

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

PRIOR CORK, TAPOI ZERBITZAILEA

Berrikuntza mundu
tradizionalean

n° 32. Iraila / Septiembre 2013

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

nº 32. Iraila / Septiembre 2013

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
5. **Sagardo sagarraren heldutadunaren egoera 2013.**
9. **La manzana, reina de las frutas.**
14. **Porqué utilizar Prior Cork.**
18. **Bertsolaritza eta sagardoa.**
24. **Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Briec (Francia).**
29. **Sagar entsalada.**
30. **Diccionario del manzanal: variedades de manzana.**
32. **Agenda: Sagardoetxeako jarduerak eta Sagardoaren Lurraldeako ekitaldiak.**

Edita:

Sagardoaren Lurraldea

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_es | @sagarlur_eu

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Fotos Agenda Sagardoetxea: Marisol Yaben y Sagardoaren Lurraldea

Fotos Agenda Sagardoaren Lurraldea: Eduardo Pérez del Olmo

Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta



SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIBEA, HAIN HANDIA,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

Editoriala

Udaberria ez zen oso ona izan euskal sagastian eta uzta iaz baino beranduago eta eskasago etorriko zela aurreikusten zen, baina uda beroa sagardoaren salmentarako onuragarria izan da, izan ere sagardo edalerik gabe soberan gaude denok...

Buletin honetan, Aitor Etxeandiak aurtengo sagarraren uztaren ezaugarriak azaltzen dizkigu eta aurten tolaletako lanak berriro ere Pilarika inguruan hasiko direla aurreikusten du, alegia, urriaren erdialdean.

Dakigun moduan, sagardoa edari liluragarria da eta neurriz kontsumituta, garunaren jarduera bizkortzen du. XIX. mendearen amaieran eta XX. mendearen hasieran ohikoa bilakatu zen bertsolariak sagardotegietako giroa alaitzen ikustea, sagardoa tragoka dastatzen zuten bitartean. Arantxa Arzamendik bertso hauen bilduma interesgarria aurkezten digu.

Gipuzkoako Foru Aldundiak martxan jarri dituen proiektu berriak, Fraisoko Laborategia eta Guardaetxe Finka kasu, gure sektorearen etengabeko berrikuntzarako dagoen kezkaren adierazgarri da. Baina hau, Iñaki Larrañagaren artikuluan ikusi dezakegun moduan, ez da gauza berria.

Editorial

Si bien la primavera de 2013 no fue satisfactoria en el manzanal vasco y se preveía una cosecha escasa y tardía, el caluroso verano ha sido muy beneficioso para la venta de la sagardoa, puesto que sin bebedores sobramos todos...

Así las cosas, en este boletín, Aitor Etxeandia nos da detalle de las características de la presente cosecha y augura que este año, al final, el trabajo en el lagar comenzará, una vez más, hacia El Pilar, o lo que es lo mismo, a mediados de octubre.

Como bien sabemos, toda bebida de lagar es embriagadora y consumida como moderación, estimula la actividad cerebral. A finales del siglo XIX y principios del XX se convirtió en algo habitual ver a bertsolaris amenizando el ambiente de las sidrerías, entre trago y trago de sagardoa. Arantxa Artzamendi, nos presenta una interesante recopilación con algunos de algunos de estos bertsos.

La puesta en marcha de los nuevos proyectos de la Diputación Foral de Gipuzkoa como el Laboratorio de Fraisoro y la Finca Guardaetxe atestiguan la creciente y actual preocupación para la mejora continua de nuestro sector. Pero esto no es algo nuevo tal y como podemos descubrir en el artículo de Iñaki Larrañaga.



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Datozen hiru hilabeteetan sagastiak bere fruituak emango dizkigu eta apurka-apurka bere jarduera begetatiboa motelduko du, erabat gelditu arte, geldialdi begetatiboan sartuz. Egin beharreko lanak hauek dira:

URRIA

ARBOLEN FORMAIZIOA

Aurten hilabete honen zehar sagar gehienak jasoko dira. Uzta noiz egin erabakitzeke hiru sistema ezberdin erabili ohi dira, sagarren heldutasuna neurtzeko:

- Mamiaren gogortasuna neurtuta, penetrometro baten bidez.
- Azukrearen kantitatea neurtuta, refraktrometro baten bidez.
- Almidoiaren erregresioa neurtuta, sagarrak zehatz moztu eta iodoarekin bustita.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagar arraren hirugarren

belaunaldiaren bukaeran izango gara. Arrek kapullo bat sortuko dute bere barrenean negua igarotzeko, bai enborren zirrikitueten, bai egurra zaharren zuloetan.

Armiarma gorrien neguko errunaldia amaieran dago. Arrautzak bi geruzek babestuta daude, negua arazorik gabe igarotzeko. Horregatik, garai honetan haien kontrako tratamendurik egitea alferrik da.

ONGARRIKETA

Uzta amaitzerakoan hostoetako ongarriketa bat egitea komenigarria da, arbolen erreserbak betetzeko eta horrela begi lore onak izateko. Boro, Zink eta Nitrogenoz aberatsak diren ongarriak erabili.

AZAROA

ARBOLEN FORMAIZIOA

Uzta bukatu da eta hostoak erortzen hasten dira. Arbolak sustraietatik azken elikagaiak hartuko ditu. Garai honetan ez zaio ezer egiten arbolari.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Kobre tratamendu bat egiteko garai onena da. Horrela, ahal den neurrian, ondo txar batzuez garbituko dugu

arbola. Adibidez gorrina, monilia, zurina, txankroa, fitoftora... Kobrea produktu bakterizida bat dela ere oroitu behar da.

Fitoftora edo lepo usteldura izanez gero, sustraien goiko aldea zuritu behar da eta kobrez “margotu” brotxa bat erabilia, txerto punturaino. Gero, lurrarekin estali berriro.

ABENDUA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharko dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada noski. Egin beharreko lanak hauexek dira:

- Lurzorua garbitu.
- Ur gehiegi izanez gero: drainatze lanak egin.
- Subsolutu.
- Lurpeko ongarriketa.
- Errotaitzurra pasa.

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Arboletan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak mozten baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturri bat ez izateko.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Durante estos tres últimos meses del año el manzano nos dará sus frutos y poco a poco comenzará a ralentizar su actividad vegetativa hasta detenerse por completo y entrar en el estado de parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes:

OCTUBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Este año, la recolección de las manzanas se realizará principalmente durante este mes. El momento de la recolección lo determinará el estado de maduración. Se puede medir mediante tres sistemas diferentes:

- *Midiendo la dureza de la pulpa con un penetrómetro.*
- *Midiendo la cantidad de azúcar con un refractómetro.*
- *Midiendo la regresión del almidón mojando en yodo las manzanas cortadas transversalmente.*

A la hora de tirar la manzana al suelo para su recolección en caso de varear el árbol hay que procurar no romper las brindillas y los dardos, ya que nos darán flores la primavera siguiente.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Entraremos en el final del vuelo de la tercera generación de carpocapsa. A

partir de ahora las larvas formarán un capullo para pasar el invierno en los huecos de los troncos o de maderas viejas.

