



Sagardoetxea
herri baten erroak

**2008ko TXOTX GARAIA
XV SAGARDO BERRIAREN EGUNA
2008ko urtarrilaren 16an**

Kontaktua

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



TXOTX. Sagardo Berriaren Eguna, urtarrilaren 16an

Sagardoetxeak urtarrilaren 16an azalduko ditu 2007ko uztaren ezaugarriak, txotx denboraldiaren hasiera izango den ekitaldian, eta jendea sagardo berria dastatzen hasteko desiratzen dagoen momentuan. 2007ko uzta aromatikoa da, gorputz handikoa.

Bixente Arrizabalaga Astigarragako Alkateak aurkeztuko du uzta berria Sagardoetxean eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, elaborazio prozesuaren inguruko informazioarekin batera. Sagardoetxean izango da ekitaldia, Kultur Etxean, eguerdiko 12:00etan.

Baina urteroko moduan, hamalagarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuen txotx irekierakoa izango da. Astigarragako sagardotegi batean "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du pertsonaia ezagun batek, lehen kupela irekiko dute eta horrekin batean denboraldi berria, aurreikuspenen arabera, aparta.

Aldez aurretik, museoko sagastian sagarrondo berri bat aldatuko da, 2006an hasitako ekitaldi sinbolikoari jarraipena emateko. Naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi da, urtez urte mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria
1996, Javier CLEMENTE hautatzailea
1997, Julian RETEGI pilotaria
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria

2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia
2002, Martín FIZ lasterkaria
2003, Abraham OLANO txirrindularia
2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO
2005, Ainhoa ARTETA sopranoa
2006, Jose Luis KORTA arraunlaria
2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria

EGITARAUA

11:30-12:30. Sagardoetxean (Kultur Etxean), komunikabideei akreditazioak emango zaizkie.

12:00etan. Prentsurrekoa Sagardoetxean (Kultur Etxean). Bertan azalduko dira 2007ko uztaren ezaugarri nagusiak, eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak.

13:00etan. 2008ko Sagardo Berriaren Eguneko protagonistak sagarrondo bat aldatuko du.

13:45 horas. 13:45etan. Petritegi sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda irekiko da lehen kupela eta txotx denboraldia.

Ondorenean, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua izango da aukeran.

Egun guztian, Astigarragako tabernek barrikoteak jarriko dituzte, bezero guztiei uzta berriko sagardoa emateko.

Garrantzitsua. Komunikabideek bi gune izango dituzte aparkamendurako, Sagardoetxean bata eta Foru plazan bestea.

ANDONI LUIS ADURIZ

Sagardo Berriaren Eguna 2008ko protagonista

Andoni Luis Aduriz Errenteriako Mugariz jatetxeko sukaldaria izango da txotx bolada irekiko duena "gure sagardo berria" oihu eginda, 2007ko uzta aurkezteko ekitaldien barruan, XV Sagardo Berriaren Egunean, Petritegi Sagardotegian, 2008ko urtarrilaren 16an.

Andoni Luis Adurizek Donostiako Ostalaritza Eskolan burutu zituen ikasketak eta lan egin izan du besteak beste Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermin Arranbide eta Pedro Subijanaekin.

Ferran Adriá buru duen el Bulli taldeko kide izana da (1993-1994).

1996an Martin Berasategirekin batean sukalde buru aritu zen. 1998an hasi zuen Mugaritz jatetxeko bere bakarkako ibilia. Geroztik, berak zuzentzen du jatetxea eta 19/20 puntuazioa lortu du Gault&Millau gida ospetsuan.

Mundu mailako gastronomia prentsan azpimarratzen dute "mundu mailako azken denboretako fenomeno gastronomiko garrantzitsuena"... dela, Gourmet aldizkari suediar ospetsuan atera ohi da, edo "Gault&Millau" frantziarrear, "New York Times Magazine" edo "Saveur" iparamerikarrear, "Gambero Rosso" italiarrear eta "Cuisine Kingdom" eta "Specialités" japoniarretan, tarte handia eskaintzen baitiote sukalde estiloan eta teknologian sakontzeari.



