



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 36. Septiembre / Iraila 2014

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 36. Septiembre / Iraila 2014

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
5. Sagardo sagarraren heldutasunaren egoera 2014.
9. Responsable de catas y visitas en una sagardotegia.
17. Exposición "Sagardogintza gure baserrietan".
20. Bueyes engordados con sidra, "los bueyes colocados".
24. Sagardoaren Hiztegia: En el lagar.
29. AEB-etako sagardo adituak Sagardoaren Lurraldean.
30. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
32. Dokumentazio Zentroa: Astigarragako baserrien argazkiak eta historia.
34. 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

twitter: @sagarlur @Sagardoetxea

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Traducciones/Itzulpenak: Ainize Mitxelena eta Leire Alkorta

Editoriala

Udaberrian zeuden itzaropenen kontra, sagardo sagarraren heldutasunaren egoeraren txostenak aurtengo uzta ez dela historikoa izango adierazten du, kopurua pixka bat handiagoa izango baita eta sagarraren azukre maila oso ozta-oztakoa. Horren arrazoia abuztuko eguzki falta eta orohar kontrolik gabe jarraitzen duen carpocapsa-ren plaga izan dira.

Krisiak irudimena bultzatzen du eta honen adibidea, Normandiar batek bere haragiarentzako sortu duen “buey cidré” marka da.

Sagardotegietako lanpostuen gure fitxekin jarraitzen dugu. Ale honetan, etorkizun handiko lanpostu berri baten inguruan arituko gara: bisita eta dastaketen arduradunaz.

Astigarragako baserriek berebiziko garrantzia izan dute euskal sagardoaren kulturaren transmisioan eta “Sagardogintza gure baserrietan” aldi baterako erakusketak errealitate hau ezagutzeko aukera eskaintzen du Sagardoetxea Museoa.

Boletinaren ale honetako beste artikuluko batek, gure sagardoaren kulturak atzerriko prentsan duen eragina erakusten du. Gure erakarpen enoturistikoaren froga objektiboa.

Editorial

A pesar de las expectativas que había en la primavera, el informe de estado de maduración de la cosecha de la manzana indica que ésta no será histórica puesto que la cantidad será algo mayor y la concentración en azúcar muy justita. Los responsables de ellos han sido la falta de sol en agosto y la plaga de la carpocapsa que sigue, en términos generales, sin control.

La crisis empuja a la imaginación siendo ejemplo de ello el invento de un normando con su marca de carne “buey cidré”.

Seguimos con nuestras fichas de los puestos de trabajo en una sagarnotegia. En esta ocasión nos ocupamos de un cargo nuevo y con un futuro prometedor: el responsable de visitas y catas.

Los caseríos de Astigarraga han jugado un gran papel en la transmisión de la cultura de la sidra vasca, la exposición temporal “Sagardogintza gure baserrietan” brinda la oportunidad de conocer esta realidad en Sagardoetxea Museoa.

Otro artículo de este número muestra el impacto que tiene nuestra cultura de la sidra en la prensa extranjera. Es una prueba objetiva de nuestro atractivo enoturístico.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



SAGARDOETXEA



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HARI TXIKI, HARI HANDI,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE



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 FORMAZIOA

Aurten hilabete honetan 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 igarotseko, 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, arbolaren erreserbak betetzeko eta horrela begi lore onak izateko. Boro, Zink eta Nitrogenoz aberatsak diren ongarririk erabili.

AZAROA

ARBOLEN FORMAZIOA

Uzta bukatu da eta hostoak erortzen hasten dira. Arbolak sustraletatik 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 batzuek 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 erabilita, txerto punturaino. Gero, lurrarekin estali berriro.

ABENDUA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharke dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada noski. Egin beharreko lanak hauek 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 vear 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 2014.

Aurreko urteetan bezala, 2014 uztako XIV. 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: Aritzta, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Aurtengo ezaugarri garrantzitsuenak hauek izan dira: Orokorki, loraldia berandu etorri da eta denboran oso luzea izan da. Eguraldia ikusirik, udaberria euritsua eta uda hezea eta freskoa izan dugu.

Eskualdeen artean ekoizpena desberdina da eta sagastien baitan ere. Bertan frutarik gabeko barietateak ikus daitezke eta ondoan sagar gehiegi dituzten barietateak.

SAGARREKO HARRA EDO ARJOA

Aurten arjoaren presentzia oso altua izan da sagasti gehienetan, etengabeko erasoaldiekin belaunaldi bakoitzeko. Horregatik, aurten kalteak handiagoak izango dira, gehienbat ez tratatutako

sagastietan.

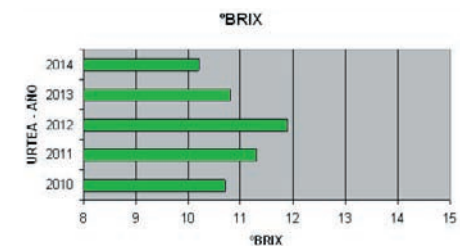
SAGARRAREN HELDUTASUNA

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 bigarrenetan, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1etik 10erako eskalan, Europako araudiari jarraituz.

INDIZE REFRAKTOMETRIKOA

- °BRIX

Hurrengo grafikoan iraileko 2º asteko brix graduen garapena ikus dezakegu. Bertan, 2014. urteko °Brix datua, 10,2 °Brixekoa da, aurreko urtekoa baino 0,6 gradu gutxiagorekin. Azken hamar urtetako datu baxuena da.





