



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

INDICE.

ENERO'07

17/01. Astigarraga. XIV Sagardo Berriaren Eguna. Martínez de Irujo, protagonista
17/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga
21/01. Astigarraga. Sagardoetxea. Probaketa: sagardoa y alubia de Tolosa

MARZO'07

31/03. Astigarraga. Sagardoetxea. Afluencia récord anual: 2 000 visitas

ABRIL'07

02/04. Promoción de Semana Santa

MAYO'07

3-6/05. Gijón. I Sicer Planet, feria internacional de bebidas fermentadas de manzana con participación de marcas vascas.
17/05. Sagardoetxea en el Work Shop de Barcelona

JUNIO'07

14-15 y 21-22/06. Astigarraga. Sagardoetxea e Itsasmendikoi. Curso Profesional de Cata.

JULIO'07

Astigarraga. Sagardoetxea. Lanzamiento del paquete turístico de verano: un día de sidrería.
26/07. Astigarraga. Santa Ana. XXXI Sagardo Eguna, que fue el primero de Euskal Herria en 1976.

SEPTIEMBRE'07

20/09. 55 Festival de Cine de San Sebastián.
27-28/09. Astigarraga. Itsasmendikoi-Sagardoetxea. Formación: maduración, cata y analítica de la manzana de tolare
30/09. Astigarraga. Sagardoetxea. VII Sagar Uzta
Talleres pedagógicos como actividad extra escolar

OCTUBRE'07

02-05/10. Word Shop Madrid
07/10. Erbitegi-Etxeberri. Reconstrucción de los trabajos en un tolare

NOVIEMBRE'07

19-20/11. Astigarraga. Itsasmendikoi-Sagardoetxea. Formación: análisis de mostos y sagardoa
27-29/11. Donostia. IV Jornadas sobre Turismo en Gipuzkoa. Explotación turística de los atractivos gastronómicos de Gipuzkoa

DICIEMBRE'07

Astigarraga. Sagardoetxea: 9.805 visitas en 2007 (80% de Gipuzkoa)

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

BOLETINES ELECTRONICOS DE SAGARDOETXEA



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

SAGARDO BERRIAREN EGUNA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Resumen de la actividad

El mundo de la sagardoa y del turismo, unidos en torno a Sagardotxea **Astigarraga y Martínez de Irujo presentaron la sagardoa 2006**

El campeón pelotatzale navarro, Juan Martínez de Irujo, fue el principal protagonista de la presentación de la sagardoa 2006 en un acto que se celebró en Sagardoetxea, Museo de la Sidra de Astigarraga, en el que se dio a conocer el carácter equilibrado y afrutado de un producto fácil de beber. La temporada comenzó con la apertura del txotx en Bereziartua Sagardotegia.

Bixente Arrizabalaga, Alcalde de Astigarraga,

quiso comenzar su discurso anunciando que el edificio de la Casa de Cultura, lugar en el que se realizó la presentación de la nueva sagardoa, será en un futuro próximo un espacio totalmente ocupado por Sagardoetxea, "lo que define al proyecto, en el contexto de los nuevos planes urbanísticos, como absolutamente estratégico".



José Angel Goñi, portavoz del Consorcio Sagardun,

impulsor de Sagardoetxea y de los espacios museísticos, calificó la nueva sagardoa como una bebida "equilibrado y con bastantes toques afrutados, como características fundamentales".

Una bebida fácil de beber y que, gracias a la climatología que ha reinado, se ha adelantado un poco en el tiempo y se encuentra en estos momentos en un estado óptimo.

Goñi destacó el esfuerzo que está siendo desarrollado por los sagardoegiles para el control de plagas y enfermedades del manzano, lo que está permitiendo un mayor control de la cosecha y, en definitiva, que año tras año se esté elaborando una sagardoa de mayor calidad.

Juan Martínez de Irujo,

al grito de "gure sagardo berria", abrió el txotx de la kupela de Bereziartua Sagardotegia, que presentaba un aspecto inmejorable en presencia de autoridades, sagardoegiles y representantes de distintos sectores agroalimentarios.

Manifestó “el orgullo que representa para mí ser el protagonista de un acto tan importante como es la apertura de la temporada y la presentación de la sagardo berría. Realmente poco más se puede decir. Sólo nos queda disfrutar de este ambiente excelente que es el de sidrería y hacerlo en Astigarraga, con una buen sidra como siempre”.



Con anterioridad, Martínez de Irujo plantó un árbol de la variedad txalaka en el manzanal museístico, una práctica que se repetirá en los sucesivos años, y que pretende ser un símbolo de compromiso y regeneración de la naturaleza, y un elemento, la vida de un manzano, que trascenderá a la existencia de los protagonistas de hoy y será un bien preciado para los de mañana.

Bixente Arrizabalaga

destacó que Astigarraga es la capital de la sidra “y que estamos en disposición de mostrar a todos los que nos quieran visitar los misterios de este producto que ha sido esencial en la historia de nuestro pueblo”. De esta manera consideró a Sagardoetxea como un elemento importante a integrar en la oferta cultural y museística de Euskal Herria.

“Sagardoetxea – dijo – es un proyecto que persigue iniciar a las personas en el rito del txotx, en los conocimientos a través de la cata y en los comportamientos que deben presidir en cualquier sagardotegia. Existen pocos productos que puedan degustarse antes de su comercialización. La sidra es uno de ellos y la probaketa con la que nos regalan los sagardoegiles es un privilegio que debemos aprovechar y corresponder introduciéndonos en el conocimiento del mundo de la sagardoa”.

Al acto fueron invitados

todos los sagardoegiles de Gipuzkoa y contó con la asistencia entre otros de Rafael Uribarren, Diputado de Agricultura de Gipuzkoa, Koro Grmendinga, Viceconsejera de Turismo del Gobierno Vasco, Angel Irastorza, Director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Iñaki Larrañaga, Técnico de Innovación y Conocimiento de la Diputación, Irene Pardo, Directora de Calidad Agroalimentaria del Gobierno Vasco, José Angel Gaztañaga, Presidente de Gipuzkoako Sagardoegileen Elkarte, José Antonio Zamalloa, Presidente de Bizkaiko Sagardoegileen Elkarte, José Mari Ustarroz, Presidente de la D.O. Queso Idiazabal, Miriam Molina, Gerente de la D.O. Queso Idiazabal, Ignacio Oiarbide y Joaquin Aldanondo, de la D.O. Txakolí de Araba

Ya fueron protagonistas...

como cada año desde 1994, un conocido personaje del deporte o la cultura de Euskal Herria es el designado para abrir la kupela, para inaugurar la nueva temporada del txotx en la sagardotegis. Estos fueron los protagonistas de los años anteriores.

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA
1995, El futbolista, José Mari BAKERO
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE
1997, El pelotari Julián RETEGI
1998, El ciclista Miguel INDURAIN
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE

2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
2002, El maratoniano Martín FIZ
2003, El ciclista Abraham OLANO
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
2005, La soprano Ainoa ARTETA
2006, El arraunlari, José Luis KORTA

Informe técnicos sobre el evento

LA COSECHA. Excelentes caldos 2006.

La materia prima y la extensión de las nuevas tecnologías y controles sanitarios entre nuestros sagardoegiles están ofreciendo año a año unos extraordinarios resultados. Esta campaña, la sagardoa de 2006 es una muestra de ello. De la imparable modernización del sistema productivo, manteniendo intacta la tradición.

MANZANA, la materia prima.

Este año, la producción de manzana de sidra ha sido importante aunque sin llegar a ser homogénea en todo el territorio. La sequía ha sido una de las características del verano, influyendo de forma decisiva en el tamaño de la fruta, que se ha quedado justa especialmente en las zonas de interior.

Las lluvias caídas a finales de septiembre han resultado especialmente beneficiosa para las variedades tardías. Cabe destacar que las plantaciones con un seguimiento exhaustivo contra la carpocapsa han obtenido unas producciones altas y de calidad.

SAGARDOA, producto de calidad.

La cosecha 2006 en Euskal Herria ronda los 12 millones de litros. La zona de Astigarraga es responsable de aproximadamente el 50 % de la producción total.

Las bebidas están ciertamente vinculadas a la calidad de la materia prima, pero también al arte del sagardogile que ha de resolver cada año una ecuación distinta en relación a la composición de la manzana.

Esta bebida refrescante destaca en esta cosecha por su final afrutado en boca y los aromas a fruta cítrica.

LA PRODUCCION, nuevas tendencias enológicas.

El análisis de las manzanas utilizadas, el desfangado, los controles diarios en el mosto y las constante renovación de la maquinaria, utilizándose las tecnologías más avanzadas, hace que cada bodega consiga año tras año la sagardoa que mejor se corresponde con sus expectativas.

EL MERCADO.

El principal mercado de nuestra Sagardoa sigue siendo Euskal Herria y, mayoritariamente, Gipuzkoa. Prácticamente el 90% de la producción se consume en nuestro entorno, distribuyéndose el 10% restante en distintas comunidades, principalmente Madrid y Cataluña. La distribución por sectores se realiza de forma fundamental en el canal Horeca (bares, restaurantes, etc.), que constituye el 50% de la demanda. Las grandes superficies y la alimentación representan el 30%, mientras que el restante 20% corresponde al consumo propio, venta directa y sociedades gastronómicas.



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

BARRIKOTE EN LOS BARES DE ASTIGARRAGA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

Barrikote en los bares de Astigarra

La apertura de la nueva temporada, la llegada de la sagardo berria no es solo una fiesta de puertas adentro, que se desarrolla en exclusiva en las sagardotegis. Como tradición extraordinariamente arraigada, la fiesta popular adquiere un protagonismo especial. Será el mismo miércoles, el 17 de enero, barrikote en Astigarraga.



La apertura de la nueva temporada, la llegada de la sagardo berria no es solo una fiesta de puertas adentro, que se desarrolla en exclusiva en las sagardotegis. Como tradición extraordinariamente arraigada, la fiesta popular adquiere un protagonismo especial. Será el mismo miércoles, el 17 de enero, barrikote en Astigarraga.

Astigarraga vivirá el miércoles 17 de enero un año más la fiesta popular ligada a la nueva campaña en torno a la sagardo. Los bares de Astigarraga ofrecerán barrikotes de la nueva cosecha de sagardo al público en general.



