

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

V. Sagardo Forum
Azaroak 30 - Abenduak 1 eta 2
Erribera Kulturgunea (Astigarraga)
Kursaal (Donostia)

Prensa dosierra

Kontaktua:

Leire Alkorta (Prensa arduraduna)


943 550 575


info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

#SagardoForum2023

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

 www.twitter.com/sagarlur

 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

V. Sagardo Forum

Azaroak 30 - Abenduak 1 eta 2
Erribera Kulturgunea (Astigarraga) - Kursaal (Donostia)



SAGARDO FORUM 2023: sagardoaren nazioarteko topaketa Astigarragara eta Donostiara itzuliko da

- V. SAGARDO FORUMAREN egitarauak jarduera nagusi hauek biltzen ditu: sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka.
- Nazioarteko Sagardo Lehiaketak bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera eskainiko du.
- Cider Week asteak bertako zein nazioarteko sagardoak dastatzeko afariak eta dastaketak hartuko ditu, eta txangoek sagastiak, sagardotegiak zein museoak bisitatzeko aukera eskainiko dute.

Sagardoaren Lurraldeak, sagardoaren kultura sustatzen duen entitateak, azaroaren 30etik abenduaren 2ra Astigarragan eta Donostian (Gipuzkoan) izango den V SAGARDO FORUMA aurkeztu du. SAGARDO FORUMA sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko nazioarteko ekitaldia da. Bere bosgarren edizioan, mundu osoko sagardoaren adituak nahiz sagardozaletak bilduko ditu beraien ezagutzak zein esperientziak partekatu, eta sagardoaren kultura sustatzeko.

Aurten, ohi bezala, Sagardo Forumaren baitan antolatutako jarduerak hainbat lekutan gauzatuko dira, eta horien artean azpimarratzekoak dira jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Cider Week astea.

Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Azoka

Azaroaren 30an, osteguna, 19 herrialdetako (Alemania, Austria, Belgika, Txekia, Chile, Espainia, Estatu Batuak, Euskal Herria, Finlandia, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Letonia, Norvegia, Herbeherak, Polonia, Portugal, Suedia eta Uruguay) 262 sagardok parte hartuko duten IV. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa izango da Kursaal Kongresu Jauregian, Donostian. Epaimahai berezituak bederatzi kategoriatan sailkatutako sagardoak epaituko dituzte edari tradizional honen bikaintasuna eta aniztasuna nabarmentzen dituen lehiaketa honetan.

Abenduaren 2an (larunbata), Kursaal Kongresu Jauregian III. Nazioarteko Sagardo Azoka izango da mundu osoko 24 ekoizlerekin (Italia, Chile, Estatu batuak, Austria, Norvegia, Alemania, Polonia, Erresuma Batua, Frantzia, Espainia, Suedia, Portugal eta Finlandia), eta bertaraten diren bisitariak bertako, nazioarteko zein nazioarteko ehun sagardo baino gehiago dastatzeko aukera izango dute. Bi urtean behingo hitzordu paregabea da zapora nahiz esperientzia berriak bilatzen dituzten sagardoazale guztientzat, dastaketa gidatu bereziak ere izango baitira azokan: "Amerikako sagardoa latan" Paul Vander Heidek (Vander Mill, Estatu Batuak) gidatuta eta "Dastaketa intuizio eta emozioei esker" Virginie Thomasek (Bouscule Tes Sens, Frantzia) gidatuta.

Jardunaldi teknikoak: sagarra eta sagardoaren mundua arakatzuz

Abenduaren 1n, ostirala, jardunaldi teknikoak izango dira Erribera Kulturgunean (Astigarragan), eta bertako zein nazioarteko adituek sagarrari, sagardoari eta sagardoaren kulturari buruzko ezagutzak partekatuko dituzte. Sagardoaren munduak azken urte hauetan izan duen garapena ezagutaraziko duten hitzaldiei esker, eguna edari preziatu honen unibertsoan barneratzeko aukera bikaina izango da.