Hurrengo taulan azken 10 urtetako
°Brixen datuak ikus daitezke:

Urtea	2005	2006	2007	2008	2009
°Brix	13,1	11,8	10,7	10,8	10,8

Urtea	2010	2011	2012	2013	2014
°Brix	10,7	11,3	11,9	10,8	10,2

Hurrengo taulan azken bost urtetako barietate ezberdinen indize refraktometrikoa (°Brix) ikus daiteke, irailako 2^a astean:

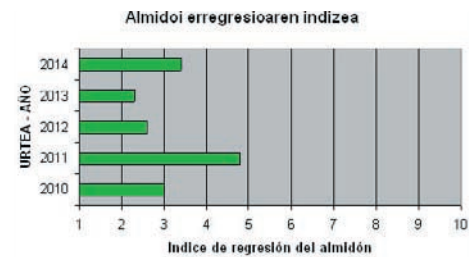
°BRIX					
BARIETATEA	2010	2011	2012	2013	2014
ARITZA	10,3	10,7	11,4	10,3	9,4
ERREZILA	11,2	11,2	12,4	11	11,1
GEZAMINA	11,1	11,5	11,8	10,8	10,1
GOIKOETXE	11,9	12,8	13	11,9	11,3
MANTTONI	10,2	11	11,9	10	10
MOKO	10,8	12	12,2	11,4	10,4
MOZOLUA	11,1	11,2	12,4	11	10,1
PATZOLUA	11,5	11,3	13	10,5	10,4
TXALAKA	10,7	11,8	11,6	11,2	10,2
UDARE MARROI	11,4	11,3	11,5	11,3	10,9
URDIN	11,8	10,9	11,5	11,1	10,7
URTEBI HAUNDI	10,4	10,8	11,5	10,4	9,6
URTEBI TXIKI	9,7	10,2	10,2	10,4	9,4

Barietatez barietate begiratuta, aurtengo kontrolean °Brix altuenak Goikoetxe 11,3rekin eta Errezila 11,1-rekin dituzte. Aldiz, baxuenak, Aritza eta Urtebi Txiki 9,4 °Brix ekin eman dituzte.

ALMIDOIAREN ERREGRESIOA

Hurrengo grafikoan almidoiaren erregresioaren garapena ikus dezakegu. Aurtengo datua, azken 2 urtetakoa

baino altuagoa da, 3,4-ko indizea eman baitu.



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

ERREGRESIOA					
BARIETATEA	2010	2011	2012	2013	2014
ARITZA	3	4,3	1,7	2,1	5
ERREZILA	1,2	1,8	1,1	1	1,2
GEZAMINA	3,8	6,1	3,4	2,8	4,5
GOIKOETXE	8,2	8,2	8,5	8,1	8,1
MANTTONI	2,6	4,2	1,9	1,6	1,7
MOKO	1,5	2,4	1,4	1,2	1,5
MOZOLUA	3,6	5,7	3,2	2,8	4,8
PATZOLUA	3,9	6,3	3,7	3,2	4,7
TXALAKA	2,8	5	2,2	1,5	3
UDARE MARROI	1,3	3,5	1,5	1,2	2,6
URDIN	2,7	3,3	1,7	2,2	2,2
URTEBI HAUNDI	2,7	4,5	2	1,7	2,9
URTEBI TXIKI	3,2	4,7	3	2,5	3,2
VERDE AGRIA	2,2	3,1	1,6	1,4	2,4

Goikoetxe barietate alde batera utzita, erregresio altuenak Aritza 5-ekin, Mozolua 4,8-rekin, Patzolua 4,7-rekin eta Gezamina 4,5-rekin izan dituzte. Aldiz, Errezila 1,2-rekin, Moko 1,5-rekin eta Manttoni 1,7-rekin baxuenak izan dituzte.

PUNTU GARRANTZITSUENAK:

Orokorrean, 2014ko irailako lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:

- Barietatez barietate eta sagastiz begiratu ezkerro, ezberdintasun nabarmenak ikus daitezke.
- Azukre maila begiraturata, aurtengo urteak, batzaz beste 10,2 °Brix du. Azken hamar urtetako datu baxuena da. Ziur aski jasan dugun uda heze eta freskoagatik.
- Almidoiaren erregresioa 3,4ko indizean dago, hau da, 2012 eta 2013ko baino altuagoa.
- Heldutasun datuak ikusita (almidoiaren erregresioaren arabera) Goikoetxe barietate kenduta, 3 barietate talde ikus daitezke:
 - Aurreratuenak: Aritza, Mozolua, Patzolua y Gezamina.
 - Erdikoak: Urtebi Txiki, Txalaka, Urtebi haundi y Udare Marroi.
 - Atzeratuenak: Verde Agria, Urdin, Manttoni, Moko y Errezila.
- Sagar portzentai garrantzitsu bat arjoarengatik kaltetua izan da.

Artikuluak:

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

Argazkiak: Sagardoaren Lurraldea



RESPONSABLE DE CATAS Y VISITAS EN UNA SAGARDOTEGIA.

Desde hace poco tiempo un nuevo puesto de trabajo se está instaurando en las sagardotegias de Euskal Herria debido a la vocación claramente turística del sector de la sidra vasca: el responsable de las catas y visitas guiadas.

Es un oficio que se necesita a partir de un cierto volumen de demanda y para que el que se precisa disponer de una persona cualificada a tiempo completo.

Para el sagardogile, la visita es la mejor herramienta de marketing para transmitir la imagen de marca de su casa. Y, además, es la forma más barata para hacerlo, ya que el cliente paga bien directamente este servicio o bien indirectamente con la compra de productos en la tienda.

1. TAREAS DEL RESPONSABLE DE VISITAS:

- Las visitas duran alrededor de hora y media, por lo que resulta indispensable disponer de un sistema de gestión de reservas de las visitas a fin de evitar el overbooking de las instalaciones.

- Acogida de los visitantes y realización de la visita incluyendo una cata comentada de todos los productos producidos.

- Venta y asesoramiento en la tienda a los clientes.

- Promoción de las visitas y de la tienda en todos los sectores susceptibles de generar un flujo de clientes y demanda (hoteles, casas rurales, colegios, oficinas de turismo, etc...).

2. PERFIL DEL RESPONSABLE DE VISITAS:

En una sagardotegia el éxito del responsable de visitas será mayor si presenta las siguientes cualidades:

- Personalidad activa y autónoma con cierta autoridad natural.
- Sentido de observación.
- Psicólogo.
- Inteligencia verbal dominante.
- Dominio de la cata de bebidas y de un vocabulario gastronómico.
- Conocimientos amplios de la cultura de Euskal Herria.
- Hablar dos idiomas y entender un tercero.

