

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**“XXVIII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA”.**  
**2021eko martxoaren 24an.**

**Prensa Dossierra**  
**#sagardoberria**

## **Kontaktua:**

Leire Alkorta (Prensa arduraduna)  
943 550 575  
info@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)

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

## EGITARAUA

### XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna 2021

**Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, martxoaren 24an XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna 2021 ospatuko da sagardo berria, sagardotegietarako ezarritako protokoloa eta sagardoaren kulturarekin lotutako aisialdiko eskaintza aurkezteko. Aurtengo gonbidatuak ETB2-ko "A bocados" saioko Ander Gonzalez eta Gabriela Uriarte izango dira.**

Covid-19aren baitan ezarritako segurtasun neurriak bermatzeko, Astigarragako Erribera Kultur Etxe berrian **prentsurrekoa** ospatuko da eguerdiko **12:30etan**. Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko lehendakaria buru izango da Eusko Jaurlaritza, Gipuzkoako Foru Aldundia eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko ordezkariekin batera, eta bertan, aurtengo **sagardo berria** eta sagardoaren kulturako esperientzien sustapenerako **bideoa** aurkeztuko dira.

Pandemiak markatutako ezohizko sagardotegi denboraldi honetan, atzera begira jarri eta iraganeko ohiturak gura ekarri nahi ditugu. Izan ere, XIX. mendean eta XX. mendean hasiera arte, Astigarraga eta Hernani modan zeuden beren sagardotegiengatik. Herritarren aisialdirako guneak ziren eta ohikoa zen bertan bertsolariak zein kanpoaldean tokan edo bolotan jolasten zebiltzan koadrilak topatzea. Tranbia erabiliz, Donostiako jende asko gerturaten zen Aste Santuan eskualdeko sagardotegietara eta sagardo berria kupeletatik dastatzen hasten ziren edalontzi nahiz pitxerretan. Sagardoa kupel berri batetik dastatzen hasteko ohitura hura *Txotx berri* bezala ezagutzen zen.

Aurten sagardotegiak pandemiak ezarritako segurtasun neurrietara egokitu eta sagardo berria pitxerretan dastatzen ematen dute. Eraberean, aisialdiko eskaintza osatzeko, Astigarragan kokatzen den **Sagardoetxea Museoak** plan bereziak prestatu ditu Aste Santu honetan sagardoaren kulturaz gozatzeko: museoetako bisita kulturalak, natur inguruneetako oinezko ibilbideak, sagardotegi nahiz jatetxeetako otorduak, sagardo nahiz pintxo dastaketak, ibilaldiak bizikleta elektrikoan, etab.

Aste Santuko jai egunak une egokiak izan daitezke familian, bikotearekin edo lagun artean gure sagardoaren kulturaz gozatzeko. Horregatik, prentsurreko honetan aurtengo **sagardo berria** eta sagardoaren kulturako esperientzien sustapenerako **bideoa** aurkeztuko dira.

#### Protagonista izan ziren...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.  
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.  
1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.  
1997, Julian RETEGI pilotaria.  
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.  
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.  
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fi sikaria.  
2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.  
2002, Martín FIZ lasterkaria.  
2003, Abraham OLANO txirrindularia.  
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.  
2005, Ainhua ARTETA sopranoa.  
2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.  
2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.

2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.  
2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.  
2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.  
2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.  
2012, Julian IANTZI aurkezlea.  
2013, LA OREJA DE VAN GOGH taldea.  
2014, KALAKAN taldea.  
2015, LOREAK filmeko protagonistak.  
2016, ARITZ ARANBURU surflaria.  
2017, ENEKO ATXA sukaldaria.  
2018, ALBERTO INURRATEGI mendizalea.  
2019, OLATZ ARRIETA kazetaria.  
2020, IZARO abeslaria.

## “A BOCADOS” SAIOA XXVIII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

**ETB2-ko “A Bocados” saioko Ander Gonzalez eta Gabriela Uriarte izango dira XXVIII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatuak.**

“A bocados” ETB2ko eguneroko sukaldaritza saioa da. Bertan, errezetak, erreportajeak eta ohitura osasungarriak lantzen dira; saioko gidariak diren Ander Gonzalez sukaldariak zuzenean plater ezberdinak prestatzen dituen bitartean, Gabriela Uriarte nutrizionistak janaria modu osasungarrian prestatzeko nahiz elikadura osasungarria izateko gomendioak ematen ditu.



**Ander Gonzalez**, donostiarra, Astelena 1960 tabernako sukaldean hazitakoa da. Luis Irizar Sukaldaritza Eskolan sukaldaritza formakuntza jaso ostean, Astelena jatetxea ireki zuen 1997an kalitatezko lehengaiekin egindako jakien gozamenerako. Orduz geroztik, jatetxeko lanak Basque Culinary Center-eko eskola ordu nahiz telebistako saioekin uztartzen ditu.

Bere telebistako ibilbidea duela urte batzuk hasi zen *Sukaldari* lehiaketarekin, bertan epaimahai izan zelarik. Ondoren *No es país para sosos* saioa etorri zen, Ramon Rotetarekin batera. *Historias a bocados* saioarekin Euskal Herrian zehar bidaiatu zuen era guztietako usadioen bila. Gaur egun *A bocados* saioa aurkezten du Gabriela Uriarterekin batera.

**Gabriela Uriarte**, donostiarra, Giza Elikadura eta Dietetikan graduatu zen Nafarroako Unibertsitatean. *Sin dieta*

*para siempre* liburuaren egilea, bere Donostiako GU gunetik kalitatezko produktuekin egindako elikadura osasungarria defendatzen du. Gaur egun, *A bocados* saioaren aurkezlea da.

## SAGARDOA

### Izaera eta gorputz ederreko sagardoa

**2020eko uztarekin 8 bat milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 2 milioi litro inguru bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 42k, Bizkaiko 4k eta Arabako 2k.**

Aurtengo uzta iazkoaren herena izan da, baina txikia izan arren, izaera handikoa izan da.

#### Sagardo dastaketa:

- Aurtengo sagardo berria izaera eta gorputz handiko sagardoa da.
- Kolore horixka eta fruta usaina duen sagardoa da.
- Txinparta fina du eta ahoan biribila da.
- Konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa.

## SAGARRA

### Uzta txikia baina izaera handikoa

**Aurreko urtearekin alderatuta, sagarraren ekoizpena nabarmen txikiagoa izan da. Sagasti askotan sagarraren erorketa handia izan da udako lehorteak, eguzki kolpeak eta sagar arrak eragindako kalteen ondorioz. Bestalde, leku askotan sagarren kalibrea txikiagoa izan da, uda bero eta lehorraren ondorioz. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 480 hektarea inguru eta 248 sagargileren bi milioi kilo pasa sagar erabili da.**

Hogeigarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti ezberdinetako sagarren egoera ezagutzeko. Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

#### 2020ko sagar uztaren ezaugarriak:

- Ekoizpena txikia baina izaera handikoa izan da.
- Aurreko urtearekin konparatuta heldutasuna astebete inguru atzeratuagoa etorri da eta sagarrondo beraren barruan ezberdintasun handiak izan dira heldutasun mailari dagokienez.
- Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak, batzaz beste 11,9 °Brix ditu, aurreko urtean baino 1,4 puntu altuagoa.
- Almidoiaren erregresioa 2,9ko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino 0,6 puntu baxuagoa.

## SEKTOREA

### Sagardoaren kalitatearen garapena.

**Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 153,66 hektarea landatu dira eta 1.532.273,06€-ko diru-laguntzak onartu dira. Honetaz gain, Fraisoro Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apostuarena ere.**

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatu dituen diru-laguntza deialdiei esker, **153,66 hektarea landatu dira** dagoeneko. Makinariari dagokionean, 144.521,22€-ko diru-laguntzak onartu dira, eta sagasti landaketarako, guztira 1.387.751,84€. Hau da, **2016an hasita, 1.532.273,06€-ko diru-laguntzak onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.**

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden **Euskal Sagardoa** nahiz **Gorenak** bi kalitatezko marken eta marka hauek gabeko sagardoak azterketa fisiko-kimikoak eta zentzumen-analisiak egiten dira bertan; izan ere, laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua.

2020eko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Laborategian **5.800 lagin** (muztioak, hartxidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratze puntuan zeuden sagardoak...) aztertu ziren fisiko-kimikoki, 43.000 determinazioekin.

Eraberean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigilura bideratutako sagardo naturalaren **650** bat lagin dastatu dira.

Fraisoro Laborategia **estatu guztian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra** da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzeko.

## NABARMENTZEKO ALBISTEAK:

### Sagardoetxeak 15. urteurrena ospatuko du 2021an

**Sagardoetxea sagardoaren kultura mantendu nahiz sustatzeko lanetan aritu da 2006ko irailean bere ateak ireki zituenetik. 2021 urtean, eskaintza berezia eskainiko die herritar nahiz bisitari guztiei.**



15 urtetako ibilbidearen ostean, hainbat emaitza lortu ditu Sagardoetxeak. Orain arte egindako ibilbidea egonkortuta, Sagardoetxea etorkizuneko erronkei aurre egiteko prest dago eta bere urteurrena ospatzeko antolatuko duen jardueretako bat, sagardoaren historia mintzagai izango duen **"Sagardoa historian zehar" aldi baterako erakusketa** izango da. Erakusketa honek sagardogintzak gaur egunera arte izan duen bilakaera erakutsiko du, sagardotegiak eta aisialdia elkarrekin lotzen diren XX. mendea azpimarratuz.

Historian zeharko sagardogintzaren ibilbidea erakutsiko duen aldi baterako erakusketa honetaz gain, Sagardoetxeak **munduko herrialde ezberdinetako sagardoaren historia bilduko duten nazioarteko panelak** aurkeztuko ditu. Besteak beste, Asturias, Euskal Herria, Estatu Batuek, Britainia eta Ingalaterra bezalako herrialdeetan sagardogintzak izan duen bilakaera historiakoa aurkeztuko da, tokian tokiko hizkuntza ezberdinak erabilita: euskara, gaztelania, asturiarra, bretoa, frantsesa eta ingelesa.

Sagardoetxeak sagardoaren kulturarekin erlazionatutako ondareari egindako ekarpenek ere beren lekua izango dute urteurrenean eta Sagardoetxeak sortu eta urteetan aberastu duen **Sagarra eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroaren aurkezpena** burutuko du. Mota ugariak funtsak biltzen dira bertan (liburuak, aldizkariak, foiletoak, kartelak, dosierak, hemerrotekako albisteak, dokumentu historikoak, bideoak, argazkiak, etab.) eta sagardoaren kulturarekin erlazionaturiko informazioa behar duten ikertzaile, sagardozale, ikasle zein hiritarren eskura dagoen zerbitzu publikoa eskaintzen du: <http://www.sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/eu/>

## IV. Sagardo Foruma, nazioartera begira

**2021eko azaroaren amaieran IV. Sagardo Foruma ospatuko da eta aurreko edizioan bezala, 4 arlotan egituratuko da: sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak, sagasti nahiz sagardotegietara bisitak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka.**



Sagardo Forumak euskal sagardoaren kultura nazioartean kokatzeko funtzio garrantzitsua bete du orain arte, gure mugetatik haratago sagardoaren kultura ezagutzara eman, nazioarteko harremanak sendotu eta nazioartean sagardoa ekoizten duten herrialde edo norako ezberdinekin osatutako *Ciderlands* sarea osatzera iritsi arte.

Sagardoaren nazioartekotzean beste pauso bat emanaz, 2021eko azaroaren amaieran **Sagardo Forumaren IV. edizioa** ospatuko da, honakoak barne-hartuz: sagarra, sagardoa nahiz sagardoaren kultura, turismoa eta gastronomian oinarritutako diren jardunaldi teknikoak; hizlari eta sektoreko adituek gidatutako txangoak, bisitak eta jardura praktikoak; Nazioarteko Sagardo Lehiaketa; eta mundu osoko sagardoak ezagutu eta dastatzeko aukera eskainiko duen Nazioarteko Sagardo Azoka.



## 2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA

### Mila urteko usadioa

Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

### MUSEO + SIDRERÍA

#### Una tradición milenaria

Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/ cena en sidrería.

## 3 SAGARBIKE

### Bizikletan ibilaldia eta gastronomia

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarragara + Sagardoetxea Museoa + Sagardo eta pintxo dastaketa.

### SAGARBIKE

#### Paseo en bicicleta y gastronomía

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagardoetxea + Degustación de sidra y pintxos.

## 4 SAGARDOA ETA ITSASOA

### Bidaia harrigarria

Aquarium/Albaola + Itsasontzian ibilaldia + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

### LA SIDRA Y EL MAR

#### Un viaje sorprendente

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

## 5

### SAGARTREKKING

#### Xenda zaletasuna eta ibilaldiak

Santiagomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidaririk gabe) + Sagardo dastaketa Sagardoetxea Museoa.

### SAGARTREKKING

#### Senderismo y paseos

Camino de la sidra por Santiagomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

## 6

### SAGARDOA ETA GAZTA

#### Euskal Herriko egiazko zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

### LA SIDRA Y EL QUESO

#### El auténtico sabor del País Vasco

Visita a una quesería + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

## 7

### HISTORIADUN HERRIAK

#### Sagardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardo dastaketa Sagardoetxean.

### PUEBLOS CON HISTORIA

#### Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagardoetxea.

## 8

### CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA

#### Euskal artea eta ohiturak

Chillida Leku + Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

### CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA

#### El arte y las tradiciones vascas

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/cena en sidrería.



## Sagardoaren Lurraldea

**Sagardun turismoaren bitartez Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapen soziokulturala egiten duen Partzuergo publiko-pribatua da.**

### Partzuergokideak:

#### Udalak

Astigarragako Udala



Astigarragako Udala

#### Elkarte sektorialak

- Garlia
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

#### Talde kulturalak

- Astigar E.O.E.
- Gure Izarra
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Mundarro Kirol Elkartea
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar Aisialdi Elkartea
- Zipotza Kultur Elkartea

### Lankidetzak hitzarmenak:

#### Elkarte sektorialak

Sagardo Mahaia:

- Alorrene sagardotegia (Astigarraga)
- Altzueta sagardotegia (Hernani)
- Barkaiztegi sagardotegia (Donostia)
- Begiristain sagardotegia (Ikaztegieta)
- Egi-luze sagardotegia (Errenteria)
- Gartziategi sagardotegia (Astigarraga)
- Gaztañaga sagardotegia (Andoain)
- Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga)
- Isastegi sagardotegia (Tolosa)
- Olaizola sagardotegia (Hernani)
- Sarasola sagardotegia (Asteasu)
- Zapiain sagardotegia (Astigarraga)
- Zelaia sagardotegia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Aialde Berri sagardotegia (Usurbil)
- Akarregi sagardotegia (Hernani)
- Ekain sagardotegia (Zestoa)
- Goiko Lastaola sagardotegia (Hernani)
- Itxas-buru sagardotegia (Hernani)
- Larre-gain sagardotegia (Hernani)

#### Nekazalturismo elkarteak

Nekatur, Nekazalturismoa Elkartea.

### Nongo kide da:

- Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea
- Donostia Turismo
- Euskadi Gastronomika
- Euskal Kostaldeko Museoen Sarea
- Ciderlands, Makers & Lovers
- Euskadi Familia Turismoa