



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGAR UZTA
información para medios de comunicación
septiembre 2007

Contacto

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

VII Sagar Uzta, del manzano al tolare

Sagar Uzta cumplirá este año su séptima edición y celebra el comienzo de las labores en los tolare de Astigarraga, con un programa de actividades durante la semana del 27 al 30 de septiembre para todos los públicos y que giran en torno al mundo de la manzana y la sagardo.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el domingo, 30 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

Sagardoetxea hace público también esta semana el informe de la cosecha de manzana de 2007, un informe que publicarán en su página web www.sagardoetxea.com y que concluye la menor cantidad y el menor calibre de los frutos obtenidos respecto a campañas anteriores.



Esta edición, Sagar Uzta reserva una atención especial a la formación y programa un curso profesional sobre maduración, cata y analítica de la manzana de tolare para los días 27 y 28 de septiembre. La organización técnica corre a cargo de Sagardoetxea con la colaboración de Itsasmendikoi.

Un buen número de atractivos a los ha de unirse la visita al centro de interpretación de la sagardo y al manzanal museístico, conjunto de pedagógico, de ocio y turismo, que desde el pasado año, ofrece una nueva oferta de ocio y cultura.

Menos cantidad y menor calibre de la manzana

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

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

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



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

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

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

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

Más información en el boletín Sagardoetxea.com

El programa festivo del domingo 30 de septiembre

Actividades para todos

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

10:00

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

9:00 a 14:00 horas

Feria en la Plaza de los Fueros

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

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

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

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

Animación: trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares

14:30

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

17:30 Herri Kirolak. Mundo sidrero.

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

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

Un jurado evaluará la rapidez y calidad del trabajo.



Sagardoetxea Formación. 27 y 28 de septiembre



Maduración, cata y analítica de la manzana de tolare.

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

Fechas

27 y 28 de septiembre.
Horario: 10:00 a 13:30

Duración

7 horas

Impartidores

Xabi Kamio y Aitor Etxeandia

Lugar de impartición

Sagardoetxea Astigarraga

Programa

Teoría de la maduración de la manzana
Evolución de azúcares y regresión del almidón
Evolución de taninos
Evolución de la acidez total
Evolución de la dureza
Cata de manzana
Apreciación del grado de madurez tecnológico
Comportamiento de la manzana en la recogida, transporte, limpieza, triturado y en el prensado.
Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado.
Prácticas a realizar
 Regresión de almidón
 Medición de ° Brix
 Microprensados de manzana
 Medición de densidad
 Medición de la acidez total
 Cata varietal

Información y matrícula

Itsasmendikoi: 943 692166

Sagardoetxea, herri baten erroak

Una visita al museo de la sidra

Sagardoetxea es un espacio museístico que tiene como misión impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y la sagardoa a través de un buen número de propuestas y actividades.

Se encuentra en la calle Nagusia, en pleno centro urbano de Astigarraga, en Kultur Etxea y está dotada de dos elementos esenciales: el manzanal museístico y el centro de interpretación, como medios divulgativos y pedagógicos.

Junto a ello, gestiona y elabora múltiples actividades de promoción, formación, cata, divulgación y publicaciones con ese fin y con el objetivo

de cubrir una importante demanda en este ámbito de visitantes, excursionistas, turísticas, jóvenes en formación y otras personas.



Sagardoetxea ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a disposición la sidra para poder ser degustada y apreciarla en todos sus matices. Apendiculará a diferenciar cada uno de los parámetros de esta bebida sin igual, a conocerla y a disfrutarla. Y seguro que amarla más. Con la degustación de mostos y licores se completa la degustación de productos derivados de la manzana.

En el contexto de Sagar Uzta, el domingo 30 de septiembre, es un momento muy interesante para visitar este espacio museísticos y aproximarse a la naturaleza y la cultura de la sagardoa.

Horarios de visita

1 de mayo-30 de septiembre

11:30-13:30 y 16:00-20:00 (domingo y lunes cerrado).

Abierto domingo 30 de septiembre

1 de octubre-30 de abril

15:00-19:30. Domingo: 11:00-13:30. Lunes cerrado