



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

2025/01/15
Dossier de prensa

#sagardoberria
#txotx2025

Contacto:

Sagardoaren Lurraldea
Leire Alkorta
(Responsable de Prensa)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

DATOS A DESTACAR

- Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el **15 de enero** se celebrará el XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025 en Astigarraga.
- **Gure Zirkua** será el invitado de este año. Siguiendo la tradición, plantará un **manzano** en la plaza de Erribera Kulturgunea (Pág. 3-4).
- La **degustación de la nueva sidra del 2025** se celebrará en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga.
- La apertura comenzará de manera especial: se hará un **cambio generacional** en la llamada de los txalapartaris que durante años han conducido Ximon Goikoetxea y Ramón Izeta, y se rendirá **homenaje** a Ximon Goikoetxea, fallecido en 2024, acompañado por sus compañeros, amigos y familia.
- Tras el homenaje, con la llamada de los **txalapartaris** se bailará la **sagar dantza** y posteriormente los sagardogiles y representantes de grupos culturales acompañarán a Gure Zirkua a formar parte de la **soka dantza** para degustar la nueva sidra.
- La apertura de la primera kupela se **retransmitirá en directo** en **streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfI>
- Los bertsolaris **Joanes Illarregi** y **Agin Laburu** participarán en el evento.
- La cosecha del 2024 ha sido menor en cantidad respecto al año pasado, y 46 productores de sidra han elaborado 1.300.000 litros para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa utilizando 2 millones de kilos de manzana. La cosecha ha sido pequeña en cantidad, pero con mucho carácter. Por lo tanto, habrá sidras de más color y cuerpo que tendrán muy buena evolución (Pág. 5).
- Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el 2016, se han **plantado 131,8 hectáreas** y se han aceptado **subvenciones de 2.219.078,63 €** (Pág. 6).
- El Laboratorio Agroambiental Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa es testigo de la **evolución que está teniendo la sidra** en los últimos años y también de la **apuesta del sector** por la mejora de la **calidad** y el **conocimiento**. En el año 2024 se han analizado **3.903 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras ya para embotellar...) (Pág. 6).
- Los productores de sidra del País Vasco han sido galardonados con **24 premios** en varios **concursos de sidra** internacionales celebrados este año (Pág. 7-8).
- La exposición "**A la yuklak golpian bat**" de Sagardoetxea Museoa a dado a conocer el ocio vinculado a las sidrerías y varias curiosidades del mundo de la sidra (Pág. 8-9).
- El octavo **anuario** de Sagardoaren Lurraldea recopila las noticias del sector más destacadas del año: <https://goo.su/jgW9>



#sagardoberria #txotx2025



Astigarragako Udala



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



MUY
GIPUZKOA
SAN SEBASTIÁN

Programa

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el 15 de enero se celebrará el XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025 para empezar a disfrutar de la nueva sidra. El invitado de este año es Gure Zirkua.

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga, dará comienzo a la **rueda de prensa** a las 12:00 en **Erribera Kulturgunea** (Astigarraga) junto a los representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, donde se presentarán las características de la cosecha 2024, la nueva sidra y las novedades del sector de la sidra.

El momento más especial de esta trigésimo segunda edición del evento, será el de la **apertura de la primera kupela**: en la sidrería Alorrenea de Astigarraga, Gure Zirkua pronunciará "Gure Sagardo Berria", y abrirá la temporada de sidrerías del 2025.

Antes, plantará un **manzano** en la plaza de Erribera Kulturgunea. Con este acto simbólico se quiere mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza.

La apertura de la sidrería Alorrenea comenzará de manera especial este año: se hará un **cambio generacional** en la llamada de los txalapartaris que durante años han conducido Ximon Goikoetxea y Ramón Izeta, y se rendirá **homenaje** a Ximon Goikoetxea, fallecido en 2024, acompañado por sus compañeros, amigos y familia.

La apertura del txotx se **retransmitirá en directo en streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfI>

Programa:

11:30-12:00: Entrega de acreditaciones en Erribera Kulturgunea.

12:00: **Rueda de prensa** en Erribera Kulturgunea, donde se presentarán las características de la cosecha 2024, la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del sector de la sidra.

