

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in green and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2014.
XXI. Sagardo Berriaren Eguna.
15 de enero de 2014.**

**Dossier de Prensa.
#txotx**

Contacto:

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

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con el hashtag **#txotx**

- ✓ Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el **15 de enero** se celebrará el **XXI. Sagardo Berriaren Eguna 2014** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga**. + Info: pág 3.
- ✓ El grupo de música **Kalakan** que ha divulgado la canción "Sagarra jo!" en la **gira con Madonna**, **abrirá la nueva temporada del txotx**. + Info: pág 4.
- ✓ La **comida** se celebrará en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga. + Info: pág 5.
- ✓ El **campeón de Bertsolaris de Euskal Herria Amets Arzallus** participará junto a **Sustrai Colina** en el evento.
- ✓ Durante el 2014 degustaremos una **sagardoa** **seca en boca, con fina txinparta y sensación de fruta fresca**. + Info: pág 6.
- ✓ La cosecha del 2013 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **10 millones de litros** de sidra en Euskal Herria. + Info: pág 6.
- ✓ Más de **60.000 manzanos de sidra** plantados en los últimos 4 años. + Info: pág 7.
- ✓ 2013, **año de oro** para **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**. + Info: pág 9.
- ✓ Este año se han realizado más de **3.000 reservas online en sidrerías** a través de la **web "Txotx.info"**. + Info: pág 8.
- ✓ **Sagardoetxea** es el primer museo de Euskadi con el **Certificado de Oro Bikain** que evalúa la excelencia de la gestión lingüística. + Info: pág 9.
- ✓ La **sidra** y el **queso** se han unido en un **pasaporte gastronómico**. + Info: pág 8.
- ✓ **Pintxotx** en los **bares de Astigarraga**. + Info: pág 9.
- ✓ **Pensión Astigarraga, alojamiento temático** de la cultura de la sidra. + Info: pág 9.
- ✓ **Retrospectiva** del 2013: **más de 100 eventos** celebrados en relación con la cultura de la sidra y la manzana en Euskal Herria. + Info: www.sagardoarenlurraldea.com

RESUMEN Y PROGRAMA.

Sagardo Berriaren Eguna 2014, apertura del txotx.

Sagardoaren Lurraldea presentará el próximo 15 de enero las características de la cosecha 2013, 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.

Andoni Gartzia, Alcalde de Astigarraga, presidirá en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**, 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 de la sidra, en el acto de presentación que se celebrará a las 12:00 horas.

Como cada año, en esta vigésima primera edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el grupo **Kalakan**, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el **manzanal** del Museo Sagardoetxea, 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.	2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
1995, El futbolista, José Mari BAKERO.	2005, La soprano, Ainhoa ARTETA.
1996, El seleccionador, Javier CLEMENTE.	2006, El arraunlari, José Luis KORTA.
1997, El pelotari, Julián RETEGI.	2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.
1998, El ciclista, Miguel INDURAIN.	2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ.
1999, El restaurador, Juan Mari ARZAK.	2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA.
2000, El físico, Pedro Miguel ETXENIKE.	2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2001, La ciclista, Joane SOMARRIBA.	2011, El cocinero, KARLOS ARGUIÑANO.
2002, El maratoniano, Martín FIZ.	2012, El presentador, JULIAN IANTZI.
2003, El ciclista, Abraham OLANO.	2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.

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 2013, 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 el grupo Kalakan.

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

18:00-20:30: Pintxotx en los bares de Astigarraga.

20:45: Cena de grupos culturales en sidrerías.

KALAKAN. Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2014.

El grupo de música "Kalakan" será el encargado de abrir la nueva temporada del txotx 2014 al grito de "Gure Sagardo Berria".



EL PROTAGONISTA

Después de haber colaborado y haber hecho giras en Europa con las pianistas *Katia y Marielle Labèque*, este trío se da a conocer a un público más amplio con *Madonna* durante su gira mundial *The MDNA Tour*, donde interpreta en euskera una parte de la canción "*Sagarra jo!*".

Formado por Thierry Biscary Ttiritt, Jamixel Bereau y Xan Errotabehere, el grupo se caracteriza por sus arreglos minimalistas (voces y percusiones) del repertorio tradicional vasco. El trío toca percusiones tradicionales vascas (pandereta, txalaparta, tobera, ttun-ttun y atabal), percusiones corporales y tambores hechos a mano.