Jardunaldietan, besteak beste, nazioarteko aditu hauek parte hartuko dute: Catherine Peix dokumentalistak (ALMA elkarteak) "Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria" hitzaldiarekin, zein Jasper Smith (Son of Man) eta Charlie Burt (Anxo Cider) sagardo ekoizleek, nazioarteko sagardoaren esportazioari buruzko mahai-inguruarekin.

Joaquim Carbo (IRTA Mas Badia) edo Francesc Font zein Nuri Madeo (The Regen Academy) bezalako gertuagoko adituek sektoreari buruzko beren ikuspegia zabalduko dute, Amaia Zubeldia (Sagardoa Route), Leire Alkorta (Sagardoaren Lurraldea) eta Haritz Rodriguez (Ciderzale) bertako adituekin batera.

Cider Week eta txangoak: sagardoa biziz

Sagardo Forumaren ospakizunarekin bat eginez, Cider Week antolatu da, azoka egin aurreko astean, azaroaren 23tik aurrera. Aste horretan dastaketa gidatuak, dastaketak eta uztartze gastronomikoak eskainiko dira bertako eta nazioarteko sagardoarekin.

Cider Week ekimenarekin bat egin duten taberna, enoteka eta jatetxeak honako hauek dira:

- Taupada Taberna (Donostia): Azaroaren 24tik 26era "Cider & TauTALO" eskaintza berezia. Legatz tauTALOA + nazioarteko sagardoa (sukalde orduetan).
- Bodega Klandestina (Donostia): Azaroak 29 (18:00-20:00). "Meet the Cider Maker". Ezagutu sagardogilea. Sagardogileak ezagutzeko bilkura informala azaroaren 29an. 5 sagardo dastatzeko aukera: Pomologik, Anxo, Son Of Man, Kühbrein eta Zapiain.
- Basqueland Izakaia (Donostia): Azaroaren 24tik 26ra "Cider & Bao" eskaintza berezia: Bao mokadua + bertako edo nazioarteko sagardo 19:00etatik 21:00etara.
- Ikatza (Astigarraga): Azaroaren 24tik 26ra, "Cider & Pintxo" eskaintza berezia.
- Errioguarda Enea (Hernani): Azaroaren 24tik 26ra, "Cider Pairing". 24ean, Ohiko Merkatuko Menua nazioarteko sagardoarekin parekatzeko aukera eta 25 eta 26an sagardo-aperitibioa dastaketa menuarekin.
- Ibai Lur (Astigarraga): Azaroak 23, 19:00etan. "Cider & Cheese" Bertako eta nazioarteko sagardoan + bertako gazten parekatze maridajea.
- 115 Sagar Ore Ama pizzak (Astigarraga): Azaroak 29. Afari maridatua.

Bestalde, Kursaal jauregiko sagardo dastaketaz gain, parte hartzaileek LABe jatetxeko (Tabakalera, Donostia) afariaz gozatzeko aukera izango dute, baita Alorrenea sagardotegian (Astigarraga) txotxaren errituaz eta sagardotegiko menuaz gozatzekoa ere.

Antolatutako beste jardueretako bat sagasti, sagardotegi nahiz museoetarako bisitak izango dira, eta parte hartzaileentzako esperientzia borobila eskainiko dute: natura eta jatorria, ekoizpena eta merkaturatzea zein tradizioa eta historia.

Babes lokala, pribatua eta instituzionala

Beste behin, SAGARDO FORUMA sagardoaren nazioarteko topaketa gisa gailenduko da, eta mila urteko usadioaren azterketarako, ospakizunerako eta sustapenerako oholza izango da. Sagardozaleentzako derrigorrezko hitzordu honetan sagardoaren elaborazioari buruzko ezagutzak barneratzeko, mundu osoko sagardoak dastatzeko eta sagardoaren kulturaz gozatzeko aukera eskainiko zaie herritarrei.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, Gipuzkoa Turismoa (Gipuzkoako Foru Aldundia), Euskadi Basque Country, Euskadi Gastronomika, Astigarragako Udala, HAZI eta Eusko Jaurlaritzaren babesa dauka ekitaldiak, baita Euskal Sagardoa, Fraisoro eta Fruitel elkartearen zein Miniature Gastronomic Experienceren laguntza ere.

SAGARDO FORUMARI BURUZ

SAGARDO FORUMA sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko nazioarteko ekitaldia da. Bere bost ediziotan sagardoaren munduko adituak eta zaleak bildu ditu ezagutzak zein esperientziak partekatu eta sagardoaren kultura sustatzeko. Ekitaldia publiko guztiei zuzendua dago, eta jarduera nagusien artean jardunaldi teknikoak, nazioarteko sagardo lehiaketa, nazioarteko sagardo azoka eta cider week astea daude.

SAGARDO FORUMAREN aurreko edizioetan sukaldariek, sommelierrek, kazetariek eta gastronomia zein kulturarekin erlacionatutako beste adituek parte hartu dute. Hala, SAGARDO FORUMA sagardoaren sektoreko erreferentziazko ekitaldian bilakatu da nazioartean. Bere bosgarren edizioan mundu osoko 2.000 parte hartzaile elkartzea espero da.

2023/11/30

Osteguna

SAGARDO LEHIAKETA
Kursaal Kongresu Jauregia (Donostia)

IV. Nazioareteko Sagardo Lehiaketara aurkeztutako produktuen dastaketa (ekitaldi pribatua)

DASTATZAILEAK:

Bertakoak

Valerie Maza (**115 Pizzak**)
Xabi Kamio (**AZ3 OENO**)
Guillermo Castaños (**Enologoa**)
Mikel Rodríguez (**Tolosaldea Jatetxea**)
Irati Amondarain (**AZ3 OENO**)
Ion Zapiain (**Zapiain sagardotegia**)
Maore Ruiz (**Bizio**)
Iñaki Santos (**EHU-ko Ikertzailea**)

Alaitz Garrastazu (**Bereziartua sagardotegia**)
Jon Andoni Rementeria (**Sommelierra**)
Egoitz Zapiain (**Zapiain sagardotegia**)
Maite Retolaza (**Oiharte sagardotegia**)
Argoitz Otaño (**Petritegi sagardotegia**)
Agurtzane Andueza (**Fraisoro Laborategia**)
Ana López (**Fraisoro Laborategia**)
Haritz Rodríguez (**Ciderzale**)

Naziokoak

Rubén Arranz (**Sommelierra. Segovia**)
Santi Rivas (**Colectivo Decantado. Madril**)
Pablo Montero (**Gunea Jatetxea. Asturias**)
Luis Vida (**Enologoa. Madril**)
Javier Vázquez (**La Caníbal. Madril**)

Marta Costas Castro (**Ardoteka Xénese. Galizia**)
Tano Collada (**Valle, Vallina y Fernández. Asturias**)
Edu Vázquez (**Guerrilla Imports. Asturias**)
Christian Suárez (**SB Gourmet. Madril**)

Nazioartekoak

Jasper Smith (**Son Of Man. Estatu Batuak**)
David Kargl (**Kührein Most. Austria**)
Patrik Sevensk (**Pomologik. Suedia**)
Michael Stöckl (**Ciderworld. Alemania**)
Octavio Costa (**Sidrama. Portugal**)
Franz Egger (**Floribunda. Italia**)
Marco Giovanni Zanetti (**Wine Punk. Italia**)

Ana Isabel Pereira (**Kazetaria. Portugal**)
Virginie Thomas (**Bouscule Tes Sens. Frantzia**)
Paul Vander Heide (**Vander Mill. Estatu Batuak**)
Norman Groh (**Weidmann&Groh. Alemania**)
Sanna Lindberg (**Kazetaria. Suedia**)
Adam Wells (**Kazetaria. Erresuma Batua**)

AFARIA:

20:30

Afari maridatua bertako eta nazioarteko sagardoekin Tabakalerako LABe Jatetxean (Donostia).

2023/12/01

Ostirala

JARDUNALDI TEKNIKOAK
Erribera Kulturgunea (Astigarraga)

EGITARAUA:

8:45 - 09:00

Akreditazio eta dokumentazioaren banaketa

09:00 - 09:15

Ongietorria

Lehengai: Sagargintza

Moderatzailea: Aitor Etxeandia (Sagarlan)

09:15 - 10:00

Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria

Catherin Peix. ALMA Elkartea (Frantzia)

10:00 - 10:45

Nekazaritza birsortzailea

Francesc Font eta Nuri Madeo. The Regen Academy (Kataluina)

10:45 - 11:15

Kafea

11:15 - 12:00

Kataluniako Geneva® serieko sagarrondo-patroi berriekin izandako esperientzia

Joaquim Carbó. IRTA Mas Badia (Girona)

Lehengai: Turismoa

Moderatzailea: Aitor Buendía (Kazetaria)

12:00 - 12:20

Turismo eredu euskal sagardoaren sektorean

Amaia Zubeldia. Sagardoa Route (Euskal Herria)

12:20 - 12:40

Zer eskatzen duen Euskal Herrira datorren bisitariak

Leire Alkorta. Sagardoaren Lurraldea (Euskal Herria)

12:40 - 13:00

Bidaia sagardoaren munduan barrena

Haritz Rodríguez. Ciderzale (Euskal Herria)

13:00 - 13:30

Mahai ingurua: Turismoa Euskal Herriko sagardotegietan
Amaia Zubeldia, Leire Alkorta eta Haritz Rodríguez

Lehengaia: Sagardogintza

13:30 - 15:45

Sagardoaren dibertsifikazioa eta sagardoa latan (bazkaria eta dastaketa)
Paul Vander Heide. Vander Mill (Estatu Batuak)

16:00 - 16:40

Norvegiako sagardotegi baten negozio-eredua
Asbjørn Børsheim (Ulvik Frukt & Cideri)

16:40 - 17:20

Uardoen nazioarteko histo
Adam Wells (Cider Review)

17:20 - 18:00

Sagardoaren esportazioa
Jasper Smith (Son Of Man) eta **Charlie Burt** (Anxo Cider). Estatu Batuak.
Moderatzailea: Guillermo Castaños (Enologoa)

TXOTX ERRITU AFARIA

20:30

Afaria Alorrenea sagardotegian (Astigarraga)

2023/12/02
Larunbata

SAGARDO AZOKA
Kursaal Kongresu Jauregia (Donostia)

10:00-11:00

IV. Nazioarteko Sagardo Lehiaketaren sari banaketa.

11:00 - 20:30

Bertako, estatuko eta nazioarteko ehun sagardo baino gehiago dastatzeko aukera.

ERAKUSKETARIAK:

Floribunda (**Italia**)
Alai Cider (**Txile**)
Pomologik (**Suedia**)
Kühbrein Most (**Austria**)
Son of Man (**Estatu Batuak**)
Nua Cider (**Portugal**)
Sidras Trabanco (**Asturias**)
Txopinondo (**Euskal Herria**)
Sidras Castañon (**Euskal Herria**)
Cydrownia Zywer (**Polonia**)
Ulvik Frukt&Cideri (**Norvegia**)
Somarroza (**Asturias**)
Lepola (**Finlandia**)
Grupo El Gaitero (**Asturias**)
Zapiain (**Euskal Herria**)
Weidmann & Groh (**Alemania**)
Bizio (**Euskal Herria**)
Cidrerie du Pays d'Auray (**Frantzia**)
Sxollie (**Hego Afrika-Erresuma Batua**)
Kuartango (**Euskal Herria**)
La cidrerie de l'Aubinière (**Frantzia**)
Anxo Cider (**Estatu Batuak**)
Apfelweinkontor (**Alemania**)
Vander Mill (**Estatu Batuak**)
115 Pizzak (**Astigarraga**)

DASTAKETAK:

12:00

Amerikako sagardo latan
Paul Vander Heide - Vander Mill
(Estatu Batuak)

18:00

Dastaketa intuizio eta emozioei esker
Virginie Thomas - Bouscule Tes Sens
(Frantzia)

Antolatzailea



Kolaboratzaileak



Laguntzaileak



Babesleak



Astigarragako Udala