12:45: Acto simbólico de plantación de un **manzano** por Gure Zirkua en la plaza de Erribera Kulturgunea.

13:30: Tras el **homenaje**, con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga, grupos culturales y productores de sidra acompañarán a Gure Zirkua a formar parte de la soka dantza para degustar la nueva sidra.

13:45: En la **sidrería Alorrenea**, Gure Zirkua **degustará la nueva sidra** al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2025. Después, se degustará el menú de sidrería.

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, 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 ARGUÑANO.
2012, El presentador, JULIAN IANTZI.
2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.
2014, El grupo KALAKAN.
2015, Las protagonistas de la película LOREAK.
2016, El surfista ARITZ ARANBURU.
2017, El cocinero ENEKO ATXA.
2018, El alpinista ALBERTO IÑURRATEGI.
2019, La periodista OLATZ ARRIETA.
2020, La cantante IZARO.
2021, El programa "A Bocados".
2022, El grupo AMAK taldea.
2023, AITZIBER GARMENDIA y JON PLAZAOLA.
2024, IÑIGO ETXEZARRETA del grupo ETS.

Gure Zirkua Invitado del XXXII. Sagardo Berriaren Eguna

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, Gure Zirkua abrirá la temporada del txotx 2025 el día de XXXII. Sagardo Berriaren Eguna.



Gure Zirkua apareció en 2017 en el marco de la cultura vasca, en la pequeña carpa levantada en la plaza de toros de Tolosa, con una sencilla presentación de sí mismo. Sin embargo, estas 5 primeras actuaciones fueron suficientes para saber que, combinando la pasión por el circo y el trabajo en equipo, aquel proyecto tenía la capacidad de abrir un camino inexplorado en Euskal Herria: un circo de calidad, bajo una carpa, exclusivamente nómada y en euskera.

Manteniendo estas características propias, Gure Zirkua ha ofrecido casi 900 actuaciones en los últimos 7 años. Ha pisado 55 ciudades y pueblos de la extensa Euskal Herria; algunas de ellas, pequeñas regiones y pueblos nunca vistos por un circo. Y ya han sido miles y miles los que han visto una, dos o incluso todos los años el espectáculo del grupo itinerante.

Bajo la batuta de Iker Galartza, Gure Zirkua ofrece un espectáculo contemporáneo basado en el circo tradicional: compuesto por técnicas circenses diversas, con presencia constante de música en directo, e incorporando humor y habilidad. Ritmo, intensidad y sorpresa son las principales señas de identidad de una actuación de alrededor de hora y media; todo acompañado por la cultura y la canción vascas, sin descuidar las melodías y melodías extranjeras.

Y con todos estos elementos se esfuerza Gure Zirkua en socializar un espectáculo de calidad basado en las artes circenses. En otras palabras, poniendo el circo al mismo nivel que el resto de formas artísticas que se tratan en Euskal Herria. Impresionar, seducir, emocionar y transformar el ámbito de nuestra cultura a través de las disciplinas circenses. Y al mismo tiempo, ampliando las posibilidades artísticas, culturales y sociales de nuestro pueblo.

En cambio, detrás de esos objetivos que parecen solemnes o utópicos, sólo hay artesanos que la pasión por el circo les ha unido y se dedican a trabajar bajo la misma carpa. Artesanos del circo que trabajan en equipo, en colaboración. Acróbatas, escuderos o malabaristas, trapecistas, bailarines, músicos y payasos. Sean vitorianos, azpeitarras, bilbaínos o de Leitza.

Todos ellos forman parte de la familia de Gure Zirkua. Y al igual que cualquier otra familia de Euskal Herria comparten alegrías y tristezas, risas y fatigas, pequeñas victorias y recaídas, comidas y cenas. Y por supuesto, ¡también los brindis con sidra!

La sidra Sidras de más color y cuerpo

En el año 2024 se han elaborado alrededor de 1.300.000 litros bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Un total de 46 sidrerías elaboran sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa: 1 en Araba, 3 en Bizkaia y 42 en Gipuzkoa. 250 productores de manzana, que suman un total de 500 hectáreas de producción. En esta última campaña se han recolectado 2 millones de kilos de manzana local.

