatzekoa da, gainera, panelaren zabaltzea ez dela erabaki isolatua izan: bai Jatorri Deiturak bai sagardotegiek berariaz eskatu dute panela handiagoa, anitzagoa eta sektorearen errealitatearen ordezkarriagoa izatea. Horri esker, panelak gaitasun handiagoa eta aberastasun tekniko handiagoa lortu du ebaluazio sentsorioletan.

Zerbitzu estrategikoa sagardotegientzat

Analisi fisiko-kimikoen eta sentsorialen arteko elkarlanari esker, Fraisoro laborategia, sagardotegientzako aliatu tekniko bihurtu da. Aurtengo kanpainan, ia 500 sagardo aztertu dira sentsorialki, eta 4.000 lagin inguru fisiko-kimikoki, guztira 30.000 determinazio analitiko baino gehiago eginez. Datu horiek laborategiak sektorearentzat duen lan-bolumenaren eta garrantziaren adierazle argia dira.

Aurtengo kanpainan ia 500 sagardo aztertu dira sentsorialki, eta 4.000 lagin inguru fisiko-kimikoki, guztira 30.000 determinazio analitiko baino gehiago eginez

Analisi horiei esker, sagardotegiek aukera dute nahasketak fintzeko, sagardoaren bilakaera kontrolatzeko eta lote bakoitzak merkatuaren eskakizunei erantzuten diela ziurtatzeko. Urtez urte jasotzen diren datuek, gainera, ikuspegi orokor baliotsua ematen dute kanpainari buruz, eta kalitate-joerak identifikatzen laguntzen dute.

Fraisororen, sagardotegien, Gorenaken eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren arteko lankidetzak, era berean, kalitate-marken sendotzea ahalbidetu du eta metodologia bateratuak ezartzen lagundu du, lurraldeko sagardoaren nortasuna indartuz.

Ondorioa

Fraisoroko Laborategiak zientzia, teknologia eta analisi sentsoriala uztartzen ditu sagardoaren ebaluazio sistema integrala eskaintzeko. Aurtun panelaren berritze eta gaztetzeak indartu duen lan horrek produktuen kalitatea, segurtasuna eta koherentzia bermatzen ditu. Lurraldearekin hain lotuta dagoen edari baten kasuan, laborategi espezializatu eta panel akreditatu eta eguneratu bat edukitzea balio estrategikoa da, sektorearen lehiakortasuna eta prestigioa sendotzen dituena.

Agurtzane Andueza, Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategiko zuzendaria



2025 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