Recientemente, el grupo de música Oreka TX, la compañía de danza Kukai y el trío Kalakan se han unido en "*Herritmo*", un espectáculo que combina danza, música, canto y deporte rural para desarrollar sobre el escenario una propuesta contemporánea. Han trabajado sobre el deporte rural desde una visión artística y han utilizado las herramientas de los caseríos para crear música. Estas expresiones, cuyo valor etnográfico es incalculable, se trasladan de la plaza a los teatros, sobre una cuidada escenografía, acústica, iluminación y vestuario.

LA SAGARDOA. Caldos ligeros y refrescantes.

El final de verano humedo ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos ligeros y refrescantes.

La cosecha del 2013 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de **10 millones de litros** de sagardoa, cifra parecida al año pasado.

Cata de Sagardoa:

- Sagardoa de **color amarillo con tonos verdosos**.
- La fermentación rápida y franca de esta cosecha ha traído un producto **seco en boca, con fina txinparta y sensación de fruta fresca en boca**.
- Una sagardoa **equilibrada, refrescante y ligera** nos espera para su degustación en nuestras sagardotegis.

LA MANZANA. Cosecha muy irregular según zonas.

En general, la producción de manzana ha sido menor que la del año pasado. Destacar que la mayor concentración de plantaciones con una buena producción se han concentrado en la zona que abarca desde Asteasu-Aduna hasta Irun, esto es, la zona nordeste de Gipuzkoa.

Por decimotercer año consecutivo, a comienzos de septiembre realizamos un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se, realizamos un seguimiento de las 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.

Características de la cosecha 2013:

- El estado de maduración de la cosecha 2013 se ha retrasado una semana con respecto al año pasado.
- Este año se ha caracterizado por una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias de la primavera y por un verano seco, especialmente en el interior de Gipuzkoa.
- El índice de la regresión del almidón ha sido el más bajo de los últimos 10 años.
- La sequía y el calor han generado una importante caída de frutos en parte de las plantaciones, sobre todo del interior y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

EL SECTOR. En desarrollo y renovación.

Un sector en continuo desarrollo y renovación con la plantación de más de 15.000 manzanos de sidra, la puesta en marcha de un panel de cata sensorial y la recuperación de variedades de manzana autóctona.

Manzanales en aumento

En 2013 los baserritarras nuevamente han apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 15.000, lo que supone más de 60.000 plantíos en los cuatro últimos años. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

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

Laboratorio de Fraisoro

Este año el número de muestras enviadas por el sector al Laboratorio para su análisis se ha incrementado un 4% con respecto a 2012. Concretamente, ha recibido más de 3.100 muestras en las que se han realizado más de 21.000 parámetros.

El 28 de enero Fraisoro puso en marcha el Panel de Cata Sensorial para la evaluación sensorial de la sagardoa conforme al "Método de análisis sensorial del Panel de Cata de Sagardoa". La puntuación de la sagardoa evaluada es meramente informativa y no sancionadora, descalificadora ni decisoria. Desde su inauguración, se han realizado 55 eventos de cata y se han catado 440 muestras de sagardoa.

Finca experimental Guardiaetxe

La Finca ha continuado trabajando en las colecciones de manzanos en formación de vaso o copa, eje central y muro central; en el invernadero de plantas iniciales en tiesto libres de fuego bacteriano y fitoplasma; y en la realización de estudios y ensayos en la plantación experimental.

Igualmente, ha suministrado los primeros brotes de manzano libres de fitoplasma a los viveristas de Gipuzkoa, siendo las variedades más demandadas las de Urtebi txiki, Urtebi haundi, Txalaka, Goikoetxea y Gezamina.

Vivero de prospección de la Finca Zubieta de Hondarribia

En 2013 la Diputación Foral de Gipuzkoa en su apuesta por la conservación de las variedades autóctonas de manzanos de sidra, y especialmente las "raras" y en peligro de perderse, ha llevado a cabo una prospección por los caseríos de Gipuzkoa. Se han recogido 33 muestras en Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia y Andoain para su injerto en el vivero de prospección de la Finca Zubieta.

En el mes de agosto se procedió al injerto de 3 brotes de cada una de las variedades, (entre las que estaban las de Verde agraiá, Agerre buru, Bulanoa, Francés mikatza", Napar haundia, Muniola, Azpeiti, Galdotza, Begi zabala y Lastur Sagarra) y a la creación del banco de "germoplasma".

ACONTECIMIENTOS DESTACADOS.

Más de 3.000 reservas realizadas a través de Internet

A lo largo del 2013 los usuarios han realizado más de 3.000 reservas a través de las webs de reserva de sidrerías "Txotx.info" y de experiencias de "Sagardoaren Lurraldea".



La utilización de las nuevas tecnologías está en auge en el sector turístico y cada vez son más los usuarios que utilizan Internet para la realización de reservas online.

Visto el interés que ello genera entre los usuarios, en los últimos años hemos creado páginas web que facilitan la realización de reservas online de sidrerías y experiencias relacionadas con la cultura de la sidra: "Txotx.info" y "Sagardoaren Lurraldea".

Entre los planes y experiencias más solicitadas, están las comidas/cenas en sidrerías, las visitas al Museo Sagardoetxea y los paquetes turísticos que incluyen, además de la sidrería, las visitas a otros museos y/o recursos turísticos como rutas de senderismo, paseos en barco, visitas a queserías, etc., como los paquetes "Visita a Sagardoetxea y comida/cena en sidrería", "La sidra y el mar", "La sidra y el queso" y "Santiagomendiko Sagardo Bidea", que permiten conocer más a fondo las comarcas de Donostialdea y el Goerri.

Pasaporte gastronómico de la sidra y el queso

El territorio de la sidra y el Territorio Idiazabal hemos creado el Pasaporte gastronómico de la sidra y el queso, una nueva experiencia que une tres comarcas (Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso), queserías y sidrerías.

Esta experiencia que hermana el Territorio Idiazabal con el Territorio de la Sidra, une dos pueblos y dos comarcas con identidad gastronómica muy arraigada, y a partir de sus productos gastronómicos de queso y sidra, ofrece tanto para el visitante como para los ciudadanos, una amplia oferta para poder conocer el patrimonio natural y cultural de nuestros sidreros y baserritarras.

Para ello, a lo largo del año se han desarrollado diversas experiencias y planes que han incluido visitas a museos, queserías, sidrerías y alojamientos y diversas degustaciones y demostraciones gastronómicas especiales.

2013, un año de oro para Sagardoetxea

Este año 2013 Sagardoetxea se ha convertido en el primer museo de Euskadi con el Certificado de Oro Bikain que evalúa la excelencia de la gestión lingüística y ha obtenido los mejores resultados desde su apertura.

Euskalit Fundación Vasca para la Excelencia y la Viceconsejería de Política Lingüística del Gobierno Vasco son los responsables de otorgar este certificado Bikain, que verifica la presencia, el uso y la gestión del euskera de una empresa o entidad. El certificado Bikain cuenta con tres niveles, con sus tres colores correspondientes: negro, plata y oro.

El Museo Sagardoetxea ha obtenido el **Certificado Superior Bikain**, y con ello, se ha convertido en el único y primer museo de Euskadi con el certificado Bikain de oro.



Este año se ha **aumentado el número de visitantes**, tanto en el Museo Sagardoetxea, como en las experiencias enoturísticas. Los visitantes anuales recibidos ascienden a un total de más de 11.000 visitantes, siendo a día de hoy, más de 56.000 las personas que se han acercado al museo para conocer, descubrir y adentrarse en la cultura de la sidra vasca. Una experiencia enoturística y cultural, que, día tras día, atrae la curiosidad de más visitantes.

Pintxotx: pintxo-pote y sagardo berria



Para celebrar la apertura de la temporada del txotx, los bares de Astigarraga ofrecerán de 18:00-20:00 un Pintxotx especial: pintxo-pote y degustación de la sagardo berria.

Los Hosteleros de Astigarraga también se sumarán, a la celebración de la apertura del txotx, y tras el éxito obtenido el año pasado, ofrecerán un Pintxotx muy especial para degustar varios pintxos acompañados con la nueva sidra.

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

Ayuntamiento de Astigarraga

Grupos Culturales

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

Sidrerías

- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- 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.es
twitter: @sagarlur

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

GOBIERNO
GIPUZKOA
HERRI FOLKLORE, SAGARLANDEA
TAM PUQUILLO, LOKALIZACION