SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

APERTURA DEL TXOTX 2013.
XX. Sagardo Berriaren Eguna.
16 de enero de 2013.

Dossier de Prensa.

Contacto:
Leire Alkorta (Responsable de Prensa)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

ÍNDICE.

Sagardoaren Lurraldea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2012, 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 protagonista de este año será el grupo de música **La Oreja de Van Gogh**.

En el año 2012 la **producción de los manzanales** vascos ha sido irregular según zonas. El aclareo natural causado por el frio de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un calibre bueno de las manzanas, pero con un rendimiento muy distinto según los microclimas locales.

En cuanto a la **sagardoa**, el abundante sol del verano ha permitido una concentración adecuada de los componentes de la manzana, permitiendo unas fermentaciones rápidas para obtener caldos francos y afrutados.

Por otra parte, en los últimos años el **sector de la sidra** está el alza; las plantaciones de manzanos van en aumento y se han implementando nuevas iniciativas para mejorar la calidad de la manzana y la sagardoa: el Laboratorio de Fraisoro y la Finca experimental Guardaetxe.

En cuanto a las **novedades** que el Consorcio Sagardun presenta cabe destacar, por una parte, la nueva marca turística **Sagardoaren Lurraldea**, que agrupa e impulsa toda la oferta vinculada a la cultura de la sidra vasca; por otra, las nuevas experiencias turísticas en sidrerías y en el Museo Sagardoetxea; y por último, la ruta temática "Santiagomendiko Sagardo Bidea.

A lo largo del año 2012 **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca,** ha acogido la visita de más de 10.000 personas, manteniendo la cifra registrada el año enterior.

El **Consorcio Sagardun** es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza los eventos Sagardo Berriaren Eguna y Sagar Uzta, fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas y gestiona la marca "**Sagardoaren Lurraldea**". Su actividad se describe en www.sagardoarenlurraldea.com.

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.
Sagardo Berriaren Eguna 2013, apertura del txotx.

Sagardoaren Lurraldea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2012, 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, Andoni Gartzia, 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 vigésia 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 grupo **La Oreja de Van Gogh**, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal museístico protagonizarán 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.
2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ.
2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA.
2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2011, El cocinero, KARLOS ARGUIÑANO.
2012, El presentador, JULIAN IANTZI.

EL PROGRAMA

11:30-12:00: Entrega de acreditaciones a los medios de comunicación en Sagardoetxea.
12:00: Rueda de prensa en Sagardoetxea, donde se presentarán las principales características de la cosecha 2012, las cualidades de la manzana, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.
13:00: Acto simbólico de plantación de un manzano por La Oreja de Van Gogh.
13:45: 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.
18:00-20:00: Pintxotx en los bares de Astigarraga.
20:30: Cena de grupos culturales en sidrerías.

LA OREJA DE VAN GOGH
Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2013.

El grupo donostiarra "La Oreja de Van Gogh" será el encargado de abrir el txotx al grito de "Gure Sagardo Berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2012 que se realizará el próximo 16 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.

EL PROTAGONISTA

El grupo de música donostiarra "La Oreja de Van Gogh", también conocido por sus siglas LOVG o LODVG, comenzó su trayectoria en el año 1996. Actualmente la banda está formada por Leire Martinez (voz), Pablo Benegas (guitarra), Álvaro Fuentes (bajo), Xabi San Martín (teclados) y Haritz Garde (batería).

Aunque se les suele identificar como una banda de género pop, el grupo donostiarra juega con géneros tan variados como la ranchera, el bossa nova, el dance, la electrónica o el rock.

Su fama se extiende a Latinoamérica, Estados Unidos y otros países de Europa como Francia o Italia, donde el grupo ha conseguido vender más de ocho millones de discos y convertirse en el grupo español con mayor nivel de ventas en el siglo XXI.

A lo largo de su carrera, el grupo se ha hecho con importantes premios como los MTV Europe Music Awards (2001), MTV Video Music Awards Latinoamérica (2002), Premio Ondas (2003), Premios MTV Europa (2003), Premio MTV Latino (2004), Antorcha de Oro en Viña del Mar (2005), Grammy Latino (2006), Premio RTVE (2008), Tambor de Oro (2010), Premio Principales (2011), etc...

En el año 2012 el grupo musical se ha convertido en embajador turístico de Euskadi en la gira de su último disco "Cometas por el Cielo", dinamizando la marca ***Euskadi Saboréala*** en todos sus conciertos.

Discografia:

Álbumes de estudio:
- Dile al sol (1998).
- El viaje de Copperpot (2000).
- Lo que te conté mientras de hacías la dormida (2003).
- Guapa (2006).
- A las cinco en el Astoria (2008).
- Cometas por el cielo (2011).

Reediciones:
- Más guapa (2006).