La puesta de huevos de invierno de araña roja toca a su fin. Los huevos están protegidos por dos capas protectoras, para poder pasar el invierno sin problemas. Ello hace que sea inútil intentar eliminarlas durante este periodo.

FERTILIZACIÓN

Al finalizar la recolección es recomendable realizar un abonado foliar para rellenar las reservas de los árboles y así, tener más posibilidades de obtener unas buenas yemas de flor. Utilizar productos ricos en Boro, Zinc y Nitrógeno.

NOVIEMBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

La recolección finaliza y las hojas comienzan a caer. El árbol realiza las últimas absorciones de alimentos a través de sus raíces. En este momento no se realiza ninguna actividad sobre el árbol.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Es el momento idóneo para realizar un tratamiento a base de cobre para eliminar el máximo de hongos dañinos para los manzanos como son el chancro, el moteado, el oidio, la monilia, la fitóftora... Indicar también que el cobre tiene efecto bactericida.

En caso de árboles que padezcan problemas de fitóftora o podredumbre

del cuello, sería conveniente destapar la parte superior de las raíces, aplicar cobre con una brocha hasta la altura del injerto y volver a tapar.

DICIEMBRE

En caso de tener planteado realizar una plantación y no se haya preparado previamente el terreno, habrá que realizarlo ahora, siempre y cuando el suelo esté en buenas condiciones. Las tareas a realizar son las siguientes:

- Limpieza del terreno.*
- Drenaje en caso de encharcamientos.*
- Subsulado.*
- Abonado de fondo.*
- Pase de rotavator.*

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Comienzo de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Tiraremos al suelo todos los frutos que hayan quedado en los árboles para facilitar su descomposición y en caso de cortar ramas con chancros, las retiraremos de la plantación para evitar que sirvan de foco de infección la próxima primavera.

Artículo: Aitor Etxeandia (SAGARLAN S.L.). Fruitugintzan aholkularia.

Fotografía: Sagardoaren Lurralde

SAGARDO SAGARRAREN HELDUTASUNAREN EGOERA 2013.

Aurreko urteetan bezala, 2013 uztako XIII. Sagardo Sagarraren Heldutasunaren Txostena aurkezten dugu.

Iraila hasieran eta azken urteetan bezala, Gipuzkoako sagasti ezberdin batzuetan kontrol bat egin zen, sagarren egoera jakin ahal izateko.

Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, 14 barietate kontrolatu dira: Aritzeta, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Aurtengo ezaugarri garrantzitsuenak hauek izan dira: loraldia berandu etorri da eta denboran oso luzea izan da. Eguraldia ikusirik udaberria euritsu bat eta uda lehor bat izan dugu.

Sagarren ekoizpena aurreko urtekoa baina txikiagoa izango da. Ekoizpen ona duten sagastien multzo handiena Gipuzkoako ipar-ekialdean kokatzen da, hau da, Asteasu-Aduna tik Iruneraino.

Uztailaren 31ean eta Abuztuaren 1ean izan diren eguzki kolpeak kalte handiak sortu dituzte fruituen portzentai handi batean, usteldurak sortuz eta sagarren erorketa goiztiarra sortaraziz, Gipuzkoako barnekaldean batez ere.

Bestalde, eta aurreko urtean bezala, lehorreak eta beroak alde batetik sagarren erorketa garrantzitsu bat eragin dute eta bestetik sagarren tamaina eta pisua gutxitu dituzte.

SAGARREKO HARRA EDO ARJOA

Aurten arjoaren presentzia oso altua izan da sagasti gehienetan, etengabeko erasoaldiekin belaunaldi bakoitzeko. Beste sagasti batzuetan, aldiz, intsektu hauen presentzia moderatua izan da. Aurten hiru belaunaldi daramazkigu.

SAGARRAREN HELDUTASUNA

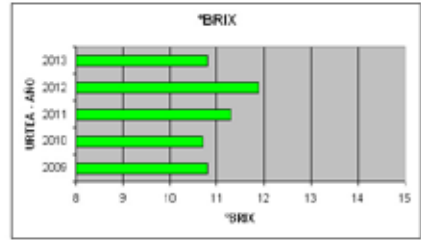
Heldutasun kontrola iraileko 2. astean egin dugu, aurreko urteetan bezala. Heldutasuna neurtzeko bi modu erabili ditugu: lehenengoan, azukre maila jakiteko, sagarren indize refraktometrikoa (°Brix) neurtu da; eta bigarrenean, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1etik 10erako eskalan, Europako araudiari jarraituz.

INDIZE REFRAKTOMETRIKOA - °BRIX

Hurrengo grafikoan, iraileko 2. asteko brix graduen garapena ikus dezakegu. Bertan, 2012. urteko °Brix datua, 10,8



°Brixekoa da.



Hurrengo taulan azken bost urteetako barietate ezberdinen indize refraktometrikoa (°Brix) ikus daitezke, irailiko 2^a astean:

°BRIX

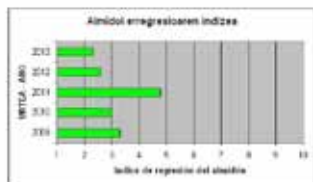
VARIEDAD	2009	2010	2011	2012	2013
ARITZA	9,9	10,3	10,7	11,4	10,3
ERREZILA	10,7	11,2	11,2	12,4	11,0
GEZAMINA	11,4	11,1	11,5	11,8	10,8
GOIKOETXE	12,8	11,9	12,8	13	11,9
MANTTONI	9,3	10,2	11	11,9	10
MOKO	11,1	10,8	12	12,2	11,4
MOZOLUA	10,6	11,1	11,2	12,4	11
PATZOLUA	11,2	11,5	11,3	13	10,5
TXALAKA	10,6	10,7	11,8	11,6	11,2
UDARE MARROI	10,7	11,4	11,3	11,5	11,3
URDIN	11,8	11,8	10,9	11,5	11,1
URTEBI HAUNDI	11,1	10,4	10,8	11,5	10,4
URTEBI TXIKI	9,6	9,7	10,2	10,2	10,4
VERDE AGRIA	10,5	10,8	11,2	12,7	10,5

Barietatez barietate begiratuta, aurtengo kontrolean °Brix altuena Goikoetxe 11,9rekin eta Moko 11,4rekin. Aldiz, baxuenak, Manttoni 10 °Brix ekin eta Aritza 10,3 rekin eman dituzte.

ALMIDOIAREN ERREGRESIOA

Hurrengo grafikoan almidoiaren

erregresioaren garapena ikus dezakegu. Aurtengo datua, azken 10 urtetako baxuena da, 2,3ko indizea eman baitu.



Hurrengo taulan azken bost urteetako almidoiaren erregresioa ikus daiteke, barietate ezberdinetan irailako 2. astean:

REGRESION

VARIEDAD	2009	2010	2011	2012	2013
ARITZA	4,4	3	4,3	1,7	2,1
ERREZILA	1,3	1,2	1,8	1,1	1
GEZAMINA	3,3	3,8	6,1	3,4	2,8
GOIKOETXE	8,2	8,2	8,2	8,5	8,1
MANTTONI	3,1	2,6	4,2	1,9	1,6
MOKO	1,2	1,5	2,4	1,4	1,2
MOZOLUA	4,4	3,6	5,7	3,2	2,8
PATZOLUA	5,6	3,9	6,3	3,7	3,2
TXALAKA	2,9	2,8	5	2,2	1,5
UDARE MARROI	1,6	1,3	3,5	1,5	1,2
URDIN	2,4	2,7	3,3	1,7	2,2
URTEBI HAUNDI	2,7	2,7	4,5	2	1,7
URTEBI TXIKI	2,9	3,2	4,7	3	2,5
VERDE AGRIA	1,9	2,2	3,1	1,6	1,4

Goikoetxe barietate alde batera utzita, erregresio altuenak Patzolua 3,2rekin, Gezamina eta Mozolua 2,8rekin eta Urtebi Txiki 2,5ekin izan dituzte. Aldiz, Errezil 1 eta Moko eta Udare Marroi 1,2rekin baxuenak.

PUNTU GARRANTZITSUENAK:

Orokorrean, 2013ko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:

- Azukre maila begiraturata, aurtengo urtea, batz bestea 10,8 °Brix du.
- Almidoiaren erregresioa 2,3ko indizean dago, hau da, azken hamar urtetako baxuena da.
- Barietatez barietate eta sagastiz begiratu ezker, ezberdintasun nabarmenak ikus daitezke.
- Sagar portzentai garrantzitsu bat arjoarengatik kaltetua izan da. Gainera, aurtan Sagar Harrek etengabeko erasoaldiak eragin dituzte belaunaldi bakoitzeko tenperatura altuei esker, Hiru belaunaldi izan dugu oraingoz
- Izan diren eguzki kolpeak kalte handiak sortu dituzte fruituen portzentai handi batean, Gipuzkoako barnekaldean gehien bat.
- Lehorteak eta beroak alde batetik sagarren erorketa garrantzitsu bat eragin dute eta bestetik sagarren tamaina eta pisua gutxitu dituzte.

Artículo:

*Aitor Etxeandia (SAGARLAN S.L.).
Fruitugintzan aholkularia.*

Fotografia: Sagardoaren Lurraldea



LA MANZANA, REINA DE LAS FRUTAS

La manzana es, de todos los frutos del invierno, aquél que se conserva más tiempo. Ello se debe a su alto poder antioxidante, poder del cual nos favorecemos los seres humanos no sólo en la dieta dándonos placer al paladar, si no también medicinalmente por considerarse este fruto como alimento y medicina.

Ayuda a digerir las carnes y otros manjares de la cocina que, adornados de sabores y aromas, llegan a nuestras mesas. Quizás ostente el título de Reina de las Frutas por ser la que mejor combina con otros alimentos. Cada año en el mundo se producen más de 40 millones de toneladas, ocupando el cuarto lugar en la producción mundial de frutas. En la actualidad numerosas investigaciones destacan su bondad como alimento y su utilidad en el tratamiento y prevención del cáncer de colon. Esto se debe a su alto contenido en pectina, una sustancia que ejerce una acción barredora de toxinas y bacterias intestinales. También cabe destacar su eficacia en los trastornos diarreicos e inflamaciones intestinales causadas por el estreñimiento. Contiene ácidos orgánicos como el ácido salicílico, cítrico, málico, láctico con una

comprobada acción antiinflamatoria y alcalinizante, que ayudan a renovar la flora bacteriana del intestino y prevenir las fermentaciones.

La quercitina flavonoide que contiene la manzana, tienen la capacidad de impedir que el colesterol se fije en las paredes de las arterias, previniendo con ello el estrechamiento arterial y los problemas cardiovasculares. Estos mismos compuestos ayudan a nuestras células a ser más resistentes ante ciertos agentes tóxicos tan presentes en nuestros días, evitando con ello la vejez prematura del organismo.

El boro es otro mineral presente en las manzanas, ayudando en la asimilación del calcio y del magnesio, siendo considerado un preventivo de la osteoporosis. Conviene tomarla en forma de zumos, asada, cocida o natural a primera hora del día, evitando así la pereza intestinal. Aquellas personas que padecen frecuentemente de eczemas o erupciones cutáneas tienen en este zumo diario un enorme aliado de efecto depurativo, alcalinizante y nutritivo aportando vitamina B6, Vitamina C y E, hierro y potasio. Después del accidente nuclear de Chernóbil, varias personas contaminadas por la radiación, se sometieron a tratamientos desintoxicantes preparados a base de manzana. Los resultados fueron alentadores y hasta hoy su eficacia frente a la contaminación radioactiva

y por metales pesados sigue en estudio.

Podemos decir sin lugar a dudas que un consumo regular de manzana o de su zumo natural, ayuda a mantener limpio el organismo de sustancias tóxicas del ambiente o procedentes de una mala alimentación. Mejora las funciones digestivas, tanto en los casos de estreñimiento como en los casos de diarrea. Previene las enfermedades cardiovasculares y favorece la eliminación del colesterol de la sangre. Está comprobada su acción benéfica frente al cáncer de colon y la regeneración de la flora bacteriana del intestino. Evita la formación de piedras en los riñones y en la vesícula biliar, es un óptimo alimento que nos permite usarlo rayado en ensaladas, en zumo como bebida refrescante o asado como un postre delicioso. Además sus propiedades no acaban aquí; de sus flores se elaboran elixires que ayudan a limpiar el metabolismo y la mente, cuando nos sentimos abrumados o con sensación de impureza, obsesiones o ridículos. El té o infusión de sus hojas sirve a los diabéticos a regular la glucosa de la sangre.

En ganadería es muy útil la mezcla de la manzana silvestre o la hez de la sidra junto al forraje, para prevenir las enfermedades de los animales con cuernos. Su madera es muy estimada por carpinteros y especialmente por los torneros. Su corteza ha servido en la antigüedad como tinte para la ropa.

No podemos olvidarnos del tónico espirituoso nacido de la fermentación de sus frutos, hablamos de esa bebida agradable que llamamos sidra. Esta bebida desde la antigüedad ha servido como punto de encuentro para la gastronomía, el festejo y la alegría de los pueblos que tradicionalmente cultivan y cuidan de sus costumbres milenarias. Una bebida que permite el dialogo, la armonía, la fraternidad entre las personas, al mismo tiempo que ayuda en el trabajo duro y en las labores agrícolas sin ninguna pereza. Ésta es la historia de un árbol que lo da todo.

