



Sagardoetxea
herri baten erroak

**BOOK 2011
SAGARDOETXEA**

Contacto

Sagardoetxea Museoa
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

ÍNDICE.

ENERO 2011

12/01. Astigarraga. XVIII. Sagardo Berriaren Eguna. Karlos Arguiñano, protagonista.

FEBRERO 2011

26/02. Probaketa en la sidrería Zapiain (Astigarraga).

MARZO 2011

12/03. Probaketa en la sidrería Gurutzeta (Astigarraga).

19/03. Probaketa en la sidrería Gaztañaga (Andoain).

23/03. Presentación de la sidra con Eusko Label.

26/03. Probaketa en la sidrería Saizar (Usurbil).

ABRIL 2011

02/04. Probaketa en la sidrería Txopinondo (Azkaine).

09/04. Probaketa en la sidrería Zelaia (Hernani).

16/04. Probaketa en la sidrería Bereziartua (Astigarraga).

21/04-01/05. Semana Santa en Sagardoetxea. Degustación de quesos de Euskal Herria.

MAYO 2011

18/05. Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea: "Presentación del laboratorio estacional" y "El árbol de la memoria".

JUNIO 2011

01/06. "La sidra y el mar", propuesta para grupos de tiempo libre verano 2011.

15/05. Propuesta para escolares 2011-2012.

JULIO 2011

01-31/06. Visita de grupos de tiempo libre a Sagardoetxea.

26/07. Santa Ana en Astigarraga.

SEPTIEMBRE 2011

17/09. Sagardoetxea asiste con un stand de "Itsasaldia".

21/09. Presentación del proyecto "Paseo temático por los tolares de Ermañamendi".

23/09. Cata guiada de manzana autóctona del País Vasco.

25/09. Sagar Uzta, la Fiesta de la manzana.

OCTUBRE 2011

14/10. Entrega de Premios IV Rally Fotográfico Sagar Uzta.

DICIEMBRE 2011

03-11/12. Puente de Diciembre en Sagardoetxea: Exposición temporal "Obras de arte del mundo sidrero" y degustaciones gastronómicas.

31/12. Sagardoetxea. Total visitas año 2011.

31/12. Sagardoetxea. Total impactos obtenidos año 2011.

BOLETINES ELECTRÓNICOS

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Txotx. Sagardo Berriaren Eguna 2011, el miércoles 12 de enero.

Sagardoetxea presentará el próximo 12 de enero las características de la cosecha 2010, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria.

El Alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, presidirá en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la Sagardo Berria, así como los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile, en un acto que tendrá lugar en Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura, a las 12:00 horas.

Pero como cada año, también en esta decimoctava edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el cocinero Karlos Arguiñano, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal museístico protagonizará también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari Andoni EGAÑA.	2003, El ciclista Abraham OLANO.
1995, El futbolista José Mari BAKERO.	2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE.	2005, La soprano Ainhoa ARTETA.
1997, El pelotari Julián RETEGI.	2006, El arraunlari José Luis KORTA.
1998, El ciclista Miguel INDURAIN.	2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO.
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK.	2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ.
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE.	2009, El pelotari Aimar OLAIZOLA.
2001, La ciclista Joane SOMARRIBA.	2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2002, El maratoniano Martín FIZ.	

EL PROGRAMA

11:30-12:00 horas. En Sagardoetxea (Casa Cultura), entrega de acreditaciones a los medios de comunicación.

12:00 horas. Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2010, las cualidades de la manzana, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

13:00 horas. Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2011.

13:45 horas. En la Sidrería Petritegi, se abrirá la primera kupela y al grito de "Gure Sagardo Berria" se oficializará el comienzo de la temporada del txotx. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

Durante todo el día. Bares de Astigarraga ofrecerán la Sagardo Berria a su clientela.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.**KARLOS ARGUIÑANO**
Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2011

Karlos Arguiñano será el encargado de abrir el txotx, al grito de "Gure Sagardo Berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2010 que se realizará el próximo 12 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.

**EL PROTAGONISTA**

Sin lugar a dudas es el cocinero más popular de la televisión. Además forma parte del grupo impulsor de la llamada Nueva Cocina Vasca que revolució el panorama gastronómico nacional en los años 80. Su Restaurante Karlos Arguiñano de Zarautz figura entre los más destacados de la cocina tradicional.

En la línea de prestigio internacional está en posesión de la calificación de Eurococinero, siendo uno de los cuatro primeros representantes españoles de Eurotoc, organismo consultivo creado en Bruselas por la Comunidad Económica Europea con el fin de proteger los productos autóctonos y la calidad de las cocinas europeas.

Su gran labor como comunicador a ha sido galardonada en diversas ocasiones. Entre otros muchos tiene el Premio TP, Premio Ondas 1993 la mejor programa de TV, la Medalla de Plata al mérito turístico por su defensa y difusión de la gastronomía española y el Premio Martín Fierro al mejor comunicador de la Televisión Argentina.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

Tiene publicados más de 50 libros relacionados con la gastronomía, así como: 1069 recetas (2010), cocina vasca (2009), comer sano y con fundamento: 200 recetas para cuidarse disfrutando (2009), cocina expres (2008), atrevete a cocinar (2008), gran recetario (2006), Karlos Arguiñano en tu cocina: las recetas de la tele (2005), pintxos y tapas (2005), mis recetas favoritas (2004), cocinando con Karlos Arguiñano (2003), la cocina de Karlos Arguiñano (2002), etc...

Actualmente presenta el programa "Karlos Arguiñano en tu cocina" en Hogarutil de Antena3, donde nos presenta cada día nuevas recetas sencillas, económicas y saludables.

Una estupenda manera de aprender a cocinar diferentes tipos de platos con productos de todos los días.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

LA MANZANA. Buena cantidad de manzana.

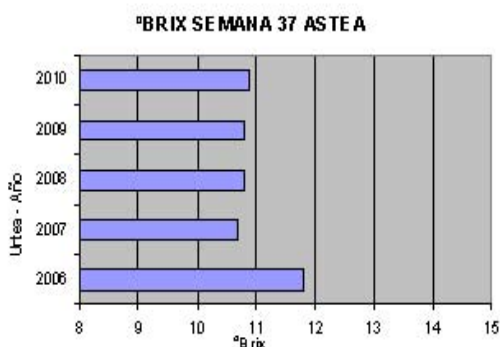
Este año la cantidad de manzana es mayor respecto al año pasado, aunque sin llegar a los niveles de la cosecha histórica del 2008, consiguiendo perder menos producción mediante los trabajos de prevención de plagas.

Como en años anteriores, a comienzos de septiembre se realizó un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se realizó un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Este año la producción ha sido mucho mayor si la comparamos con la producción de 2009. El cuajado en general fue bueno a excepción de algunas plantaciones que se vieron más afectadas por las bajas temperaturas y el viento norte de comienzos de mayo. La carga que presentaban los árboles en algunas plantaciones fué excepcional, especialmente cuanto más cerca se encontraban de la costa, ya que la escasez de precipitaciones penalizó el calibre de las manzanas en las plantaciones del interior del Territorio.

A finales de agosto y a comienzos de septiembre se podía apreciar gran cantidad de fruta en el suelo en parte de las plantaciones. Las razones de esta caída pueden ser:

- Por efecto de la carpocapsa o gusano de la manzana. Muchas de las manzanas caídas estaban dañadas por este insecto.
- Por efecto de la sequía, especialmente en las zonas del interior. Además de las manzanas, también se cayeron las hojas.
- Por efecto de la galerna que se produjo a primeros de septiembre en las zonas próximas a la costa.



Duración de la campaña:

La campaña de recogida de manzana comenzó el lunes 27 de Septiembre finalizándose hacia el 21 de Noviembre.

Datos obtenidos por:

- Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa (FRUITEL) en el estudio realizado durante los años 2001, 2002 y 2003 sobre las "Características Agronómicas de Variedades de Manzana de Sidra de Gipuzkoa".
- Boletines realizados para SAGARDUN durante los años 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 y 2010.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

LA SAGARDOA. Caldos afrutados y equilibrados.

El abundante sol y las precipitaciones moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y equilibrados.

La cosecha del 2010 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, parecida al año pasado, una actitud prudente en consecuencia de la difícil e imprevisible situación económica.

Cata de sagardoa

Sagardoa de color amarillo con tonalidades verdes.

Las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto seco en boca, sin resto de azúcares.

Una sagardoa equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca, les espera para su degustación en nuestras sagardotegis.



SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

SAGARDOETXEA. Valoración positiva del moderado crecimiento de la afluencia de visitantes.

A lo largo del año 2010 Sagardoetxea ha acogido a más de 10.000 personas, experimentando una crecida del 10% respecto al año anterior, un crecimiento que valoramos de forma muy positiva.

Durante este año hemos desarrollado diversas actividades: visitas para el público (visitas guiadas de Sagardoetxea, probaketas o catas guiadas en sidrerías, cenas y comidas temáticas “el rito del txotx”, celebración del Día Internacional de los Museos con el taller “trabajos del manzanal”, actividades especiales con grupos de tiempo libre, elaboración del mosto de manzana y barrikote con castañas), actos promocionales (Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana y Sagar Uzta), trabajos propios del museo (centro de documentación, archivo, publicación del boletín Sagardoetxea e investigaciones) y la realización de exposiciones temporales.

Esta actividad requiere hoy en día a cinco personas a tiempo completo y más gente ocasional para aquellas actividades de gran concentración de visitantes.

En vista del éxito obtenido con las diversas actividades llevadas a cabo desde Sagardun Partzuergoa, han aumentado las solicitudes de adhesión de nuevos socios, culminandose con la entrada de la sidrería **Gaztañaga de Andoain**.

ENOTURISMO. Nuevas perspectivas para el sector sidrero a través del turismo.