Álbumes recopilatorios:
- París (2004).
- LOVG 1996-2006 (2006).
- LOVG - Grandes éxitos (2008).
- Nuestra casa a la izquierda del tiempo (2009).

Álbumes en DVD o directo:
- La Oreja de Van Gogh (video) (2002).
- La Oreja de Van Gogh en directo, gira 2003 (2004).
- Un viaje al Mar Muerto (2010).
- Cometas por el Cielo - En directo desde América (2012).

Álbumes Remix:
- Cometas por el Cielo (Remixes) (2012).

LA MANZANA.
Cosecha muy irregular según zonas.

El aclareo natural causado por el frio de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un calibre bueno de las manzanas, pero con un rendimiento muy distinto según los microclimas locales.

Por duodécimo año consecutivo, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Este año se ha caracterizado por una primavera húmeda, la cual a influenciado en la polinización. Un verano muy seco y con altas temperaturas que han tenido al manzano al límite de su estrés. Gracias al lluvioso otoño la manzana ha cogido su peso ideal antes de la recogida, ha cargado los azucares que necesitaba y así nos encontraremos con un caldo equilibrado con unos buenos niveles de azúcar.

En general, la mayor producción de manzana la encontramos entre Tolosa y la costa. En el interior de Gipuzkoa la producción ha sido mucho menor, a excepción de algunas plantaciones.

Destacar el golpe de sol que se produjo a finales de junio y que afectó a un porcentaje elevado de frutos, provocando podredumbres y la caída de una parte importante de las manzanas afectadas.

Duración de la campaña:
La campaña de recogida de manzana comenzó a mediados de septiembre en los manzanales de la costa con las variedades tempranas (txalaka, mozoloa, etc…) y terminó a finales de noviembre en los manzanales del interior (errezila moko, etc…).

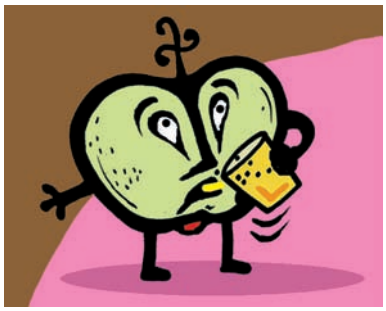
Fuente:
Sagardun Partzuergoa.

LA SAGARDOA.
Caldos frescos y afrutados.

El abundante sol del verano ha permitido una concentración adecuada de los componentes de la manzana, permitiendo unas fermentaciones rápidas para obtener caldos francos y afrutados.

La cosecha del 2012 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 y duradera situación económica.

Cata de Sagardoa



Sagardoa de color amarillo verdoso, con txinparta fina y persistente.

Aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo.

Suave entrada en boca, alegre, con cuerpo, grata frescura relacionada con la fruta madre y final redondo.

EL SECTOR.
Sector en alza.

En los últimos años el sector de la sidra está el alza; las plantaciones de manzanos van en aumento y se han implementando nuevas iniciativas para mejorar la calidad de la manzana y la sagardoa: el Laboratorio de Fraisoro y la Finca experimental Guardaetxe.

Manzanales en aumento

La importancia de la materia prima, ha impulsado que tanto baserritarras como productores de sidra hayan apostado por la plantación de árboles de manzana para sidra. De esta manera, en los últimos tres años se han plantado alrededor de 45.000 árboles de manzana.

Esta iniciativa también ha sido apoyada por la Administración. Muestra de ello es el aumento de las actividades subvencionables para la plantación de manzanos promovida por Diputación Foral de Guipúzcoa.

Los patrones comunes empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" EM9, MM106, EM7. En ellos, las variedades de manzana para sidra injertadas han sido, fundamentalmente, Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo y Errezila.

Laboratorio de Fraisoro

Ubicado en Zizurkil a iniciativa de la Diputacion Foral, el departamento de análisis para el sector de bebidas alcohólicas de Gipuzkoa empezó sus servicios en Octubre del 2009. Inmediatamente su trabajo tuvo gran reconocimiento dentro del sector sidrero, llegando a procesar mas de 3.000 muestras en el año 2012. El laboratorio esta acreditado por ENAC, con lo cual los resultados entregados están certificados y validados a nivel internacional, condición indispensable para exportar.

Los análisis se clasifican en dos conjuntos muy distintos:
- Los análisis físico-químicos, que proporcionan datos objetivos e universales, pues los protocolos de análisis se acogen a normas internacionales estrictas.
- Los análisis sensoriales, que proporcionan datos independientes y veraces, cuyo perímetro es el contenido del cuaderno de cargas voluntario de referencia. En nuestro caso "Sidra natural del País Vasco - Sagardoa".