3. CONDICIONES DE TRABAJO:

Actúa directamente bajo la responsabilidad del gerente o

del responsable comercial y en coordinación con el maestro de bodega (porque es imprescindible visitar las instalaciones reales). Su ritmo de trabajo varía según las estaciones del año, siendo el más intenso el comprendido entre el Sagardo Berriaren Eguna y finales del mes de octubre.

4. REQUERIMIENTOS PROFESIONALES:

El cometido final del responsable de visitas y catas guiadas es el de describir y instruir al público sobre las bebidas por lo que, en definitiva, es un sumiller especializado en los derivados de la manzana. Es por ello, por lo que es preciso el dominio de las técnicas de cata y del proceso de elaboración de los productos presentados.

5. REQUERIMIENTOS PROFESIONALES:

El contacto permanente con los clientes finales ayuda a construir una personalidad comercial, por lo que la evolución natural de un responsable de visitas es la de ser comercial de su sagarnotegia o de cualquier empresa del sector de las bebidas.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)

Fotografías:

1ª Fotografía: Probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta (Astigarraga). Fuente: Sagardoaren Lurraldea.

2ª Fotografía: Visita de escolares y recogida de manzana con el kizki en Sagardoetxea. Fuente: Sagardoetxea.

3ª Fotografía: Tienda de Sagardoetxea. Fuente: Sagardoetxea.

4ª Fotografía: Stand de Sagardoetxea en la Feria Itsasaldia celebrado en Pasai San Pedro. Fuente: Sagardoetxea.

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.



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 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 sagardoa, muztioa eta likorearen **dastaketa** barne-hartzen ditu.



"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, intxaurrak, 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"

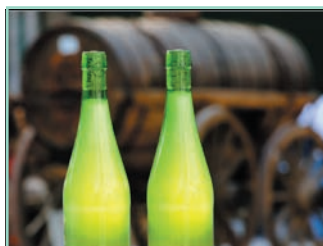
Prezioa: **55€**

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.



"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**.



"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**.



SAGARDOTEGIEN ERRESERBA

RESERVA DE SIDRERIAS

RÉSERVE EN CIDRERIE

txotx.info

www.txotx.info

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



SAGARDOA ETA GAZTAREN PASAPORTE GASTRONOMIKOA

Informazioa + Erreserbak:

943 550 575

· **Museo gastronomikoetara bisita:** Sagardoetxea (Astigarraga), D'Elikatuz (Ordizia), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal) eta Igartubeiti Baserri Museoa (Ezkioltsaso).

- **2 Museo + Sagardotegia** **34€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita + Sagardotegia** **34€**
- **Museoa + Sagardotegia** **32€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita** **5€**

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



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



“SAGARDOGINTZA GURE BASERRIETAN” ERAKUSKETA.

Sagardoa euskaldunon edari nagusia izan zen eta funtsezko elikagaia izatera iritsi zen. Hala ere sagardogintzaren ibilbidea ez da homoginoa izan eta arrazoi ezberdinek ondorioztatutako aldaketa garrantzitsuak bizi izan ditu historian zehar. “Sagardogintza gure baserrietan” erakusketak errealitate hau eta sagardoaren munduak euskal baserriarekin duen erlazioa erakutsi nahi ditu.

Hori horrela izanda, erakusketak bi zatitan antolatu eta diseinatu da: **Lehendabiziko zatian, VI. mendetik gaur egunera arte sagardoaren munduak bizi izan dituen garapen eta gorabehera historikoak azaltzen dira testu, argazki eta grabatuez osaturiko 16 azalpen paneletan.**

Honako gaiak azaltzen dira azalpen-panel hauetan: nola Bando-Gerren amaierak lehendabiziko dolare-baserriak agertzen hasi ziren oparotasun garaia ondorioztatu zuten. Nola XVII. mendearen lehen herenean egoera funtsetik aldatu zen eta sagardoa etxean kontsumitzeko produktua izatera pasa zen nekazal egitura eta antolaketan aldaketak eraginez. Nola XX. mendearen hasieran Astigarraga eta Urumeako bailara modan zeuden sagardoa kanilatik eta basoka zerbitzatzen zen bertako sagardotegiengatik eta nola bilakatu ziren sagardotegiak aisialdirako gune. Nola Gerra Zibilaren ostean sagardoak zaleak galdu zituen eta ia ez zegoen sagardorik salmentan. Edo nola sortu



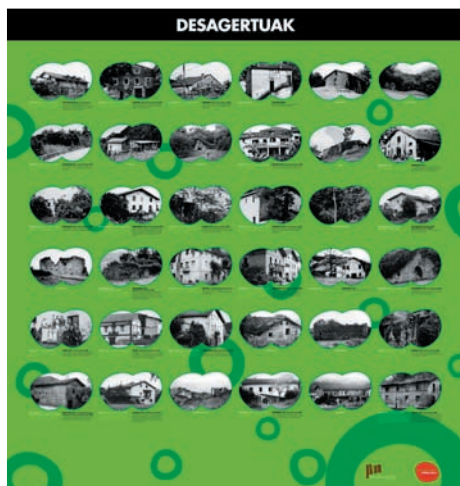
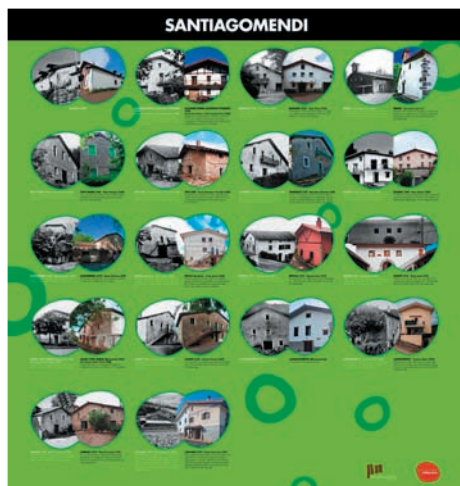
“Sagardogintza gure baserrietan” erakusketako “Dolarea” azalpen-panela.

eta hedatu zen Txotx!-aren erritua, besteak beste.