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

PROBAKETA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Probaketa. Sagardoetxea. 21 de enero de 2007

Alubia de Tolosa y sagardoa de Astigarraga, las joyas de nuestra tierra

La alubia de Tolosa y la sagardoa de Astigarraga son dos joyas de nuestra tierra, puso de manifiesto Peio García Amiano en el transcurso de la mañana del domingo 17 de enero que Sagardoetxea dedicó a Probaketa, una significativa actividad en el contexto del mundo sidrero.

La jornada comenzó con el paseo por los caminos que conducen a las sidrerías, una ruta que recorrió parajes donde antiguamente se ubicaban lagares y también pueden apreciarse los actuales.

Una amena mañana que tenía con cita de interés en las instalaciones de Petritegi, que fueron visitadas exhaustivamente y analizado y explicado todo el proceso de elaboración de la sagardoa.

Momentos que se dedicaron a la tertulia y a la reflexión sobre la actividad sidrera y se vertieron las distintas opiniones de los asistentes sobre el presente y futuro de la sagardoa. Que, como siempre ocurre, tiene puntos de vistas distintos, que no por ello encontrados.

Todo ello en torno a las pruebas y análisis de las distintas kupelas, la esencia de la jornada. El contenido de Probaketa, una tradición de sagardoegiles y amantes de la sagardoa, que año a año es fiel a su cita. Como se destacó, la sagardoa y las sagardotegis deben procurar la satisfacción de sus visitantes y clientes. Y para algunos está en el hecho de encontrarse en una bodega y para todos en los caldos que encierran todas aquellas imponente kupelas que se abren ante nuestros ojos.

A mediodía en Sagardoetxea, el maridaje entre la alubia de Tolosa y la sagardoa de Astigarraga protagonizó los mejores momentos de la mano de Peio García Amiano y de Xabier Kamio, que ensalzaron las propias de la sagardoa de este año y las propiedad de combinación entre dos de los productos más destacados y conocidos de Euskal Herria.

En la iniciativa tomó parte también la Asociación de Productores de la Alubia de Tolosa, con su Presidente al frente, M^o Carmen Iradi, así como Tolare, la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa y la Cofradía de la Alubia de Tolosa.

Javier Astarbe, reconocido cocinero de la Sociedad Gure Izarra, preparó para la degustación un buen puchero de babarrunas, que también protagonizaron, junto a todos sus sacramentos, la comida que cerró una magnífica jornada de Probaketa en Astigarraga.





Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

**SAGARDOETXEA
PROMOCION SEMANA SANTA**

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

SEMANA SANTA 2007. Abril

Sagardoetxea ha realizado una promoción especial para la Semana Santa, divulgando los horarios especiales de visita al Museo para estas fechas, así como la promoción de las sidrerías que mantienen sus establecimientos abiertos y los días y sus horarios, como medio de facilitar una información clara a todos los visitantes.

De esta manera fueron enviados distintos mailing a touroperadores y agencias turísticas del estado español e Iparralde, así como el envío de folletos a oficinas de Turismo de Donostia, Zarautz, Hondarribia, entre otras.

Horario de Sagardoetxea. Museo de la sidra vasca.

Del jueves 5 al lunes 9. Mañanas: 11:00-13:30.

Sábado 7. Mañana: 11:30-13:30. Tarde: 16:30-19:30.

Horario sidrerías.

ALORRENEA sagardotegia.

Tfno. 943 336999 . 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche. 10: Cerrado

ASTARBE sagardotegia.

Tfno. 943 551527. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche

GARTZIATEGI sagardotegia.

Tfno. 943 469674. 5-6-7-8: Abierto mediodía y noche. 9: Cerrado.

GURUTZETA sagardotegia.

Tfno. 943 552242. 5-6-7-8-9: Cerrado

LIZEAGA sagardotegia.

Tfno. 943 468290. 5-6-7: Noche abierto. 8-9: Cerrado

PETRITEGI sagardotegia.

Tfno. 943 457188. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche. 9: Noche abierto

REZOLA sagardotegia.

Tfno. 943 556637. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche

SAIZAR sagardotegia.

Tel. 943 364597. 5-6-7: Abierto mediodía y noche. 8: Noche cerrado. 9: Cerrado



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

I SICER PLANET EN GIJON

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Sicer Planet, el congreso mundial celebrado en Gijón, fue un rotundo éxito

Clarificar el mercado europeo de la sidra: una necesidad

La necesidad de clarificar la definición de las distintas sidras existentes en el mercado europeo se abre como uno de los principales retos que ayuden a una adecuada valoración económica de este producto que esté en consonancia con los esfuerzos que se realizan en materia de Calidad, tanto en materia prima como en el proceso de elaboración.

Esta es la conclusión principal de la mesa redonda que Xabier Kamio, enólogo guipuzcoano de AZ3, Celestino Cortina, responsable de la sidrería asturiana Cortina, y Dominic Lagadec, director de Sagardoetxea y maestro sidrero de Txopinondo, protagonizaron en el contexto de Sicer Planet, la reunión mundial en torno a la sidra celebrada recientemente en Gijón.

Más de un centenar de asistentes fueron testigos del interesante debate sobre las bebidas fermentadas, tan antiguas como las primeras civilizaciones, como símbolos de la tradición cultural y gastronómica de los pueblos donde han prosperado.

En las explicaciones de los especialistas, se puso de manifiesto que estas bebidas, como la sidra, han llegado hasta nosotros mediante procesos de modernización que con el tiempo se han convertido en una tradición en sí mismas, hallándose en el contexto de esta argumentación la justificación a las innovaciones introducidas recientemente en los procesos de fabricación.

Un éxito

Sicer Planet fue un rotundo éxito de participación. Público profesional y aficionado se dio cita en Gijón en torno a las conferencias, ponencias y mesas redonda, así como en las experiencias de cata que, dada la afluencia de sidras de todas las partes del mundo, se abrió como una experiencia única.

En este contexto, las sidrerías vasca que acudieron a esta cita tuvieron también un papel protagonista en cuanto que Zapiain, Zelaia, Petritegi, Barkaiztegi y Bereziartua pudieron mostrar la especificidad y calidad de la sidra natural elaborada en Euskal Herria.

Las experiencias de catas fueron muy interesantes y exigían una programación en los días del congreso, ya que la práctica recomendada se situaba en la degustación de cerca de 15 productos distintos para un total de 60 etiquetas llegadas de todo el mundo.

La muestra puso de manifiesto productos exóticos, algunos achampañados como los de México, con un sabor balsámico intenso, o los de Japón, de un color rosado que recuerda al clarete navarro.

Junto a ellos, botellas canadienses de alta expresión, que alcanzan en el mercado un precio de 60 euros la botella de medio litro, o las sidras licorosas obtenidas por concentración natural del mosto que llegan a tener hasta 400 gramos de azúcar por litro.

Dos familias de productos

Sicer Planet puso también de manifiesto la existencia de dos familias de productos que pudieran tener la calificación de sidra.

Por un lado, las llamadas naturales, en las que la materia prima, la manzana, condiciona el producto final y en las que el acompañamiento técnico es mínimo, solo para consolidar las etapas naturales de fermentación y maduración

En este capítulo tendríamos a los productos tradicionales de Asturias, Euskal Herria, Normandía, Bretaña, Alemania. De sabor rústico, compañeros obligados de la gastronomía de su tierra y con un grado de alcohol entre el 3 y el 7 %.

Y, por otro, los productos industriales, en los que la calidad de la maquinaria y tecnología es preponderante, y en los que la materia prima es a menudo un mosto concentrado o estabilizado, esperando su procesamiento durante meses.

Son productos que podríamos asimilar a los refrescos, con un grado de alcohol entre el 2 y el 4 %, muy filtrados, de sabor dulce y habitualmente carbonatados. Algunos productos del mercado anglosajón logran incluso el 10 % y se sirven despachan en los pubs.

Dominic Lagadec pronunció una conferencia en la más importante muestra mundial en torno a la manzana y la sidra

Sagardoetxea, protagonista en Sicer Planet

Dominic Lagadec, enólogo y maestro sidrero, gestor de Sagardoetxea, Museo de la Sidra de Astigarraga, pronunció una conferencia sobre los procesos de fabricación de las bebidas fermentadas en base a manzana, bajo el título de "De la tradición a la modernidad" en el contexto de la primera edición de Sicer Planet, primer muestra internacional de la sidra de calidad. Sicer Planet es un acontecimiento mundial en torno a la sidra, que tuvo lugar en el Palacio de exposiciones del recinto ferial de Gijón, entre el 3 y el 6 de mayo de 2007.

El técnico de Sagardoetxea Dominic Lagadec pronunció su conferencia el viernes, 4 de mayo, y manifestó que "las bebidas fermentadas son tan antiguas como las primeras civilizaciones. Son símbolos de la tradición cultural y gastronómica de los pueblos donde han prosperado y han llegado hasta nosotros mediante procesos de modernización, que a su vez han caído en lo tradicional. En esta conferencia se trata de justificar las innovaciones introducidas recientemente en los procesos de fabricación y sus consecuencias en la evolución de la tradición actual."

La Muestra Internacional de la Sidra de calidad ha sido el evento mundial más importante en la historia de la sidra. Nace con la ambición de convertirse en el referente mundial de la sidra de calidad, en punto de encuentro de los principales elaboradores de sidra de los diferentes países de todo el mundo, ya que se dieron cita los mejores elaboradores de Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Canadá, USA, Italia, Japón, Argentina,...

El evento dispuso de cuatro áreas diferenciadas. Una primera expositiva donde estuvieron representados fundamentalmente los productores de los diferentes países. En segundo lugar, el Área del Gusto, que estuvo dedicada a armonizar las diferentes sidras con las elaboraciones de las mejores estrellas de la restauración.

Un tercer espacio, el de Catas Magistrales, desarrolló catas de sidras de alto nivel, dirigidas por los profesionales más destacados en el ámbito mundial y dió la oportunidad a los elaboradores de trabajar conjuntamente con los pomólogos más relevantes del panorama internacional.

Y, por último, la dedicada a los Debates en la que se tuvo la oportunidad de ampliar y perfeccionar los conocimientos sobre el mundo de la sidra.

En Sicer estuvieron presentes los productores guipuzcoanos Zapiain, Zelaia, Petritegi, Barkaiztegi y Bereziartua, además de los responsables de Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca, José M^o Alberro y Dominic Lagadec.



