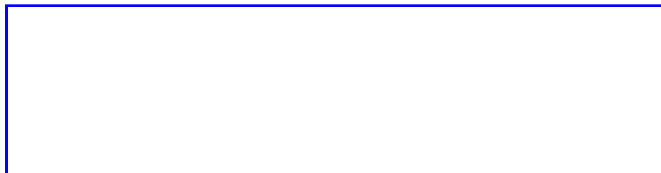


- [Mi álbum de fotos](#)



- [Mi álbum de fotos](#)

Txotx. Sagardo Berriaren Eguna 2011

Publicado por: Peio Garcia Amiano el enero - 4 - 2011 con [0 Comentarios](#)

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.

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.

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 finalizandose 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.

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, obteniendose 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 2010

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.

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

Categorías: [Noticias](#)

Nombre (required) Mail (required) Web

Enviar



Sponsors



Archivos

Elegir mes