Bigarren zatian, **Astigarraga inguruko 140 baserri dira protagonistak argiztaturiko hiru modulu bikoitzetan antolatuta.**

Erakusketak ikustera gerturatzen denak, 1970. hamarkadan Astigar





“Sagardogintza gure baserrietan” erakusketako “Santiagomendiko baserriak” azalpen-panela.

“Sagardogintza gure baserrietan” erakusketako “Desagertutako baserriak” azalpen-panela.

Kultur Taldeak egindako argazki bilduma bikaina ezagutzeko eta argazki hauek Marisol Yaben-ek 2013 eta 2014 urteetan egindako argazkiekin alderatzeko aukera izango du.

Material grafiko honen balioa kalkulazina da, duela berrogei urte argazkiak ateratako baserri batzuk desagertuak baitaude gaur egun eta azken urteotan landa-arkitekturaren garapena ezagutzeko aukera ematen baitu.

Gainera, Lourdes Odriozola historialariak Sagardoetxeako Dokumentazio Zentrotik egindako ikerketa historikoetan aurkitutako baserrien inguruko datu historikoak aipatzen ditu Sagardoetxea Museoa azalpen panel hauetan. Zehazki, baserrien antzinatasuna, jabetza eta bitxikeria historikoen inguruko datuak ematen dira.

Honela, baserri hauek XVI. mendean nola eraiki ziren, nola hauek aspaldidanik sagardoaren ekoizpenean jardun duten edo beste batzuek bizi izandako zailtasun ekonomikoak ezagutzeko aukera dago.

Artikuluak: Lourdes Odriozola (Historialaria)

Argazkiak (16. orr.): “Sagardogintza gure baserrietan” erakusketa. Iturria: Sagardoetxea.

Argazkiak (19. orri.): Etxabe eta Garziategi baserriak. Iturria: Astigar Taldea.



BUEYES ENGORDADOS CON SIDRA, “LOS BUEYES COLOCADOS”*

Algunas ganaderías del mundo suministran alcohol a los bueyes. Combinado con unas condiciones especiales en su cría y cuidado, esta práctica mejora la calidad de la carne. En el caso de Francia, se ha optado por el vino y la sidra.

(* Artículo del *Nouvel Observateur*, publicado el 26/02/2014).

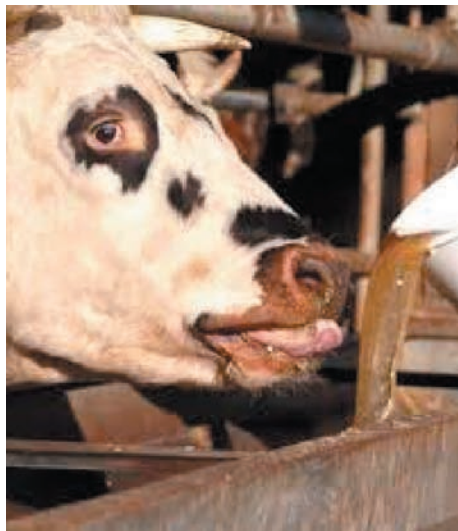
Buey de Kobe alimentado con cerveza en Japón, buey criado con vino en Francia o en España, buey «cidré» en Normandía, el brebaje alcohólico ayuda a generar una carne mejor, más «veteada», es decir, entremezclada de filamentos de grasa fina y más jugosa. Pero quizá, la diferencia venga de los masajes diarios que reciben las reses. En cualquier caso, su precio es prohibitivo.

Históricamente el buey de Kobe japonés fue pionero en esta moda. Aunque parece que más que el alcohol absorbido por el animal son las condiciones excepcionales de su cría (música, masajes, alimentación selecta) las que marcan la diferencia, de lo que no cabe duda alguna es que estamos ante bueyes felices y un poco borrachos.

Cerveza y masajes en Japón

Solo el wagyu (literalmente buey japonés) criado en Kobe tiene derecho a llevar la denominación «buey de Kobe». El buey de Kobe, de pelaje

negro, es cebado aproximadamente durante 500 días. Vive en un establo individual extremadamente limpio, donde se alimenta con cereales, agua y cerveza. En ciertas ganaderías reciben unos masajes con sake, lo que posibilita la infiltración de la grasa en el interior de las fibras musculares.



Buey bebiendo sidra.

Pero no todas las reses obtienen el Label de «buey de Kobe» puesto que se exigen unas condiciones y características mínimas en el nivel de veteado de la carne. Se comercializa en

las carnicerías entre 100 y 300 euros el kilo, siendo el lomo bajo la pieza más cotizada.

La comercialización del wagyu en vivo está totalmente prohibida fuera de Japón, pero los embriones y el esperma se venden en todo el mundo. Un embrión vale unos 1.000 euros.

Vino para los bueyes franceses o españoles

Propietarios de una granja de toros en el sur este de Francia, un ganadero empezó en 2011 con dos «angus» y un «camargues». Durante cinco meses, completa su ración alimenticia diaria, compuesta de cebada, heno y agua, con un litro de vino (lo que viene a equivaler a un vaso de vino en la escala humana). El ganadero dice que «La carne refleja sobre todo la felicidad del animal, el alcohol le hace feliz, por supuesto, dándoselo con moderación». Con este método también se obtiene una carne veteada y jugosa, ... y, por su puesto, más cara ¡hasta 100 euros el kilo!

No sólo Francia alcoholiza a sus bueyes, en España Patxi Garmendia cría su vacuno wagyu en la zona de Burgos con cereales y vino tinto ecológico elaborado por él. vende las chuletas a 150 euros el kilo a restaurantes prestigiosos.

Bueyes «asidradados» pero no borrachos

En Villequier (Normandía) el ganadero François Xavier Craquelin, de 40 años, acaba de inventar el «buey cidré», la marca está registrada. Un cebado de los animales con sidra que transmite a la carne unas características organolépticas únicas.

Al igual que con la cerveza o el vino, el alcohol de la sidra ayuda a repartir la grasa en la carne y a dotarla de un sabor que nos recuerda al de la avellana o al del «foie gras».