*Artículo: Diego Arregui
Especialista en alimentación y salud
Doctor en Etnobotánica y Medicina
Complementaria*

*Fotografía:
Sagardoaren Lurralde*



GIDA es una herramienta de trabajo orientada hacia el sector turístico y cultural. La aplicación ofrece el servicio de una auténtica visita guiada para museos, espacios culturales al aire libre y centros históricos de ciudades.







PRIOR CORK

IDEA TXIKI BATEK
IRAULTZA HANDI BAT
ERAGIN DEZAKE

“A VECES
PEQUEÑAS IDEAS
PUEDEN PROVOCAR
UNA **REVOLUCIÓN**”

POR QUÉ UTILIZAR PRIOR CORK

- 1.** Nuestro tapón da valor añadido al corcho tradicional convirtiéndolo en escanciador.
- 2.** Unificamos el proceso de escanciado asegurando un flujo continuo que permite que cualquier usuario sin experiencia pueda servir la sidra o el txakolí de un modo ortodoxo, lo cual permite universalizar estos productos.
- 3.** Un claro ahorro en elementos accesorios a la botella para un mejor escanciado como son los escanciadores de plástico. Además de un ahorro evitamos problemas higiénicos en la repetición de uso de los escanciadores promocionales.
- 4.** Economía sostenible: la utilización de materiales derivados del corcho natural (Modelo Tradicional Prior Cork), permite mantener un sector productivo local y tradicional como el del corcho.
- 5.** Con Prior Cork podemos popularizar el buen consumo de la sidra y el txakolí ya que aseguramos que todos los consumidores los sirvan de modo homogéneo con lo que aseguramos la potenciación del sabor, color y olor así como la correcta puesta en mesa.

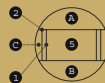
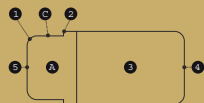
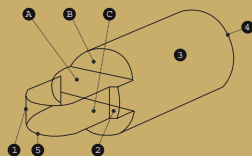
VENTAJAS PARA SU USO INDUSTRIAL

1. Incorporado en el mismo proceso de embotellado
2. Innovación en diseño
3. Escanciado perfecto
4. Valor añadido para el consumidor
5. Estético

VENTAJAS PARA SU USO EN RESTAURACIÓN

1. Ahorro en escanciadores
2. Higiénico
3. Cierre rápido para una óptima conservación
4. Facilita al camarero aperturas posteriores de la botella

PRIOR  CORK



A y B. Vaciados de salida de líquido y entrada de aire.

C. Vaciados laterales.

1. Chaflanes
2. Escalones de escanciado óptimo
3. Estructura cilíndrica
4. Extremo tapón convencional
5. Extremo función escanciador



FOODTRATEGY:
INTERNACIONALIZACIÓN EMPRESARIAL

***FOODTRATEGY**

Parque Empresarial Zuatzu. Edif. Urumea 125. Ofi. 1
20018 Donostia - San Sebastián
Tlf.: +34 943 210 716
food@foodtrategy.com





BERTSOLARITZA ETA SAGARDOA

Sagardoaren munduak orohar islada handia izan du eta du euskal kulturaren, bai idatzizko formatoetan, ikus-entzunezkoetan eta baita ahozkoasunean ere. Artikulu honetan bertsolaritzarekin izan duen erlazioa eta edukien aipamenak aztertzen ahalegindu naiz.

Abiapuntua Manuel Lekuona (Oiartzun, 1894 - Oiartzun, 1987) maisuaren *Aozko literatura* liburua izan da'. Lekuonak ahozko literaturaren historia egiterakoan sagardotegiek bertsogintzaren zabalkundean izan zuten garrantzia azpimarratzen du. Alde batetik, XIX. mendearen bukaeran sagardotegietan antolatzen ziren bertso lehiaketak aipatzen

ditu eta jendea sagardotegietara erakartzeko bide bat izan zirela defendatzen du. Sagardogileek bertso lehiaketak antolatzen omen zituzten eta sagardotegien inguruko herrietan bertsoak entzutera joateko ohitura sortu zela dio. Oiartzungo Zuloaga Errotako Juan Kruz errotariaren adibidea aipatzen du. Lehiaketak antolatzeaz gain, Lekuonak sagardotegien bigarren funtzio bat ere nabarmentzen digu, hain zuzen bertsolaritzaren lehen eskolak izatearena. Adibide moduan Hernanin Udarregi (Aia, 1829 - Udarregi Usurbil, 1895) eta Pello Errotak (Asteasu, 1840 - Asteasu, 1919) egindako bertsoak ditugu²:

**“Pello Errota
Lagun al-digu
guziyon jabiak;
berak eman dizkigu
abilidadadiak...**

**Asitzera dijuaz
predikadoriak
sekula ixtudiatzen
ibilli gabiak**

**Asiyera eman du
Pello Errotariyak
errespuesta orain
Juan Joxe Uarregiyak
Batek ainbat deretxo
daukagu guk biyak;
gure kolejiyak
sagardotegiyak”**

Manuel Lekuonarekin batera Antonio Zavalak Auspoa sailean argitaratu zituen lanetan ere ikuspuntu interesgarriak azaltzen zaizkigu. Zavalak alde batetik, sagardotegiak lagun taldetako giroarekin lotzen ditu. Jan-edanaren bertsoak II liburuan, Tolosako Timoteo Adurriaga zenaren eskuz idatzitako koadernoko bertsoak jaso zituen. Bertan badira zenbait pasarte Tolosako sagardotegietako lagun giroari buruzkoak³:

**“Biba tolosar gazte,
biba gure kuadrilla,
urte askuan ondo
konserba dedilla;
sagardua egiten
gerade abillak,
eta edaten gera
gutziz egokiyak”**

Badira ere, Astigarragatik oso hurbil jasotako testigantzak, non Urumea bailarako giroa azaltzerakoan sagardoa ezinbestekoa izaten zen. Horrela

jasotzen du Pablo Zubiarrain (Hernani, 1912) “Ernani txikia” izenekoak Ia kantatuz bezala liburuan: “Ni mutil koxkorra nintzala, Urumea ingurua ortan, ia denak bertsoetan aritzen ziran, tabernara joan ezkerro. Afizio izugarria zan. Orduan barrio alai zen gurea. Gabean, goiz aldera arte sagardotegian kantari. Beste mundu bat, beste sanidade bat, beste gauza bat⁴”.