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

WORK SHOP
PRESENTACION TURISMO DE EUSKADI
World Trade Center Barcelona

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

PRESENTACION TURISMO DE EUSKADI.

WORK SHOP.

LUGAR.

World Trade Center
Moll de Barcelona, s/n
Edificio este. Primera Planta
BARCELONA

PROGRAMA.

17 de mayo de 2007, jueves

19:30-21:30.

Work Shop

21:45.

Recepción por la Viceconsejera de Turismo Dña. Koro Garmendia Galbete

Proyección del video Euskadi Con Mucho Gusto

22:00.

Cena-Cocktail, diseñada por Gorka Txapartegi

Música ambiental a carfo del grupo de jazz El Tren Nocturno

24:00

Clausura

MEDIOS Y MATERIALES DE SAGARDOETXEA.

Gestión del stand: José M^º Alberro y Dominic Lagadec

Guías de Sagardoetxea, Sagardotegis y Astigarraga.

Folleto de Sagardoetxea.

Tarjeta de visita.

Información web

EMPRESAS DE EUSKADI ASISTENTES.

Hoteles y cadenas hoteleras.

Aisia Hoteles.	Hotel Tryp Orly.	Hotel Pampinot.
Abba Hoteles.	Hoteles Hesperia	Hotel Jaizkibel.
Barceló Hoteles.	Silken Domine.	Hotel Villa de Laguardia.
Starwood Hoteles.	Silken Indautxu.	C. Temático Villa Lluvia.
Hotel Villa Soro.	Hotel Miró Bilbao.	Sercotel.
Hotel Palacio de Urgoiti.	Ercilla Hoteles.	Hotel Puente Colgante.
Hotel Tryp Sondika.	Pr. Hotelera Guipuzcoana.	Hotel Zarauz.
Hotel Tryp Arenal.	Euba Hotel.	Zenit Hoteles.
Hotel Tryp Urdaninia.	Hotel Palacio de Aiete.	

Congresos.

San Sebastián Turismo-Donostia Turismoa.
Bilbao Turismo & Convention Bureau.
Vitoria-Gasteiz Convention Bureau.

Asociaciones.

Asociación de Hoteles Rurales y Pequeños Hoteles de Euskadi.
Alava Inconming.
Agroturismos y Casas Rurales.

Turismo Enológico.

Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
Azurmendi Enea.
Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

Balnearios y Termalismo.

Balneario de Cestona

Transporte Marítimo

P&O Ferries

Receptivos y Empresas de Servicios Turísticos.

Adaptravel.	BTQ Eventos.	Kulturlan Bi.
Bilbao Paso a Paso.	Donostia Receptivo.	Nis, DMC en el País Vasco.
Basquexperience.	GS Incoming.	Romotour.

Departamento de Industria, comercio y Turismo

Koro Garmendia Galbete. Viceconsejera de Turismo.
Arrate Martínez de Guereñu. Jefa de promoción Turística.
Marixabel Azpillaga. Responsable de Marketing de Basquetour.
M^a Dolores Zalakain. Técnico de Promoción.

RESUMEN DE OPERADORES TURISTICOS ASISTENTES.

El Word Shop recibió la confirmación de un total de 193 operadores y agentes turísticos que podemos resumir de la siguiente forma:

Receptivas y Viajes. 78.
Eventos e Incentivos. 35.
Congresos. 20.
Asociaciones. 5.
Otras empresas. 55.

CONTACTOS MANTENIDOS

Aitziber Zubillaga. Adapta Grupo. Donostia-San Sebastián.
Roberto Sorazu. Hotel Vila de Laguardia. Laguardia.
Marixabel Azpillaga. Basque Tour. Vitoria-Gasteiz.
Borja Mateo. North Incoming Service NIS. Bilbao.
Fanny Montagut. TA DMC. Barcelona.
Eulalia Aliguer. TA DMC. Barcelona.
Pedro Lore. Viajes Transglobal. Barcelona.
Edelweiss Torrassa. Kuoni Incoming Services. Barcelona.
Josep García. Triangulo Marketing Group. Barcelona.
Laura Rojas. Omnitel Comunicaciones. Barcelona.
vanesa Sarceda. Omnitel Comunicaciones. Barcelona.
Olli Kariniemi. Fasada Incoming. Barcelona.
CostaVisión Incoming Service. Barcelona.
Francisco Cárdena. Carlson Wagonlit Travel. Barcelona.
Romain Comte. Eventos Emoción. Barcelona.
Antonio Herrera. Glaxosmitkline. Barcelona.
Antonio García. Glaxosmitkline. Barcelona.
Javier Dalmau. Grupo Natura. Baccus Wine Hotels. molins de Rei
Silvia Mateos. Halcon Viajes Global Company. Sant Boi de Llobregat.

NO CONFORMIDADES

Se aprecia necesario realizar un envío previo de información a todos los operadores que hayan confirmado su asistencia al Work Shop con el objetivo de captar su interés por nuestro producto, al mismo tiempo que poder cerrar citas y rentabilizar así la acción promocional.

Es interesante proveerse de displays con la imagen de Sagardoetxea, que puedan identificar nuestro producto y diferenciar nuestro stand entre la oferta existente en el Work Shop.



Sagardoetxea

herri baten erroak

CURSO PROFESIONAL DE CATA
junio de 2007

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04

Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

CURSO DE CATA PROFESIONAL

Rotundo éxito de la convocatoria de Sagardoetxea.



El curso de Conocimiento de Elaboración y Cata de la Sidra para profesionales, desarrollado durante el mes de junio por Sagardotxea, ha consistido un éxito rotundo al tomar parte en las distintas sesiones un total de 35 cursillistas, viéndose algunos interesados privados de plaza para su asistencia.

Los asistentes a esta acción formativa provienen del mundo sidrero, sagardoegiles en su gran mayoría, tanto grandes productores como de volumen más limitado.

En las distintas clases y sesiones pudieron degustarse diversos productos, aquellos que fueron aportados por los docentes, también por los alumnos y enólogos y técnicos del sector, lo que ha conferido a la experiencia un carácter especial y de alto interés.

De forma paralela, pudieron degustarse productos preparados por los propios profesores en materia de aromas específicos y aquellos que conforman los defectos más habituales en la sagardoa.

Xabier Kamio y Angel Anocibar Beloki, mejor enólogo del mundo 2006, fueron los encargados de dirigir esta iniciativa de formación en la que se repasaron los puntos claves de la elaboración de la sidra, sus aspectos más destacados y las técnicas que conducen a un producto final acorde a las características que se desean.

Junto a ello, se profundizó en las técnicas de cata con productos elaborados en Euskal Herria, al mismo tiempo que se dedicó un apartado especial al conocimiento de la elaboración y a la cata de sidras de otras partes del mundo.

La gran profesionalidad de los dos profesores del curso se tradujo en un alto nivel técnico, tal y como se plasmó en las encuestas que Sagardoetxea realizó entre todos los asistentes.



PROGRAMA.

Madurez de la manzana.

Influencia de la fecha de madurez de la manzana sobre la elaboración.

Impacto y manejo de la madurez en función de la sidra a elaborar.

Es muy importante entender el funcionamiento de la manzana durante su crecimiento y maduración para determinar con exactitud las fechas de recogida apropiada según el estilo de sidra a elaborar.

Los compuestos aromáticos evolucionan durante la maduración del vegetal a la fruta fresca y a la fruta madura; los polifenoles, con mayor impacto organoléptico, evolucionan en calidad.

Cata de sidras de diferentes estilos de madurez. Vegetal, fruta fresca y fruta madura.

La mezcla de manzanas.

Dominio de las diferentes mezclas de manzanas según su analítica y la vida que se quiera dar a la sidra.

Es fundamental conocer las características técnicas de la manzana, teniendo en cuenta los factores externos como pueda ser la climatología, ya que eso hace que las características de la manzana varíen y por lo tanto nos obligue a modificar nuestro sistema de elaboración, así como porcentajes de manzanas a mezclar.

Cata de diferentes sidras. Sidras de corta duración y Sidras de larga duración.

Elaboración de la sidra.

Mecanismos de fermentación: alcohólica y maloláctica.

Un buen control de la fermentación nos asegura una buena sidra, pero siempre puede haber desviaciones. Por lo que es muy importante su control.

Cata de diferentes aromas. Aromas que se producen en fermentación. Aromas varietales. Aromas producidos en una inadecuada fermentación.

Enfermedades y defectos de la sidra.

Mecanismos y posibles soluciones.

Aunque cada día hay más control dentro de la bodega todavía hay sidras con diferentes alteraciones, por lo que unos pequeños trucos nos pueden orientar a cómo actuar.

Cata de diferentes sidras alteradas.

Degustación de sidras del mundo.

Procesos de elaboración y cata.

Mesa redonda.

Debate entre diferentes sidreros y enólogos.

Cata a ciegas de diferentes sidras del mercado y su interpretación.

Profesores.

Xabier Kamio

Enólogo de AZ3 oeno

Angel Anocibar Beloki

Doctorado en Enología
Directór Técnico de Abadía Retuerta
Mejor enólogo del mundo 2006

Fechas y horarios.

14, 15, 21 y 22 de junio
10:00 a 13:30 horas

Duración: 14 horas

Precio: 60,00 euros



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

Sagardoetxea lanza el paquete turístico UN DIA DE SIDRERIA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Sagardoetxea ha creado y promovido el producto turístico “Un Día de Sidrería”, que se detalla en las siguientes páginas, habiéndose realizado diversos envíos de mailing a touroperadores y agencias turísticas del estado español e Iparralde, así como informado vía carta a los distintos centros de pensionistas y a sus organizaciones.

UN DIA DE SAGARDOTEGIA. Un hecho cultural y gastronómico en Astigarraga.

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.



En nuestros días, Astigarraga, auténtica capital de la sagardoa, nos ofrece todos los argumentos para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero.

“Ir a la sidrería” no es solo acudir a comer y degustar la sagardoa. Sagardoetxea ha otorgado la categoría de hecho cultural y gastronómico a esta experiencia cada vez más apreciada por nativos y visitantes.

Sagardoetxea ofrece el programa perfecto para una jornada de ocio activo: conocer nuestro pasado, apreciar la cultura de nuestro mundo rural en torno a la manzana y la sagardoa, y disfrutar, atendiendo a los códigos de comportamiento apropiados, de la esencia de una experiencia gastronómica sin igual.

Un día de sidrería es: acudir al centro de interpretación de la sagardoa, visitar el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano, y catar la sagardoa natural elaborada por los sagardoegiles de Astigarraga con el menú tradicional. Y tomar el café en el pueblo.

El menú de sidrería.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por:

Tortilla de bacalao

Bacalao frito con pimientos verdes

Chuletón

Queso con membrillo y nueces

EN LA SIDRERIA.

Cómo es y qué hacer un día de txotx.

Acudir a una sidrería, iniciarse en el rito del txotx, disfrutar del trasiego de gentes de un lugar a otro, comer de pie, sin platos... son algunas de las pautas que han de tenerse presentes, hay que conocerlas para no dejarse sorprender por la situación. La experiencia es única y ha de disfrutarse.

Acuda abrigado. La temporada se desarrolla principalmente en invierno y se encuentra en una bodega. Normalmente no hay calefacción y, en el mejor de los casos, deberá moverse entre dos espacios, el comedor y la bodega, con sensibles diferencias de temperatura.

Sin plato. Tenga en cuenta que comerá de pie y sin plato. El tradicional menú de sidrería se disfruta compartiendo una única fuente.



Con el vaso vacío. La sidra se cata y se aprecia en la zona de kupelas, en la bodega. Allí debe acudir con un vaso, únicamente con el suyo. Siga al sagardoegile al grito de txotx y colóquese en la fila que desde el comedor va generándose. Pruebe la sidra, comparta sus sensaciones con sus compañeros de experiencia y vuelva con el vaso vacío a la mesa.

El txotx. Es importante que aprenda a coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la txinparta. Observe el rito y, si tiene alguna duda, pregunte.

En evolución. Piense que la sidra se está haciendo, es un producto vivo. La sagardoa que ha probado hoy de una kupela, dentro de una quincena tendrá otros matices. Y cada una de las kupelas le reservan distintos sabores. Y cada sidrería... Y cada añada...

Sin igual. Probará de distintas kupelas, sagardoa con distintos matices... Piense que en muy pocos lugares puede pobrar la variedad de un producto natural, elaborado artesanalmente, antes de comprarlo.

... haz lo que vieres. Así reza el refrán. Allá donde fueres... Debe seguir las instrucciones del sagardoegile y los usos y costumbres propios de la sidrería. Cada uno tiene su sitio y debe acudir siempre a las kupelas que el sagardoegile vaya a abrir u otorgue permiso para catar.

Disfrute. De la comida y de la sagardoa. Del lugar y del ambiente. De las personas que le rodean y de una situación auténtica. Única.

Café en Astigarraga. El postre pone fin a su estancia en la sidrería. No podrá tomar café y mucho menos una copa. Pero la experiencia no ha terminado. Lo hará en el centro urbano, en Astigarraga, donde disfrutará del café y de las primeras horas de una noche para recordar.

RECUERDE

Reserve sitio con antelación

Lleve ropa de abrigo y calzado adecuado

Llegue a la sidrería sobre las 20:00 horas

Siga las pautas del sagardoegile

Coja el vaso adecuadamente y llénelo poco

Mire, huela y saboree

Comparta sensaciones con el vecino

Lleve el vaso vacío a la mesa

Aparque en los sitios señalizados

Tome el café en Astigarraga

Respete el descanso de los vecinos

LAS SIDRERIAS.

Kupela a kupela, siguiendo las pautas del sagardoegile.

Kupela a kupela, el sagardoegile le va guiando por cada uno de los tesoros de la sagardo berria. Siguiendo sus instrucciones y apreciando cada uno de los sorbos capturados del txotx, se hallará inmerso en las sensaciones de una actividad ancestral, que año a año se repite.

ALLORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 336999

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 551527

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA. Tfno. 943 469674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 468290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555220

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 457188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 556637

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tel. 943 364597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 330033

ZELAIA sagardotegia

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555851



Sagardoetxea, espacio para la cultura y el turismo.

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

Pudiera parecer que la historia de nuestra sagardoa es sencilla y breve. Pero esta bebida, que se consumía por estos lares antes de la llegada de los romanos, encierra muchos secretos y curiosidades. El popular txotx, que pareciera ser una costumbre ancestral, apenas tiene 50 años y, sin embargo, existen documentos que nos hablan de la producción sidrera en Astigarraga desde 1382. Muchos años que encierran una historia, una evolución hasta nuestros días que aprender de forma interactiva, con las más modernas técnicas audiovisuales, en este centro de interpretación.



Tiempo estimado de visita. 30 minutos.

El manzanal museístico y pedagógico.

El manzanal museístico es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo. Se pueden visitar diferentes áreas en las que se muestran variedades y tipos de conducción diferentes, que van desde lo más clásico al estilo de conducción más avanzado.

El manzanal museístico es un espacio al aire libre, que representa un hermoso paseo en el que apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. En torno a él se desarrollan diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos destinados tanto a profesionales como a jóvenes y otros visitantes y turistas.

Un tolare en el que apreciar el prensado de la manzana, demostraciones de elaboración de sagardoa, historia y curiosidades en torno a este fruto y sus variedades autóctonas, apreciadas de primera mano y en su contexto natural, conforman aspectos destacados de un ameno recorrido.

Tiempo estimado de visita. 45 minutos.

Degustación y tienda.

Sagardoetxea le ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a su disposición la sagardoa para poder ser degustada y apreciarla en todos sus matices. Aprenderá a diferenciar cada uno de los parámetros de esta bebida sin igual, a conocerla y a disfrutarla. Y seguro que amarla más.

Con la degustación de mostos y licores se completa la degustación de productos derivados de la manzana.

Horarios de visita.

1 de mayo-30 de septiembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (domingo y lunes cerrado)
1 de octubre-30 de abril: 15:00 – 19:30. Domingo: 11:00 – 13:30. Lunes cerrado.
Sábados. 11:00 - 13:30 y 16:30 - 19:30



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

**ASTIGARRAGA. SANTA ANA
XXXI SAGARDO EGUNA**

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Sagardoa y deporte rural, protagonista en Santa Ana

La sagardoa, deporte rural y muestra de artesanía fueron los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, el 26 de julio, que superó todas las expectativas de asistencia de público.

Todos los sagardoegiles de Astigarraga estuvieron presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tuvo como eje central la degustación de sidra. Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria y que, en esta edición, vió agotar existencia ya para el mediodía.



Los actos festivos comenzaron con una sokamuturra, a las 7.30 horas, y la actuación de los joaldunak de Ituren, tras los que se dió inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentraron la degustación de sidra, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris, que culminaron por la mañana con una comida popular, como viene siendo tradicional.

Por la tarde, la jornada se completó con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas.



Sagardoetxea

herri baten erroak

BOOK`07

55 FESTIVAL DE CINE DE SAN SEBASTIAN

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04

Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

Carta remitida a todos los profesionales de la información y otras personalidades acreditadas en el 55 Festival de Cine de San Sebastián

Donostiako Zinemaldia gure gertuko historian ekitaldi garrantzitsuenetako bat da.

Hiri zoragarri honetatik pauso gutxira, hamar minutu eskasera, euskal sagardoaren sehaska ezagutzeko gonbidapena luzatzen dizu Astigarragak, milaka urte dituen euskal usadioa: sagardotegiak eta sagardoaren historia.

Sagardoetxea

GONBIDAPENA LUZATZEN DIZU BI LAGUNENTZAT, EUSKAL SAGARDOAREN MUSEOA EZAGUTZEKO

Interpretazio zentro bat, sagasti bizi bat eta dastatze gune bat gozatuko dituzun museoa, antzinako edari honen ezaugarriak bereizten ikasteko.

Ziur gaude Astigarragako sagardotegi batetara etortzeko irrikari kasu egingo diozula, eta euskal gastronomiarik onena gozatu ahal izango duzula. Bidaltzen dizuegun txartelean beharrezko informazio guztia duzue.

Adeitasunez,

José M^a Alberro
Gestorea
Sagardoetxea, herri baten erroak

El Festival de Cine de San Sebastián es un de los hitos culturales de nuestra historia más reciente.

A unos pasos de esta bella ciudad, a tan sólo diez minutos, le invitamos a conocer en Astigarraga, cuna de la sidra vasca, una de las tradiciones milenarias de los vascos: las sidrerías y la historia de la sidra.

Sagardoetxea

LE EXTIENDE UNA INVITACIÓN PARA DOS PERSONAS PARA CONOCER EL MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Un museo en el que disfrutará de un centro de interpretación, un manzanal museístico vivo y un espacio de cata en el que aprender a reconocer las características especiales de esta bebida ancestral.

Estamos seguros que cederá a la tentación de acudir a una de las sidrerías de Astigarraga en las que disfrutar de lo mejor de la gastronomía vasca. En el tarjetón que le adjuntamos dispone de la información precisa para UN DIA DE CINE.

Atentamente,



Sagardoetxea

herri baten erroak

BOOK`07

ASTIGARRAGA. ITSASMENDIKOI-SAGARDOETXEA

Formación: maduración, cata y analítica de la manzana de tolare

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04

Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12



CURSO DE MADURACION DE LA MANZANA **Intenso debate sobre las variedades.**

Sagardoetxea ha desarrollado con un importante éxito el curso sobre maduración, cata y analítica de la manzana de tolare, en el que tomaron parte 14 cursillistas proveniente fundamentalmente del ámbito profesional, aunque también se dieron cita aficionados y amantes del mundo sidrero.

En la jornada formativa se ofrecieron amplias informaciones sobre los grados Brix y la regresión del almidón, realizándose diversas pruebas prácticas con producto existente en el Manzanal Museístico de Sagardoetxea.

Uno de los aspectos más destacados de la experiencia fue la cata de las diversas variedades de manzana de Euskal Herria, experiencia en torno a la que se creó un interesante debate sobre las características y virtudes que cada una de ellas encierra, con una importante participación de los alumnos.

PROGRAMA

Dirigido a: Productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea.

Fechas: 27 y 28 de septiembre

Horario: 10 a 13.30

Duración: 7 horas

Profesores: Xabi Kamio y Aitor Etxeandia

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga

Programa:

Teoría de la maduración de la manzana

Evolución de azúcares y regresión del almidón

Evolución de taninos

Evolución de la acidez total

Evolución de la dureza

Cata de manzana

Apreciación del grado de madurez tecnológico

Comportamiento de la manzana en la recogida, transporte, limpieza, triturado y prensado

Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado

Prácticas a realizar

- Regresión de almidón

- Medición de ° Brix

- Microprensados de manzana

- Medición de densidad

- Medición de la acidez total

- Cata varietal



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

ASTIGARRAGA. VII SAGAR UZTA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

1. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Sagar Uzta, la fiesta trasciende fronteras

La celebración de la séptima edición de Sagar Uzta batió todas las expectativas de los responsables de Sagardoetxea, el Museo de la Sidra de Astigarraga, organizador del evento, al registrarse la mayor afluencia de cuantas se han celebrado y trascender el ámbito territorial con visitantes de Araba, Bizkaia, Navarra, Iparralde e incluso algunos extranjeros procedentes de Estados Unidos.

El calor y el atractivo de la fiesta hizo posible que Sagar Uzta tuviera un altísimo nivel de participación durante toda la jornada, ya que las distintas actividades programadas fueron seguidas por gran número de visitantes.

Por la mañana, el desfile Sagar Biltzea que recorrió las calles de Astigarraga con su música, exhibición de instrumentos tradicionales, parejas de bueyes ofreció el punto de partida a la jornada festiva, que viene a significar el inicio de la campaña de prensado en los lagares.

En la plaza de Astigarraga, repleta de público, se llevó a cabo una demostración de todo el proceso de elaboración, mientras la feria y la degustación de sidra hacía las delicias de los curiosos y mitigaba la sed en un día muy caluroso.

La jornada matinal concluyó con la comida de 170 personas en el frontón municipal, en la que se dio cuenta de un excelente menú y suscitó un ambiente cordial y festivo en torno a la manzana y la sidra.

Por la tarde, el desafío de herri kirolak se centró en la elaboración de una kupela. El popular Martiartu, que actuó como jurado, dio como vencedor a Jokin Otaño de Petrategi, por su mejor hacer en sus trabajos con la madera, frente a su competidor Irazustabarrena.

2. PROGRAMA DE ACTIVIDADES

El programa festivo del domingo 30 de septiembre

Actividades para todos

La fiesta se celebra en la plaza del Ayuntamiento de Astigarraga, corazón de la Sagardoa, y la fecha elegida corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta principios de noviembre.

10:00

Desfile "Sagar Biltzea" desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los Fueros, recogiendo sacos de manzano dispuestos a lo largo del recorrido, para depositarlos al pie del tolare donde se realizará el prensado. Baserritarras con manzanas, cestos y kizkiak Garlia, dantzaris, trikitalaris y txalapartaris, canciones populares

9:00 a 14:00 horas

Feria en la Plaza de los Fueros

Exposiciones y venta de artesanía: cestos, kizkis, barrikotes, etc.

Demostraciones: maduración de la manzana, producción del primer mosto, injertos, fabricación de cestos.

Degustaciones y venta: manzanas, mosto de manzana, sagardoa y pintxos, dulces de manzana, bombones, manzanas asadas, tartas y otros.

Taller de pintura y manualidades al aire libre, organizado por Astigarte

Animación: trikitalaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares

14:30

Comida popular en el frontón acompañada de los caldos de ALORRENEA, ASTARBE, BEREZIARTUA, GARTZIATEGI, GURUTZETA, LIZEAGA, MINA, PETRITEGI, REZOLA, SAIZAR, ZAPIAIN y ZELAIA

17:30 Herri Kirolak. Mundo sidrero.

Dos equipos competirán por realizar las dobelas necesarias para dos kupelas en el menor tiempo posible.

Comenzarán cortando dos árboles y preparando el tronco, despiezándolo luego para elaborar los tableros o dobelas que conformarán la kupela.

Un jurado evaluará la rapidez y calidad del trabajo.



3. PROMOCION PREVIA REALIZADA

Cartel A3 y Folleto.

Repartidos 200 carteles y 3.000 folletos en Astigarraga, San Sebastián (Martutene, Loiola, Centro) Oiartzun, Hernani, Urnieta, Renteria. Ver documento Kartelak jartzekotokiak

Dossier de prensa.

Enviado dossier de prensa a más de 80 touroperadores y oficinas de turismo de Euskal Herria
Ver documento Dossier de Prensa

Cuñas radio.

Emitidas cuñas del evento en las emisoras de Herri Irradia y Euskadi Irradia

Entrevistas promocionales

Herri Irratia

Onda Vasca

Arrate Irratia

4. REPERCUSION EN LOS MEDIOS DE COMUNICACION

La repercusión en los medios no ha cambiado o incluso ha bajado con respecto a ediciones anteriores. Según comentarios de varios periodistas son fechas con muchas actividades de interés.

Medios que han publicado la noticia :

- El Diario Vasco
- Berria
- ETB 1 (Sustrai)
- ETB 2 (Sustrai)
- Euskadi Irradia
- Radio Euskadi

5. INFORMES TECNICOS SOBRE EL EVENTO

Menos cantidad y menor calibre de la manzana

Este año la cantidad de manzana es mucho menor respecto al año pasado, diferenciándose dos zonas. Por un lado, el interior de Gipuzkoa con apenas manzana y, por otro, la zona de la costa con una presencia irregular de fruta, dependiendo de las plantaciones y de las variedades.

También, las bajas temperaturas han marcado el verano influyendo, entre otras cuestiones, en un menor calibre de la fruta a fecha de hoy.

A finales de agosto y comienzo de septiembre se ha completado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa, realizándose un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas, aunque con mayor incidencia en Beterri.

Se han controlado catorce variedades: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Se han examinado dos aspectos: el ataque de carpocapsa o gusano de la manzana y el estado de la maduración de las manzanas en la segunda semana de septiembre.

Podríamos destacar que en la primera quincena de septiembre de 2007, en las plantaciones tratadas, el porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por carpocapsa o gusano de la manzana es casi nulo.

Y, por otro lado, el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es el más bajo de los últimos cinco años con 10,7 °Brix de media (maduración óptima a partir 12 °Brix), y la regresión del almidón más baja desde 2001, con un índice de 2,7 (regresión óptima a partir de 7).

Más información en el boletín Sagardoetxea.com





Sagardoetxea

herri baten erroak

BOOK`07

**SAGARDOETXEA
TALLERES PEDAGOGICOS PARA ALUMNOS DE 5 A 16 AÑOS**

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

Talleres pedagógicos como actividad extra escolar



Dirigidos a alumnos de 5 a 16 años

Desde Sagardoetxea, herri baten erroak ponemos a disposición de los centros escolares la realidad del museo y centro de interpretación de la sidra como una enriquecedora actividad extra-escolar para el curso 2007/2008.

Sagardoetxea es un espacio museístico para la transmisión de la cultura de la manzana, el manzano y la sagardoa, tan enraizada y característica de nuestro pueblo. Distinto al concepto tradicional, el museo es un lugar dinámico donde apreciar la vida del manzano y el proceso de producción, con actividades de formación, de estudio y conocimiento del árbol y su fruto vivo.

ESPACIOS MUSEISTICOS

Sagardoetxea ofrece a los escolares la visita al centro de interpretación y manzanal museístico. En el centro de interpretación se encontrarán con la historia, el origen de la tradición, las herramientas y el proceso de elaboración. Un acercamiento a los vascos y su mundo rural. A la cultura de la sidra. En el manzanal museístico al aire libre descubrirán los secretos y la técnica de los elaboradores de sidra. Les aguardan sorpresas y curiosidades que aprenderán para no olvidar. Un paseo entre manzanos, semilleros, variedades y un tolare de época pretérita.

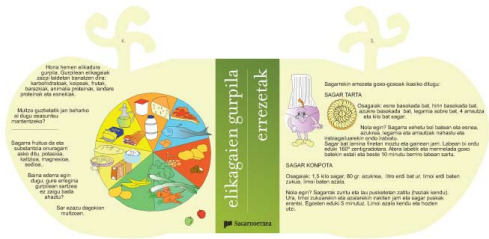
ACTIVIDADES

Su vocación dinámica y práctica, le permiten programar hasta ocho actividades distintas, especialmente dirigidas a los alumnos de los centros escolares. Propuestas que les ponen en contacto con la naturaleza, conociéndola y siendo protagonistas del proceso de maduración, de la cosecha y la elaboración.



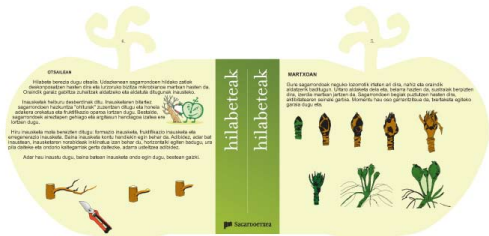
MATERIAL DIDACTICO

Sagardoetxea ha realizado además un importante esfuerzo para la creación de un material didáctico sobre la cultura de la manzana. Unos cuadernos diseñados específicamente para cada grupo de edad, atendiendo a sus conocimientos y formación, cercano a su lenguaje. Sagardoetxea ha numerado estos cuadernos del 1 al 5 y están dirigidos, de menor a mayor, a alumnos de primero y segundo de Primaria, el 1; de tercero y cuarto de Primaria, el 2; de quinto y sexto de Primaria, el 3; de primero y segundo de la ESO, el 4; y de tercero y cuarto de la ESO, el 5.



COMPLEMENTOS PARA UNA JORNADA LUDICA Y FORMATIVA

Sagardoetxea y Astigarraga le ofrecen también el entorno ideal para complementar una jornada lúdico-formativa que conformen un día inolvidable para sus alumnos. En el entorno natural de Santiagomendi pueden visitarse su ermita y la exposición permanente y al aire libre de aperos tradicionales de labranza. En ese lugar privilegiado, el albergue le invita también al alojamiento del grupo de escolares. En el mismo municipio, un frontón cubierto y el Parque Murguía le ofrecen unos espacios específicos para el juego, el paseo, el almuerzo... Y en torno a la experiencia vivida, unos momentos de debates, preguntas y cuestiones sobre el apasionante mundo de la manzana, en muchos aspectos un desconocido.





Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

WORK SHOP
PRESENTACION TURISMO DE EUSKADI
Hotel Meliá Castilla Madrid

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

PRESENTACION TURISMO DE EUSKADI.

WORK SHOP.

LUGAR.

Hotel Meliá Castilla
Moll de Barcelona, s/n
Capitán Haya, 43
Madrid

PROGRAMA.

4 de octubre de 2007, jueves

Salón Tapices

19:15. Preparación de la sala del work shop

19:30. Comienzo del WORK SHOP con la participación de 44 empresas vascas.