Cada uno de los bueyes del señor Craquelin, de casi 3 años, ingieren al día 15 litros de sidra (un total 1.500 litros), durante los cuatro meses previos al sacrificio del animal. Vaticina: «Mis bueyes no están borrachos, están zen constantemente».



François Xavier Craquelin.



Una vez más son las condiciones de cría en su conjunto que, asegurando el bien estar del animal, marcan la diferencia. Concretamente en este caso son:

- Raza Normanda, adecuada para tal propósito.
- Sidra típica, artesanal y ecológica.
- Alimentación sana basada en garbanzos y alfalfa.
- Música clásica ambiental.
- Masajes con cepillos automáticos al gusto de los animales.

«Tras la matanza la carne se queda reposando en la cámara durante 15 días, el máximo autorizado por la legislación europea, pero algunos restaurantes alargan este proceso hasta tres meses para lograr un perfecto efluvio de los aromas y curado de la grasa»

El «buey cidré» es un producto escaso y excepcional puesto que su costo de

producción es un 40% superior a lo habitual. Si llegara a comercializarse al por menor en las carnicerías, su precio rondaría los 100 euros el kilo.

En oposición el Sindicato Nacional de Ganaderos

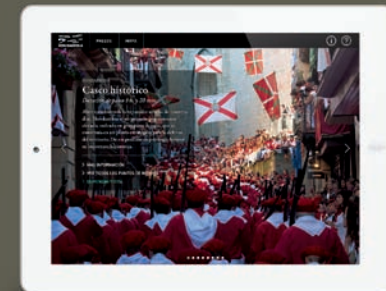
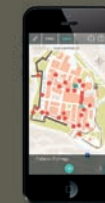
Los colegas de Craquelin hablan y murmuran sobre su iniciativa. Para los veteranos, es una tontería, una estrategia de marketing. Sin embargo, son conscientes de la necesidad de poner en marcha medidas encaminadas a poner en valor las razas autóctonas, que se venden al mismo precio que el ganado criado industrialmente, y que se nutren con productos naturales y maíz.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)

Fotografías: Internet



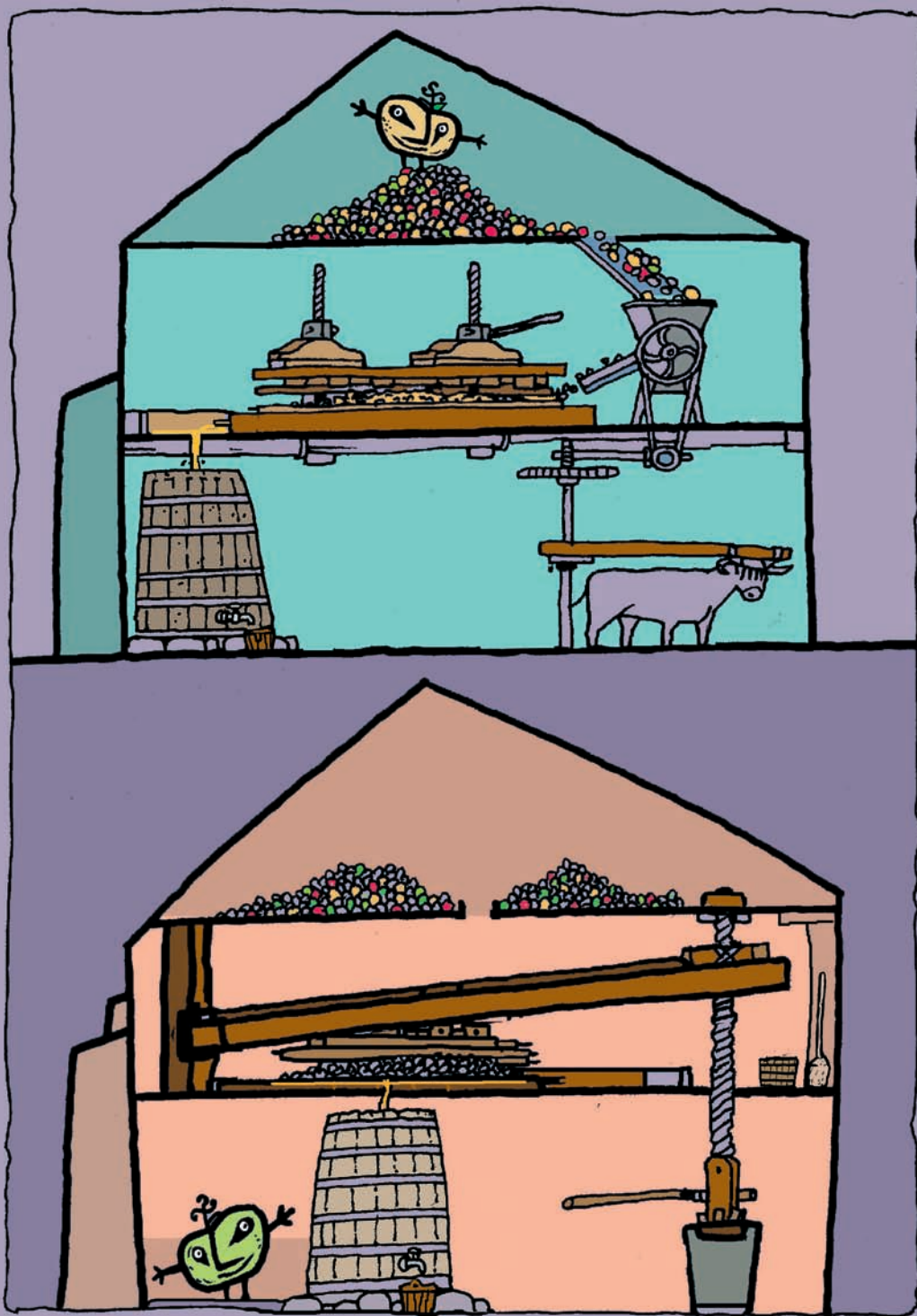
GIDA es una herramienta de trabajo orientada hacia el sector turístico y cultural. La aplicación ofrece el servicio de una auténtica visita guiada para museos, espacios culturales al aire libre y centros históricos de ciudades.



Alambre Estudio, S.L.
Paseo de los Olmos, 14 - 6º izqda.
20016 Donostia - San Sebastián

T. 943 396739
info@gida.es
www.gida.es

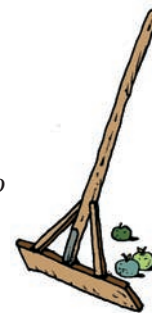




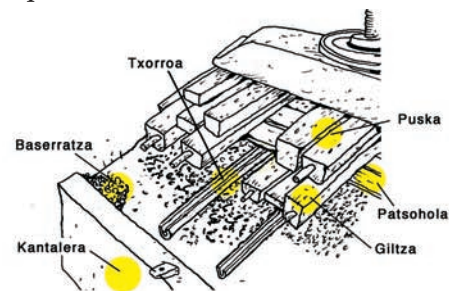
SAGARDOAREN HIZTEGIA

En el lagar

Baldar: Herramienta que se utiliza para empujar la manzana a la trituradora. Parecido al rastrillo, pero lisa y sin dientes.



Basaerratz: Herramienta parecida a la escoba hecha con diferentes plantas del bosque; se utilizaba como filtro de la prensa.



Bolandera: Rueda grande dispuesta de un mango para aprovechar mejor la inercia al impulsar la trituradora o la máquina en el machacado de la manzana a mano.

Buhardilla: Planta situada debajo del tejado. Es un espacio importante en una sidrería, ya que es donde se guarda la manzana antes de machacarla.

Carraca: Sistema mecánico para prensar a mano la manzana en el

lagar. Parece que el nombre le viene por el ruido que saca.

Chorro: Canal de madera que se coloca encima de la patsa para que al prensar la patsa, el mosto vaya por él.

Correa: Cinta de cuero que realiza la transmisión de la fuerza-motor en varios de los trabajos a realizar en el lagar (machacado, bombeo, etc.).

Cubeta: Sitio donde se prensa la patsa.

Eje: Columna circular y con forma de espiral que sirve para mover hacia arriba y hacia abajo el utillaje que prensa la patsa de manzana.

Embudo: Pequeño recipiente circular de madera que se utilizaba para introducir la sidra en la barrica o en el tonel. Dispone de un tubo de hierro en el centro que se introduce en el agujero de la barrica o tonel para echar por él la sidra.



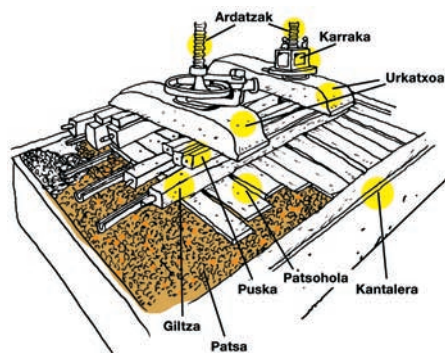
Escoba: Utensilio que se confecciona atando las ramas de algunas plantas en la punta de un palo; se utiliza para limpiar la cubeta del lagar.

Granero: Amplia habitación situada encima de la cuadra en los caseríos. Se construía un puente o una cuesta para acceder a ella.

Hatillo: Cada uno de los recuadros de madera que se colocan encima de la llave para prensar la patsa.

Kantalera: Refuerzo que tiene el lagar en su base. Pared de madera que se coloca alrededor de la cubeta en el lagar para que la patsa no se escape.

Lagar: Aparato que se utiliza para prensar la patsa y sacar el mosto. Dispone de los siguientes elementos básicos: cubeta, eje, tornillo para ajustar las tablas superiores del lagar, chorros, tablas para prensar la pacha, llaves y trozos de hatillo. El lagar se puede clasificar en función del sistema de tracción, el sistema de movimiento o el material con el que está elaborado. Sistema de tracción: tracción mecánica, tracción animal y tracción de mano. Sistema de movimiento: palanca o eje. Material compuesto: madera, hierro, madera y hierro. Las prensas neumáticas e hidráulicas de hoy en día realizan los trabajos de los antiguos lagares.



Llave: Piezas de madera que se ponen encima de las maderas que se utilizan

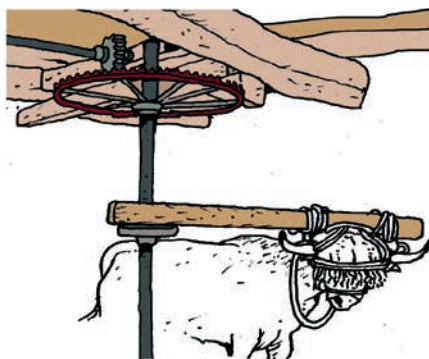
para prensar la manzana y esparcidas por toda la cubeta en el lagar. Tienen un agarradero en cada extremo.

Limpieza: Primer paso que se realiza tras la recogida de la manzana: se limpia la manzana en agua y seguidamente se descartan las manzanas podridas. Después, las manzanas pasan a un tambor que gira, y echando agua a presión, se le quita el barro, las hojas y otras porquerías o suciedades.

Macerar: Dejar que la patsa se ablande en la prensa. De esta forma, se mejora el resultado de la prensada y la eficacia de las levaduras del mosto elaborado.

Machacado: Cantidad de manzana que se mete en el lagar para prensar.

Malakate: Sistema de tracción animal para machacar la manzana; la trituradora se mueve con la fuerza del animal.



Medida: Recipiente de madera con dos agarraderas que se utilizaba para medir el peso de las manzanas. La



cantidad de manzana que se necesita para llenar este recipiente pesa alrededor de 50 kilos.

Pala: Apero para cortar y coger la patsa.

Pats-ohol: Cada una de las maderas que se colocan encima de la patsa para apretarla.

Pats-zulo: Agujero para guardar la patsa apretada y seca.

Patsa: La pasta de manzana que se crea tras machacarla.

Pisón: Palo de madera grande que se utilizaba para machacar la manzana. Tiene un palo largo y la manzana se machaca elevándola hacia arriba y hacia abajo.

Prensada: Apretar la patsa en el lagar o en la prensa mecánica, hidráulica o neumática para obtener el mosto de manzana.

Rastrillo: Utensilio compuesto por una vara de madera con diez o doce dientes y un palo. Se utiliza para echar la manzana a la trituradora y para quebrar la patsa en cada prensada.

Red: Estructura tramada con listones de madera que se coloca frente a la kantalera de la cubeta en el lagar. Facilita el recorrido al mosto desde la

cubeta a la tina.

Sagarra jo: Machacar la manzana a mano o de forma mecánica.

Tina: Recipiente que recoge el líquido que sale en el lagar tras prensar la patsa.

Traviesa: Herramienta para partir la manzana. Está compuesta por dos cuadrados de metal cruzados y un palo.



Trituradora: Máquina para triturar la manzana. Tras machacarla en la trituradora, la patsa cae dentro de la cubeta.

Tronco de abajo: Madera con aspecto a tornillo que sujeta el eje por la parte inferior de la cubeta del lagar.

Urkatxo: Tornillo para ajustar las tablas superiores del lagar.

Vara: Palo que se utiliza para subir o bajar el eje de la prensa para prensar.

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

Traducción: Ainize Mitxelena y Leire Alkorta



AEB-ETAKO SAGARDO ADITUAK SAGARDOAREN LURRALDEAN.

AEBetako sagardoaren sektorearekin harremana egin eta euskal sagardoarentzako merkatu berriak ireki ahal izateko harremanak estutzeko helburuz, abuztuaren 27 eta 28an Astigarragako Udalak, Sagardoetxeak eta Sagardoaren Lurraldeako Petritegi, Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek AEBetako ospe handiko idazle, kazetari, blogger, sagardo ekoizle eta banatzaileen bisita jaso zuten.

EEBBetako aukera komertzialek, euskal sagardoaren sektorea eta sagardo asturiarrarena elkartzea ahalbidetu dute eta Eduardo **Vazquez Coto**-k ("Cider Guerrilla" blog-aren arduraduna) eta **Begoña Medio**-k (turismo aholkularia), preskriptore amerikarren bisita profesionala antolatu zuten Sagardoaren Lurraldera.

Hala, honako egitaraua izan zuten:

Asteazkena, abuztuak 27

- 13:15-14:15 Taldeari harrera **Sagardoetxean**, alkatearen hitzaldia eta Sagardoetxeako sagastira bisita.
- 14:30-18:30 Bisita eta bazkaria **Petritegi** sagardotegian.
- 19:00-23:00 Bisita **Bereziartua** sagardotegian.

Osteguna, abuztuak 28

09:00-12:00 Bisita **Zapiain** sagardotegian.

Horien artean, honako sagardo adituen bisita izan genuen: **Claude Jolicoeur** (The New Cider makers-Sagardogile eta idazle kanadiarra),

Stephen Wood, Nicole Wood eta **Nicole Leibon** (Farnum Hill Ciders-Sagardogileak), **Benjamin Watson** (Chelsea Green-Idazlea eta herrialdeko ekitaldi garrantzitsuenetarikoan antolatzailea, 'Cider Days'-ak), **Mike Breck** (Uncle Johns-Sagardogilea eta Ameriketako Sagardogileen Elkarteko Lehendakaria), **Dede Beck** (Uncle Johns-Sagardogilea), **Nikki Rothwell** (Michigan State Urv. / Tandem Ciders-Sagasti baten kudeatzailea), **Dan Young** (Tandem Ciders-Sagardogilea), **Paul Vander** eta **Joel Brower** (Vander Mill-Sagardogileak), **Alex Fortin** (Cider Monger Bloga-Idazlea/Blogger kanadiarra), **Brian Rutzen** (The Northman Taberna-Chicagoko lehendabiziko sagardoaren tabernako jabea. Mundu osoko 100 sagardo marka baino gehiago dauzka) eta **Bill Bradshaw** (Iamcider-Argazkilaria eta idazlea).

Artikulu eta argazkiak: Sagardoaren Lurraldea.

AEB-ETAKO SAGARDO ADITUEN ARGAZKIAK ETA BIDEOAK SAREETAN.



AEB-etako sagardo adituen bisita

🐦 @ciderworld

Begoña Mediok txalapartariak AEB-etako sagardo adituei **Sagardoetxean** egin zieten ongi-etorriaren argazkia igo zuen sarera (27/08/2014).



Visita especialistas de sidra de EEUU

🐦 @ciderworld

Begoña Medio fotografió a los especialistas en sidra de EEUU a su llegada a la sidrería **Petritegi**, donde disfrutaron del rito del txotx (27/08/2014).



AEB-etako sagardo adituen bisita

🐦 @cidermonger

Alex Fortin Blogger eta idazle estatubatuarrek **Sagardoetxeako** sagardo dastaketaren inguruko bideo hau igo zuen sare sozialetara (27/08/2014).



Revista "Comidas Magazine"

🐦 @comidasmagazine

Reportaje sobre la sidrería **Astarbe**, donde se hace referencia a su antigüedad y a su sidra achampanada Byhur (18/07/2014).



Tertangako Etxea

🐦 @TertangakoEtxea
🐦 @Gazteaukera

Espainia mailatik etorritako Tertanga Etxeko Gazteaukera 2014 auzolandegiak **Sagardoetxean** izan ziren(27/08/2014).



"Winiciatywa" aldizkaria

🐦 @Winiciatywa

Zapian sagardoari buruzko artikulua argitaratu zuten Poloniako aldizkari berezitu honetan (18/08/2014).



Visita especialistas de sidra de EEUU

🐦 @cidermonger

Este Blogger y escritor de EEUU colgó esta fotografía en su cuenta de Instagram tras la visita a la sidrería **Petritegi** (27/08/2014).



AEB-etako sagardo adituen bisita

🐦 @cidermonger

Blogger eta idazle estatubatuar honek argazki hau igo zuen bere Instagram kontura **Bereziartua** sagardotegiko bisitaren ostean (27/08/2014).



Visita especialistas de sidra de EEUU

🐦 @ChicagoCider

Chicagoko "The Northman" tabernako Brian Rutzen jabeak argazki hau igo zuen **Zapian** sagardotegiko bisitaren ostean eskerrak emateko (28/08/2014).



Sagardo adituak EITBn

🐦 @eitb

AEB-etako sagardo adituen inguruko erreportaia **Sagardoetxea** eta **Petritegi**ko bisitekin (27/08/2014).
<http://ow.ly/AOGT9>



Minube Trip - Bloggers y Minube.tv

🐦 @minube
🐦 @iizquierdo
🐦 @tokitan

Bloggers procedentes de Madrid, Donostia y Francia de la web de viajes Minube visitaron **Sagardoetxea** y disfrutaron de la cena en la sidrería **Alorrenea** para descubrir la cultura de la sidra y disfrutar del ritual del txotx (10/09/2014).

ASTIGARRAGAKO BASERRI ZAHARREN ARGAZKIAK ETA HISTORIA.



Portuburu (1540)

Documentado desde 1540, desde este momento sus propietarios estuvieron obligados a pagar al Señor de Murguía un tributo anual de 2 reales de vellón y dos capones.

Titular de una sepultura en la iglesia de Santa María de Murguía, en 1647 era una de las 53 casas de Astigarraga obligadas a hacer una ofrenda en el templo tres días a la semana.



Zamoá (1828)

Antigua casa de postas del Camino Real, fue halagada por los viajeros extranjeros que se hospedaron en ella. A Teófilo Gautier le llamó atención por su limpieza; las mozas hermosas, fuertes, bien vestidas y con largas trenzas que la atendían; y su menú.

En 1849 las monjas agustinas compraron la casa con ayuda del Marqués de Valde-Espina.



Txalaka (1825)

Desparecido hace unos pocos años, recibió la denominación de una de las variedades de manzana empleadas en la elaboración de la sidra.

En 1825 fue desvinculado del mayorazgo al que pertenecía para pago de las obras realizadas en otros bienes emplazados en Donostia. Hasta su demolición dispuso en su interior de restos de un lagar de tracción animal.

Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroak 20.000 argazki baino gehiagoz osatutako fototeka dauka. Ale honetan, Astigarragako baserri batzuen argazkiak eta historia erakusten ditugu.



Elizondo Borda (Elizondo Etxeberri) (1842)

Sus propietarios Juan Ignacio Amiama y Josefa Joaquina Goyaz, también lo fueron del caserío Elizondo emplazado en los antiguos dominios de Murguía.

Situado en Santiagomendi, ocupaba un solar de 212'75 m² y tenía 1.320 posturas de terreno comprados a la Villa de Astigarraga desde 1809 en diferentes puntos de la localidad.



Txominene (1659)

Desaparecido no hace muchos años, fue uno de los caseríos que avaló los censos suscritos por el Ayuntamiento para lograr la independencia de Astigarraga y en 1744, para la construcción de nueva casa consistorial.

Tuvo una sepultura en la Iglesia Parroquial al lado del Evangelio, junto a la del caserío Elizondo y la de Joaquín Francisco Zapiain.



Moko (1500)

Emplazada en los límites de la población de Ergobia, es una de las casas más antiguas de Astigarraga.

En el siglo XVI era utilizada por el Teniente Alcalde de Astigarraga para recibir a los negociantes y en 1638 fue uno de los caseríos que avaló los censos suscritos por el Ayuntamiento para lograr la independencia de Astigarraga.

UDAZKENEKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



“Sagar muztioaren elaborazioa”

Kizkiarekin **sagarrak bildu, sagarra jo, prentsatu eta muztioa dastatu.** Taldeentzako. Tarifa: Kontsultatu.



“Hip Hip Urri!” Sagardoetxean

Familientzako jarduerak urrian: sagar muztioaren elaborazioa, bazkaria, jokoak, etab. Tarifak: 4€ helduak / haurrak dohain.



“Sagardoa eta gazta”

Pasaporte gastronomikoa: museo gastronomikoak, gaztandegiak eta sagardotegiak. Plan ezbedinak.



“Udazkeneko laborategia”

Sagar muztioaren **elaborazioa, analisia,** legamien **azterketa,** etb. Ikastetxeentzako. Tarifa: 2€ haurrak.



“Barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin”

Abenduko zubian barrikotea, gaztainak eta sardin zaharrak. Tarifa: 4€ pertsonako.



“Txotx! euskaraz”

Euskaltegientzako sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko jardunaldia (bisita+kata). Tarifa: 3,50€ pertsonako.

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Urria

- **10/04:** Sagardo Eguna Eibar-en.
- **10/04:** Sagardo Eguna Abanto Zierbenan. Sagarretik sagardoa nola ateratzen den erakustea. Kirikoketa.
- **10/04:** Abeltzaintza eta nekazaritza azoka Oñatin. Sagardo dastaketa.
- **10/08-17:** Sagardoaren Astea Ezkio-Itsasoko Igartubeiti Baserri Museoa.
- **10/19:** Sagarraren Festa Hendaian.
- **10/17-31:** XIV. Sagar Uzta 2014ko argazkien erakusketa Sagardoetxean.
- **10/26:** Lurraren Eguna 2014 Beran. Bortzirietako eskualdeko tola-reei buruzko erakusketa.

Azaroa

- **Azaroan,** Kirikoketa Besta ospatzen da Arizkunen.
- **11/08:** Nekazaritza azoka Ermuan. Fruta eta barazki, gazta, ezti, ogi, sagardo eta txakolin onenarentzako leihaketa.
- **11/16:** Errezil Sagar Azoka Gabirian. Errege sagarren leihaketa eta salmenta.

Abendua

- **12/06-08:** Abenduko zubia Sagardoetxean: barrikotea, gaztainak eta sardin zaharren dastaketa.
- **12/07:** Ibarbi Sagarraren azoka Errezilen.
- **12/24:** Errezilgo errege sagarraren Lehiaketa Ordizian.
- **12/26:** XVI. Gazta eta Sagardoaren Lehiaketa Zestoan.





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HARI TXIKI, HARI HANDI,
TAN PEQUERA, TAN GRANDE