Al igual que otros destinos vinícolas (Penedès, Rioja, etc...) nuestro territorio y nuestra cultura sidrera han llegado a un punto de gran atraktividad para una clientela cada vez más numerosa y con ganas de conocerla y experimentarla.

Las sidrerías se han convertido en los últimos años en un auténtico fenómeno social en Euskadi, atrayendo durante la temporada del “txotx” anualmente a decenas de miles de personas que quieren disfrutar de una experiencia de ocio de gran autenticidad, basada en valores identitarias culturales y tradicionales singulares, que definen una manera de ser y de vivir de una población.

La cultura sidrera es en Euskadi una experiencia eno-lúdico-educativa de gran autenticidad, pero que todavía cuenta con un gran potencial de crecimiento y mejora enoturística.

Conscientes de ello, desde Sagardoetxea y en sintonía con la Administración Pública implicada, estamos organizando la oferta de nuestros productos sidreros (bebida, txotx y sagardotegia) y productos hosteleros (alojamientos, restaurantes, tiendas, etc...) para que formen parte de una oferta turística construida, de alta calidad y difundida a nivel Internacional.

Las conclusiones de dicho proyecto, las publicaremos en febrero en forma de Plan Estratégico.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

NOVEDADES DESTACADAS PARA EL 2011

Presentación de "SAGARDOETXEAREN BILDUMA", Centro de Documentación de Sagardoetxea

Desde Sagardoetxea hemos creado SAGARDOETXEAREN BILDUMA, una aplicación web que permitirá al usuario consultar todos los documentos, fotografías y elementos archivados y catalogados en nuestro Centro de Documentación.



The screenshot shows the 'Sagar Uzta' section of the Sagardoetxea website. The page has a green header with the Sagardoetxea logo and the text 'Sagardoetxearen Bilduma'. Below the header, there is a search bar and a list of documents. The main content area displays a document titled 'III. SAGAR UZTA ARGAZKI RALLY DIGITALA' and 'III. RALLY FOTOGRÁFICO DIGITAL SAGAR UZTA'. To the right, there is a table with technical details for the document. Below the document, there is a gallery of photos titled 'Erreportaiaren argazkiak'.

Fitxateknikoa	
Izenburua:	III. Sagar Uzta argazki rallyko kartela
Egilea:	Alambre
Deskribapena:	X. Sagar Uzta 2010 / III. Sagar Uzta Argazki Rally digitaleko kartela
Data:	2010-09-16
Sailkapena:	63
Dokumentua:	2187 <small>IKU1</small>

Informazioa	
	IKU1 egun zabalteko

Desde que Sagardoetxea abrió sus puertas, hemos recogido y clasificado toda la información relacionada con el mundo de la manzana y de la sidra, así como libros, revistas, documentos históricos, fotografías, carteles, documentos audiovisuales (radio, televisión, internet...), etc... y de cara al año 2011, hemos creado la aplicación web de dicho centro de documentación para que pueda ser visualizado desde Internet.

De esta forma, el usuario podrá acceder de forma cómoda y fácil, desde su lugar de trabajo o desde su casa, a todos aquellos documentos relacionados con el tema que le interese buscar, como puede ser la manzana, la sidra y alguna actividad concreta que organizamos desde Sagardoetxea, como puede ser la fiesta Sagar Uzta.

Además, todo aquel que quiera aportar más información a la existente, tendrá la posibilidad de realizarlo mediante el registro como usuario en dicha aplicación.

Dirección de la aplicación: www.sagardoetxea.com/bilduma/

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

Comidas y/o cenas temáticas “a la carta”

Este año ampliamos el abanico de recursos vinculados a las comidas o cenas temáticas en sidrerías, donde ofrecemos la posibilidad de incorporar nuevas actividades y de realizar comidas o cenas temáticas a medida de cada cliente.

El año pasado presentamos las comidas o cenas temáticas en las sidrerías, una actividad que permite la vivencia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx en una de las sidrerías tradicionales y que está compuesta por la proyección de un DVD, la demostración del rito del txotx y la degustación del tradicional menú de sidrería.



Visto que el producto ha tenido éxito entre diversos públicos, este año ampliamos la oferta ofreciendo la posibilidad de añadir una serie de recursos a dichas comidas o cenas temáticas.

Recursos

- Teatralizaciones: Posibilidad de amenizar la comida o cena con una teatralización.
- Txalapartaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con txalaparta.
- Trikitixa: Posibilidad de amenizar la comida o cena con una actuación de trikitixa.
- Deportes rurales: Posibilidad de realizar una demostración de deportes rurales, así como aizkolaris, harrijasotzailes, txingalaris, etc...
- Dantzaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con dantzaris.

Probaketas o catas guiadas en sidrerías

Tras el éxito obtenido en años anteriores, este año también realizaremos probaketas o catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea durante la temporada del txotx.

Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la nueva cosecha, mediante su degustación. La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero, marzo y abril en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Precio: 10 euros por persona.
- Las inscripciones se realizarán en Sagardoetxea: 943 550 575 / info@sagardoetxea.com.
- El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión en los medios ha subido con respecto a ediciones anteriores.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA:

- Noticias de Gipuzkoa (04/01/2011).
- Noticias de Navarra (04/01/2011).
- Noticias de Alava (04/01/2011).
- Diario de Noticias (04/01/2011).
- El Correo (04/01/2011).
- Deia (04/01/2011).
- El Mundo (04/01/2011).
- El Diario vasco (04/01/2011).
- El Pais (05/01/2011).
- El Diario Vasco (05/01/2011).
- Gara (05/01/2011).
- Hernaniko Kronika (06/01/2011).
- Abc (07/01/2011).
- El Diario Vasco (08/01/2011).
- Noticias de Gipuzkoa (10/01/2011).
- El Diario Vasco (11/01/2011).
- El Diario Vasco (12/01/2011).
- Deia (12/01/2011).
- Noticias de Gipuzkoa (12/01/2011).
- Noticias de Alava (12/01/2011).
- Diario de Noticias (12/01/2011).
- El Pais (13/01/2011).
- El Correo (13/01/2011).
- El Diario Vasco (13/01/2011). PORTADA.
- Noticias de Navarra (13/01/2011).
- Noticias de Gipuzkoa (13/01/2011). PORTADA.
- Noticias de Alava (13/01/2011).
- Gara (13/01/2011). PORTADA.
- Deia (13/01/2011). CONTRAPORTADA.
- Berría (13/01/2011). PORTADA.
- Estrategia Empresarial (16-31/01/2011).

MEDIOS DIGITALES:

- Europa Press (04/01/2011).
- Terra.es (04/01/2011).
- 20minutos. es (04/01/2011).
- Yahoo.es (04/01/2011).
- El Economista (04/01/2011).
- Gente Digital (04/01/2011).
- Finanzas.com (04/01/2011).
- Lainformacion.com (04/01/2011).
- Kulturweb (04/01/2011).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Repercusión en los medios de comunicación

- Diario San Sebastian (04/01/2011).
- Que.es (04/01/2011).
- Tengenoticias.com (05/01/2011).
- Enterat.com (05/01/2011).
- Ociogipuzkoa.com (05/01/2011).
- Canales Diario Vasco (05/01/2011).
- Adn.es (07/01/2011).
- El Pais (12/01/2011).
- San Sebastian digital (12/01/2011).
- 20minutos.es (12/01/2011).
- Que.es (12/01/2011).
- Eleconomista.es (12/01/2011).
- Gentedigital.es (12/01/2011).
- Europa Press (12/01/2011).
- Terra.es (12/01/2011).
- Diariodebergatinos.es (12/01/2011).

REVISTAS:

- Lecturas.org (12/01/2011).

REDES SOCIALES/BLOGS:

- Facebook Sidreria Zelaia (03/01/2011).
- Blog de Radio San Sebastian (04/01/2011).
- Sidragallega.blogspot.com (04/01/2011).
- D'Pintxos (Blog de Peio García Amiano) (05/01/2011).
- Blog Hogarutil (12/01/2011).
- Blog cocina (13/01/2011).
- Cronicas Pamplonicas (19/01/2011).

RADIO:

- Onda Vasca (04/01/2011).
- Radio Euskadi (04/01/2011).
- Onda Cero (04/01/2011).
- Bizkaia Irratia (07/01/2011).
- Xorroxin Irratia (10/01/2011).
- Arrate Irratia (10/01/2011).
- Euskadi Irratia-Mezularia (10/01/2011).
- Cope (12/01/2011).
- ETB2 (12/01/2011).
- Radio Euskadi (Bilbo) (12/01/2011).
- Radio France (12/01/2011).
- Euskal Irratiak (12/01/2011).
- Onda Cero (12/01/2011).
- Euskadi Irratia-Faktoria (12/01/2011).
- Onda Vasca (12/01/2011).
- Xorroxin Irratia (13/01/2011).
- Ala Bedi Irratia (14/01/2011).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA. REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN.**Repercusión en los medios de comunicación****TELEVISIÓN:**

- EITB Informativos (07/01/2011).
- EITB Informativos (09/01/2011).
- ETB2 Egun on Euskadi (12/01/2011).
- Euskadi Directo Mañana y Tarde (ETB2) (12/01/2011).
- ETB1 Arratsaldero (12/01/2011).
- EITB Informativos Noche (12/01/2011).
- Tv Euskadi Saboreala (12/01/2011).
- Antena3.com (12/01/2011)
- Sustraia (23/01/2011).

TURISMO:

- Donostia.org (04/01/2011).
- Euskadi.net (05/01/2011).
- Gipuzkoa Turismo (05/01/2011).
- Ongietorri Gipuzkoa (07/01/2011).

CULTURA:

- Igartubeitibaserria.net (30/12/2010).
- Gipuzkoakomuseoak.net (12/01/2011).

OTROS:

- Astigarraga.net (01/01/2011).
- Donostia.portaldetuciudad.com (05/01/2011).
- Gipuzkoan.info (05/01/2011).
- Cocineros Urbanos (07/01/2011).
- Gastronomía Vasca (11/01/2011).
- Solococina.com (11/01/2011).
- Directoalpaladar.com (12/01/2011).
- Sagardotegi.eu (12/01/2011).
- Aupatu.com (12/01/2011).
- Astigarragasocialista.com (12/01/2011).
- Txotx.eu (12/01/2011).

PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA ZAPIAIN

Arrancan las catas guiadas en las sidrerías: Zapiain sagardotegia

El día 26 de febrero celebramos la primera probaketa o cata guiada en la sidrería Zapiain de Astigarraga de la mano de Egoitz Zapiain. Con ello dimos inicio al calendario establecido para este año 2011 y esta primera cata acogió a gran cantidad de profesionales del sector del turismo y aficionados de la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Zapiain contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Egoitz, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.



PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA GURUTZETA

Probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta

El día 12 de marzo celebramos la segunda probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga de la mano de Joxe Angel Goñi, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Gurutzeta contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Joxe Angel y su enólogo, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA GAZTAÑAGA

Probaketa o cata guiada en la sidrería Gaztañaga

El día 19 de marzo celebramos la tercera probaketa o cata guiada en la sidrería Gaztañaga de Andoain de la mano de Joxe Angel Gaztañaga, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

La probaketa o cata guiada de la sidrería Gaztañaga contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Joxe Angel y su enólogo, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.



PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA SAIZAR

Probaketa o cata guiada en la sidreria Saizar

El día 26 de marzo celebramos la cuarta probaketa o cata guiada en la sidrería Saizar de Usurbil de la mano de Napoleon Lertxundi y el enólogo Fernando Vadillo, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Saizar contó con la presentación de la propia bodega de la mano de Fernando Vadillo, donde el enólogo explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Napoleón y Fernando, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA TXOPINONDO

Probaketa o cata guiada en la sidreria Txopinondo



El día 2 de abril celebramos la quinta probaketa o cata guiada en la sidrería Txopinondo de Azkaine de la mano de Dominic Lagadec, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Txopinondo contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Dominic, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA ZELAIA

Probaketa o cata guiada en la sidreria Zelaia



El día 9 de abril celebramos la sexta probaketa o cata guiada en la sidrería Zelaia de Hernani de la mano de Jose Antonio y Oihana Gaincerain, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Zelaia contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde los sidreros explicaron las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Jose Antonio, Oihana y el enólogo Xabi Kamio, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

PROBAKETA O CATA GUIADA EN LA SIDRERÍA BEREZIARTUA

Probaketa o cata guiada en la sidreria Bereziartua



El día 16 de abril celebramos la séptima probaketa o cata guiada en la sidrería Bereziartua de Astigarraga de la mano de Aitor y Joxe Miguel Bereziartua, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

La probaketa o cata guiada de la sidrería Bereziartua contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde los sidreros explicaron las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Aitor y Joxe Angel, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

SEMANA SANTA EN SAGARDOETXEA

Aste Santua 2011: Euskal Herriko gazten dastaketa

Aste Santu honetan, Sagardoetxeatik sagardogintzaren kulturen barneratzeko aukera eskaini diegu bisitariei museorako bisita, Euskal Herriko gazten dastaketa eta sagardotegi bateko bisitaldiarekin.

Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatera gerturatzeko hiru gune dauzka: sagastia, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen duena; museo-gunea, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta geroa ezagutzeko lekua; dastaketa gunea, sagardoa txotx-eko ohituran eta Sagardoetxeak aukeraturiko beste produktu batzuk dastatzeko aukera ematen duen lekua: muztioa, likorea eta sagar dultzea.



Sagar bilketa eta zanpaketa

Bisitariak sagardoaren elaborazio prozesuan parte hartzeko aukera izan dute: kizkiarekin sagarrak lurretik bildu eta pisoiekin zanpatu.

Euskal Herriko gazten dastaketa

Bisitariak Euskal Herriko gazta ezberdinen dastaketa egiteko aukera izan dute, esaterako: idiazabal J.D. gazta (Galtzata eta Telleri Zahar), Ronkal J.D. (Poliki) gazta eta Irati J.D. gazta (Azkorria).

Sagardotegian bazkaria/afaria

Sagardoetxearako bisitaldia osatzeko, eskualdeko sagardotegi tradizional bat ezagutu eta otordu berezi batez gozatzeko aukera eskaini dugu, sagardotegiko ohiko menua dastatuaz: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta eta gazta irasagar eta intxaurrekin.

Aste Santuan irekiak dauden sagardotegiak:

- Alorrenea sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943336999 (Apirilaren 21etik 25era).
- Astarbe sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943551527 (Apirilaren 21etik 24ra).
- Gartziategi sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943469674 (Apirilaren 21etik 24ra).
- Gaztañaga sagardotegia (Andoain). Telf.: 943591969 (Apirilaren 21etik 24ra).
- Lizeaga sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943468290 (Apirilaren 21etik 23ra).
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943457188 (Apirilaren 21etik 25era).
- Rezola sagardotegia (Astigarraga). Telf.: 943552720 (Apirilaren 21etik 25era).
- Saizar sagardotegia (Usurbil). Telf.: 943364597 (Apirilaren 21etik 24ra).
- Txopinondo sagardotegia (Azkaine). Telf.: 0033559546234 (Apirilaren 21etik 25era).

Ordutegiak:

Apirilaren 21etik 25era: 11:00-14:00 · 16:30-20:00.

Apirilaren 26tik 30era: 11:00-13:30 · 16:00-19:30.

Tarifak:

5 euro pertsonako (bisita eta sagardo, muztio likore eta gazten dastaketa barne).

DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS EN SAGARDOETXEA

Muy buena acogida del Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea

Ayer, día 18 de Mayo, celebramos la XXXIII edición del Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea con el lema "Museos y Memoria y las actividades organizadas para la jornada de ayer tuvieron muy buena acogida por parte de los escolares, sagardogiles, grupos culturales, turistas, astiartarras, etc... que se acercaron al museo.

Contamos con la colaboración de **Eugenio Elorza** (apicultor), **Aitor Etxeandía** (experto en fruticultura), **Fabienne Feutry** (química) y **Josu Osa** (fruticultor) y gracias a ellos, los visitantes que se acercaron al museo tuvieron la oportunidad de conocer todo el proceso de elaboración de la sidra a través del laboratorio estacional, donde vieron las actividades a desarrollar en cada estación del año:

- **Primavera:** la polinización y el mundo de las abejas.
- **Verano:** Influencia de la luna en la poda de verano.
- **Otoño:** análisis del mosto de manzana.
- **Invierno:** Plantación, injertos y poda.



Al final de la visita, cada visitante tuvo la oportunidad de plasmar en una hoja el concepto con el que identificaba la visita realizada y entre todos los visitantes y sus aportaciones, creamos "El árbol de la memoria" de Sagardoetxea.

Desde Sagardoetxea valoramos positivamente la acogida que tuvo el Día Internacional de los Museos celebrado en la jornada de ayer, ya que el museo abrió sus puertas para recibir a todos aquellos interesados en aprender algo nuevo.

La elaboración de una buena sidra requiere mucho trabajo y esfuerzo por parte de mucha

gente y los visitantes del pueblo que ayer nos visitaron, recalcaron que aunque vivan muy de cerca la cultura sidrera, aún les queda mucho por aprender.

PROPUESTA PARA GRUPOS DE TIEMPO LIBRE VERANO 2011

Los grupos de tiempo libre que visiten Sagardoetxea disfrutarán de una jornada centrada en “la sidra y el mar”

Sagardoetxeatik, museoaren eta sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea Aisialdi Taldeen eskura jartzen dugu 2011eko udako aisialdi programetarako (udaleku irekiak, gazte txokoak, ludotekak, etb...) jarduera aberasgarri gisa.

Proposaturiko jardunaldiaren helburuak, hurrei sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta hurrek landa ingurune euskara ezagutu eta praktikatzeko dira.

Horretarako, honako jardura hauek garatzea planteatzen dugu:

GOIZEAN:

- Sagardoetxean: Bisita + “Sagardoa eta itsasoa”rekin loturiko jolasak.

EGUERDI-ARRATSALDEAN (hautazkoa):

- Astigarragan bazkaldu eta pilotalekuan jolas libreak (A proposamena).
- Astigarragako igerilekuan bazkaldu eta arratsalde-pasa (B proposamena).

Jardura hauek, 3 urtetik 12 urte bitarterako haurrentzako zuzenduak daude.

SAGARDOETXEAN BISITA ETA “SAGARDOA ETA ITSASOA”REKIN LOTURIKO JOLASAK

Sagardoetxea sagarra, sagarrondo eta sagardoaren kultura zabaltzeko museo gune bat da. Museoen kontzeptu tradizionaletik desberdina da, sagarrondoaren bizitza eta sagardoaren elaborazio prozesua modu aktiboan ezagutzeko aukera ematen baitu, gauzak ikusiz, jardueretan parte hartuz eta produktu ezberdinak dastatuz.



Aurten “**sagardoa eta itsasoa**” gaiarekin erlazionaturiko jolasak garatuko dituzte hurrek. Helburua, sagardoak itsasoko bizitzan eta balearen arrantzan izan zuen garrantzia ezagutaraztea izango dira.

Horretarako, jardura ezberdinak garatuko dituzte: balearen bila joateko **itsasontzi** bat eraiki eta **hornitu** beharko dute eta behin itsasontzia hornituta, txalupa txikitan sartuta arpoiekin **balea ehizatu beharko** dute.

Oharra: Sagardoetxeako gida batek zuzenduko ditu museoko jolasak.

Iraupena 1 ordu - 2 ordu eta 30 min ingurukoa izango da, baina talde bakoitzak duen denboraren arabera egokitu ahal izango da.

PROPUESTA PARA GRUPOS DE TIEMPO LIBRE VERANO 2011

ASTIGARRAGAN BAZKALDU ETA PILOTALEKUAN JOLAS LIBREAK (A PROPOSAMENA)



Herriko plazan dagoen pilotaleku estaliak bazkaltzeko eta jolaserako aukera egokia eskaintzen dute. Hori horrela izanik, zuen herrietara itzuli aurretik Astigarragan bertan bazkaltzeko eta bazkalostean hurrekin jolasean aritzeko aukera izango dezute.

Oharra: Jolas hauek libreak direnez, ez ditu Sagardoetxeako gidak zuzenduko, begiraleak baizik.

ASTIGARRAGAKO IGERILEKUAN BAZKALDU ETA ARRATSALDE-PASA (B PROPOSAMENA)

Astigarragan egun pasa osatu nahi dutenek, Astigarragako igerilekura joateko aukera izango dute, bertan bazkaldu eta arratsalde dibertigarri bat pasatzeko. Igerilekuan, ur-jolasak lantzeko eta atsedenaldiaz gozatzeko aukera izango dute hurrek.

Oharra: Jolas hauek libreak direnez, ez ditu Sagardoetxeako gidak zuzenduko, begiraleak eta igerilekuko arduradunak baizik.

Tarifak

Sagardoetxeako jarduerak 2 euro haur bakoitzeko
(Bisita + "Sagardoa eta itsasoa"rekin loturiko jolasak)

Astigarragako igerilekurako sarrera 3 euro haur bakoitzeko

Prentsan izandako oihartzuna

PRENTSA IDATZIA

- El Diario Vasco (09/07/2011).
- El Diario Vasco (13/07/2011).

MEDIO DIGITALAK:

- Kulturweb (01/06/2011).
- Sagardomundua.com (20/07/2011).

PROPUESTA PARA ESCOLARES 2011-2012

Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak

Sagardoetxea sagarra, sagarrondo eta sagardoaren kultura zabaltzeko museo gune bat da. Museoen kontzeptu tradizionaletik desberdina da, sagarrondoan bizitza eta sagardoaren elaborazio prozesua modu aktiboan ezagutzeko aukera ematen duen leku dinamikoa baita, gauzak ikusiz, jardueretan parte hartuz eta produktu ezberdinak dastatuz.

Sagardoetxeak museoko sagastira eta museo-gunera bisitaldiak eskaintzen dizkie bisitariei.

Museoko **sagastian** sagardo egileen teknika eta sekretuak aurkituko dituzte eta sagarrondo, hazitegi, sagar mota desberdin eta aintzinako tolare baten bueltan ibiliko dira. **Museo-gunean**, berriz, sagarra eta sagardoaren historia, usadioaren iturburua, erramintak eta elaborazio prozesua aurkituko dituzte, sagardoaren kulturara gerturatuz.



MATERIAL DIDAKTIKOA

Sagardoetxean ahalegin handia egin dugu sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko:

1. **Urtaroko laborategia:** joko, puzzle, irudi, analisi, etb... en bidez urtaro bakoitzean jarduera ezberdinak lantzeko urtaroko laborategia sortu dugu. Honakoak dira laborategi honetan lantzen diren edukiak:



UDABERRIAN: Polinizazioa eta erleen mundua.

Udaberria gure ingurugiroaren eta mundu bizidunaren esnatze garaia da. Neguko geldialdiaren ostean, zuhaitzaren izerdia martxan jartzen da, sagarrondoetan loreak ateratzen dira eta erleak nahiz beste intsektu txikiak polinizatzen hasten dira. Polinizaziorik gabe, ez dugu sagarririk izango.

Urtaro honetan **polinizazioa** eta erleen lana azaltzen dira, ezti dastaketa egiten da eta **puzzle** baten bitartez, loretik fruiturako prozesu guztia irudikatzen da. Bestalde, sagarrondoan izurrite eta gaitzak ezagutzen dira.



UDARAN: Ilargiaren eragina udako inausketan.

Udara zuhaitzetan dauden sagarrak heltzeko eta inausketa egiteko garaia da. Inausketari esker, sagarrondoan formazioa zehazten da, baina inausketa berdea egiteko garaian, ilargia kontuan hartu behar da.

Urtaro honetan, udako **inausketa berdean ilargiak duen eragina** azaltzen da (goranzko ilargia eta beheranzko ilargia). Bestalde, sagarrondoarentzako bakanketak duen garrantzia azalduko da.

PROPUESTA PARA ESCOLARES 2011-2012

Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak



UDAZKENEAN: Sagar, sagar-muztio eta sagardoaren analisia.

Irailean sagarrak biltzen dira eta laborategietan sagar hauen analisiak burutzen dira beren azukre-mailak neurtzeko. Bildutako sagarrekin sagar-muztioa egin ostean, sagardogileek beren azterketak burutzen dituzte muztioaren dentsitatea neurtzeko. Kalitatezko sagardoa lortu nahi bada, pauso hauek guztiak ematea beharrezkoa da.

Urtaro honetan, **sagardotarako sagarren dastaketa** egiten da. Sagarrak dastatu ostean, sagarren azukre-mailaren **analisi** egiten da sagarraren heldutasunaren egoera neurtzeko. Museoko sagastian bildutako sagarrekin **sagar-muztioaren elaborazioa** egiten da (*ikus material didaktikoaren 2. puntua*) eta ondoren **muztioaren dentsitatea** neurtzen da. Amaitzeko, muztioaren eta sagardoaren **analisi mikrobiologikoak** burutzen dira mikroskopia batekin zukuek dituzten legamiak eta bakteriak ikusteko.



NEGUAN: landaketa, txertaketa eta inausketa.

Neguan ingurugiroko bizia geldirik dago. Landareen izerdia lo dago, intsektuak edo animaliak ere lo daude eta sagar haziak ereiteko garaia da. Bien bitartean, gure sagardotegietan sagardoa dastatzeko garaia da.

Urtaro honetan sagar **haziak ereiten** dira museoko sagastian eta **sagarrondoan landaketa** eta **txertaketa** azaltzen da. Bestalde, sagarrondoan inausketa mota ezberdinak azaltzen dira formazio mota ezberdinak lortze aldera.

2. Muztioa egiteko tresneria: Ikasleek udazkenean sagardoaren elaborazio prozesu osoa egiteko tresneria daukagu: kizkiak, pisiak, matxaka eta prentsa. Guzti honekin, sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzeko eta beraiek ekoizturiko muztioa dastatzeko aukera izango dute.

3. Sagardoaren Hiztegia: Sagardogintzaren inguruko 500 hitz biltzen ditu. Hiztegi honi esker, ikasgelan ikasitako hitz berriak lantzeko aukera izango dute, besteak beste: kizkia, patsa, kirikoketa, etb...

4. Sagarrekin Jolasean: Sagarraren kulturaren inguruko bost liburuxka dira, adin-tarte bakoitzera egokituak (bisita burutu ostean talde bakoitzari banatuko zaio).



PROPUESTA PARA ESCOLARES 2011-2012

Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak

JARDUEREN EGUTEGIA:

Urte osoan zehar:

- Dasti ipuinkontalaria: haurrentzako ipuin moduko bisita gidatua.

Udaberrian: sagastiak loretan

- Polinizazioa: erleen lana, ezfi dastaketa eta loretik fruiturako prozesu guztia ikusteko aukera.
- Sagarrondoan izurrite eta gaitzak.

Udaran: sagarrak zuhaitzetan

- Inausketa: ilargiaren eragina udarako inausketan.

Udazkenean: sagarren bilketa

• Sagarra heldua dagoenean kizkiarekin bildu, sagar ezberdinen dastaketa eta aintzinako elaborazio prozesua: sagarra pisoiekin jo, zanpatu eta lorturiko muztioa dastatu.

Neguan: landaketa garaia

- Arbolak aldatu / hazien ereitea.
- Sagarrondoan formazioa.
- Txertaketak.



JARDUERA OSAGARRIAK:

Astigarragak egun pasa osatzeko aukera ezberdinak eskaintzen ditu: pilotaleku estalia, igerilekua, aire librean bazkaltzeko guneak, Santiagomendiko Natur Eskola, etb...

TARIFAK:

Sagardoetxearako sarrera..... 2 euro haur bakoitzeko
 (Bisita gidatua + urtaro bakoitzari dagozkion jarduerak)

Oharrak:

- Prezio hauen barruan BEZ-a sartuta dago.
- Irakasleek doako sarrera dute Sagardoetxean.
- Tarifa hauek taldeentzako bakarrik dira (gutxienez 15 laguneko taldeak).
- Jarduera guztiak Sagardoetxeako gida batek zuzenduko ditu.

VISITA DE LOS GRUPOS DE TIEMPO LIBRE A SAGARDOETXEA

Los niños de las colonias abiertas de Astigarraga, Donostia y Oiartzun visitan Sagardoetxea en los meses de Junio y Julio

Un total de 770 niños de 3-11 años han visitado Sagardoetxea en los meses de Junio y Julio. Los grupos que se han acercado para disfrutar de una jornada centrada en la sidra y el mar han sido los siguientes: colonias abiertas de Xagu Xar Aisialdi Elkarte de Astigarraga (29 de junio), colonias abiertas de Izarlotaldea de Donostia (5 de Julio), colonias abiertas de Roteta Berri Haur Txokoa de Donostia (20 de julio) y colonias abiertas de Kiriketana (6, 7, 13, 14, 20 y 27 de julio) y Ttiruki Aisialdi Elkarte de Oiartzun (27 de julio).

Estas han sido las actividades que han realizado los niños de los grupos de tiempo libre que se han acercado a Sagardoetxea:

- Construcción de un barco.
- Aprovisionamiento del barco con comida, bebida, material para navegar, arpones, etc...
- Captura de la ballena en barcas.



SANTA ANA EN ASTIGARRAGA**Mucha gente en Santa Ana, Sagardo Eguna de Astigarraga**

El día de "Santa Ana", 26 de Julio, 17 sidreros de Astigarraga y alrededores ofrecieron sus sidras para degustarlas en la plaza del pueblo.



El 26 de Julio se celebró el XXXVI. Sagardo Eguna de Astigarraga, el Sagardo Eguna mas veterano de todos los que se celebran en toda Euskal Herria. A pesar de que el tiempo no acompañó mucho, se acercó muchas gente para degustar las sidras que ofrecieron 17 sagardogiles de Astigarraga y alrededores.

Además de la degustación popular de la sidra, hubo bertsolaris, pruebas de bueyes y exhibiciones de deporte rural.

ITSASASLDIA

Sagardoetxea ofreción sidra en el festival "Itsasaldia"

Mientras San Sebastián se deja inundar por la magia del Festival de Cine, Pasaia ha celebrado el Festival de los Mares Vascos Itsasaldia en San Pedro y Sagardoetxea ha acudido con un stand para ofrecer sidra acompañada de sardinas entre todos los visitantes.

Desde primeras horas de la mañana, Torreatze fue escenario de una feria en la que artesanos y productores de la comarca tuvieron ocasión de mostrar su trabajo, entre los que estaba el stand de Sagardoetxea.

Esetambién era el caso del antxotarra Luis de la Peña, quien expuso una docena de reproducciones de caseríos hechos por el mismo en piedra. «En cada uno de ellos he invertido unas mil a mil doscientas horas», explicaba a los múltiples curiosos que se acercaban a su stand.



Los más pequeños optaron por zambullirse en la piscina instalada a pocos metros del embarcadero para recibir su bautismo en buceo. Las primeras en protagonizarlos fueron Nora e Izar, quienes ya están deseando repetir. «Ha estado muy bien. Nunca habíamos buceado con bombona y nos ha gustado. Hemos visto los peces que habían metido en la piscina», comentaban.

Igual de satisfechos se mostraban Iñigo Doria y Txarli Maldonado, campeón y subcampeón de la travesía a nado en el canal, a la que siguió una regata de txintxorros.

Itsasaldia se despidió ayer con una nueva jornada de actividades, esta vez, en San Juan. Entre los actos destacaron un concurso de bacalao y una procesión marítima.

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO “PASEO TEMÁTICO POR LOS TOLARES DE ERMAÑAMENDI”

Tolares tradicionales en Astigarraga y alrededores

Dentro de las actividades organizadas para XI. Sagar Uzta, el día 21 de Septiembre realizamos la presentación del proyecto “Paseo temático por los tolares de Ermañamendi” de la mano de los etnógrafos Josu Tellabide y Asier Agirresarobe y la historiadora Lourdes Odriozola.



Con el objetivo de poner en valor cultural, paisajística y medioambiental el área rural de Santiagomendi, desde Sagardun Partzuergoa vamos a poner en marcha el proyecto turístico-cultural llamado “**Paseo temático por los tolares de Ermañamendi**”.

El objetivo es crear un **paseo temático** que permita al visitante adentrarse en los antiguos modos de vida en el mundo rural a través de un **recorrido por los tolares tradicionales existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Santiagomendi** (antiguamente conocido como Ermañamendi).

Para poder realizar el proyecto, hemos contado con la colaboración de los etnógrafos **Josu Tellabide** y **Asier Agirresarobe**, quienes han inventariado todos los caseríos-tolare de la zona de Santiagomendi y la historiadora **Lourdes Odriozola**, quien ha realizado una investigación histórica sobre cada uno de los caseríos inventariados anteriormente.

CATA GUIADA DE MANZANA AUTÓCTONA EN ROXARIO

Manzanas con sabor ácido, amargo y dulce

Dentro de las actividades organizadas para XI. Sagar Uzta, el día 23 de Septiembre realizamos una cata guiada de manzana autóctona en el Restaurante Roxario de Astigarraga de la mano de Xabi Kamio y Gabriel Durruty.



Con la finalidad de conocer las características organolépticas de las manzanas autóctonas del País Vasco (Iparralde y Gipuzkoa), los expertos Gabriel Durruty y Xabi Kamio realizaron una cata comentada de diferentes variedades de manzana autóctona: urtebi haundi, txalaka, errezilla, goikoetxe, udare marroi, apez sagarra, gordin txuria, kalitxa madaritxa, etb...

Asimismo, al finalizar la cata de manzana, se degustarán diferentes productos elaborados con manzanas elaborados por los Hosteleros de Astigarraga, sumandose por segundo año consecutivo a la fiesta Sagar Uzta ofreciendo una oferta culinaria basada en la manzana autóctona.

XI. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

XI. Sagar Uzta, fiesta de la manzana en Astigarraga

Sagar Uzta cumplirá este año su undécima edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, las actividades principales de la fiesta Sagar Uzta se desarrollarán los días **21, 23 y 25 de septiembre**, con un programa adecuado para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Merece una **mención especial** la participación de diversos sectores y grupos de Astigarraga en el desarrollo de las actividades: sagardogiles y grupos culturales de Sagardun, Erbitegi Etxeberri Kirikoketa Taldea, Astigarte, Ibai-Lur jatetxea, Roxario jatetxea, Yalde jatetxea, Ikatza taberna, Salaverria Loredenda, fotógrafos profesionales, etc...



En Sagardoetxea hemos publicado esta semana el informe del **estado de maduración de la manzana de la cosecha 2011**, un informe que está disponible en nuestra página web, www.sagardoetxea.com.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas, la degustación de sagardoa y la elaboración del **primer mosto de la cosecha 2011**, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la **cata guiada de manzana autóctona del País Vasco**, donde también habrá una **degustación de diferentes productos elaborados con manzanas**. Por otra parte, se celebrará el **I. Concurso de Tarta de manzana** y por último, se presentará el nuevo proyecto turístico-cultural **"Paseo temático por los tolares de Ermañamendi"**.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el **IV Rally Fotográfico Digital en Astigarraga**, que este año **premiará por segunda vez consecutiva la mejor colección local**. Al igual que en pasadas ediciones, el rally fotográfico tendrá como tema principal la propia fiesta de Sagar Uzta.

Por cuarto año se celebrará la competición de **deporte rural relacionado con el mundo sidrero**, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra entre los sagardogiles de la comarca.

Un buen número de atractivos a los que puede unirse la visita a **Sagardoetxea**, conjunto pedagógico, de ocio y de turismo de Astigarraga, y que este año propone **la elaboración del mosto de sagardoa** y la **visita a una sidrería tradicional**.

XI. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Miércoles, 21 de Septiembre

19:00 Presentación del proyecto **"PASEO TEMÁTICO POR LOS TOLARES DE ERMAÑAMENDI"** en Sagardoetxea.

Viernes, 23 de Septiembre

19:00 **CATA GUIADA DE MANZANA** y degustación de diferentes productos elaborados con manzanas. Inscripciones en info@sagardoetxea.com.

Domingo, 25 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

IV. Rally Fotográfico Sagar Uzta. Inscripciones de 10:00-11:30 en la Plaza de los Fueros.

Ver bases y condiciones en www.sagardoetxea.com.

I. Concurso de Tarta de manzana. Entrega de tartas antes de las 12:00 en los bajos del ayuntamiento.

Ver bases y condiciones en www.sagardoetxea.com.

11:00-13:30

Talleres para niños: taller de pintura, de barro y trabajos en kupela.

11:00-14:00

Feria de la manzana:

- Exposiciones, demostraciones, degustación y venta.
- Degustación de sidra.

11:00-14:00

Elaboración del primer mosto de la cosecha 2011.

- Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12:30

- Sagar dantza.
- Kirikoketa.
- Degustación del mosto elaborado.
- Txalaparta.

13:30

Entrega de premios I. Concurso de Tarta de manzana.

14:30

Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

17:30

Deporte rural relacionado con el mundo sidrero en la plaza de los Fueros.



XI. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

I. Concurso de tarta de manzana

Dentro de la XI. Sagar Uzta, se celebrará el I. Concurso de Tarta de manzana, donde se premiarán el sabor, la creatividad y el tamaño de la tarta de manzana presentadas a concurso.

Los concursantes deberán presentar la tarta a concurso en los bajos del Ayuntamiento antes de las 12:00. A continuación el jurado valorará el sabor, la creatividad en la presentación y el tamaño de la tarta de manzana y a las 13:30 se darán a conocer los ganadores del concurso.

Bases del concurso:



1. Podrá participar toda aquella persona que lo desee.
2. Al concurso se podrá presentar tan solo una tarta por participante que debe ser de un mínimo de 4 raciones.
3. Habrá que traer la tarta ya preparada y presentarla el día 25 de Septiembre antes de las 12:00 en los bajos del Ayuntamiento de la plaza de los fueros de Astigarraga.
4. Toda tarta deberá de tener como ingrediente básico la manzana. Cada participante podrá añadir cualquier tipo de ingrediente que crea oportuno, con el fin de dar a su plato un toque de originalidad y sabor.
5. El jurado valorará el sabor, la creatividad y la presentación.
6. Cada tarta será identificada con un número que se anotará en el exterior de un sobre cerrado y en cuyo interior figurará el nombre del concursante, apellidos y teléfono.
7. Al finalizar la cata del jurado, las tartas serán degustadas por el público asistente al evento.
8. Habrá un total de 3 premios que consisten en tres cenas para dos personas en los restaurantes Yalde, Roxario e Ibai-Lur de Astigarraga.
9. Los premios serán entregados el día 25 de Septiembre a las 13:30 dentro de los actos organizados para el XI. Sagar Uzta.
10. La participación en el concurso implica la aceptación de estas bases, así como la deliberación del jurado.

XI. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Repercusión obtenida en medios de comunicación

Aurreko urteekin konparatuta, komunikabideetan izandako oihartzuna antzekoa izan da.

Albisteak argitaratu duten komunikabideak:

PRENTSA IDATZIA:

- El Diario Vasco (06/09/2011).
- El Diario Vasco (20/09/2011).
- El Diario Vasco (22/09/2011).
- El Diario Vasco (23/09/2011).
- El Diario Vasco (24/09/2011).
- Hernaniko Kronika (25/09/2011).
- El Diario Vasco (26/09/2011).
- Noticias de Gipuzkoa (26/09/2011).
- El Diario Vasco (27/09/2011).
- El Diario Vasco (28/09/2011).
- El Diario Vasco (30/09/2011).

IRRATIA:

- Xorroxin Irratia (20/09/2011).
- Cope (21/09/2011).
- Arrate Irratia (22/09/2011).
- Onda Vasca (23/09/2011).
- Euskadi Irratia (23/09/2011).
- Radio Vitoria (23/09/2011).

EUSKARRI DIGITALAK:

- Sukal Leku (06/09/2011).
- Gaztezulo.com (19/09/2011).
- Gastronomía Vasca (20/09/2011).
- Ociogipuzkoa.com (22/09/2011).
- Buruntzaldea.com (22/09/2011).
- Sukal Leku (22/09/2011).
- Gipuzkoan Gazte (23/09/2011).
- Argazkilaritza.com (23/09/2011).
- Buruntzaldea.com (25/09/2011).
- Enterat.com (26/09/2011).
- Gastronomía Vasca (29/09/2011).

SARE SOZIALAK:

- Blog Agroturismo Santa Klara (21/09/2011).
- Blog Pontiluis (24/09/2011).
- Facebook Turismo Gipuzkoa (25/08/2011).
- Facebook Siente Guipuzcoa (26/08/2011).

TELEBISTA:

- EITB Informatiboak (25/09/2011).
- Sustraira (02/10/2011).

XI. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Repercusión obtenida en medios de comunicación

TURISMOA:

- Gipuzkoa Turismo (24/08/2011).
- Siente Guipuzcoa (31/08/2011).
- Donostia Turismo (12/09/2011).
- Gipuzkoan.info (15/09/2011).

KULTURA:

- Kulturweb (12/09/2011).
- Gipuzkoako Museoak (20/09/2011).
- Kulturklik (21/09/2011).

BESTEAK:

- Astigarragako Udala (01/09/2011).
- Megustaviajar.com (23/09/2011).

ENTREGA DE PREMIOS IV RALLY FOTOGRÁFICO SAGAR UZTA

El astiartarra Eduardo Perez del Olmo se hace con el primer premio del rally fotográfico Sagar Uzta

El viernes 14 de octubre celebramos la entrega de premios del IV. Rally Fotográfico Sagar Uzta en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Astigarraga.



Además de entregar los premios a los ganadores, realizamos una proyección de las fotografías presentadas a concurso, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de comentar algunas de las fotografías. A su vez, inauguramos la exposición de fotografías que se pudo visitar en Sagardoetxea desde el 14 al 28 de octubre.

Este año, los ganadores del concurso han sido los siguientes:

- **Mejor colección:** Eduardo Perez del Olmo (Astigarraga).
- **Segundo clasificado:** Carlos de Cos (Soraluze).
- **Mejor colección de Astigarraga:** Naiara Subiza (Astigarraga).

¡Felicidades a todos!

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA

Exposición temporal “obras de arte del mundo sidrero” y degustaciones gastronómicas



Este Puente de Diciembre Sagardoetxea celebrará una jornada gastronómico-cultural compuesta con una exposición temporal de obras de arte del mundo sidrero y degustaciones de diversos productos gastronómicos vascos. Una experiencia que permitirá disfrutar de la cultura sidrera con todos los sentidos.

Las visitas guiadas de Sagardoetxea ofrecerán la posibilidad de ver una exposición de obras de arte relacionadas con la cultura de la sidra y además de ofrecer la degustación habitual de sidra, mosto y licor, se ofrecerán barrikotes con la nueva sidra con castañas y sardinas.

EXPOSICIÓN TEMPORAL: “OBRAS DE ARTE DEL MUNDO SIDRERO”

Durante el Puente de Diciembre se podrá visitar en Sagardoetxea una exposición temporal de obras de arte del mundo sidrero de distintos artistas de la comarca, así como: tallas de madera, esculturas, ilustraciones, fotografías, cuadros, joyas, etc... uniendo la sidra y el arte.

Una exposición que nos permitirá conocer la riqueza artística existente relacionada con la manzana y la sidra en nuestra comarca y la importancia de la cultura sidrera como fuente de inspiración a la hora de crear diversas obras de arte.

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS VASCOS

Para completar la visita a Sagardoetxea y celebrar la llegada de la sagardo berria, el Puente de Diciembre ofreceremos barrikotes con la nueva cosecha de sidra nueva acompañado de castañas y sardinas.

El barrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los sidreros llenaban un barrikote con la nueva sidra y la degustaban entre familiares y amigos acompañado con castañas y sardinas.

Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y durante este puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

HORARIOS:

Durante el puente de Diciembre Sagardoetxea abrirá sus puertas todos los días.

Del 3 al 10 de diciembre: 11:00-13:30 • 16:00-19:30

11 de diciembre: 11:00-13:30

TARIFAS:

- Visita y degustación: 5 euros por persona.
- La visita únicamente a la exposición será gratuita.

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA

Promoción previa realizada:

Boletín electrónico

Se ha enviado el boletín electrónico Sagardoetxea Berriak a los siguientes destinatarios: agroturismos de Gipuzkoa, hoteles/hostales de Gipuzkoa, oficinas de turismo de Gipuzkoa, touroperadores de Gipuzkoa, socios de Sagardun Partzuergoa, Nekatur, Donostia Turismo, Euskadi Turismo y medios de comunicación de Gipuzkoa (tv, radio, prensa, etc...).

Tarjetones

Se han repartido tarjetones con la oferta para el Puente de Diciembre en agroturismos, bares, restaurantes y sidrerías de Astigarraga, oficinas de turismo de Donostialdea, hoteles de Donostia y agroturismos de Donostialdea. En total se han repartido 800 tarjetones.

Carteles

Se han colocado carteles con la oferta para el Puente de Diciembre en las calles, bares, restaurante y sidrerías de Astigarraga. En total se han colocado 25 carteles.

Repercusión en los medios de comunicación:

Estos son los medios que han publicado la noticia:

PRENSA: 8

- El Diario Vasco (01/12/2011).
- El Diario Vasco (02/12/2011).
- El Diario Vasco (03/12/2011).
- Hernaniko Kronika (03/12/2011).
- El Diario Vasco (04/12/2011).
- El Diario Vasco (06/12/2011).
- El Diario Vasco (07/12/2011).
- Noticias de Gipuzkoa (08/12/2011).
- El Diario Vasco (13/12/2011).

REVISTAS: 1

- Gaztezulo.com (29/11/2011).

RADIO: 1

- Punto Radio (09/12/2011).

TV: 2

- ETB1 INFORMATIBOAK (04/12/2011).
- ETB2 INFORMATIVOS (04/12/2011).

SOPORTES DIGITALES: 2

- Gastronomía Vasca (30/11/2011).
- Enterat.com (02/12/2011).

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA

REDES SOCIALES: 4

- Facebook Sidreria Zelaia (01/12/2011).
- Twitter Gipuzkoa Turismo (01/12/2011).
- facebook Sagardoetxea (01/12/2011).
- Twitter Sagardoetxea (01/12/2011).

TURISMO: 4

- Gipuzkoan.info (25/11/2011).
- Donostia.org (25/11/2011).
- Gipuzkoa.net (29/11/2011).
- Donostia Turismo (29/11/2011).

CULTURA: 3

- Kulturklik (18/11/2011).
- Gipuzkoako Museoak (18/11/2011).
- Kulturweb (22/11/2011).

OTROS: 1

- Comercio Gipuzkoa (28/11/2011).

TOTAL VISITAS AÑO 2011

BALANCE DE VISITAS SAGARDOETXEA 2011										
	2007		2008		2009		2010		2011	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Individuales	1027	27,13%	1624	26,30%	2545	31,75%	3766	37,18%	3960	37,89%
Ikastolas	592	15,64%	1589	25,73%	1821	22,71%	2372	23,42%	2380	22,78%
Grupos	2166	57,23%	2963	47,98%	3651	45,54%	3990	39,40%	4110	39,33%
TOTALES	3785		6176		8017		10128		10450	

PROCEDENCIA DE VISITANTES SAGARDOETXEA 2011										
	2007		2008		2009		2010		2011	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Euskal Herria	3074	81,22%	3689	59,73%	6081	75,85%	6675	65,91%	7106	68,00%
España	580	15,32%	1044	16,90%	1141	14,23%	1918	18,94%	1881	18,00%
Europa	120	3,17%	863	13,97%	558	6,96%	1193	11,78%	1045	10,00%
America	8	0,21%	560	9,07%	160	2,00%	298	2,94%	313	3,00%
Asia	3	0,08%	5	0,08%	76	0,95%	11	0,11%	53	0,51%
Africa	0	0,00%	9	0,15%	1	0,01%	22	0,22%	3	0,03%
Oceania	0	0,00%	6	0,10%	0	0,00%	11	0,11%	49	0,47%
TOTALES	3785		6176		8017		10128		10450	

PROCEDENCIA DE VISITANTES DE EUSKAL HERRIA 2011										
	2007		2008		2009		2010		2011	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Gipuzkoa	1698	55,24%	1549	41,99%	3675	60,43%	4220	63,22%	3934	55,36%
Araba	235	7,64%	268	7,26%	605	9,95%	1265	18,95%	711	10,01%
Bizkaia	676	21,99%	1141	30,93%	1251	20,57%	818	12,25%	1917	26,98%
Nafarroa	198	6,44%	219	5,94%	437	7,19%	218	3,27%	350	4,93%
Iparraldea	267	8,69%	512	13,88%	113	1,86%	154	2,31%	194	2,73%
TOTALES	3074		3689		6081		6675		7106	

FUENTES DE INFORMACIÓN DE VISITANTES 2011										
	2007		2008		2009		2010		2010	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Internet	127	23,96%	101	19,09%	138	30,73%	523	64,73%	1964	31,35%
Prensa	72	13,58%	95	17,96%	20	4,45%	10	1,24%	43	0,69%
Amigos	120	22,64%	31	5,86%	20	4,45%	16	1,98%	55	0,88%
Folleto	57	10,75%	88	16,64%	30	6,68%	38	4,70%	147	2,35%
Sidrerías	19	3,58%	15	2,84%	7	1,56%	12	1,49%	22	0,35%
Ofic. Turismo	63	11,89%	32	6,05%	31	6,90%	58	7,18%	172	2,75%
Alajamientos	23	4,34%	31	5,86%	22	4,90%	10	1,24%	55	0,88%
Asigarra	28	5,28%	55	10,40%	31	6,90%	51	6,31%	212	3,38%
Sin información	21	3,96%	29	5,48%	85	18,93%	6	0,74%	41	0,65%
Punto de Inf.	0	0,00%	17	3,21%	25	5,57%	23	2,85%	243	3,88%
Touropereadores	0	0,00%	15	2,84%	12	2,67%	29	3,59%	372	5,94%
Colegios	0	0,00%	12	2,27%	14	3,12%	24	2,97%	1888	30,14%
Euskaltegi	0	0,00%	2	0,38%	5	1,11%	3	0,37%	150	2,39%
Colonias	0	0,00%	6	1,13%	9	2,00%	5	0,62%	900	14,37%
Desconocido	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	842	13,44%
TOTALES	530		529		449		808		6264	

TOTAL IMPACTOS AÑO 2011

IMPACTOS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2011																
	PRENSA		RADIO		TV		DIGIT.		REVISTAS		2.0.		OTROS		TOTAL	
		%		%		%		%		%		%		%		%
Enero	31	48,44%	17	56,67%	9	47,37%	25	50,00%	1	33,33%	7	25,93%	16	34,04%	106	44,17%
Febrero	1	1,56%	2	6,67%	3	15,79%	4	8,00%	0	0,00%	3	11,11%	4	8,51%	17	7,08%
Marzo	3	4,69%	0	0,00%	2	10,53%	1	2,00%	1	33,33%	3	11,11%	0	0,00%	10	4,17%
Abril	4	6,25%	1	3,33%	1	5,26%	3	6,00%	0	0,00%	4	14,81%	4	8,51%	17	7,08%
Mayo	3	4,69%	3	10,00%	0	0,00%	2	4,00%	0	0,00%	2	7,41%	6	12,77%	16	6,67%
Junio	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	2,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	0,42%
Julio	2	3,13%	0	0,00%	0	0,00%	1	2,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	3	1,25%
Agosto	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	2	7,41%	2	4,26%	4	1,67%
Septiembre	11	17,19%	6	20,00%	1	5,26%	11	22,00%	0	0,00%	0	0,00%	7	14,89%	36	15,00%
Octubre	0	0,00%	0	0,00%	1	5,26%	0	0,00%	0	0,00%	2	7,41%	0	0,00%	3	1,25%
Noviembre	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	2,00%	1	33,33%	0	0,00%	8	17,02%	10	4,17%
Diciembre	9	14,06%	1	3,33%	2	10,53%	1	2,00%	0	0,00%	4	14,81%	0	0,00%	17	7,08%
TOTALES	64	26,67%	30	12,50%	19	7,92%	50	20,83%	3	1,25%	27	0,11	47	0,20	240	100,00%

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha distribuido a través de internet 14 boletines electrónicos en 2011

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

[Castellano](#) [Euskera](#) [Français](#)

PROBAKETA o CATAS GUIADAS en sidrerías

La propuesta que planteamos consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada de la mano del propio sagardogile.



El objetivo de estas catas guiadas es conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Calendario 2011:

- 26 de febrero sábado a las 11:00: Zapiaín sagardotegia (Astigarraga).
- 12 de marzo sábado a las 11:00: Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga).
- 19 de marzo sábado a las 11:00: Gartafiaga sagardotegia (Andoain).
- 26 de marzo sábado a las 11:00: Salzar sagardotegia (Usurbil).
- 2 de abril sábado a las 10:30: Txopinondo sagardotegia (Arkañe).
- 9 de abril sábado a las 11:00: Zelaia sagardotegia (Hernani).
- 16 de abril sábado a las 11:00: Bereziartua sagardotegia (Astigarraga).

Precio

Cata guiada + Pintxo: 10 euros por persona.

Inscripciones

en Sagardoetxea.

Tel.: 00 34 943 550 575 / info@sagardoetxea.com

Más información en: [web de Sagardoetxea](http://web.de/Sagardoetxea)



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... ¡Enote!

Suscripción

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

Sagardobenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

MARZO: PROBAKETA O CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS

Marzo del 2011

[Castellano](#) [Euskara](#) [Français](#)

MARZO: PROBAKETA o CATAS GUIADAS en sidrerías

La propuesta que planteamos consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada de la mano del propio sagardogile.



El objetivo de estas catas guiadas es conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Calendario marzo 2011:

- 12 de marzo sábado a las 11:00: Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga).
- 19 de marzo sábado a las 11:00: Gaztañaga sagardotegia (Andoain).
- 26 de marzo sábado a las 11:00: Saizar sagardotegia (Uztarbi).

Ver fotografías de catas anteriores:

Precio

Cata guiada+Plintxo: 10 euros por persona.

Inscripciones

en Sagardoetxea.

Tel: 00 34 943 550 575 / info@sagardoetxea.com

Más información en: web de Sagardoetxea.



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... ¡Tsotz!

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SEMANA SANTA EN SAGARDOETXEA: DEGUSTACIÓN DE QUSOS.

Castellano
Euskara
Français



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

SEMANA SANTA: Degustación de Quesos de Euskal Herria.

Desde Sagardoetxea proponemos la vivencia de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la degustación de quesos de Euskal Herria y la visita a una sidrería tradicional.



Sagardoetxea cuenta con tres espacios para acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata, dedicado a la degustación de la sidra al tradicional estilo del "txotar", mosto y licor.

Degustación de quesos de Euskal Herria

Esta Semana Santa ofreceremos la posibilidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Queso D.O. Idiazabal, Queso D.O. Roncal y Queso D.O. Irati.

Sidrería tradicional

Para completar la jornada sidrera, os proponemos la visita a una sidrería tradicional de la zona para disfrutar de una buena mesa y degustar el tradicional **menú de sidrería**, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, shuletón, queso con membrillo y nueces.

Consulta el listado de las sidrerías abiertas en Semana Santa.

Horarios de Sagardoetxea

Del 21 al 25 de abril: 11:00-14:00 • 16:30-20:00

Del 26 al 30 de abril: 11:00-13:30 • 16:00-19:30

Tarifas

Visitas a Sagardoetxea:

5€ por persona (incluye visita y degustación de sidra, mosto, licor y quesos de Euskal Herria).

Comida/cena en sidrería:

Menú de sidrería entre 28-30€ por persona (precio en función de cada sidrería).

Suscripción

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

MAYO: DE SIDRERÍA EN VERANO

Mayo del 2011

Castellano
Euskara
Fransés

DE SIDRERÍA EN VERANO

El rito del txotx



Desde Sagardoetxea os damos la oportunidad de venir a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx en una de las sidrerías tradicionales de la comarca.

Descubrirete todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una comida o cena temática, compuesta por las siguientes actividades:

- 1) Bienvenida con txalapartaris.
- 2) Proyección de un DVD.
- 3) Iniciación a la cata.
- 4) Degustación del tradicional menú de sidrería compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.
- 5) Pack de regalo.

Reservas en Sagardoetxea: 943550575 / info@sagardoetxea.com

Tarifas: Las comidas o cenas temáticas tienen un precio orientativo de 35-40€, ya que realizamos presupuestos a medida en función de las necesidades de cada cliente.



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

Suscripción

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

Sagardobenda

La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SEPTIEMBRE: XI SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Junio del 2011

[Castellano](#) [Euskera](#) [Français](#)

CENAS TEMÁTICAS EN SIDRERIAS

Propuesta de verano de Sagardoetxea



Desde Sagardoetxea os damos la oportunidad de venir a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotxi a una de las sidrerías tradicionales de Astigarraga, corazón de la sidra.

Descubriréis todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una **cena temática**, compuesta por las siguientes actividades:

- 1) Proyección de un DVD.
- 2) Iniciación a la cata.
- 3) Degustación del tradicional menú de sidrería compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chaleta, queso con nueces y moscabillo y sidra al txotxi.

Inscripciones:

Central de Reservas San Sebastián Turismo.

<http://www.sansebastianreservas.com/> / 902 443 442

Más información en: **Cenas temáticas**



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

Suscripción

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca



TXOTXI!

Las sidrerías son la principal seña de identidad de Astigarraga y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición arraigada en nuestro pueblo. Los asados, la besaa, el txotxi, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandan los cánticos, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa.

Después de 20 años del resurgimiento del consumo de la sidra en Euzkai Herria, las sagardogegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Gipuzkoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga, a tan solo 10 minutos de San Sebastián, es la capital vasca del txotxi y de la sidra.

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se verán los tipos y variedades de manzana y el modo de recolección, triturado y prensado de la manzana. A pie del manzanal, se encuentra el **espacio museístico**, un centro dotado de material audiovisual, paneles explicativos, juegos y fotografías, donde se puede conocer el pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra. El tercer espacio diferenciado está dedicado a la **cata y degustación de la sidra** al tradicional estilo del "txotxi" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Goro Goro: mosto, licor y dulces de manzana.

HORARIO DE VERANO 2010: Abierto todos los días

Lunes a Sábado: 11:00-13:30 / 16:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30.



BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SEPTIEMBRE: XI SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Septiembre del 2011

Castellano
Euskera
Francés



Sagardoetxea
hiri, la marea

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra: sede de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, siendo tocando, y degustando... ¡Taste!

Suscripción

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca





XI. Sagar Uzta, fiesta de la manzana en Astigarraga



Sagar Uzta cumplirá este año su décima undécima y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolare de las sagardotegia, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales de la fiesta Sagar Uzta se desarrollarán el domingo, día 25 de septiembre, con un programa adecuado para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sidra.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas, la degustación de sagardos y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2011, donde se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kiribaketa, machacado con piedras, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la cata guiada de manzana autóctona del País Vasco, donde también habrá una degustación de diferentes productos elaborados con manzanas. Por otra parte, se celebrará el I. Concurso de Tarta de manzana.

Programa completo disponible en www.sagardoetxea.com

Elabora tu propio mosto y visita una sidrería

Noz encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sidra y desde Sagardoetxea os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardos y la visita a una sidrería.

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el espacio museístico, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el centro de degustación y de cata, dedicado a la cata y degustación de la sidra en el tradicional estilo del "hiri" y de productos elegidos por Sagardoetxea.

Elaboración del mosto de sagardoa

Los visitantes tendrán la posibilidad de participar en el proceso de elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recogida de manzanas desde el suelo con el kirib, machacado con los piedras, prensado y degustación del mosto elaborado.

Visita a la sidrería

Todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el menú tradicional de sidrería, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, txaketa, queso con membrillo y nueces.

El contexto de Sagar Uzta puede ser un momento muy interesante para visitar Sagardoetxea y aproximarse a la naturaleza y la cultura sidrera mediante la elaboración del mosto de sagardoa.

Horarios de visita

De martes a sábado de 11:30-13:30 y de 16:00-19:30.

Domingos y días festivos de 11:00-13:30.

Abierto domingo 25 de septiembre de 11:00-13:30.

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SEPTIEMBRE: ELABORA TU MOSTO + SIDRERÍA Octubre del 2011

Castellano
Euskera
Français

ELABORA TU PROPIO MOSTO Y VISITA UNA SIDRERÍA

Nos adentramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardoa y la visita a una sidrería...



Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el espacio museístico, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el centro de degustación y de cata, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoaren museoa, licor y dulce de manzana.

Elaboración del mosto de sagardoa

Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación y en otoño nos ofrece la posibilidad de recoger y degustar las manzanas y elaborar el mosto de manzana con nuestras propias manos.

Los visitantes tendrán la posibilidad de participar en el proceso de elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recogida de manzanas desde el suelo con el kizki, machacado con los pisones, prensado y degustación del mosto elaborado.

Visita a la sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de conocer una de las sidrerías tradicionales de la zona mediante una visita guiada.

Asimismo, todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el menú tradicional de sidrería, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

Horarios:

Martes a Sábado: 12:00-13:30 y de 16:00-19:30. Domingos: 12:00-13:30.

Tarjetas:

- 3,50€ (IVA incluido) Visita a Sagardoetxea + sidrería.
- 1,50€ (IVA incluido) Degustación de pintos.
- 30€ (IVA incluido) Comida en sidrería (incluye visita y degustación del menú de sidrería)

Es necesario realizar una reserva previa.



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

Suscripción

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

NOVIEMBRE: PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA
Noviembre del 2011

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA:

Exposición temporal "obras de arte del mundo sifrero" y degustaciones gastronómicas.



Experiencia gastronómico-cultural

EXPOSICIÓN TEMPORAL: "OBRAS DE ARTE DEL MUNDO SIFRERO"

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS VASCON

ITINERARIO:

TARIFAS:



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

Subscripción

Sagardoetxea museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
La tienda online de la Sidra Vasca



EUSKADI • GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
MAYO: SAGARDODENDA NEWSLETTER
Febrero del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

Sagardodenda le ofrece exclusivos **bonos de regalo**, una selección de las sidras vascas de más prestigio y una gran variedad de lotes de **productos gastronómicos vascos**.


Bonos de regalo:

Bono comida/cena en una sidrería de Sagardoetxea.

Precio: **29,00€** (IVA incluido).


La mejor selección de sidras:

Sidras vascas de más prestigio.

A partir de: **1,85€** (IVA incluido).


Lo mejor de la gastronomía:

Exquisitos lotes GozoGozo de productos vascos.

A partir de: **5,45€** (IVA incluido).

Museo de la Sidra Vasca
 Musée du cidre -sagarinoa

Kale Nagusia, 48 · 20115 · Astigarraga · Gipuzkoa
 Telf. 00 34 943 550 575 · www.sagardodenda.com



BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
MAYO: SAGARDODENDA NEWSLETTER
Abril del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

Sagardodenda le ofrece exclusivos **bonos de regalo**, una selección de las **sidras vascas de más prestigio** y una gran variedad de lotes de **productos gastronómicos vascos**.


Bonos de regalo:

Bonos para comprar en Sagardodenda.

Precio: **25,00€** (IVA incluido).


La mejor selección de sidras:

Sidras vascas de más prestigio.

A partir de: **1,85€** (IVA incluido).


Lo mejor de la gastronomía:

Exquisitos lotes GozoGoza de productos vascos.

Precio: **11,25€** (IVA incluido).

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre -sagarnoa

Kale Nagusia, 48 - 20115 - Astigarraga - Gipuzkoa
Telf: 00 34 943 550 575 - www.sagardodenda.com



BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
MAYO: SAGARDODENDA NEWSLETTER
Mayo del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

 La Tienda online de la Sidra Vasca

 Sagardodenda le ofrece exclusivos **bonos de regalo**, una selección de las **sidras vascas de más prestigio** y una gran variedad de lotes de **productos gastronómicos vascos**.

Licores especiales:

 Licores especiales creados con manzana y sidra.
 Precio: **14,00€** (IVA incluido).

La mejor selección de sidras:

 Sidras vascas de más prestigio.
 A partir de: **1,85€** (IVA incluido).

Lo mejor de la gastronomía:

 Visita al museo Sagardoetxea y comida en sidrería.
 Precio: **32,00€** (IVA incluido).

 Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre-sagarmoa

 Kale Nagusia, 48 · 20115 · Astigarraga · Gipuzkoa
 Telf: 00 34 943 550 575 · www.sagardodenda.com

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
MAYO: SAGARDODENDA NEWSLETTER
Junio del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

Sagardodenda le ofrece la más selecta colección de joyas inspiradas en la cultura de la manzana y la sidra, una selección de las sidras vascas de más prestigio y una gran variedad de lotes de productos gastronómicos vascos.


Colección de joyas de autor:

Joyas inspiradas en la cultura de la manzana.

Precio: **33,00€** (IVA incluido).


La mejor selección de sidras:

Sidras vascas de más prestigio.

A partir de: **1,85€** (IVA incluido).


Lo mejor de la gastronomía:

Exquisitos lotes GozoGozo de productos vascos.

Precio: **18,50€** (IVA incluido).

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre -sagarraoa

Kale Nagusia, 48 · 20115 · Astigarraga · Gipuzkoa
Telf: 00 34 943 550 575 · www.sagardodenda.com



BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

OCTUBRE: SAGARDODENDA NEWSLETTER

Octubre del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

Sagardodenda le ofrece exclusivos **bonos de regalo**, una selección de las sidras vascas de más prestigio y una gran variedad de lotes de **productos gastronómicos vascos**.

		
<p>Lotes especiales:</p> <p>Lotes con la mejor selección de productos gastronómicos.</p> <p>Precio: 9,50€ (IVA incluido).</p>	<p>Sidras de prestigio:</p> <p>Sidra Alorrenea, ganadora del X Concurso de Sidras de la Diputación de Guipuzcoa.</p> <p>Precio: 3,00€ (IVA incluido).</p>	<p>Vasos especiales para sidra:</p> <p>Vasos de cristal serigrafados.</p> <p>Precio: 2,00€ (IVA incluido).</p>

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre-sagarna

Kale Nagusia, 48 · 20115 - Astigarraga · Gipuzkoa
Telf. 00 34 943 550 575 · www.sagardodenda.com

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

NOVIEMBRE: SAGARDODENDA NEWSLETTER

Noviembre del 2011

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

¡Estas navidades **regala productos gastronómicos vascos!**

Sagardodenda te ofrece exclusivos **lotes de regalo para estas** navidades. Ofrecemos las mejores combinaciones de productos artesanales en diferentes lotes: sidra, mosto, licores, quesos, dulce de manzana, etc... ¡Elige el tuyo!

Puedes ver el **catálogo completo de Sagardodenda** o puedes **consultar nuestras sugerencias**:



Lote "sagardotegi":

Lote compuesto con productos que se sirven de postre en la sidrería.

Precio: **11,25€** (IVA incluido).



Lote "sagarretik":

Lote compuesto con derivados de la manzana: sidra, mosto y vinagre.

Precio: **6,25€** (IVA incluido).



Lotes "a medida":

Amplia selección de lotes hechos a medida de cada cliente.

Solicitar presupuesto.

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo del 2011

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