Sagardoari dedikatu zizkion bertsoen artean, sagardotegiak nostalgiaz aipatzen ditu:

**“Sagardotegi maitagarriak,
beti zaituzten goguan,
zuen barruan neguan antxe
egoten nintzan zeruan.
Zar eta gazte danak bildurik
upeltxoaren onduan,
bertsolariak ederki daki
zenbat gozaten genduan”**

Hernani bertako beste adibide esanguratsu bat Nikolas Lujanbiorena da. Lujanbiotarrak lau senide izan ziren: Juan Jose, Nikolas, Martina eta Anjel. Bi zaharrenak Hernaniko Abillats baserrian jaioko eta Anjel, berriz, Donostiako Basozabal baserrian, Oriamendi eta Astigarraga artean, gaurko golf zelaiaren lurretan. Nikolas, Argentinara joan zen lan bila eta han bizi izan zen ia bizitza osoan. Antonio Zavalak Iru anai bertsolari: Saiburu’ko Juan Jose, Nikolas eta Anjel Lujanbio liburuan jaso zituen hiruren bertsoak eta azpimarratzekoak dira Nikolasek Argentinan zegoela sagardoari buruz

egindakoak⁶:

**Gaztetako kontuak
dauzkat nik gogotan,
pentsatzen egoten naiz
alperrik prankotan;
len gauza merke bazan
Gipuzkoa ortan:
pitxarra sagardua
amar xentimotan**

Bestalde, XIX.mende bukaerako bertsoetan, behin eta berriz sagardoaren kalitate ona, alde onuragarriak aipatzen dira. Adibideen artean Ramon Artola (Tolosa, 1831 - Donostia, 1906) Sagardoaren graziya II liburuan eta Pedro Mari Otaño Sagarra eta sagardoa argitalpenarekin ditugu.

Hala ere, Antonio Zavalak idatzitako bildumetan bada sagardoaren kalitate txarra aipatzen duen bertsolari ezezagun bat⁷:

**“(…) Enpeñatu da aurten
aguaderua
urari altxatutzenez duen gradua;
galtzeko bildur gabe
nork bere burua,
askok edan bear dik
sagardo klarua”**

¹ Manuel Lekuona: Aozko literatura. Idazlan guztiak. Kardaberaz bilduma. 1978 .

² Manuel Lekuona: Aozko literatura. Idazlan guztiak. Kardaberaz bilduma. 1978, 257. orrialdea.

³ Antonio Zavala: Jan-edanaren bertsoak II.

Auspoa 155, 1982. 131. orrialdea.

⁴ Pablo Zubiarrain “Ernani txikia”: *Ia kantatuz bezala, Auspoa 190, 1985, 13. orld.*

⁵ Pablo Zubiarrain “Ernani txikia”: *Ia kantatuz bezala, Auspoa 190, 1985, 51. orld*

⁶ Antonio Zavala: *Iru anai bertsolari: Saiburu'ko Juan Jose, Nikolas eta Angel Lujanbio. Auspoa 73, 1968, 135 orl.*

⁷ Antonio Zavala, *Jan Edanak I, Auspoa 1954, 1982, 81. orrialdea*

Oharra: artikulu honetarako oso baliagarri izan zaigu Bertsozale Elkarteko Xenpelar Dokumentazio Zentroan: http://www.bertsozale.com/eu/xenpelar_lortutako_informazioa.

Bestalde, Auspoa bilduma digitalizatua eskuragarri dago Euskaltzaindiaren webgunean <http://www.euskaltzaindia.net/auspoa>

Artikuluak: Arantxa Arzamendi (Udal Liburutegi Nagusia Donostia)

Argazkia: Sagardoaren Lurralde

az3 oeno S.L.L.



az3 oeno S.L.L.
XABIER KAMIO
Polígono Eziago
Parc. 5 A/A1 Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax: +34 943 336 332
Móv.: +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.



SAGARLAN

Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA

**Sagar dultzea eta sagar zukua /
Dulce de manzana y zumo**

**Aholkularitza fruitugintzan /
Asesoría en fruticultura**



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES
ERA GUZTETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · simaksl@terra.es

**Euskal
H·O·T·Z**

Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskal_hotz@teleline.es



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



“Sagardoetxea Museoa”

Prezioa: **4€**

Urte osoan zehar

Astigarraga

Sagarra eta sagardoaren kulturaren barneratzeko toki egokia. Bisitak sagardo, muztioa eta likorearen **dastaketa** barne-hartzen ditu.



“Sagardoa eta Gazta”

Prezioa: **5€-tatik**

Urte osoan zehar

Astigarraga/Idiazabal/
Ordizia/Ezkio-Itsaso

Museoak (Sagardoetxea, Gaztaren Interpretazio Zentroa, D’Elikatuz edo Igartubeiti), gaztandegia eta sagardotegia.



"Sagardotegietako bazkariak/afariak"

Prezioa: **29€-tatik**

Urte osoan zehar

Donostialdea/Iparralde

Txotx-eko errituaren bizipena sagardotegian eta ohiko **menuaren** dastaketa: bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta, gazta, intxaurreak, irasagarra eta sagardoa txotx-etik.



"Museoa + Sagardotegia"

Prezioa: **32€**

Urte osoan zehar

Donostialdea

Sagardoetxeako bisita, sagardo, muztio eta likore **dastaketa** eta **sagardotegian** otordua. **Jarduera** bereziak urte osoan zehar: hazien ereitea, sagar muztioaren elaborazioa, etb.



"Sagardoa eta itsasoa"

Prezioa: **55€**

Ekaina-Iraila

10:00/12:00/16:00

Astigarraga/Donostia/
Pasaia

Museoak (**Sagardoetxea, Aquarium** edo **Mater**), **itsasontzian** ibilaldia (Donostia edo Pasaiako badia) eta **sagardotegian otordua**. 2 ibilbide.



"Bisita gidatuak sagardotegietan"

Prezioa: **4€-tatik**

Urte osoan zehar

Donostialdea/Iparralde

Sagardotegian zeharko bisita gidatua eta **sagardo dastaketa**. Sagardotegiaren historia eta bere sagardoaren ezaugarriak.



"Probaketak" edo dastaketa gidatuak

Prezioa: **10€**

Txotx boladan

Donostialdea/Iparralde

Sagardo dastaketa gidatua enologo baten edo sagardogilearen gidaritzapean. **Pintxo** batzuen dastaketa.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Prezioa: **25€-tatik**

Apirila-Iraila

Astigarraga

Sagardoaren kulturako ibilbide honen **ibilaldia**. Aukerak: "**Sagartrek**": **Sagardoetxea**, **ibilbidea** eta **Petritegin bazkaria**.

AÑO 1908. CONGRESO POMOLÓGICO DE SAINT BRIEUC (FRANCIA). MEMORIA PRESENTADA POR EL DIRECTOR DE LA GRANJA DE FRAISORO, D. HENRI DELAIRE¹ (Primera parte)

En la sesión de la Diputación de Guipúzcoa del 3 de octubre de 1908, el que fuera Presidente de ella, D. Joaquín Carrión propuso una moción que decía lo siguiente: que del 13 al 18 de octubre del mismo año, se iba a celebrar en Saint Brieuc, un Concurso y Congreso Pomológico, por la Asociación Pomológica de Francia y que, siendo de interés para esta Provincia el asunto que constituía la materia del Concurso, o sea lo relativo a la producción de la manzana y elaboración de la sidra, proponía a la Diputación que a semejanza de lo acordado respecto del Congreso de carreteras que había de celebrarse en París, dispusiera también enviar un representante a dicho Congreso Pomológico y que, este podría ser el director de la Granja de Fraisoro.