Invitados: agencias mayoristas, minoristas, asociaciones empresariales y empresas con Dpto. de incentivos.

21:30. Finaliza el work shop.

Salón El Prado

21:45. Recepción a los asistentes por la Viceconsejera Turismo Dña. Koro Garmendia Galbete y proyección del video Euskadi Con mucho gusto

Actuación en directo: El cantante donostiarra Mikel Erentxun interpretará Carta de Amor de su último álbum "El corredor de la suerte" y dos hits: Mañana y Cien Gaviotas.

22:00. Cocktail-cena a cargo de la empresa vasca de catering Bokado Grupo que servirá una propuesta de gastronomía en miniatura

24:00. Clausura del acto, entrega de documentación y obsequios.

MEDIOS Y MATERIALES DE SAGARDOETXEA.

Gestión del stand: José M^a Alberro y Dominic Lagadec

Guías de Sagardoetxea, Sagardotegis y Astigarraga.

Folletos de Sagardoetxea.

Tarjeta de visita.

Información web

EMPRESAS DE EUSKADI ASISTENTES.

Hoteles y cadenas hoteleras.

Aisia Hoteles	Silken Domine	Hotel Villa de Laguardia
Abba Hoteles	Silken Indautxu	C. T. del Vino "Villa Lucia"
Barcelo Hoteles	Silken Amara Plaza	Sercotel
Starwood Hotels	Silken Ciudad de Vitoria	Hotel Puente Colgante
Hotel Villa Soro	Hotel Miró Bilbao	Hotel Zarauz
Hotel Palacio de Urgoiti	Ercilla Hoteles	Zenit Hoteles
Hotel Tryp Sondika	Pr. Hotelera Guipuzcoana	
Hotel Tryp Arenal	Hotel Jauregui	
Hotel Tryp Urdanibia	Hotel Palacio de Aiete	
Hotel Tryp Orly	Hotel Pampinot	
Hoteles Hesperia	Hotel Monte Jaizkibel	

Congresos.

San Sebastián Turismo-Donostia Turismoa.
Bilbao Turismo & Convention Bureau.
Vitoria-Gasteiz Convention Bureau.

Asociaciones.

Asociación de Hoteles Rurales y Pequeños Hoteles de Euskadi.
Alava Inconming.
Agroturismos y Casas Rurales.

Turismo Enológico.

Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
Azurmendi Enea.
Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

Balnearios y Termalismo.

Balneario de Cestona
Hoteles y Termas

Transporte Marítimo

P&O Ferries

Receptivos y Empresas de Servicios Turísticos.

Adaptravel.	Donostia Receptivo.	Romotour.
Bilbao Paso a Paso.	GS Incoming.	STI Servicios Integrales
Basquexperience.	Kulturlan Bi.	
BTQ Eventos.	Nis, DMC en el País Vasco.	

Departamento de Industria, comercio y Turismo

Koro Garmendia Galbete. Viceconsejera de Turismo.
Juan Bautista Mendizabal. Director de Promoción y Comercialización Turística
Arrate Martínez de Guereñu. Jefa de promoción Turística.
M^a Dolores Zalakain. Técnico de Promoción.

FOLLETO PROMOCION MADRID 2008



Desde Euskadi nos acercamos a ti con una agenda de actividades increíble. Deporte, ocio, gastronomía, música, cultura... Pero además, puedes disfrutar de un escenario verdaderamente espectacular.

Consigue un fantástico fin de semana en el País Vasco.

3, 4, 5, 6 y 7 OCTUBRE

Espectacular SEMANA VASCA EN LA FNAC CALLAO

3 miércoles
"La Catedral de las letras" | 19.00 horas
Conferencia sobre la restauración de la Catedral de Santa María de Vitoria-Gasteiz, escenario de las últimas novelas de Ken Follet y Paulo Coelho.

4 jueves
"Una cata de Rioja Alavesa" | 19.00 horas
Degustación de una exclusiva selección de vinos con D.O. Rioja Alavesa.

5 viernes
"Euskadi en corto I" | 12.00 horas
Selección de cortometros vascos, Kinuak 2006, producciones que en ediciones anteriores obtuvieron nominaciones a los Oscar.

"Mikel Erentxun" | 19.00 horas
Concierto Acústico: álbum EL CORREDOR DE LA SUERTE, y otros éxitos.

6 sábado
"Euskadi en corto II" | 12.00 horas

"La era del Estreñimiento" | 19.00 horas
Presentación, en clave de humor, del último libro del popular humorista y presentador Oscar Irujo, y su particular visión del País Vasco.

7 domingo
"Mitos y Leyendas vascas"/"Euskal Herriko kondairak" | 12.30 horas
Cuenta cuentos infantil. Historias tradicionales vascas.

"Museos y arte en vivo" | 12.30 horas
Inmersión en las obras del internacional escultor vasco Eduardo Chillida, de manos de su hijo Luis Chillida.

27, 28 OCTUBRE *fin de semana*

Espectacular REAL MADRID-DEPORTIVO DE LA CORUÑA
Estadio Santiago Bernabeu

28 OCTUBRE

Espectacular PREMIO DE EUSKADI "Con mucho gusto"
Hipódromo de La Zarzuela

EUSKADI
con mucho gusto

con mucho gusto
EUSKADI

Disfruta del espectáculo

Euskadi un país increíble

EUSKADI
con mucho gusto



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

TOLARE ERBITEGI-ETXEBERRI
Grabación de los trabajos como a comienzo del siglo XX

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

El objetivo es habilitar en 2008 en Sagardoetxea un espacio para la reproducción de estos trabajos, con sonidos e imágenes que nos trasladarán a finales del siglo XIX.

Sagardoetxea graba un audiovisual del tolare manual del caserío Erbitegi Etxeberri

Sagardoetxea ha llevado a cabo la grabación de imágenes y sonidos del trabajo en los tolare, tal y como se hacía a finales del siglo XIX, mediante la reproducción de esas labores en el caserío Erbitegi-Etxeberri, con el objetivo de habilitar en 2008 en Sagardoetxea un espacio para la reproducción de estos trabajos, con sonidos e imágenes, que nos trasladarán a finales del siglo XIX.



Esta es una de las principales tareas del Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, la de conservar las costumbres e instrumentos que han marcado la tradición del trabajo en las sagardotegis.

El tolare de Erbitegi-Etxeberri es una pieza con dos ejes, totalmente manual, en el que la matxaka se acciona por tracción animal. Sagardoetxea rescata de esta manera una pieza única, que será un argumento educativo de primer orden para el conocimiento de las generaciones futuras, así como uno de los pilares básicos del museo.

La experiencia de los últimos años en la zona de Astigarraga, que está viendo crecer las infraestructuras viarias a su alrededor, al mismo tiempo que desaparecen alguno de sus caseríos, ha llevado a Sagardoetxea a acometer este proyecto que se constituirá en el futuro inmediato como una pieza única para ser visitada con un sistema audiovisual que reproducirá la forma y los sonidos de trabajo en un tolare tradicional.



La grabación de las imágenes y sonidos fue una fiesta en la que tomaron parte cerca de 200 personas y que culminó con un homenaje a las familias Goikoetxea e Izeta, a las que se agradeció la conservación de los sonidos más íntimamente ligados a la sagardoa como es la txalaparta.

Así, las interpretaciones de Goikoetxea, Izeta y Zuaznabar constituyó en sí mismo un emotivo acto que culminó con la actuación de Arze, impulsor en los años 80 de esta tradición musical y verdadero artífice de su recuperación, a la que siguieron las de Juan Mari Beltrán y los txapalataris de la escuela de Hernani.

Simón Goikoetxea aportó de sus vivencias familiares las fiestas que en torno al tolare, a la txalaparta y a la sagardora se desarrollaban en el caserío, en el que poco a poco su padre fue convirtiendo en tradición aquellas reuniones en torno a los primeros mostos, las castañas y las pruebas de arrastre de bueyes.

La jornada finalizó con la lectura a la luz de las velas de un poema que Arze quiso leer en homenaje a las dos familias y a este significativo caserío que desaparecerá en breve, pero que vivirá para siempre en las salas de Sagardoetxea, el Museo Vasco de la Sidra en Astigarraga.





Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

Astigarraga. Itsasmendikoi-Sagardoetxea. Formación: análisis de mostos y sagardoa

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

CURSO DE ANALISIS DE MOSTOS Y SAGARDOA

Análisis teórico-práctico de los puntos críticos de la fermentación.

Sagardoetxea ha desarrollado el curso técnico sobre análisis de mostos y sagardoa, en el que tomaron parte 20 cursillistas provenientes fundamentalmente del ámbito profesional, aunque también se dieron cita aficionados y amantes del mundo sidrero.

El curso dispuso de una parte teórica donde se repasaron los puntos críticos en los procesos de fermentación y también de otras sesiones prácticas en las que los análisis y las catas fueron las protagonistas.

El programa reservó también tiempo para la visita de una sagardotegia, realizándose en Petritegi distintas degustaciones de sidras y mostos en distintos momentos de su proceso de elaboración, fermentaciones alcohólicas sin finalizar, maloláctica sin comenzar...

La valoración realizada por los cursillistas en las encuestas presentadas por Sagardoetxea fue altamente positiva.

PROGRAMA

Dirigido a: Productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea.

Fechas: 25 y 26 de Octubre

Horario: 10 a 13.30

Duración: 7 horas

Profesor: Xabi Kamio

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga

Programa:

Importancia del conocimiento analítico del mosto y sagardoa en las decisiones de bodega

Composición analítica del mosto

Composición analítica de la sagardoa

Prácticas a realizar

- Medición de densidad

- Medición de la acidez total

- Medición del pH

- Medición de la acidez volátil

- Medición de la extracto seco

- Medición de la turbidez

- Medición de la TML

- Medición de la grado alcohólico

- Medición del sulfuroso

- Medición del metanol

- Medición del hierro



Sagardoetxea

herri baten erroak

BOOK`07

**Donostia. IV Jornadas sobre Turismo en Gipuzkoa.
Explotación turística de los atractivos gastronómicos de Gipuzkoa**

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12



SAGARDOETXEA EN LAS IV JORNADAS SOBRE TURISMO EN GIPUZKOA

José M^a Alberro participó representando a Sagardoetxea en la IV Jornadas sobre Turismo en Gipuzkoa, en la mesa redonda que sobre "El buen comer y mejor beber. Explotación turística de los atractivos gastronómicos y los productos de calidad confeccionados en Gipuzkoa. La importancia de una adecuada gestión de la calidad.", que tuvo lugar el 29 de noviembre en el Hotel M^a Cristina de Donostia.

Los diversos actos que se realizan alrededor de la gastronomía, repercute de forma directa sobre otros ámbitos que están íntimamente relacionados y con nexos de unión muy arraigados a la tierra y las costumbres en todas las comunidades del Estado. Una buena manera de regar una comida es un buen txakoli, o una buena sidra, e incluso un vino, con la marca de Eusko label para garantizar la calidad de los productos elaborados en Euskadi. Ferias donde se exponen sus calidades, sidrerías donde degustar sus excelentes sidras... todas ellas unidas para dejarle al turista "un buen sabor de boca" durante su estancia en Gipuzkoa.

Los miembros de la mesa fueron Alejandra Iturrioz Unzueta, Concejala Delegada de Promoción y Desarrollo, Comercio y Turismo.; Virginia Rovira de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa.; Jose Mari Alberro, Representante de Sagardoetxea; y Leire Arandia, Directora del Centro D´Elikatuz.

El programa

Fechas de celebración: 27, 28 y 29 de Noviembre de 2007.

Horario: de 16:30 a 20:00 horas.

Lugar: Hotel María Cristina. Paseo República Argentina, 4. Donostia-San Sebastián.

Día 27 de noviembre: Panorama actual del Turismo en Gipuzkoa

16:00 horas: Recepción de asistentes y entrega de materiales.

16:30 horas: Aurreku de Honor y Acto Oficial de apertura

Dña. Koro Garmendia, Viceconsejera de Turismo de Gobierno Vasco.

D. Iñaki Galdos, Diputado de Deportes y Acción Exterior de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

D. Iñaki Heras, Director de la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de Donostia-San Sebastián.

17:00 horas. Lección inaugural: "Oportunidades para el sector turístico gipuzcoano"

Ponente: D. Agustín Arostegi, Director General de Relaciones Externas y de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

18:15 horas. "Panel de Agentes del sector del Turismo Activo".

Un/a representante de Buceo Donosti.

D. Ramon Etxaniz, Representante de Caroc Naturaleza y Aventura

D. Gerarta Iñaki Arotzena, Representante de Ertz

D. Josetxo Díez, Jefe de la Escuela de monitores de Pukas Surf Eskola

D. Gorka Matxinbarrena, Socio Fundador de Txita Txirrindak

Día 28 de noviembre: Sectores emergentes del turismo: Turismo Deportivo.

16:30 horas. Conferencia: "La experiencia de Lloret de Mar en Turismo Deportivo"

Ponente: D. Maurici Carbó, Gerente de Lloret Turisme.

Presenta: D. José Antonio Dorronsoro. Miembro Jesús Maria de Leizaola Elkarte.

17:45 Mesa Redonda: "Donostia-San Sebastián, ¿ciudad para el turismo deportivo? "

Miembros de la mesa:

D. Ion Lasa, Concejal Delegado de Deportes y Educación del Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

D. Maurici Carbó, Gerente de Lloret Turisme

D. Félix Apalategui, Organizador medio maratón donostiarr.

D. Iñigo Elarre Alvarez, organizador de eventos deportivos.

D. Jaime Ugarte, Coordinador General de Organizaciones Deportivas del Diario Vasco. Coordinador General de la Clásica de San Sebastián y las 6 horas de Eukadi.

Día 29 de noviembre de 2007: Un placer para el paladar

16:30 Conferencia "Innovación y puesta en valor del producto hostelero guipuzcoano orientado al turismo. La importancia de un servicio de calidad como referente y atractivo para el visitante"

Ponente: D. Pepe Dioni, Presidente de la Asociación de Barmen de Gipuzkoa

Presenta: D. Iñaki Heras, Director de la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de Donostia-San Sebastián.

17:45 Mesa Redonda: "Del buen comer y mejor beber. Explotación turística de los atractivos gastronómicos y los productos de calidad confeccionados en Gipuzkoa. La importancia de una adecuada gestión de la calidad. "

Miembros de la mesa:

Dña. Alejandra Iturrioz Unzueta, Concejal Delegada de Promoción y Desarrollo, Comercio y Turismo.

Dña. Virginia Rovira, Representante de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa.

D. Jose Mari Alberro, Representante de Sagardoetxea, la casa de la sidra.

Dña. Leire Arandía, Directora del Centro D´Elikatuz



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

Astigarraga.
Sagardoetxea: 6.603 visitas en 2007

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

TIPOS DE VISITANTES						
	2006		2007		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Individuales	202	20,74	1.610	28,60	1.812	27,44
Ikastolas	469	48,15	1.032	18,33	1.501	22,73
Grupos	303	31,11	2.987	53,06	3.290	49,83
Totales	974		5.629		6.603	

PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES						
	2006		2007		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Euskal Herria	937	96,20	2.786	49,49	3.723	56,38
España	26	2,67	2.026	35,99	2.052	31,08
Europa	11	1,13	806	14,32	817	12,37
América	0		8	0,14	8	0,12
Asia	0		3	0,05	3	0,05
Africa	0		0		0	
Oceanía	0		0		0	
Totales	974		5.629		6.603	

PROCEDENCIA VISITANTES EUSKAL HERRIA						
	2006		2007		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Gipuzkoa	908	96,91	1.638	58,79	2.546	68,39
Araba	0		178	6,39	178	4,78
Bizkaia	18	1,92	619	22,22	637	17,11
Nafarroa	4	0,43	141	5,06	145	3,89
Iparraldea	7	0,75	210	7,54	217	5,83
Totales	937		2.786		3.723	

VISITANTES. FUENTES DE INFORMACION						
	2006		2007		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Internet	16	17,98	225	30,24	241	28,93
Prensa	5	5,62	92	12,37	27	11,64
Amigos	6	6,74	120	16,13	126	15,13
Folleto	24	26,97	54	7,26	78	9,36
Sidrerías	10	11,24	19	2,55	29	3,48
Ofic. Turismo	10	11,24	157	21,10	167	20,05
Agroturismo	2	2,25	42	5,65	44	5,28
Sagardoetxea	9	10,11	17	2,28	26	3,12
Sin información	7	7,87	18	2,42	25	3,00
Totales	89		744		833	



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK`07

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo de 2007

Sagardoetxea ha distribuido entre los principales agentes del mundo sagardogile cuatro boletines técnicos, con información sobre todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, los trabajos en el manzanal en función del periodo del año y los acontecimientos más relevantes del mundo sagardogile.

El boletín, que es continuador del que anteriormente se denominaba "Sagardun.com", ha renovado sensiblemente su diseño y un ofrece un nueva y moderna imagen acorde con la de Sagardoetxea





Sagardoetxea

herri baten erroak

BOOK`07

BOLETINES ELECTRONICOS SAGARDOETXEA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04

Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA

Sagardoetxea ha distribuido a través de internet seis boletines electrónicos en 2007

La información y las actividades de Sagardoetxea y del mundo sidrero han sido publicadas y distribuidas a través de seis boletines electrónicos, en los que se han destacado los principales acontecimientos en torno al Museo de la Sidra Vasca.

Castellano **Euskera** Français

“Gure sagardo berria” ekarri du Astigarragak



Juan Martínez de Irujo pelotari txapeldun nafarra izan zen 2006ko sagardoaren aurkezpeneko protagonista nagusia, Sagardoetxean egindako ekitaldian, Astigarragako Sagardoaren Museoan. Bertan azaldu zen izaera orekatuko produktu berria, fruta gustukoa eta edan erraza. Txotx denboraldia Bereziartua

Sagardotegian hasi zen, urteko lehen txotxa irekita.

Bixente Arrizabalaga, Astigarragako Alkateak Kultur Etxean egindako aurkezpen hitzaldian esan zuen, Kultur Etxea etorkizun gertuko batean, Sagardoetxea izango dela bere osotasunean “eta horrek, hirigintza plangintzan, erabat estrategiko jotzen du proiektua”.

José Angel Goñi, Sagardoetxea eta museo guneak sustatzen dituen Sagardun Partzuergoko bozeramaleak sagardo berriaren ezaugarri nagusiak azaldu zituen “edari orekatua eta fruta gustu ukituak dituen, nagusiki”.

Edari edan erraza, eta izan dugun eguraldiak eraginda, aurreratu samar datorrena eta gaur egun puntu ezin hobean dagoena.

Goñik nabarmendu zuen sagardo-egileak ahalegin bereziak ari direla egiten sagarrondoan gaitz eta izurriteak kontrolatzeko, eta horrek dakarkiela uztaren gaineko kontrol handiago bat, eta azken batean, urtez urte kalitate handiagoko sagardoa egitea.

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak

Sagardoetxea, kultura, turismoa eta gastronomia gunea.

Sagardoetxeko egoitza ondoan, sagardoaren museo eta interpretazio zentroa dago, fruta honen sekretu guztiak gordetzen dituen, munduan gehien zabaldua eta ugariena, eta generazio askotan euskaldunen sostengu izana.

Museo sagastia, Sagardoetxeko bigarren gune didaktikoa da eta Euskal Herriko sagar mota desberdinak ezagutaraztea nahi du, eta sagarrondoan konduzio sistemak denboran barrena izan duten garapena erakutsi.

Sagardoetxeak kultur jardunaldi proposatzen dizkizu

Txotx bolada

Sagastiak loretan

Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak

Sagar Uzta, festa Astigarragan

Tolareko lanak

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak, zenbait kultur jardunaldi proposatzen dizkizu, aisialdia, turismoa eta gastronomia ezagutzeko, Euskal Herriko ohiturarik zaharretako bat gozatzeko aukera, natura ezagutu, errespetatu eta sagardotegietako bere eskuzabaltasuna gozatzeko, kupel artean eta mahai eder baten bueltan.



Sagardoetxea
herri baten ernak

Sagardoetxea sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da, euskaldunen identitate eta ohituren ezaugarri. Naturarekin harremanetan ikasteko leku bat, ikusi, ukitu eta dastatuta... Txotx!

Harpidetza

Sagardoaren museo
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



EUSKADI
Euzko Legebiltzarra
Euzko Legebiltzarra

FORUMO
GIPUZKOA
Euzko Legebiltzarra
Euzko Legebiltzarra

Astigarragako Urdia

Un día de sidrería

Un hecho cultural y gastronómico en Astigarraga



Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

En nuestros días, Astigarraga, auténtica capital de la sagardoa, nos ofrece todos los argumentos para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero.

Ver dossier.

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

El manzanal museístico, al aire libre, es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo.

Sagardoetxea le propone actividades durante todo el año

Txotx bolada
Sagastiak loretan
Santa Ana: sagardoa y deporte rural
Sagar Uzta, una fiesta en Astigarraga
Tolareko lanak

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diversas actividades culturales, ocio, turismo y gastronomía con las que experimentar una de las tradiciones más ancestrales de Euskal Herria, conociendo la naturaleza, respetándola y disfrutando de su generosidad en las sidrerías, en torno a kupelas y una buena mesa



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Subscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



Semana Santa en Sagardoetxea

Sagardoetxea dispone de unos horarios especiales para los días festivos de Semana Santa. Astigarraga y sus sidrerías le aguardan para una jornada de ocio familiar.



Horario de Sagardoetxea. Museo de la sidra vasca.
Del jueves 5 al lunes 9.
Mañanas: 11:00-13:30.
Sábado 7. Mañana: 11:30-13:30. Tarde: 16:30-19:30.

Horario sidrerías
ALORRENEA sagardotegia.

Tfno. 943 336999 . 5-6-7-8-9:
Abierto mediodía y noche. 10:

Cerrado

ASTARBE sagardotegia.
Tfno. 943 551527. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche

GARTZIATEGI sagardotegia.
Tfno. 943 469674. 5-6-7-8: Abierto mediodía y noche. 9: Cerrado.

GURUTZETA sagardotegia.
Tfno. 943 552242. 5-6-7-8-9: Cerrado

LIZEAGA sagardotegia.
Tfno. 943 468290. 5-6-7: Noche abierto. 8-9: Cerrado

PETRITEGI sagardotegia.
Tfno. 943 457188. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche. 9: Noche abierto

REZOLA sagardotegia.
Tfno. 943 556637. 5-6-7-8-9: Abierto mediodía y noche

SAIZAR sagardotegia.
Tel. 943 364597. 5-6-7: Abierto mediodía y noche. 8: Noche cerrado. 9: Cerrado

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

El manzanal museístico, al aire libre, es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo.

Sagardoetxea le propone actividades durante todo el año

Txotx bolada
Sagastiak loretan
Santa Ana: sagardoa y deporte rural
Sagar Uzta, una fiesta en Astigarraga
Tolareko lanak

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diversas actividades culturales, ocio, turismo y gastronomía con las que experimentar una de las tradiciones más ancestrales de Euskal Herria, conociendo la naturaleza, respetándola y disfrutando de su generosidad en las sidrerías, en torno a kupelas y una buena mesa



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Subscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga · Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



Sagardoa eta herri kirolak, Santa Ana egunean protagonista



Sagardoa, herri kirolak eta artisautza erakusketa dira Astigarrako herriko festetako Santa Ana eguneko osagai nagusiak, datorren uztailaren 26an.

Astigarragako sagardogile guztiak izango dira bertan, batez ere baserritarrei zuzendutako jardunaldi

honetan, ardatz nagusia sagardo dastatzea izaten baita. 1976an ospatzen hasi zen dastatze hau, Euskal Herrian egiten denetan zaharrena da.

Festari hasiera sokamuturrak emango dio, goizeko 07:30etan, eta Iturengo joaldunen emanaldiak, eta ondorenean hasiko da Santa Ana eguneko festa. Foru Plazan elkartuko dira sagardo dastatzea, artisautza erakusketa, idi demak eta bertsolariak, eta goizari bukaera herri bazkariak emango dio.

Arratsaldean, herri kirol probek osatuko dute jardunaldia, arratsaldeko 18:00etatik aurrera.

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak

Sagardoetxea, kultura, turismoa eta gastronomia gunea. Sagardoetxeko egoitza ondoan, sagardoaren museoa eta interpretazio zentroa dago, fruta honen sekretu guztiak gordetzen dituena, munduan gehien zabaldua eta ugariena, eta generazio askotan euskaldunen sostengu izana.

Museo sagastia, Sagardoetxeko bigarren gune didaktikoa da eta Euskal Herriko sagar mota desberdinak ezagutaraztea nahi du, eta sagarrondoan kondukzio sistemak denboran barrena izan duten garapena erakutsi.

Sagardoetxeak kultur jardunaldi proposatzen dizkizu

Txotx bolada
Sagastiak loretan
Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak
Sagar Uzta, festa Astigarragan
Tolareko lanak

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak, zenbait kultur jardunaldi proposatzen dizkizu, aisialdia, turismoa eta gastronomia ezagutzeko, Euskal Herriko ohiturarik zaharrenetako bat gozatzeko aukera, natura ezagutu, errespetatu eta sagardotegietako bere eskuzabaltasuna gozatzeko, kupel artean eta mahai eder baten bueltan.



Sagardoetxea sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da, euskaldunen identitate eta ohituren ezaugarri. Naturarekin harremanetan ikasteko leku bat, ikusi, ukitu eta dastatuta... Txotx!

Harpidetza

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga · Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



EUSKADI
Herriaren gurea

GIPUZKOA
Euzkoaren gurea

Astigarragako Udala

Sagar Uzta, Astigarrako festa bat

Irailaren 30a



Sagar Uztak Astigarrako tolareetako lanen hasiera ospatuko du. Irailaren 30ean izango du zazpigarren edizioa festa honek.

Sagardoetxeak antolatuta eta Astigarragako herriak bultzatutako festa da eta ekitaldi nagusiak igandean izango dira, irailaren 30ean,

jende guztiarentzako prestatutako ihardunaldiekin. Festari bukaera herri bazkariak emango dio, udal pilotalekuan.

Festa Astigarragako Udaletxe plazan egingo da, sagardoaren bihotzean, eta aukeraturitako datak, iraileko bosgarren igandeak, sagardotegietako zanpatze lanaren hasierarekin bat egiten du, azaro hasierara arte iraungo duen lanaren hasierarekin.

“Sagar Biltzea” desfilea, sagar dantza, txalaparta, lehengo zanpatze erakusketa, bertako sagar erakusketa eta salmenta, artisau produktuen salmenta, sagardo dastatze eta salmenta, sagarrak nola txertatu erakusketa...

Aukera erakargarri asko, sagardoaren interpretazio zentrora eta museoko sagastira bisita eta guzti.

Nekazal agintariak ahalegin handia ari dira egiten euskal sagastia berreskuratzeko, Euskal Herriko paisajeaz ezinbestekoa, eta sagardo munduaren oinarria. Lehengaita den aldetik, sagarrak duen garrantziaren jakitun, Astigarragako Sagardoetxeak bere ekarpena egiten dio ahalegin kolektibo honi, sagarraren kultura eta euskal zibilizazioan duen eragin sozio-kulturala, zabaldu eta ospatuaz.

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak

Sagardoetxea, kultura, turismoa eta gastronomia gunea. Sagardoetxeko egoitza ondoan, sagardoaren museoa eta interpretazio zentroa dago, fruta honen sekretu guztiak gordetzen dituen, munduan gehien zabaldua eta ugariena, eta generazio askotan euskaldunen sostengu izana.

Museo sagastia, Sagardoetxeko bigarren gune didaktikoa da eta Euskal Herriko sagar mota desberdinak ezagutaraztea nahi du, eta sagarrondoaren kondukzio sistemak denboran barrena izan duten garapena erakutsi.

Sagardoetxeak kultur jardunaldi proposatzen dizkizu

Txotx bolada
Sagastiak loretan
Santa Ana: sagardoa eta herri kirolak
Sagar Uzta, festa Astigarragan
Tolareko lanak

Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoak, zenbait kultur jardunaldi proposatzen dizkizu, aisialdia, turismoa eta gastronomia ezagutzeko, Euskal Herriko ohiturarik zaharrenetako bat gozatzeko aukera, natura ezagutu, errespetatu eta sagardotegietako bere eskuzabaltasuna gozatzeko, kupel artean eta mahai eder baten bueltan.



Sagardoetxea sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da, euskaldunen identitate eta ohituren ezaugarri. Naturarekin harremanetan ikasteko leku bat, ikusi, ukitu eta dastatuta... Txotx!

Harpidetza

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga · Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



EUSKADI
Euzko Foru Erkidegoa
Euzko Legebiltzaria

Foroak
GIPUZKOA
Euzko Foru Erkidegoa
Euzko Legebiltzaria

Astigarragako Urtia

Sagardoetxea graba un audiovisual con las imágenes y sonidos del tolare manual del caserío Erbitegi Etxeberri



Sagardoetxea ha llevado a cabo la grabación de imágenes y sonidos del trabajo en los tolare, tal y como se hacía a principios del pasado siglo XX, mediante la reproducción de esas labores en el caserío Erbitegi-Etxeberri.

Esta es una de las principales tareas del Museo de <st1:personname productid="la Sidra Vasca" w:st="on"><st1:personname productid="la Sidra" w:st="on">la Sidra</st1:personname> Vasca</st1:personname> de Astigarraga, la de conservar las costumbres e instrumentos que han marcado la tradición del trabajo en las sagardotegis.

El tolare de Erbitegi-Etxeberri es una pieza con dos ejes, totalmente manual, en el que la matxaka se acciona por tracción animal. Sagardoetxea rescata de esta manera una pieza única, que será un argumento educativo de primer orden para el conocimiento de las generaciones futuras, así como uno de los pilares básicos del museo.

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

El manzanal museístico, al aire libre, es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo.

Sagardoetxea le propone actividades durante todo el año

Txotx bolada
Sagastiak loretan
Santa Ana: sagardoa y deporte rural
Sagar Uzta, una fiesta en Astigarraga
Tolareko lanak

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diversas actividades culturales, ocio, turismo y gastronomía con las que experimentar una de las tradiciones más ancestrales de Euskal Herria, conociendo la naturaleza, respetándola y disfrutando de su generosidad en las sidrerías, en torno a kupelas y una buena mesa



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Subscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga · Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



EUSKADI
Euzko lurraldea
1978ko martxoaren 26an

GOBIERNO DE
GIPUZKOA
Euzko Legebiltzarra
2009ko martxoaren 26an

AYUNTAMIENTO DE
Astigarraga Urtia