En 2024 la cosecha ha sido pequeña en cantidad, pero de gran carácter. Por lo tanto, las sidras que vamos a degustar este año en nuestras sidrerías van a ser en general de **más color y cuerpo**, sidras que van a evolucionar muy bien a la larga.

La nueva sidra de la kupela que abrirá Gure Zirkua en la sidrería Alorrenea es una Euskal Sagardoa elaborada a finales de octubre con las variedades de manzana Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Goikoetxe de su propio manzanal:

- Se trata de una sidra muy afrutada.
- En boca se percibe un buen equilibrio entre el amargor, la acidez y el dulzor.
- Tras su degustación deja la sensación de ser una sidra con cuerpo, y se mantiene durante largo tiempo en boca.

La manzana Cosecha menor, pero de gran carácter

La cosecha de 2024 ha sido menor en cantidad que la anterior. Con una gran cosecha en 2023, en el 2024 se podía esperar una menor; y la escasez de frío del invierno anterior la han hecho aún menor. Respecto al año anterior se ha producido un 60% menos de manzanas en los manzanales de Euskal Herria, a pesar de las diferencias territoriales y zonales. Con un número más reducido, ha venido una manzana de mayor carácter.

Por vigésimo cuarto año consecutivo, a comienzos de septiembre se hizo un control entre Fruitel y Sagardoaren Lurraldea en varias plantaciones de Gipuzkoa, para conocer el estado de maduración en el que se encontraban las manzanas. Para ello se realizó un seguimiento en varias plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. 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 2024:

- Respecto al año, pasado la maduración en cuanto a la regresión del almidón ha venido retrasada y con un contenido de azúcar menor. La costa ha ido ligeramente más retrasada que el interior.
- El estado de maduración en cuanto a nivel de azúcar ha sido de 10,1 °Brix, 0,5 puntos más bajo que el año pasado. Este es el dato más bajo de los últimos 10 años.
- La regresión del almidón ha presentado un índice de 2,7, siendo 0,7 puntos menor respecto al del año pasado.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón y teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio, se han podido observar 3 grupos de variedades, aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Patzolua, Mozolua y Gezamina.
 - En medio: Urtebi Txiki, Manttoni, Txalaka, Aritza y Verde Agria.
 - Las más retrasadas: Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Errezila y Moko.

El sector Apuesta por la calidad

Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el año 2016, se han plantado 131,8 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 2.219.078,63€. Además, el Laboratorio Agroambiental Fraisoro es testigo de la evolución que está teniendo la sidra en los últimos años y también de la apuesta del sector por la mejora de la calidad y el conocimiento.

Gracias a las subvenciones de la Diputación Foral de Gipuzkoa iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, se han **plantado 131,8 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de 236.102,35€ y para la plantación de manzanos 1.982.976,28€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 2.219.078,63 €.**

El Laboratorio Agroambiental Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa sigue siendo un referente a la hora de mejorar la calidad de los productos. Desde su puesta en marcha en 2013, en el panel de cata se han realizado más de **1.215 sesiones de cata** en total. Este año se ha puesto en marcha el proceso de formación de nuevos catadores y para principios del próximo año está previsto que 8 nuevos catadores estén totalmente preparados.

Durante el año 2024 se analizaron unas **3.903 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras para embotellar...), con un total de 28.090 determinaciones físico-químicas. En cuanto al análisis sensorial, se degustaron **520** muestras de sidra natural, dirigidas tanto a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa como al sello Gorenak.

Si bien el número de muestras para análisis físico-químicos ha disminuido ligeramente respecto al año anterior, las determinaciones por muestra han aumentado, y en cuanto a los análisis de cata, también lo ha hecho el número de muestras catadas.

El Panel de Cata de Fraisoro, es el **único acreditado para la sidra en todo el Estado**, y es auditado anualmente por ENAC, que comprueba además de la calidad de los ensayos, que dichos ensayos se ajustan a las normas de los análisis sensoriales.

A destacar

Premios internacionales para productores locales

Un año más ha habido numerosos concursos, eventos y ferias de sidra a nivel internacional.



En 2024 se han celebrado en el mundo más de **16** eventos internacionales del sector de la sidra: jornadas y concurso de sidra en la CiderCon 2024 de Estados Unidos, el evento Sagar Handia Fest 2024 en Estados Unidos, las jornadas Crafton 2024 en el Reino Unido, la British Cider Week en el Reino Unido, el concurso y feria de sidra en la Cider World'24 en Alemania, el concurso International Cider & Perry Competition 2024 en Reino Unido, el evento Hardanger Internasjonele Siderfest 2024 en Noruega, el concurso GLINTCAP 2024 (Great Lakes Internacional Cider and Perry Competition) en Estados Unidos, el evento XI Feira da Sidra en Galicia, el festival Sidrama 2024 en Portugal, el festival Ross Cider Festival en el Reino Unido, el evento Armagh Food and Sider Weekend en el Reino Unido, el concurso Salon Internacional de les Sidres de Gala 2024 (SISGA) en Asturias, el concurso World Cider Awards 2024 en el Reino Unido, el concurso 2024 Australian Cider Awards en Australia y el concurso 2024 Fruit Wine & Cider Awards en Nueva Zelanda.

Además de la sidra natural, también han sido **premiadas** las sidras espumosas, de hielo y de diversos sabores de los sidreros locales:

• GLINTCAP 2024 (Estados Unidos):

La sidrería Zapiain ha obtenido 3 premios y una nominación internacional especial:

- Zapiain: Primer premio para la sidra Zapiain Euskal Sagardoa Premium (sidra natural), segundo premio para la sidra Joanes de Zapiain (sidra natural), segundo premio para la sidra Bizi-Goxo (sidra de hielo) y el premio especial del productor de sidra internacional del año (International Cidermaker of the Year).

• World Cider Awards 2024 (Reino Unido):

La sidrería Topa ha obtenido 1 premio: la sidra Topa Brut Artisanal espumosa plata (sidra espumosa).

• Cider World'24 (Alemania):

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido **5** premios:

- Sidrería Bereziartua: la sidra Sidra Bereziartua premio honor (sidra natural) y la sidra Sidra Ona premio honor (sidra espumosa).

- Sidrería Isastegi: la sidra natural Isastegi D.O. Sidras Premium oro (sidra natural).

- Sidrería Zapiain: la sidra Euskal Sagardoa Premium oro (sidra natural) y Bizi Goxo ice cider 2017 oro (sidra de postre).

• SISGA 2024 (Asturias):

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido 15 premios:

- Baldorba Naturel: la sidra Sabaiza bronce (sidra seca de copa), la sidra Nahizhaga plata (sidra seca de copa), la sidra Orbaibar plata (sidra seca de copa) y el Licor Larra Barri plata (licor de



sidra).

- Sidrería Egiazki: la sidra Sagarnoa plata (sidra seca de copa), la sidra Pétillant zilarra (sidra espumosa Brut) y Spiriteux Egiazki Patxaka oro (licor de sidra).

- Sidrería Kuartango: la sidra Callabocas plata (sidra de sabores), la sidra Sagartxo oro (sidra de sabores), la sidra Su-Sagardoa premium (sidra de fuego) y el Vermut de sidra Kuartango plata (sidra vermut).

- Sidrería Petritegi: la sidra 1526 oro (sidra semiseca de copa), la sidra La Petri premium (sidra espumosa), el Vermut con sidra plata (vermut de sidra) y el Vermut con sidra y naranja oro (vermut de sidra).

Exposición “A la yuklak, golpian bat!”: un viaje a través de la sidra y el ocio



A través de esta exposición organizada por Sagardoetxea Museoa, se ha explorado la evolución de la sidra y las sidrerías a lo largo de 200 años, para descubrir, cómo el rito del txotx ha transformado el ocio en torno a la sidra, manteniendo viva la tradición y adaptándola a los nuevos tiempos.

Tradicionalmente, las sidrerías han sido **lugares de encuentro, celebración y ocio**, donde juegos tradicionales como los bolos y la toca, así como los bertsolaris, formaban parte esencial del ambiente de las sidrerías.

La exposición ha dado a conocer acontecimientos históricos y **curiosidades** desde mediados del siglo XIX hasta nuestros días, como el **significado de la frase “A la yuklak, golpian bat”** que da título a la exposición: tal y como se recoge en la publicación de Luis de Uránzu “Un pueblo en la frontera”, según la tradición irunesa el vaso de sidra debía beberse de un solo golpe, diciendo “A la yuklak, golpian bat!”.

Evolución histórica de las sidrerías

A finales del siglo XIX, científicos como Severo Aguirre-Miramón y Vicente Laffitte impulsaron la modernización del cultivo de manzanos en Gipuzkoa. A pesar de los esfuerzos de la Diputación, el Franquismo interrumpió este progreso.

“En 1882 hubo mucha manzana en Azpeitia, y las autoridades pusieron impuesto a la sidra. A pesar de la petición de los vecinos de que lo retiraran, las autoridades lo siguieron cobrando para hacer la cárcel de la localidad.”

“A principios del siglo XX Mutriku era uno de los principales centros de sidra de Gipuzkoa. Producía 300.000 litros de sidra al año.”

En las sidrerías, la sidra se servía principalmente desde la **cañilla** y apenas se embotellaba. A principios del siglo XX había 600 sidrerías en Gipuzkoa que producían 9 millones de litros de sidra al año.

En esa época las sidrerías pasaron de ser simples centros de producción a espacios de ocio y encuentro social. El **¡Txotx berria!** marcaba la apertura de una nueva kupela, un evento muy esperado por los adeptos a esta bebida. No se servía comida, por lo que los asistentes llevaban su propia comida. Además, los bertsolaris y juegos como los bolos y la toca creaban un ambiente único de ocio en las sidrerías.

“Los términos actuales “temporada del txotx” y “el rito del txotx” hacen referencia al hecho de degustar la sidra directamente desde los toneles, y tienen su origen en el palillo de madera que se utilizaba antiguamente para abrir las kupelas. Sin embargo, según algunos expertos, es posible que la palabra txotx utilizada para nombrar esta tradición no tenga nada que ver con el palillo. De hecho, cuando se abría el “Txotx Berria” la sidra se consumía desde la canilla, y no al txotx. Por ello, es probable que la tradición esté más relacionada con la palabra “xoxa”, ya que era el término que se utilizaba para pagar el vaso de sidra.”

“La familia Zuaznabar de Sasoeta Haundi de Lasarte y la familia Goikoetxea de Erbetegi Etxeberri de Astigarraga eran productores de sidra, y mantuvieron viva la tradición de la txalaparta.”

centración significativa de sidrerías, donde se reunían tanto habitantes locales como visitantes para disfrutar de la sidra.

A principios el siglo XX, el **valle del Urumea** era famoso por sus sidrerías, que atraían a familias y a trabajadores, especialmente durante Semana Santa. El bertsolari **Txirrita** era cliente habitual de las sidrerías del valle del Urumea. Astigarraga, Hernani, Usurbil, Lasarte y otros municipios de Buruntzaldea tenían una con-

“En las sidrerías de Tolosa los tragos se apuntaban con la tiza en el barril.”

Durante la **Belle Époque**, mientras la ***“A principios del siglo XX, Donostia tenía 101 sidrerías, tanto dentro como fuera de la ciudad”***

aristocracia europea disfrutaba del lujo en San Sebastián, la clase media-baja frecuentaba las sidrerías para disfrutar de su tiempo libre. A principios del siglo XX, Donostia tenía 101 sidrerías, tanto dentro como fuera de la ciudad.

Durante el **Franquismo**, el sector de la sidra sufrió una gran crisis. Los productores enfrentaron dificultades debido al abandono de los manzanales. En 1967 la producción de sidra alcanzó su punto más bajo con 1.250.000 litros de producción, y muchas sidrerías cerraron. A partir de los años 50, la Diputación de Gipuzkoa estableció medidas para reactivar el sector y comenzó a responsabilizarse de la calidad.

“En 1967 fue el nivel de producción más bajo en el sector sidrero guipuzcoano.”



Tras la **Guerra Civil**, el negocio de la sidra en Gipuzkoa no era muy rentable. Las sidrerías estaban ubicadas en unos pocos pueblos, y algunos diversificaron su negocio para sobrevivir. A pesar del descenso de la producción de sidra a mediados del siglo XX, el consumo de sidra en las sociedades gastronómicas se mantuvo, lo que dio lugar a la creación del **rito del txotx**.

Hoy en día disponemos de una amplia oferta de ocio para disfrutar de la cultura de la sidra. De hecho, en 2006 se abrió el **Museo Sagardoetxea** para fomentar la cultura de la sidra. Sagardoetxea ofrece visitas guiadas, actividades y experiencias en torno a la sidra y la manzana. Además, a través de su Centro de Documentación recoge documentos y piezas relacionadas con la sidra.

Además, en los últimos años, las sidrerías innovadoras ofrecen nuevas experiencias gastronómicas y catas con sidras locales e internacionales. Las sidrerías tradicionales también ofrecen visitas guiadas para mostrar a los visitantes la producción de sidra, combinando tradición e innovación. En ello ha influido el trabajo realizado en los últimos años tanto por el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro como por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, ya que en la década de 2010 el Laboratorio Fraisoro inició un trabajo a favor de la calidad de la sidra y en 2017 se creó la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**.

Sidra universitaria

EDA Drinks & Wine Campus sigue dando pasos firmes para la puesta en marcha de un centro universitario en el que formar sobre gastronomía líquida. 2024 ha sido un año lleno de hitos para este proyecto educativo que emana del prestigioso Basque Culinary Center bajo la dirección de Elisa Ucar.



A principios de año lanzaron el concurso para diseñar las sedes de Vitoria-Gasteiz y Laguardia, cuyo trabajo ya ha sido adjudicado al estudio de arquitectura portugués Carvalho Araújo. En julio se celebró el Encuentro Jóvenes Talentos del Vino en Samaniego, que reunió a más de 80 bodegueros y bodegueras. En junio, el campus presentó su Consejo de Bodegas, y en septiembre celebró el EDA Beer Summit, encuentro de profesionales del sector cervecero.

A finales de año se produjeron numerosos hitos, como la presentación del Comité Experto, el anuncio del acuerdo con WSET - Wine & Spirit Education Trust para impartir su formación cualificada, así como la celebración del tercer Encuentro Jóvenes Talentos del Vino en el Penedés.

En diciembre, EDA Drinks & Wine Campus ofreció el primer curso sobre sidra a profesionales del sector en colaboración con la DO Euskal Sagardoa. La formación la impartió Haritz Rodriguez, primer pommelier o sumiller de la sidra certificado del Estado español, y escenifica un paso más en el protagonismo que este campus quiere ofrecer en su temario a un producto con tanto arraigo local como es la sidra vasca.

Época para disfrutar de la cultura de la sidra

Con la apertura de la temporada del txotx, en Sagardoaren Lurraldea se abre la época para disfrutar de la nueva sidra al txotx o desde la botella, y de las actividades de ocio en torno a la cultura de la sidra durante todo el año: visitas guiadas de Sagardoetxea Museoa, visitas especiales de primavera, experiencias de cultura de la sidra, el evento Udazken Zaporez, VI. Sagardo Forum, etc.

El Sagardo Berriaren Eguna abre un **ciclo para disfrutar durante todo el año tanto de la nueva sidra como de la cultura de la sidra**. Y es que la **temporada del txotx** es una tradición muy arraigada en nuestra cultura que permite a los amantes de la sidra degustar nuevas sidras y compartirlas entre amigos, en familia, etc. Así que podremos disfrutar del ambiente de la sidrería y de la nueva sidra, así como de conocer cómo ha sido la nueva cosecha tanto desde al txotx como desde la botella.

Junto a ello, se inicia la época de disfrutar de nuestra atractiva oferta de ocio para disfrutar de la **cultura de la sidra** durante todo el año. Y es que desde el **Museo Sagardoetxea**, ubicado en Astigarraga, se organizan numerosas actividades para fomentar la cultura de la sidra. Entre ellos se encuentran las visitas guiadas a Sagardoetxea, las visitas especiales a "Sagardoetxea Loretan" para disfrutar de la floración de manzanos, las experiencias de la cultura de la sidra (museo y sidrería, Goxokata, sidra y mar, Sagarbike...), el evento "Udazken Zaporez" que permite disfrutar de la temporada de cosecha de manzana y de la elaboración del mosto de manzana o la sexta edición del prestigioso evento Sagardo Forum, que incluye jornadas sobre la manzana y la sidra. Las propuestas para disfrutar de la cultura de la sidra se pueden encontrar en www.sagardoarenlurraldea.eus.