Finca experimental Guardaetxe

El 09/11/2012 reprentantes de la administración, fruticultores, sidreros, viveristas, asociaciones, etc… presentaron la Finca Guardaetxe del barrio Otalarrea de Villabona. La Finca está compuesta por 15 hectáreas y sus objetivos son los siguientes:
- Obtención y conservación de plantas "iniciales" previas a las plantas madres, libres de fuego bacteriano y fitoplasma.
- Creación de una plantación de plantas madres para la obtención de varetas para injerto.
- Creación de una plantación experimental para la realización de estudios y ensayos.

NOVEDADES DESTACADAS PARA EL 2013.

"Sagardoaren Lurraldea", nueva marca turística vinculada a la sidra vasca

El Consorcio Sagardun ha creado la nueva marca Sagardoaren Lurraldea para integrar toda su oferta e impulsar el conjunto de la oferta turística vinculada a la cultura de la sidra vasca. Al mismo tiempo, dota de significados propios a un territorio vinculado a un modo de vida, valores, historia, cultura, costumbres, ritos, fiestas, museos, paisajes, etc... Es un territorio cultural único en el mundo que proporciona una experiencia única y memorable.

Sagardoaren Lurraldea, el territorio de la sidra

Sagardoaren Lurraldea estructura su oferta turística a partir de la cultura de la sidra, las sidrerías, la manzana, las tradiciones y de la forma de vida que gira en torno a la cultura de la sidra.

La web www.sagardoarenlurraldea.com agrupa toda la oferta que ofrece territorio de la sidra vasca: museos, ciudades, gastronomía, fiestas, experiencias, etc... Se trata de una web atractiva y moderna, disponible en cuatro idiomas (castellano, euskera, francés e inglés) y dotada de imágenes y videos que muestran la oferta relacionada con la cultura de la sidra vasca.

Sagardoaren Lurraldea gestiona toda la información técnica, gastronómica, turística y cultural del territorio de la sidra y difunde a través de la web, las redes sociales, el blog, el Boletín y newsletters la información relevante del mundo de la sidra y los eventos y actividades que en él se organizan.

Además, Sagardoaren Lurraldea dispone de un Centro de Documentación y Archivo especializado en sidra vasca donde se archiva toda la información relevante del mundo de la sidra. Actualmente cuenta con 3.000 documentos de hemeroteca, más de 15.000 fotografías y 1.500 documentos históricos.

Nuevas experiencias turísticas en sidrerías

Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) ofrece infinidad de opciones y espacios singulares para la vivencia de experiencias enoturísticas que combinan gastronomía, ocio y cultura.

Las sidrerías son gastronomía; son cultura; son tradición. Existen pocos lugares con una personalidad propia y tan auténtica como las sidrerías y que marquen tanto la identidad de un lugar. Por ello son el escenario idóneo para realizar diversas experiencias enoturísticas. Los museos nos ayudarán a descubrir los secretos de la cultura de la sidra y las raices de nuestro pueblo.

www.sagardoarenlurraldea.com recopila diversas experiencias para conocer, disfrutar y adentrarse en la cultura de la sidra vasca:

- **Reserva de experiencias turísticas** vinculadas a la cultura de la sidra:

Todo el año
"Santiagomendiko Sagardo Bidea"
A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagomendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa.

Todo el año
Visitas guiadas en sidrerías
Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra y las peculiaridades de cada casa. También se degusta la sidra que se elabora en cada casa.

Todo el año
El ritual del txotx: Comidas/Cenas en sidrerías
Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx en una sidrería tradicional y degustar el menú tradicional de sidrería en contacto con la gente y disfrutando del ambiente. Txotx!

Todo el año
Cultura de la sidra: Visita a Sagardoetxea y comida/cena en una sidrería
Una experiencia que permite adentrarse en la cultura de la sidra mediante la visita al Museo Sagardoetxea y la degustación del menú tradicional de sidrería.

Todo el año
Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca
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.

Todo el año
Visita a los museos Sagardoetxea e Igartubeiti
Esta experiencia permite adentrarse en la cultura de la sidra vasca mediante la visita a dos museos: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y el Caserío Museo Igartubeiti. Dos museos, una cultura.

Todo el año
Ruta gastronómica de la sidra y del queso Idiazabal
Esta experiencia permite conocer el origen y el proceso de elaboración del

Mayo-diciembre
"Sagarrizketak", comidas/cenas animadas en sidrerías
Esta experiencia permite disfrutar de unos monólogos que giran en torno a la

Junio-septiembre
La sidra y el mar: ruta por museos, comer en una sidrería y navegar por la costa
Esta experiencia permite conocer la

- **Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca**.
- **Buscador y reserva de sidrerías** de toda Euskal Herria.
- **Sagardodenda**, la tienda on-line de la sidra vasca.
- **Sagardopedia**, la enciclopedia de la sidra vasca.
- **Blog de noticias** relacionadas con la cultura de la sidra y el mundo de la sidra.

Ruta temática "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es una ruta temática en la que a través de la cultura de la sidra se muestra la sorprendente historia de los caseríos de Santiagomendi y Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, de una manera divertida y participativa.

Este paseo temático constituye un nuevo atractivo dentro de la actual oferta de la cultura de la sidra vasca que engloba la marca Sagardoaren Lurraldea y que agrupa todas aquellas experiencias turísticas, culturales y de ocio vinculadas a la cultura de la sidra vasca. Además, este paseo ofrece la oportunidad de poder disfrutar de la naturaleza en toda su extensión en un incomparable espacio rural: **Santiagomendi**.

El paseo contiene **8 estaciones** y habla de las relaciones de los habitantes de Santiagomendi y el **poder**, de la relevancia de obtener el acceso al **mar** y a los pesqueros que zarpaban cada primavera a Terranova, de las propiedades de la sidra para prevenir el escorbuto, del **caserío** como unidad familiar y económica...

También del **apogeo** y de la **decadencia** de la producción de la sidra, del desarrollo de Astigarraga, y de la aparición de un nuevo concepto, el **ocio**, que ha propiciado un **resurgimiento** de la sidra, de su producción y de la cultura de un pueblo, ocupado en ello ahora y también en la **protección** natural del medio y su sostenibilidad como mejor forma para que esta seña de identidad perviva.

Guía interactiva

Desde Sagardoaren Lurraldea hemos preparado una **guía interactiva** que cuenta con audio, imágenes, mapa e información complementaria para disfrutar del paseo de Santiagomendi. Esta guía está disponible en las instalaciones de Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y próximamente estará disponible en Apple Store y en Google Market.

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA.
Se mantiene la afluencia de visitantes en un contexto económico desfavorable.

A lo largo del año 2012 el Museo Sagardoetxea ha acogido a más de 10.000 personas en sus instalaciones, consolidando y manteniendo la afluencia de visitantes registrados el año pasado. Una cifra que valoramos de forma muy positiva teniendo en cuenta la situación económica actual.

Durante este año hemos desarrollado diversas **actividades**:
- Visitas guiadas para todo tipo de públicos: escolares, adultos, grupos organizados, etc...
- Actividades estacionales: siembra de semillas en invierno, polinización y degustación de miel en primavera, degustación de manzanas de verano y recogida de manzanas y elaboración del mosto de manzana en otoño.
- Celebración del Día Internacional de los Museos con la actividad "Musica entre manzanos".
- Actividad especial de verano "Sagardogileak aurrera!" con grupos de tiempo libre.
- Degustaciones gastronómicas especiales: "Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria" en Semana Santa y "Barrikote con castañas y sardinas viejas" el puente de diciembre.
- Exposiciones temporales: "Exposición de fotografías V. Rally Fotográfico Sagar Uzta" en septiembre y "Obras de arte de la cultura de la sidra" en diciembre.
- Participación en experiencias turísticas relacionadas con la cultura de la sidra: "Cultura de la sidra: Visita a Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería", "La sidra y el mar", "Ruta gastronómica de la sidra y el queso idiazabal" y "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

También se han llevado a cabo los **trabajos propios del museo**:
- Actualización y mantenimiento del Centro de Documentación y Archivo especializado en sidra vasca. Actualmente cuenta con 3.000 documentos de hemeroteca, más de 15.000 fotografías, 1.500 documentos históricos y más de 500 piezas de inventario.
- Publicación de cuatro números de Boletín Sagardoetxea.
- Trabajos de investigación histórica.

Prueba de su saber hacer y la apuesta por la **calidad** son los dos **distintivos** adquiridos en este año 2012, ya que Sagardoetxea se ha incorporado al **Registro de Museos de Euskadi** y ha superado con éxito el primer ciclo de **SICTED** (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos). Asimismo, se ha iniciado un estudio estratégico y plan de viabilidad para la ampliación de Sagardoetxea.

Consorcio Sagardun

El Consorcio Sagardun es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza el evento Sagardo Berriaren Eguna (apertura del txotx), gestiona la marca "Sagardoaren Lurraldea" y fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas.

Composición del Consorcio Sagardun:

Administración
Ayuntamieno de Astigarraga

Grupos Culturales
- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkartea
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza Kultur Elkartea

Sidrerías
- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- Gaztañaga
- Gurutzeta
- Lizeaga
- Mina
- Petritegi
- Rezola
- Saizar
- Sarasola
- Txopinondo
- Zapiain
- Zelaia

SAGARDOAREN LURRALDEA
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/SagardoarenLurraldea
twitter: @sagarlur_es | @sagarlur_eu

SAGARDOAREN LURRALDEA | txotx.info | Sagardoetxea | Sagardoenda | SagardoPedia | SAGARDUN Sagardoaren Bizitza Astigarraga

EUSKADI | TURISMO GIPUZKOA HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE