

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

III. Sagardo Forum

Azaroak 21-22-23-24-25

Orona Ideo (Hernani) & Kursaal (Donostia)

Prensa dosierra

Kontaktua:

Leire Alkorta (Prensa arduraduna)

943 550 575


info@sagardoforum.eus

www.sagardoforum.eus

#SagardoForum2019

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

 www.twitter.com/sagarlur

 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea



III. Sagardo Forum

Azaroak 21-22-23-24-25
Orona Ideo (Hernani) - Kursaal (Donostia)



Mundu osoko sagardogile adituak batuko dira Sagardo Forumen

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **2019ko azaroaren 21-25ean III. SAGARDO FORUM** ospatuko dugu, sagarrari, sagarraren eratorriei eta sagardoaren kulturari nahiz turismoari buruzko jardunaldiak.

III. SAGARDO FORUMaren barruan, **azaroaren 21-22an jardunaldi teknikoak** egingo dira Hernaniko Orona Ideon. Bertako eta nazioarteko **21 profesionalak** sagardoaren munduak azken urteotan bizitako bilakaera eta egungo egoeraren inguruko ezagutza orokorra partekatuko dute hiru ardatz tematikotan antolatuta: **sagarra, sagardoa eta sagardotegiak baliabide turistiko gisa**.

Era berean, III. SAGARDO FORUMak barne hartuko du **II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, azaroaren 23an** Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian ospatuko dena. **14 herrialdetako 190 sagardok** eman dute izena. Mundu osoko dastatzaile ospatsuek (sommelierrak, enologoak, chefak, kazetariak, gastronomia bloggerrak, etab.) hainbat sagardo mota dastatuko dituzte aurkeztutako onenak aukeratzeko **9 kategoriatan** sailkatuta: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, apfelweina, zaporetako sagardoa eta udardoa, «premium» sagardo aparduna, sagardo modernoa eta izotzezko sagardoa. Sari banaketa **azaroaren 25ean** egingo da Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian, 10:30ean.

Aurten, berritasun gisa, III. SAGARDO FORUMaren barruan, **Nazioarteko Sagardo Azoka** bat ere aurrera eramango da, **azaroaren 24-25ean**, Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian. Azoka publiko orokorrari (azaroak 24) nahiz publiko profesionalari (azaroak 25) zuzendua dago. Bertan, izotzezko sagardoak, zaporetakoak, lupulatuak edota apfelwinea dastatzeko aukera izango da; baita ezagunagoak diren Euskal Sagardoa Jatorri Deitura dutenak ere.

Euskal sagardotegien berezigarri den txotx errituaz gozatzeaz gain, hainbat **txangok** osatzen programa: Chillida Leku, Sagardoetxea, Albaola, pintxo tourra, zesta punta partida Galarreta Jai-Alai frontoian, eta sasoiko nahiz udazken kutsuko afari tematikoa bertako eta nazioarteko sagardoek lagunduta Basque Culinary Center-en.



Egitaraua

2019/11/21 (Osteguna)
Fundazioa Eraikina · Auditorium

09:00 - 09:15 Akreditazio eta dokumentazio banaketa.

09:15 - 09:30 Ongietorria eta irekiera instituzionala.

Gaia: Lehengaia: Sagarraren laborantza eta kultura.

Moderatzailea: Félix San Sebastián (Fruitel-eko presidentea).

09:30 - 09:50

Sagarraren jatorria.

Catherine Peix (Frantzia), ALMA Elkarteko arduraduna.

09:50 - 10:10

Sagargintza organikoa munduan.

Josef Telfser (Italia), Laimburg Ikerketa Zentroko Nekazaritza Ekologikoa lantaldeko kidea.

10:10 - 10:30

Sagarraren adierazpena bere produktu hartzitetan.

Rémi Bauduin (Frantzia), Frantziako Sagardo Ekoizpenen Institutuko (IFPC) eraldaketa arduraduna.

10:30 - 10:50

Tokipomes y polinizazio proiektuen aurkezpena.

Carlos Miranda (Nafarroa), Nafarroako Unibertsitate Publikoko (UPNA) Agronomia, Bioteknologia eta Elikadura departamentua.

10:50 - 11:10

Sagarrondoaren dibertsitate genetikoaren Europa.

Jorge Urrestarazu (Nafarroa), Nafarroako Unibertsitate Publikoko (UPNA) Frutikultura eta bitikultura aurreratua ikerketa taldeko kidea.

11:10 - 11:40 Atsedena

Gaia: Sagardoaren turismoa: Txotx esperientzia

Moderatzailea: Aitor Buendía (Radio Euskadi eta Radio Vitoriako 'La Ruta Slow' saioaren gidaria).

11:40 - 12:00

Sagardotegietako esperientzia.

Mikel Garaizabal (Euskadi), Ardo eta sagardo kulturaren dibulgatzailea, enologoa eta sommelieria.

12:00 - 12:20

Sagardotegiaren eragin sozioekonomikoa Euskadin.

Lander Imaz (Euskadi), Basquetour-eko produktu arduraduna.

12:20 - 12:40

Familia turismoa sagardotegietan.

Nekane Igarriz (Euskadi), Hagoos bidaiaren agentziako ordezkaria.

12:40 - 13:00

Sagardotegien sustapen digitala.
Iñaki Lakarra (Euskadi), Mondragon Unibertsitateko informatika arduraduna.

13:00 - 13:30

Mahai ingurua.
Mikel Garaizabal, Lander Imaz, Nekane Igarriz eta Iñaki Lakarra.

13:30 - 13:45

Sagarrarekin eta sagar eratorriekin egindako produktuen showcooking-a.
Ronan Lagadec (Lapurdi), Baionako Monsieur Txokola tailerreko txokolategilea; eta Rafael Gorrotxategi (Euskadi), Gozogilea eta txokolategilea.

2019/11/22 (Ostirala)
Fundazioa Eraikina · Auditorium

Gaia: Sagardoaren dibertsifikazioa munduan.

Moderatzailea: Xabier Kamio (AZ3ko enologoa).

09:30 - 09:50

Saccharomyces y ez-Saccharomyces legamien erabilerak sagardoan dituen eraginak, nitrogeno organikoa gehitzeak eta botilan hartitzeak dituzten efektuak.
Lorenza Conterno (Italia), Laimburg Ikerketa Zentroko Hartzidura eta Destilatze taldeko sagardo eta garagardo destilatuen arduraduna.

09:50 - 10:10

Keeving-a: Sagardoa egiteko prozesu berezia.
Martin Berkeley (Ingalaterra), Somerset konderriko Pilton Cider enpresaren jabea.

10:10 - 11:10

Mahai ingurua. Sagardo naturalaren interpretazioa Estatu Batuetan.
Ryan Burk, Angry Orchard-eko ekoizpen burua; Darlene Hayes, idazlea y pomologoa; Gregory Johnson, Anxo Cidery-ko ekoizpen burua; eta Eduardo Coto, Guerrilla Imports-eko kudeatzailea.

11:10 - 11:40 Atsedenaldea.

Moderatzailea: Haritz Rodríguez (Marketing aholkularia eta sagardozailea CIDERZALE).

11:40 - 12:00

Londreseko lehen sagardotegiko esperientzia.
Roberto Basilico (Ingalaterra), Hawkes sagardotegiko ekoizpen arduraduna.

12:00 - 12:20

Armagh-eko esperientzia.
Sara McGeary (Ipar Irlanda), Armagh, Banbridge eta Craigavon herrien sustapen turistikoa eta marketing teknikaria.

12:20 - 12:40

Labore bakarreko denda.
Jens Becker (Alemania), Apfelweinhandlung dendaren jabea.

**12:40 - 13:00**

Sagardo Akademia.

Gabe Cook (Ingalaterra), Beer&Cider Academy-ren ordezkaria.

2019/11/23 (Larunbata)
Kursaal Kongresu Jauregia

09:00 - 13:00

II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa. Dastatzaileentzako dastaketak.

2019/11/24 (Igandea)
Kursaal Kongresu Jauregia

11:00 - 18:00

I. Nazioarteko Sagardo Azoka. Publiko orokorra.

Nazioarteko sagardoaren dastaketa.

2019/11/25 (Astelehena)
Kursaal Kongresu Jauregia

10:30

II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako sari banaketa.

10:30 - 14:30

I. Nazioarteko Sagardo Azoka. Publiko profesionala.

Nazioarteko sagardoaren dastaketa.

Programa eskuragarri dago Sagardo Forum-en webgunean:<http://www.sagardoarenlurraldea.eus/eu/sagardo-forum/jardunaldi-teknikoak/>**Jardunadietan izena eman** daiteke Sagardo Forum-en webgunearen bidez:<http://www.sagardoarenlurraldea.eus/eu/erreserbatu/sagardo-forum-2/sagardoforum-hitzaldiak/>

II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa



II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa 23an ospatuko da Kursaal Kongresu Jauregian. Europako eta munduko produktu onenak goraiatzeko xede duen ekimenenean **190 produktuk** parte hartuko dute, **14 herrialde**takoak: Espainia, AEB, Italia, Txekia, Polonia, Uruguai, Alemania, Frantzia, Norvegia, Polonia, Eslovakia, Finlandia, Luxenburgo, Herbehereak eta Erresuma Batua. **Sari banaketa 25ean** izango da leku berean, **10:30ean hasita**.

Lehiaketako bederatzi kategoriak honakoak dira:

- Euskal Herrian ekoiztutako sagardo
- Sagardo Natural Asturiarra
- Sagardo Tradizional Frantsesa
- Sagardo Tradizional Ingelesa
- Apfelwein (sagardoa)
- Sagardo berriak
- «Premium» sagardo aparduna
- Zaporetako sagardoa eta Udardoa
- Izoitezko sagardoa

Lehiaketak sagardoa ezagutzera eman nahi dio **ardo, garagardo eta bestelako edarien preskriptoreei**, profesionaltasun handiko balioztatzea ahalbidetuz. Horregatik, lehiaketa Estatuko eta nazioarteko epaileek ebaluatuko dute, besteak beste, BJCP (Beer Judge Certification Program) ziurtagiridunak, sommelierak, enologoak, kazetariak eta ardo, garagardo eta gastronomia blogerrak.

Epaileak:

- Agurtzane Andueza, Fraisoro laborategiko zuzendaria (Gipuzkoa)
- Jesús Armenteros, Lagar Ribela-ko arduraduna (Galizia)
- Rubén Arranz, sommeliera (Espainia)
- Roberto Basílico, Hawkes-eko ekoizpen arduraduna (Ingalaterra)
- Jens Becker, Apfelweinhandlug dendaren jabea (Alemania)
- Martin Berkeley, Pilton Cider-en jabea (Ingalaterra)
- Caitlin Braam, marka estrategia arduraduna Angry Orchard-en (AEB)
- Ryan Burk, Angry Orchard-eko ekoizpen burua (AEB)
- Tano Collada, enologoa (Asturias)
- Franz Egger, Floribunda-ren jabea (Italia)
- David Gago, BJCP ziurtagiridun epailea eta craft kulturaren dibulgatzailea (Espainia)
- Maialen Gincerain, Sidras Zelaia-ko ekoizpen eta kalitate arduraduna eta Fraisoroko dastatzaile taldeko kidea (Gipuzkoa)
- Darlene Hayes, idazlea eta pomologoa (AEB)
- Paul Jeitz, Ramborn-en dastatze eta turismo zentruko arduraduna (Luxenburgo)
- Gregory Johnson, Anxo Cidery-ko ekoizpen burua (AEB)
- Xabier Kamio, enologoa eta ardogintza aholkularia AZ3 enpresan (Gipuzkoa)

- Maite Retolaza, Oiharte sagardotegiko jabea eta Fraisoroko dastatzaile taldeko kidea (Gipuzkoa)
- Santi Rivas, 2018ko Espainiako txapelduna taldekako kata itsuan eta Espainiako ordezkaria 2019ko Munduko taldekako kata itsu lehiaketan (Espainia)
- Yolanda Trabanco, Sidra Trabanco-ko marketing eta salmenta arduraduna (Asturias)
- Javier Vázquez, Madrilgo La Canibal tabernaren jabea eta izen bereko garagardo artisauren arduraduna (Espainia)
- Luis Vida, enologoa eta hainbat gida nahiz aldizkari berezitutako kata zuzendaria (Espainia)

Sagardo bakoitzak lortutako puntuak arabera dominak banatuko dira. **Urrea** (45-50 puntu), **zilarra** (38-44 puntu) eta **brontzea** (30-37 puntu). Gainera, kategoria bakoitzean puntu gehien lortzen dituen produktua "Kategoriako onena" izendatuko dute, eta horien artean, "Lehiaketako Onena" aukeratuko dute.

I. Nazioarteko Sagardo Azoka



Azaroaren 24an I. Nazioarteko Sagardo Azoka ospatuko dugu Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian, bertako, Estatuko eta nazioarteko sagardogileen eta sagarraren eratorrien ekoizleen parte hartzearekin.

Postuetan, AEB, Italia, Suedia, Erresuma Batua edota Luxenburgotik etorritako erakusketariak euren sagardoak ezagutarazi eta dastatzeko emango dituzte. Batzuk arrotzagoak izotzezko sagardoa, zaporetakoa, lupulatua edota apfelwinea, kasu; beste batzuk ezagunagoak Euskal Sagardoa jatorri deitura dutenak bezala.

Igandean azokak atek zabalduko dizkio **publiko orokorrari**, sarrerak 10€ balio du eta Sagardo Forum-en webgunean eros daiteke. Astelehena, berriz, **publiko profesionalari** zuzenduta egongo da eta akreditazioa beharrezkoa da sartzeko (antolatzaileekin harremanetan jarri).

Ordutegia:

Igandea, azaroak 24:

Ordutegia: 11:00-18:00

Sarrera: Publiko orokorra, 10€

Astelehena, azaroak 25:

Horario: 10:30-14:30

Sarrera: Akreditatuak (info@sagardoforum.eus edo +34 943 550 575)
Ekitaldiari buruzko informazio guztia eskuragarri dago Sagardo Forum-eko webgunearen
Nazioarteko Sagardo Azoka atalean.
<http://www.sagardoarenlurraldea.eus/eu/sagardo-forum/nazioarteko-sagardo-azoka/>

Txangoak



Egitaraua osatu eta sagardoaren kulturari lotutako eskaintza turistikoa ezagutarazeko,
Sagardoaren Lurraldean ardatzutako lau txango antolatu dira:

Chillida Leku

Bisita gidatua Chillida-Lekun(Hernani), Eduardo Chillida eskultoregilearen obra biltzen duen museoa

Data: Osteguna, azaroak 21, 16:00

Prezioa: 10€

“Sagardoa eta itsasoa”

Bisita gidatua Albola Itsas Kultur Faktorian (Pasaia) eta txotx-aren errittoa Alorrenea sagardotegian (Astigarraga)

Data: Ostirala, azaroak 22, 16:00

Prezioa: 35€

Sagardoetxea + Pintxo tourra + Zesta punta partida

Bisita gidatua Sagardoetxean (Astigarraga), pintxo tourra Donostian eta zesta punta partida Galarretako Jai-Alai frontoian (Hernani)

Data: Larunbata, azaroak 23, 11:00

Prezioa: 35€

Afari tematikoa Basque Culinary Center-en

Afari tematikoa sasoiko eta udazken kutsuko produktuekin, bertako zein nazioarteko sagardoek lagunduta

Data: Larunbata, azaroak 23, 20:30

Prezioa: 50€



Antolatzailea



Kolaboratzaileak



Laguntzaileak



Babesleak