Usó de la palabra el Sr. D. Juan Olazabal, para mostrar su parecer en un todo conforme con la moción del señor Presidente, y dijo, que en este país, estamos muy atrasados por lo que hace a los métodos que se emplean para la elaboración de la sidra, y que debiendo ser el Congreso Pomológico de Saint Brieuc la última palabra, por decirlo así, en cuanto al perfeccionamiento de los métodos de dicha elaboración, entendía que era convenientísimo que se enviara allí un representante, a fin de que luego se difundiesen en el país los adelantos que se hubieran hecho en dicha industria.

Usó también de la palabra el Sr. Lafitte, para adherirse a las manifestaciones hechas por el señor Presidente y por el señor D. Juan Olazabal y expuso que el Congreso Pomológico que se iba a celebrar, no era el primero, y que ya que la Diputación no se había adherido en otras ocasiones a esta clase de Congresos, celebraba que se adhiciese en esta ocasión y enviara allí su representante.

Conforme la Diputación con lo propuesto por el señor Presidente, acordó que el director de la Granja de Fraisoro asistiera como representante de la misma al referido Congreso²:

Memoria

El director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire, a su regreso del Congreso, presentó una memoria, en la cual además de explicar las visitas realizadas, exponía las conclusiones que se desprendían para la mejora y fomento de la industria sidrícola de Guipúzcoa.

La representación extranjera en el referido Congreso la ostentaban comisiones de Guipúzcoa, Bohemia y Wutemberg, para quienes el Presidente del Congreso, Señor Cloarec, Diputado por el distrito de Morlaix y Presidente de la Asociación pomológica francesa, tuvo sentidas frases de bienvenida y de gratitud, ofreciéndose a facilitar por cuantos medios se hallaban a su alcance, la misión que nos estaba confiada, ofrecimiento que cumplió con creces y era procedente reconocerlo, haciendo justicia a las atenciones con que se nos distinguió.

Le contestó brevemente en nombre de Guipúzcoa, provincia de una nación hermana de Francia, agradeciendo su buena acogida.

El Concurso Pomológico de St. Brieuç tuvo un interés muy grande. Presentáronse en él más de tres mil lotes de manzanas y peras y numerosas muestras de sidras y alcoholes de sidra de los principales departamentos productores de este

líquido.

Cada lote de manzanas y de peras llevaba, además del nombre de la variedad y del lugar de su procedencia, un boletín en el que se insertaba el análisis completo del jugo o mosto de la variedad, los caracteres del fruto y los del árbol. De esta manera el público podía juzgar y comparar provechosamente las condiciones de las distintas variedades.

En la sección de manzanos y perales figuraban únicamente, lotes procedentes de los arboricultores de la Comarca.

La sección de maquinaria era también algo deficiente. Sin embargo, las casas de Simon Frères, de Cherbourg, J. Garnier y Cie., de Redon y V. Grenier, de Reimes, por no citar más que las principales, presentaban colecciones muy interesantes, particularmente en prensas y trituradoras perfeccionadas de manzanas.

En la sección de destilería para la obtención de alcoholes de sidra, las instalaciones de las casas Deroy y Egrot, de París, eran muy notables.

Si el Concurso ese año no tuvo la importancia que en los anteriores, en cambio el Congreso fue uno de los más interesantes, tanto por la competencia de los conferenciantes como por el número de los congresistas y el carácter práctico e importante de las

conclusiones que se adoptaron.

No se extendió en la reseña de las sesiones de dicho Congreso porque vendría muy detallada en el próximo Boletín de la Asociación francesa de Pomología, a la cual pertenecía y se limitó a exponer lo que en sustancia podía interesar al objeto principal que motivó su concurrencia que era el siguiente:

Estudio de los Métodos más Prácticos y Seguros para Fomentar el Cultivo del Manzano y la Fabricación de la Sidra en Guipúzcoa.

Antes de entrar en materia, dio cuenta brevemente, de las diligencias que practicó para la adquisición de elementos suficientes de estudio con que completar el que interesaba que realizara para nuestra Provincia

Visitó y estudió detenidamente numerosas fábricas de sidra, de las mejor montadas en Francia, en las inmediaciones de las villas de Redon, Morlaix, St. Brieu, Binic, Etable, Lisieux, Bayeux, Caen y Cherbourg, así como viveros, manzanales de particulares y manzanales de experimentación.

Visitó también la Escuela Nacional de Agricultura de Rennes y la Escuela Práctica de Agricultura de Troix Croix, centros docentes que se dedicaban especialmente a la pomología.

Estuvo en la estación pomológica de Caen, cuyo Director, señor

Varcollier, amigo suyo, le dio amplias explicaciones y muy interesantes respecto a experiencias que realizaba y los servicios que prestaba a la pomología francesa.

Por último, visitó la estación agronómica de Quimperlé, dirigida por el señor Crochetelle, también amigo suyo, verdadera autoridad pomológica, autor de la pomología del Finisterre y de un tratado muy completo sobre la fabricación de la sidra. Este Señor fue el primero en crear manzanales de experimentación, creación que mejoró en proporciones muy notables el cultivo del manzano en el Finisterre.

Como consecuencia de estas visitas y estudios derivados de las mismas, procedió a comparar el estado de la industria sidrera de entonces en Francia con el de la de Guipúzcoa, para deducir como conclusión, el plan que podría adoptarse para fomentarla en la Provincia.

Hacia ya unos cuarenta años que las nociones científicas más o menos adelantadas servían de base en la industria sidrera de Francia.

El cultivo de los manzanos fue mejorado, las diversas variedades estudiadas; la química enseñó a los fabricantes de sidra la composición del jugo de las manzanas y los elementos útiles que encierra; la Bacteriología indicó las reglas fundamentales de la fermentación y los medios para



Fotografía: Henri Delaire, en el centro y con bombín, rodeado por los uniformados alumnos de la Granja-escuela de Fraisoro en 1911. Fuente: Fraisoro ehun urte Gipuzkoar nekazaritzaren zerbitzuan – Fraisoro cien años al servicio del agro guipuzcoano.

evitar las enfermedades. Aquel movimiento científico estaba lejos de haber llegado a su término, pues quedaba todavía mucho que estudiar. Sin embargo, la introducción de principios científicos en la industria sidrera fue muy fructífera. Era verdad que un buen número de labradores no había renunciado aún al empirismo y a la rutina seculares, pero no era menos cierto que aumentaba cada día el número de los que aprovechaban las nociones científicas aplicables a la industria sidrera y ponían en práctica los progresos de entonces. Además la sidrería industrial había adquirido un desarrollo muy grande; la fabricación de la sidra se lleva a cabo en verdaderas fábricas, por procedimientos perfeccionados y con máquinas modernas.

