

Topa! con el primer mosto de la temporada para festejar XVI Sagar Uzta

MARTES 27 DE SEPTIEMBRE DE 2016

LEÍDO > 257 VECES



La sidra y la manzana han sido una vez más protagonistas en Astigarraga

Sagar Uzta ha celebrado el pasado fin de semana su decimosexta edición del comienzo de las labores en los lagares de las sidrerías con el desarrollo de diversas actividades en

torno a la cultura de la sidra y la manzana.



La sidra y la manzana han sido una vez más protagonistas en Astigarraga. Como todos los años, la Plaza de los Fueros ha acogido la exposición de manzanas, la degustación de sidra y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2016, donde se ha representado el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con piones, txalaparta y topa! con el mosto elaborado.

Las actividades organizadas para la celebración de XVI Sagar Uzta 2016 han tenido muy buena acogida: el taller de tarta de manzana para familias de la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, (25 participantes), la degustación de sidra (12 puestos de sidra), el IX Rally Fotográfico digital (20 participantes) etc. Pero cabe destacar el VIII Kizki Eguna que se ha celebrado en la plaza, donde se han reunido 527 kizki lagun recogiendo manzanas con el kizki, logrando la mejor marca hasta el momento. Por otra parte, este año se ha celebrado el Concurso de Marmitako entre pueblos y tras mostrar sus dotes culinarias, Goizueta ha resultado el ganador.

Por otra parte, han tenido muy buena acogida las actividades celebradas en días anteriores, así como el pintxo-pote con pintxos elaborados con derivados de la manzana y la III Sagardobide Erronka, que tras una dura competición, la sidrería Ipintza de Astigarraga resultó vencedor de la prueba con 1:22:34.



COMENTA

0 comentarios

Order



Agregar un comentario...



Facebook Comments Plugin



TENDENCIAS



¿Con qué vino acompañar el jamón?



¿Qué hay “bajo” un gran vino?



7 motivos para visitar una bodega (además del vino)



¿Puedo tener mi propia bodega en casa?



El gigante chino ChangYu espera convertirse en el mayor productor de vino



Ribera del Duero espera una cosecha 2016 de una calidad “muy buena”



Bilbao forma a sus futuros sumilleres



“Año muy duro” para el viñedo español por la sequía



Reconocida en España una nueva IPG de vinos



Basset vs Roca, en las
Wine Sessions de
Gastronomika 16



Una copa, la opción
preferida por los españoles
en una primera cita, según



Científicos de Cádiz
desarrollan una técnica
para extraer



2007 Mercedes S

Classs

Hundreds of Mercedes-Benz
dealers. 2007 Mercedes-Benz
S-Class deals!



VINETUR EN TU EMAIL

Suscríbete a Vinetur para estar al día

Tu correo electrónico

¡Si, quiero estar al día!

Recibe cada día, a primera hora de la mañana en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad de Vinetur. Puedes darte de baja en cualquier momento

DESTACADOS



Oler vino desarrolla el cerebro y puede prevenir el Alzheimer, según un



Por primera vez en la historia, un vino blanco español obtiene la máxima



8 creencias populares sobre el vino que son totalmente falsas



¿Con qué vino acompañar el jamón?



La mejor manera de guardar tus botellas de vino



Famosa presentadora de televisión del Reino Unido afirma beber “más vino



Cómo aprender a catar vinos



Cómo reconocer el (buen) tanino de un vino



¿Por qué se almacena el vino en barricas?



¿Cuántas bodegas hay en España?



Verdades a medias del
mundo del vino



10 importantes razones
para beber vino con
moderación

[Quiénes somos](#)

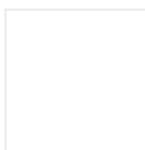
[Legal](#)

[Servicios para empresas](#)

[Contacto](#)



© VGSC S.L. 2007 - 2016



Fundada en 2007, Vinetur es una marca VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino.

 **Alexa Traffic Rank**