2002ko Nazio mailako
Gastronomia Saria irabazi
zuen.

Gastronomiako Euskal
Akademiak gastronomiako
"Euskadi" saria eman zion,
2003ko sukaldari onena
izendatuta.

"Lo Mejor de la
Gastronomía" gidak "Urteko
Sukaldari" izendatu du eta
"urteko gozogle".

"Michelin" gidak bigarren
izarra eman zion 2005ean
eta gida gastronomikoetan
kalifikazio altuak jaso ditu.
Mugariz jatetxea 2006ko
Munduko hamar onenetan
sartu du Restaurant
Magazine britaniar aldizkari
ospetsuak.



"Campsa" gidak kalifikaziorik handiena eman dio, Hiru Eguzki.
2007an, zazpigarren postua lortu du 'Restaurant Magazine' aldizkariaren 'Munduko 50
Jatetxerik Onenak' zerrendan.

"La joven cocina vasca" (1996), "El mercado en el plato" (1998) eta "Tábula Bacalao" (2003)
liburuaren egileetakoa da. Eta "Txikichef" (2006) liburuaren egilea; "Mugaritzeko Koadernoak"
bildumarena: gaur arte argitaratu ditu "Foie gras" (2002), "Klorofilia" (2004) eta "Bestiarium
Gastronomicae" (2006). Eta baita "Libros del Atajo" bildumena ere, orain artean "Diccionario
Botánico para cocineros" (2007) argitaratu duena.

SAGARRA.

Kopuru eta tamaina txikiagoa.

Aurten, sagar kopurua txikiagoa da aurreko urteetan baino. Lurraldea bi zatitan bana daiteke: Alde batetik Gipuzkoa barnealdea, oso sagar gutxi izan dena; eta bestetik kostaldea, sagar kopuru irregularra izan duena, sagastiaren eta barietatearen arabera.

Udako tenperatura baxuek, eragina izan dute sagarren neurrian. Eskas samarra izan da. Abuztu bukaeran eta irail hasieran, Gipuzkoako sagasti ezberdin batzuetan kontrol bat egin zen, sagarren egoera jakin ahal izateko.

Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak gehienbat. Hamalau barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Aurreko urtean bezala, bi gauza aztertu dira: Carpocapsa edo Sagarreko Harrak eragindako kalteak eta Sagarren heldutasuna, iraileko bigarren astean.

Azpimarratzekoa da, 2007ko iraileko lehenengo hamabostaldian, tratamenduak egindako sagastietan, ia ez dagoela har jotako sagarrik.

Hori dela eta, azukre kopuruari dagokion heltze puntua azken bost urteetako baxuena da, 10,7 °Brix-eko bataz bestekoarekin (heltze puntu egokia 12 °Brix da), eta almidoi regresioa 2001az geroztik baxuena izan da, 2,7ko indizearekin (regresio egokia 7tik gora).

2007 UZTA. Edari ezinhobea.

Tenperatura baxuek sagar gutxiago eta neurri txikiagokoa eragin badute ere, kalitate handiko produktua ere eman dute. 2007ko uzta lurrin handiagokoa da, gorputza duena eta fruitu freskoa.

Sagarraren heldutasuna.

Urtea hotza izan da, eta sagar orekatuagoak lortzen lagundu du horrek, heldutasun fenolikoa (taninoak) eta heldutasun fisiologikoa (azukreak) batera joan baitira.

Sagarrak hobeto kontserbatzen ere lagundu du tenperaturak, manipulazio guztietan antzematen den onura.

Sagardo dastatzea.

Berde koloreko sagardoa, ukitu horiztak dituen, baina kolore gehiegirik gabea, tanino eta azidoen arteko oreka ona baita.

Lurrin handiko sagardoa, fruitu fresko asko duena, sagarraren heldutasun garaian ez baita tenperatura alturik izan.

Hartzidura garaiko ezaugarriek ahoan freskoa den produktua ekarri dute uzta honetan, hondar-azukrerik gabea.

Ahoan sarrera ona eta bolumen handia duen sagardoa da uzta berriko, estruktura eta alkohol graduaren arteko oreka ona dela eta. Gorputza duten sagardoak, tanino kopuru handia baitute, baina agresibitate gehiegirik gabe. Gainera, tanino kopuru hau medio, mikrobiologikoki egonkortasun handiagoa duten sagardoak izango dira eta garbiagoak.

2007ko uztaren datuak hauek dira: 12,5 miloi litro sagardo egin dira, aipatzeko datua da Iparraldean 20.000 litro sagardo-txapain egin direla eta 30.000 litro sagar eta udare muztio pasteurizatu.

Sagardoetxea, kultura, turismo eta gastronomia gunea.

Sagardoetxeko egoitzaren ondoan dago sagardoaren museoa eta interpretazio zentroa, munduan zabaldiena dagoen fruta honen sekretu guztiak biltzen dituen, eta gizaldi desberdinetako euskaldunen sostengu izan dena.

Sagardoaren historia ez da laburra, erromatarrek etorri aurretik kontsumitzen baitzuten sagardoa euskaldunek, eta sekretu eta kuriositate asko ditu gordeta. Txotx herrikoa, denbora bateko ohitura dirudiena, orain 50 urte sortutakoa da, baina aldi berean badira agiriak, Astigarragan sagardoa 1392an egiten zela diotenak.

Historia zabal bat gorderik duten urte asko eta eten gabeko garapen bat, interpretazio zentro honetan ikasi ahal izango dituzu modu interaktiboan, ikus-entzunezko teknikarik modernoenen bitartez.

Bisitaldiaren gutxi gora beherako denbora. 30 minutu

Museoko sagasti pedagogikoa.

Museoko sagastia da Sagardoetxeko bigarren gune didaktikoa, eta helburua du Euskal Herriko sagar mota desberdinak eta denboran zehar sagarrondoak izan dituen kondukzio sistemak azaltzea. Gune desberdinak bisita litezke, eta bertan barietate eta kondukzio sistema desberdinak aurkituko dituzu, klasikoenetik aurreratuenara.

Museoko sagastia aire libreko gune bat da, paseo eder bat, modu dinamiko eta pedagogikoan sagarraren kultura ikusi eta ikasteko egokia. Bere bueltan egiten dira erakustaldi asko, ikasketak, txertaketak, profesional, gaztetxo, turista nahiz bestelako bisitariei zuzendutako landatze eta erakustaldiak.

Tolare bat ere bada sagar zanpatzea ikusi ahal izateko, sagardoa nola egin erakustaldiak, historia eta fruta honen inguruko kuriositateak, bertako barietate desberdinak eta abar luze bat, bertan ikusteko moduan, bere inguru naturalean. Ibilaldi erraz batean gozatu ahal izango du inguratzen denak.

Bisitaldiaren gutxi gora beherako denbora. 45 minutu.

Dastatzea eta denda.

Sagardoetxeak ez ditu historia, kultura eta natura bakarrik eskaintzen. Zure aukeran jartzen du sagardoa, dastatu eta bere alderdi eta xehetasun guztiak ezagutzeko. Berdin gabeko edari honen alderdi bakoitza bereizten ikasiko duzu, ezagutzen eta gozatzen. Eta gehiago maitatzen ere bai ziur.

Muztio eta likoreekin osatzen da sagarretik datozen produktuen dastatzea.

Bisita ordutegia.

Maiatzaren 1etik irailaren 30era: 11:30–13:30 eta 16:00–20:00 (igande eta astelehenetan itxita)

Urriaren 1etik apirilaren 30era: 15:00 – 19:30. Igandea: 11:00 – 13:30. Astelehenetan itxita.

Larunbatetan. 11:00 - 13:30 eta 16:30 - 19:30

Taldeak. Begiratu beste ordutegi batzuk.

Sagardun, Sagardo Berriaren Egunaren eta Sagardoetxearen sustatzaile.

Sagardun Partzuergoa da Sagardo Berriaren Eguneko ekitaldien sustatzaile, eta uzta berriaren eta sagardo berriaren ezaugarriak aztertzea sustatu duena. Sagardun osatzen duten entitate taldeen esfortzuak bultzatzen duen Sagardoetxearen sorrera eta bere instalazioetan etengabe iharduerak izatea sustatu du.

Sagardun osatzen dute Astigarragako Udalak eta

Sagardotegiek

Alorrenea
Astarbe
Bereziartua
Gartziategi
Guruzeta
Lizeaga
Petrítegi
Rezola
Saizar
Mina
Zapiain
Zelaia

Elkarte Kulturelek

Xagu Xar
Mundarro
Astigar
Norberto Musika Eskola
Gure Izarra
Goldea
Zipotza

Laguntzaileek





Sagardoetxea
herri baten erroak

OUVERTURE TXOTX 2008
XV SAGARDO BERRIAREN EGUNA
16 Janvier 2008

Contacts

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



TXOTX.

Sagardo Berriaren Eguna, le 16 Janvier.

Sagardoetxea présentera le 16 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2007. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du Sagarno berria.

Le maire d' Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, présidera à la Sagardoetxea la présentation du nouveau millésime, de la pomme au résultat final, L'évènement aura lieu à 12H00, la Sagardoetxea se trouve dans la Casa de Cultura.

Comme chaque année, le moment insigne sera l'ouverture du txotx qui se déroulera à la cidrerie PETRITEGI d'Astigarraga, Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année le Chef Andoni Luis Aduriz du restaurant Mugaritz de Errenteria, sera ouverte la première kupela et une nouvelle saison que l'on prévoit excellente.

Mais auparavant, Andoni, effectuera la plantation symbolique d'un jeune pommier, nous rappelant notre lien à la nature qui nous offre la possibilité sans cesse renouvelée de nous asseoir autour d'un table et du sagarno.

LES PARRAINS ANTERIEURS

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA
1995, le footbaleur, José Mari BAKERO
1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE
1997, le pelotari Julián RETEGI
1998, le cycliste Miguel INDURAIN
1999, le restaurateur Juan Mari ARZAK
2000, le physicien Pedro Miguel ETXENIKE

2001, le cycliste Joane SOMARRIBA
2002, le marathonien Martín FIZ
2003, le cycliste Abraham OLANO
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
2005, La soprano Ainoa ARTETA
2006, l'entraîneur José Luis KORTA
2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO

LE PROGRAMME

11:30 à 12:30. A la Sagardoetxea (Casa Cultura) , remise des accréditations de la presse et médias.

12:00. Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2007.

13:00. Plantation symbolique d'un jeune pommier par la célébrité invitée au Sagardo Berriaren Eguna 2008.

13:45. A la sidrería Petritegi, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx.
Après nous dégusterons le premier menu cidrerie de la saison.

Toute la journée. Les bars d'Astigarraga offriront le Sagardo Berria à leurs clients.

Important. Les médias disposeront de deux zones de parking, une à la Sagardoetxea, l'autre sur la place de la Mairie.

ANDONI LUIS ADURIZ.

Parrain du Sagardo Berriaren Eguna 2008.

Le chef cuisinier Andoni Luis Aduriz du Restaurant Mugaritz de Erretería sera chargé d'ouvrir le txotx, au cri de "gure sagardo berria" . La première dégustation du millésime 2007 se fera en cette XV édition du Sagardo Berriaren Eguna chez Petrategi Sagardotegia d'Astigarraga le 16 janvier prochain.

Andoni Luis Aduriz, après ses études à l'école hôtelière de Donostia, travaille entre autre avec Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermín Arrambide et Pedro Subijana. Il fit partie de l'équipe d' El Bulli (1993-1994), dirigé par Ferran Adrià.

En 1996, il est chef de cuisine chez Martín Berasategui.

En 1998, il se lance en solitaire au Mugaritz, restaurant qu'il dirige depuis et grâce auquel il a atteint la note de 19/20 dans le prestigieux guide Gault&Millau.

Il est reconnu para la presse gastronomique mondiale comme « le phénomène gastronomique le plus important au monde en ce moment ».

C'est un habitué des pages de revues prestigieuses comme la suédoise "Gourmet", la française "Gault&Millau", les nord américaines "New York Times Magazine" ou "Saveur", l'italienne "Gambero Rosso" et les japonaises "Cuisine Kingdom" ou "Specialités", où l'on peut découvrir sa technique de travail et son style de cuisine.



Il est Prix National de Gastronomie en 2002.

L'Académie Basque de Gastronomie lui accorde le prix "Euskadi" en tant que meilleur restaurateur 2003.

Le guide "Le Meilleur de la Gastronomie" le déclare "Cuisinier de l'année" et "Pâtissier de l'année". Le guide "Michelin" lui attribue en 2005 sa seconde étoile. Et la même année il reçoit les plus hautes qualifications dans les guides gastronomiques.

Son restaurant, Mugaritz, est classé parmi les dix meilleurs restaurants du monde en 2006 par la prestigieuse revue britannique Restaurant Magazine.

Le guide "Campsa" lui attribue la qualification maximum de Trois Soleils. En 2007, il obtient la septième place parmi les « 50 Meilleurs Restaurants du Monde » selon 'Restaurant Magazine'.

Il est co-auteur des ouvrages "La jeune cuisine basque" (1996), "Le marché dans l'assiette" (1998) et "Tábula Bacalao" (2003). Il est auteur de "Txikichef" (2006); et de la collection "Cahiers de Mugaritz" qui a publié "Foie gras" (2002), "Chlorophylle" (2004) y "Bestiarium Gastronomicae" (2006) de même pour la collection "Livres du raccourci" qui a publié "Dictionnaire Botanique pour les cuisiniers" (2007).



LA POMME.

Petite récolte et faible calibre.

La quantité de pommes récoltées durant cette campagne a été inférieure à celle de la saison précédente, en distinguant toutefois deux zones. D'un côté l'intérieur du Gipuzkoa avec une production très faible et de l'autre la frange côtière avec beaucoup d'irrégularité selon les plantations et les variétés. La fraîcheur de l'été a entraîné un faible calibre des fruits.

Fin Août et début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers gipuzkoans a été réalisé.

Le contrôle a porté sur quatorze variétés: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

Deux aspects principaux ont été mesurés : le niveau d'attaque par le carpocarpse et l'état de maturité des pommes.

En résumé, durant la première quinzaine de Septembre on remarque que dans les plantations traitées, le pourcentage de pommes atteintes par le carpocarpse ou vers de la pomme est insignifiante. Du côté de la maturation, il faut remarquer que le taux de sucre est le plus faible des cinq dernières années, avec 10,7 ° Brix en moyenne (taux optimum, 12 ° Brix) et que la régression de l'amidon est la plus basse depuis 2001, avec un indice de 2,7 (régression optimale à partir de 7).

LA RECOLTE.

Excellents crus 2007.

En raison d'un été frais les pommes ont été de calibre réduit et de faible quantité, mais ont permis l'obtention d'une boisson de grande qualité. Ce millésime 2007 est très aromatique, structuré et fruité. Le sagarno de cette saison tire sur le vert, nuancé de jaune.

Maturité de la pomme.

L'été plutôt frais a permis d'obtenir des pommes bien équilibrées, avec une concordance de la maturité phénolique (tannins) et maturité physiologique (sucres).

Les températures basses de l'arrière saison ont agi pour une bonne conservation de la pomme durant toute ses manipulations.

Dégustation du sagardoa.

Le Sagardoa est de dominante verte aux reflets jaunes sans grande intensité toutefois. Ceci est dû au bon équilibre entre tannins et acides.

C'est un Sagardoa très aromatique aux notes de fruits frais.

Les caractéristiques de la fermentation 2007 ont amené à un produit franc en bouche, sans sucres résiduels.

La teneur en tannins du millésime 2007 arrondi l'attaque et vont permettre une bonne stabilité dans le temps après la mise en bouteille.

La récolte 2007 a permis la fabrication de presque 125.000 Hl de sagardoa. Particularité en Iparralde, la production de 200 Hl de cidre mousseux et 300 Hl de jus de pomme et de poire.

Sagardoetxea, espace de culture et de tourisme.

Sagardoetxea, se compose d'un musée et d'un centre d'interprétation qui renferme tous les secrets de la pomme, fruit le plus cultivé au monde et base alimentaire des Basques durant des générations.

Il aurait pu paraître que l'histoire de notre Sagardoa est simple et brève. Mais cette boisson qui se consommait dans notre pays avant l'arrivée des Romains recèle beaucoup de secrets et de curiosités.

Le Txotx, si populaire, pourrait paraître une coutume ancestrale, quand elle n'a qu'une cinquantaine d'année. Par ailleurs des documents remontant à 1382 attestent déjà de la présence du Sagardoa à Astigarraga.

Beaucoup de temps, beaucoup d'histoire à raconter de manière moderne grâce aux techniques de l'audiovisuel.

Temps de la visite : 30 mn.

La pommeraie muséographique et pédagogique.

La pommeraie muséographique est le second espace didactique de la sagardoetxea et prétend faire connaître les différentes variétés de pomme d'Euskal Herria et montrer l'évolution des formes de conduite des pommiers au long de l'histoire.

La pommeraie est un ensemble à l'air libre qui permet une agréable promenade tout en apprenant de manière dynamique et pédagogique la culture de la pomme. Cet espace est aussi le lieu de diverses activités, stages et travaux pratiques destinés à un public professionnel ou de visiteurs ou de scolaires.

Un pressoir permet de réaliser la pressée des pommes et de comprendre la fabrication des boissons de pomme.

Temps de la visite : 30 mn

Dégustation et boutique.

La Sagardoetxea vous offre non seulement de l'histoire, de la culture et de la nature, mais aussi une véritable dégustation de sagardoa. Pour apprendre à décortiquer ses caractéristiques afin de la connaître parfaitement.

En plus dégustation de jus de pomme et de liqueurs de pomme. Dans la boutique, un grand choix de produits régionaux et souvenirs.

Horaires de visite.

1 Mai-30 Septembre: 11:30 – 13:30 et 16:00 – 20:00 (Dimanche et Lundi fermé)

1 Octobre-30 Avril: 15:00 – 19:30. Dimanche: 11:00 – 13:30. Lundi fermé.

Samedi. 11:00 - 13:30 et 16:30 - 19:30

Groupes, nous consulter pour d'autres possibilités

Sagardun, promoteur de Sagardo Berriaren Eguna et Sagardoetxea.

Le Consorcio Sagardun est le promoteur du Sagardo Berriaren Eguna. Les efforts des membres du Concorcio ont aussi permis la naissance de la Sagardoetxea et l'animation continue de ses installations.

Sagardun est constitué par la Mairie d'Astigarraga et les cidreries suivantes

Sagardotegis

Alorrenea, Astigarraga
Astarbe, Astigarraga
Bereziartua, Astigarraga
Gartziategi, Donostia
Guruzeta, Astigarraga
Lizeaga, Donostia
Mina, Astigarraga
Petrategi, Astigarraga
Rezola, Astigarraga
Saizar, Usurbil
Txopinondo, Azkaine/Ascain
Zapiain, Astigarraga
Zelaia, Hernani

Associations Culturelles d'Astigarraga

Xagu Xar
Mundarro
Astigar
Norberto Musika Eskola
Gure Izarra
Goldea
Zipotza

Avec le soutien de





Sagardoetxea
herri baten erroak

APERTURA TXOTX 2008
XV SAGARDO BERRIAREN EGUNA
16 de enero de 2008

Contacto

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



TXOTX. Sagardo Berriaren Eguna, el 16 de enero.

Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, 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, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático y con cuerpo.

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 pormenores del proceso de elaboración, 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 decimoquinta 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 como cada año una conocida personalidad, quedará abierta la primera kupela y con ella una añada que se prevé excelente. 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
1995, El futbolista, José Mari BAKERO
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE
1997, El pelotari Julián RETEGI
1998, El ciclista Miguel INDURAIN
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE

2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
2002, El maratoniano Martín FIZ
2003, El ciclista Abraham OLANO
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
2005, La soprano Ainhoa ARTETA
2006, El arraunlari, José Luis KORTA
2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO

EL PROGRAMA

11:30 a 12:30 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 2007, las cualidades de la manzana y de la sagardo berria.

13:00 horas. Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2008.

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.

Importante. Los medios de comunicación dispondrán de dos espacios destinados a parking, en la misma Sagardoetxea y en la plaza de los Fueros.

ANDONI LUIS ADURIZ

Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2008

El cocinero Andoni Luis Aduriz del Restaurante Mugaritz de Erreñería será el encargado de abrir el txotx, al grito de "gure sagardo berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2007 que se realizará en este XV Sagardo Berriaren Eguna en Petritegi Sagardotegia el próximo 16 de enero 2008.

Andoni Luis Aduriz, tras cursar estudios académicos en la Escuela de Hostelería de Donostia, trabaja, entre otros, con Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermín Arrambide y Pedro Subijana.

Forma parte del equipo de El Bulli (1993-1994), comandado por Ferran Adrià.

En 1996 desempeña las funciones de jefe de cocina con Martín Berasategui.

En 1998 comienza su andadura en solitario en Mugaritz, restaurante que dirige desde entonces y con el que ha alcanzado la puntuación de 19/20 en la prestigiosa guía Gault&Millau.

Es reconocido por la prensa gastronómica mundial como "... el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial en los últimos tiempos", frecuenta las páginas de revistas tan prestigiosas como la sueca "Gourmet", la francesa "Gault&Millau", las norteamericanas "New York Times Magazine" o "Saveur", la italiana "Gambero Rosso" y las japonesas "Cuisine Kingdom" o "Specialités", que dedican gran espacio a profundizar en su tecnología de trabajo y estilo de cocina.



Es merecedor del Premio Nacional de Gastronomía en 2002.

La Academia Vasca de Gastronomía le concede el premio "Euskadi" de gastronomía al mejor restaurador en 2003.

La guía "Lo Mejor de la Gastronomía" lo califica como "Cocinero del año" y "Pastelero del año".

La guía "Michelin" le concede en 2005 su segunda estrella y recibe las más altas calificaciones en las guías gastronómicas.

Su restaurante Mugaritz es nombrado uno de los diez mejores restaurantes del Mundo en 2006 por la prestigiosa revista británica Restaurant Magazine.

La guía "Campsa" le otorga la máxima calificación de Tres Soles.

En 2007 obtiene el séptimo puesto en la lista de 'Los Mejores 50 Restaurantes del Mundo' otorgado por la 'Restaurant Magazine'.

Es coautor de los libros "La joven cocina vasca" (1996), "El mercado en el plato" (1998) y "Tábula Bacalao" (2003). Y autor de "Txikichef" (2006); de la colección "Cuadernos de Mugaritz" que ha publicado hasta hoy "Foie gras" (2002), "Clorofilia" (2004) y "Bestiarium Gastronomicae" (2006) y de la colección "Libros del Atajo" que ha publicado "Diccionario Botánico para cocineros" (2007).



LA MANZANA.

Menos cantidad y menor calibre.

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).

LA COSECHA. Excelentes caldos 2007.

Las bajas temperaturas, si bien han ofrecido una menor cantidad y tamaño en la manzana, ha dado un producto de gran calidad, que hace que la cosecha 2007 nos traiga una sagardoa más aromática, con cuerpo y mucha fruta fresca.

Madurez de la manzana

El año ha sido frío por lo que ha ayudado en conseguir manzanas con un mejor equilibrio ya que la madurez fenólica (taninos) y madurez fisiológica (azúcares) han ido juntas.

También la temperatura ha influido en una mejor conservación de la manzana, beneficio que es notable en todas las actuaciones de manipulación.

Cata de sagardoa

Sagardoa de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre taninos y ácidos.

Sagardoa muy aromática con mucha fruta fresca debido a que no ha habido altas temperaturas durante la maduración de la manzana.

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

Sidras con buena entrada y con mucho volumen debido al buen equilibrio entre estructura y grado alcohólico. Sidras con cuerpo debido al alto contenido en tanino sin dar excesiva agresividad, además debido a esta carga tánica van a ser sidras de mayor estabilidad microbiológica y más limpias.

La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sagardoa. Como dato especial, en Iparralde se destaca la producción de 20.000 litros de sidra achampañada y 30.000 litros de mosto de manzana o pera pasteurizada.

Sagardoetxea, espacio para la cultura y el turismo.

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

Pudiera parecer que la historia de nuestra sagardoa es sencilla y breve. Pero esta bebida, que se consumía por estos lares antes de la llegada de los romanos, encierra muchos secretos y curiosidades. El popular txotx, que pareciera ser una costumbre ancestral, apenas tiene 50 años y, sin embargo, existen documentos que nos hablan de la producción sidrera en Astigarraga desde 1382.

Muchos años que encierran una historia, una evolución hasta nuestros días que aprender de forma interactiva, con las más modernas técnicas audiovisuales, en este centro de interpretación.

Tiempo estimado de la visita: 30 minutos.

El manzanal museístico y pedagógico.

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

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

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

Tiempo estimado de la visita: 45 minutos.

Degustación y tienda.

Sagardoetxea le ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a su disposición la sagardoa para poder ser degustada y apreciarla en todos sus matices. 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. Y, en la tienda, le aguardan los productos de destacadas firmas del país.

Horarios de visita.

1 de mayo-30 de septiembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (domingo y lunes cerrado)

1 de octubre-30 de abril: 15:00 – 19:30. Domingo: 11:00 – 13:30. Lunes cerrado.

Sábados. 11:00 - 13:30 y 16:30 - 19:30

Grupos. Consultar horarios especiales.

Sagardun, promotor de Sagardo Berriaren Eguna y Sagardoetxea.

El Consorcio Sagardun es la promotora de los actos de Sagardo Berriaren Eguna y del análisis de las características de la cosecha y los nuevos caldos. Igualmente, los esfuerzos del grupos de entidades que forman Sagardun impulsaron el nacimiento de Sagardoetxea y la continua promoción de actividades en sus instalaciones.

Sagardun está formado por el Ayuntamiento de Astigarraga y

Sagardotegis

Alorrenea
Astarbe
Bereziartua
Gartziategi
Guruzeta
Lizeaga
Petrítegi
Rezola
Saizar
Mina
Zapiain
Zelaia

Asociaciones Culturales

Xagu Xar
Mundarro
Astigar
Norberto Musika Eskola
Gure Izarra
Goldea
Zipotza

Patrocinadores