Aquellas fábricas producían anualmente de 5.000 a 35.000 hectolitros de sidra.

La Asociación francesa pomológica de Caen y varios sabios pomólogos habían dado un impulso activísimo a la marcha de la sidrería en la vía del progreso.

La industria de la sidra era al menos tan importante en Guipúzcoa como en los departamentos más sidrícolas de Normandía; pero la comparación de su estado acusaba una gran desventaja en nuestra Provincia

Un abandono completo presidía al cultivo del manzano en Guipúzcoa. Los árboles estaban generalmente plagados de enfermedades criptogámicas, parásitos e insectos, no

se abonaban ni se les sometía a ningún cuidado cultural.

La sidra que se obtenía era muy desigual y de difícil conservación.

La maquinaria que empleada dejaba mucho que desear y las condiciones del lagar eran muy defectuosas.

Se desconocían por completo las nociones científicas más sencillas que debían servir de base para la fabricación, así como la composición de la primera materia.

Tuvo noticias de que se habían estudiado las variedades de manzanas de la Provincia, tomando por base la densidad del jugo, pero esto no era suficiente para el perfecto conocimiento de una variedad; hacía falta conocer igualmente los caracteres del árbol y del fruto, así como su composición química.

El estado de la Pomología y de la Sidrería en Guipúzcoa era lastimoso y veía conveniente, en interés de toda la Provincia aplicar urgente remedio a él.

Para ello, a su entender y salvando el parecer de autoridades más competentes en la materia, propuso que deberían emplearse diversos métodos de fomento, que los dividió en cuatro partes:

- PRIMERA: Creación de una estación pomológica en la Granja “Fraisoro”.

- SEGUNDA: Establecimiento de

manzanales de experimentación en distintos pueblos de la Provincia.

- TERCERA: Instalación de una sidrería experimental en la Granja “Fraisoro”.

CUARTA; Creación en el programa de estudios de la Escuela de “Fraisoro” de una sección de sidrería de igual importancia que la relativa a la lechería.

¹ Gipuzkoako Artxibo Orokorra – Archivo General de Gipuzkoa (AGG-GGO): ID ITF 1548 / 148.

² Biblioteca Koldo Mitxelena: “Registro de las sesiones celebradas por la Exema. Diputación de Guipúzcoa.” Año 1908, 19-20, Signatura 20977.

*Artículo y fotografía:
Ignacio Javier Larrañaga Urain
Fruitu Garapenerako teknikaria -
Técnico de Desarrollo Pomológico*

*Landare Alorreko Unitatea - Unidad
del Área Vegetal*

*Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta
Turismoko Departamentua -
Departamento de Innovación,
Desarrollo Rural y Turismo
Gipuzkoako Foru Aldundia*

Sagar-entsalada



Una receta fácil y ligera de Charo Zapiain, Restaurante Roxario de Astigarraga.

OSAGAIAK: Sagarra, tipula, baratxuria, uraza, eskarola, oliba olioia, gatza, sagardo ozpina, sagardoa eta limoia. Rukula eta gainontzeko belarrak ere onartzen ditu.

PRESTAKETA: Sagarra zuritu eta zatitan limoi erdiaren zukuarekin, ez ugertzeko. Behin barazkiak garbitu eta xukatuta, baratxuria, tipula, gatza sagardoa, oliba olioia eta sagardo ozpinarekin apailatu. Sagarra gehitu eta dena nahastu. Minutu batzuetan utzi eta on egin!.

Una receta fácil y ligera de Charo Zapiain, Restaurante Roxario de Astigarraga.

INGREDIENTES: Manzana, cebolla, ajo tierno, lechuga, escarola, aceite virgen de oliva, sal, vinagre de sidra, sidra y limón. También admite rúcula y otras hierbas.

PREPARACIÓN: Pelar y preparar la manzana en gajos con el zumo de medio limón, para evitar su oxidación. Una vez limpiadas y escurridas bien las verduras, aliñarlas junto con el ajo tierno y la cebolla con la sal, la sidra, el aceite virgen de oliva y el vinagre de sidra. Conjuntar con la manzana y mezclar todo. Dejar reposar unos minutos y ¡qué aproveche!

Artículo:

Lourdes Odriozola Oyarbide

Fotografía:

Sagardoaren Lurralde

DICCIONARIO DEL MANZANAL.

Variedades de manzana

Errezil: Manzana de color verde-pardo (gris), de piel fina, dura y un poco áspera. De floración tardía, se madura en la primera quincena de diciembre, es ácida y dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 150-180 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.4-1.6g. tanino por litro.

Gezamin: Manzana de color verde, de piel gorda. Tiene mucha producción anual. Floración de tiempo medio. Se madura en la segunda quincena de octubre. Es amarga. Datos enológicos: Salobridad: 40 miliequivalentes por litro. Acidez: 3g tanino por litro.

Goikoetxea: Manzana de color rojo-verde. Estriada, de piel fina, blanda. Tiene mucha producción pero da una vez cada dos años. Floración de tiempo medio. Se madura en la segunda quincena. Es ácida y dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.5-2g. tanino por litro.

Moko: Manzana de color rojo y un poco verde, de piel mediana. Tiene producción anual, de floración temprana y mediana. Se madura en la primera quincena de octubre. Es amarga. Datos enológicos: Salobridad: 180-200 miliequivalentes por litro; Acidez: 4-6 g tanino por

litro.

Mozolo: Manzana de color verde amarillo. Piel fina y áspera. La producción es de una vez cada dos años como muchas de las manzanas. Tiene floración temporada-mediana, se madura en la segunda quincena de octubre. Es dulce amarga. Datos enológicos: Salobridad: 40-50 miliequivalentes por litro. Acidez: 2.5-3g tanino por litro.

Txalaka: Manzana de color verde pardo (gris), piel fina, y áspera. Tiene mucha producción anual. Tiene floración temporada-mediana, se madura en la primera quincena de octubre. Dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 120 miliequivalentes por litro. Acidez: 1,4-1.6 tanino por litro.

Urdin sagnar: Manzana de color rosa y verde. Piel suave fina y mate (es muy destacado de lo mate que es). Tiene mucha producción, pero da manzanas una vez cada dos años. Tiene floración tardía, se madura en la primera quincena de noviembre. Es agridulce. Datos enológicos. Salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 0.8-1 g tanino por litro.

Urtebi haundi: Manzana de color verde amarillo; piel gorda y dura. Tiene mucha producción y es anual. Tiene floración temprana-mediana. Se madura en la segunda quincena de

octubre. Es ácida o agridulce. Datos enológicos. Salobridad: 100-120 miliequivalentes por litro. Acidez: 0.8-1 g tanino por litro.

Urtebi Txiki: Manzana de color amarillo verde. Tiene mucha producción pero de una vez cada dos años. Floración tardía. Se madura en la primera quincena de noviembre. Es ácida y agridulce. Datos enológicos: salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.2 -1.5 g tanino por litro.

Variedades de manzana (listado)

Abalia	Burni
Aizpuru	Buztin
Aldako	Entzea
Ale handi	Eri sagarra
Aleman	Errege
Altza	Errege gaxi
Andoiaín	Errege txiki
Andramari	Errezil
Anisa	Esi
Apez sagarra	Espuru
Aritza	Eztika
Aziloka	Gazi gorri
Azkoneta	Gazi handi
Azpeiti	Gazi loka
Balanzategi	Geza gorri
Baztan gorri	Geza min
Baztan zuri	Geza zuri
Bera	Goikoetxea
Berde garratz	Golden
Bikario	Gordin xuri
Bizkai	Josefa
Borda berri	Kamutza
Burgo gorri	Kanpandoja

Libra
Limoi
Lopetegi
Mamula
Manttoni
Martiku
Mendiola
Merkader
Merkalin
Mikatza
Moko
Mokote
Motriko
Mozolo
Munduate
Ondo ola
Oru sagar
Palazio
Patzuloa
Peats
Pelestin
Piku
Potrokilo
Sagarbeltz

Sagargorri
Sagarmin
Sagarzuri
Saluate
San juan
San pedro
San Praisku
Santio
Txalaka
Txarba gorri
Txori
Txurten luzé
Udare
Udare marroi
Ugarte
Urdanitturria
Urdin sagar
Urkizu
Urkola
Urtebete
Urtebi haundi
Urtebi txiki
Zelai



Fuente: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Traducción: Ainize Mitxelena

SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



Urria-Azaroa

Sagar muztioaren elaborazioa

Elaborazio prozesua: kizkiarekin sagarrak bildu, piseoekin txikitu eta ekoizturiko muztioaren dastaketa. Taldeentzako jarduera. Tarifa: 4€ pertsonako.



Urriak 18-Azaroak 3

VI. Sagar Uzta Argazki Rally Digitaleko argazkien erakusketa

Hiru bilduma irabazleen eta parte-hartzaile bakoitzaren argazki baten erakusketa. Dohakoa.



Abenduko zubia

Barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin

Dastaketa gastronomiko berezia: sagardo berridun barrikotea, gaztainak eta sardin zaharrak. Tarifa: 4€ pertsonako.



Urria-Azaroa

“Udazkeneko laborategia” ikastetxeekin

Sagar muztioaren elaborazioa eta material didaktikoa: muztioaren analisia, legamien azterketa, etb. Tarifa: 2€ haur bakoitzeko.

**Sagardotegiak //
Astigarragako talde
kulturalak:** Xagu
Xar · Mundarro Kiroi
Elkartea · Astigar
E.O.E. · Norberto
Almandoz Musika
Eskola · Gure Izarra
· Goldea Herri Kiroi
Batzordea · Zipotza
Kultur Elkartea //
Astigarragako udala



SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Urria

- **Urriaren 4ra arte:** Piparra eta Sagardoaren Astea Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteako establezimenduetan.

- **Urriak 5:** Sagardo Eguna Eibarren.

- **Urriak 5:** Sagardo Eguna Gallartan.

- **Urriak 5:** Abeltzaintza eta Nekazaritza Azoka Oñatin. Sagardo dastaketa.

- **Urriak 9-18:** Sagardoaren Astea Ezkio-Itsasoko Igartubeiti Baserri Museoa. Sagardoaren elaborazioa, dastaketa eta sagarren erakusketa.

- **Urriak 19:** Kirikoketa Besta Arizkunen. Sagardoaren elaborazioa eta muztioaren dastaketa.

- **Urriak 20:** Sagarraren Festa Hendaian.

Azaroa

- **Azaroak 9:** Nekazaritza Azoka Ermuan. Fruta eta barazki, gazta, ezti, ogi, sagardo eta txakolin onenarentzako lehiaketa.

- **Azaroak 17:** Nekazaritza Azoka Gabirian. Errege sagarren lehiaketa eta salmenta.

Abendua

- **Abenduak 1:** Sagarraren Azoka Errezilen. Erakusketa eta salmenta.

- **Abenduak 26:** XV. Gazta eta Sagardo Lehiaketa eta dastaketa Zestean.



Sagardoetxea

herri baten erroak

Museo de la
Sidra Vasca

Manzanal, Espacio museístico,
Centro de cata y tienda
Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

El Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea es un espacio abierto al público en general y una herramienta de investigación dedicado a la recopilación, gestión y difusión de fondos de todo tipo relativos al mundo y la cultura de la manzana y la sidra.

Gracias al trabajo de investigación y recopilación realizados desde el año 2003 en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, el Centro cuenta a día de hoy con un extenso fondo compuesto de libros, revistas, documentos, carteles, fotografías, etiquetas..., que está en continuo crecimiento. Tanto es así, que a lo largo del año 2013 han pasado a integrar su fondo, entre otros:

- La información cultural y museística generada por Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y Sagardoaren Lurraldea en 2013.

- Las noticias de prensa de 2013.

- Los documentos y carteles del Servicio de Pomología donados por Iñaki Larrañaga (Técnico de Desarrollo Pomológico de la Unidad del Área Vegetal de la Diputación Foral de Gipuzkoa).

- Las colecciones de las revistas



Sustraiia, Erlezaintza y Baserria, recortes de prensa antiguos y documentos varios depositados por Miel Joxe Astarbe.

- Las noticias del mundo de la sidra y la manzana aparecidas en la prensa donostiarra del siglo XIX proporcionadas por Arantza Arzamendi.

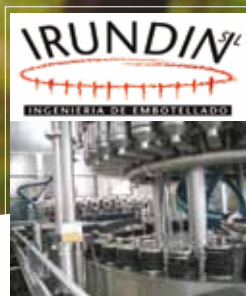
- Los documentos históricos del caserío Mendiola, cuyas referencias han sido facilitadas por Hur Astarbe y sus correspondientes copias digitales por el Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa y el Archivo General de Gipuzkoa.

Os animamos a todos a que nos enviéis carteles, documentos, fotos, etiquetas de sidra, partituras de música, periódicos antiguos, revistas...
PARA NUESTRO CENTRO DE DOCUMENTACIÓN QUE, TAMBIÉN, ES EL VUESTRO.

¡Os esperamos!



IRUNDIN, S.L.
BOTILARATZE INGENIARITZA
INGENIERIA DE EMBOTELLADO



Ezurriki Kalea, 12 Pol. Arretxe-Ugalde 20305 - Irun Gipuzkoa

www.irundin.com mail: irundin@irundin.com tel.: 34 943 617 571 fax: 34 943 617 211



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIBEA, HAIN HANDIA,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIBEA, HAIN HANDIA,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE