



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 37. Diciembre / Abendua 2014

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 37. Diciembre / Abendua 2014

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
6. **Las plantaciones de manzana en el Sudtirol.**
12. **Utilización de la madera del manzano.**
15. **XIV. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.**
18. **Sagardoaren Hiztegia: Bodega**
22. **2014ko atzera begirakoa.**
28. **2015ko txotx irekiera. XXII. Sagardo Berriaren Eguna.**
30. **Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...**
32. **Dokumentazio Zentroa: Sagardoaren kulturako XX. mendeko iragarkiak.**
34. **Agenda: Neguko 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

www.facebook.com/Sagardoetxea

twitter: @sagarlur @Sagardoetxea

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Edorta Polo Castillo

Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta



SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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

Editoriala

Azaroaren amaieran Euskal Herriko dolareak isildu ziren, baina Pepito kilkerak bere lagun Pinochori egiten zion moduan, ahots txiki batek honakoa errepikatzen jarraitzen du: “Sagarra Euskal Herria kanpotik ekartzeak bigundu egiten zaituzte. Ba al duzue konponbiderik Normandiako edo Galiziako iturria amaitzen denerako?”.

Duela gutxi Aitor Etxeandiak Sud Tyrol-era egindako ikerketa bidaiaren emaitzak oso baliagarriak dira gure sagardoaren frutagintzarako.

Urtarrilaren 14an XII. Sagardo Berriaren Eguna ospatuko dugu 2015eko txotx bolada berriari hasiera emateko. Aurtengo berrikuntza nagusia ekitaldira txotx irekierako erritual koreografikoa sartzea izango da.

Sagarrondoan enbor batzuek erabilera berezia izaten dute ebanisten trebetasunari esker. Boletinaren ale honetan abentura hau kontatzen dizuegu.

Urte amaierako balantzeekin jarraituz, protagonista gure edari gogokoena izan duten 2014ko ekitaldien atzera begirakoa aurkezten dizuegu.

Urte eta sagardo berri on!

Editorial

A finales de Noviembre se callaron los lagares de Euskal Herria, pero una voz pequeña sigue insistiendo al igual que lo hacia la de Pepito el grillo a su amigo Pinocho: “La comodidad de traer manzana de fuera de Euskal Herria os ablanda. ¿Tenéis solución para cuando se agote la fuente Normanda o gallega?”.

Las conclusiones del viaje de estudio a Sud Tyrol realizado recientemente por Aitor Etxeandia son altamente idóneas para nuestra fruticultura sidrera.

El 14 de enero celebramos el XXII Sagardo Berriaren Eguna para dar comienzo a la nueva temporada del txotx 2015, que este año incorpora el ritual coreográfico de la apertura del txotx al evento como su principal novedad.

Algunos troncos de manzano tienen un destino peculiar gracias al arte de los ebanistas. En este boletín les contamos esta aventura.

Siguiendo la tradición de los balances, presentamos la retrospectiva 2014 de todos los actos cuyo protagonista ha sido nuestra bebida favorita.

Urte eta sagardo berri on!



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lan garrantzitsuak hauek dira:

ABENDUA

LURRA

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

- Lurzorua garbitu.
- Ur gehiegi izanez gero, drainatze lanak egin.
- Subsolatu.
- Lurpeko ongarriketa.
- Errotaitzurra pasa.

Behi, ardi edo zaldien zimaurrea zabaltzeko garai aproposa da.

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.

Adar lehorrak eta txankroak kendu behar dira orain.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

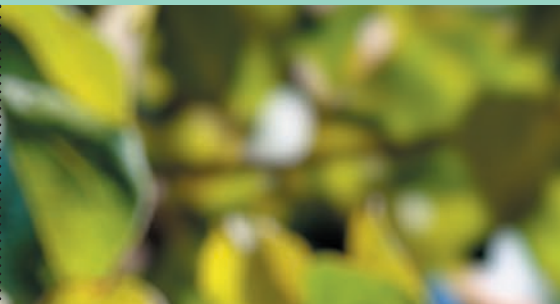
Arboletan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak mozten baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturri bat ez izateko.

Aurreko hilabeteetan egin ez badugu, orain kobreakekin tratatuko dugu, ahal diren onddo guztiak erretzeko eta arbolak garbitzeko.

URTARRILA-OTSAILA

LURRA

Sagasti berrietan aldatu baino lehen honako ongarriketa egitea komenigarria da. Materia organikoaren maila hobetzeko zimurtu behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera, potasio, fosforo, magnesio eta phan, ongari mineralak eta karea botako ditugu.



Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu.

Landaketa markoa edo arbolen arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistemaren arabera erabakiko dugu:

		Arbolen artean	Lerro artean
KOPA	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANKOA	7-8	7-8
ERDIKO ARDATZA	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANKOA	7	7

Aldatu aurretik, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu behar dira.

Garrantzitsua da txerto puntua beti airean egotea, frankeorik ez izateko.

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketa egin behar da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Ardatzari kompetentzia egiten dituzten adarrak, angulo itxiarekin jaiotzen direnak edo oso baxuak daudenak kenduko ditugu.

Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu,

aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura duten arbolei barruko alde garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar xurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egoten saiatuko gara. Sekzio handiko adarrak moztu behar baditugu, gehienez 1 edo 2 moztuko ditugu, arbolaren oreka ez galtzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Urtarrilean posible da tratamendu bat egitea Kaltzio Polisulfuroarekin, zorriak, kotxinillak eta beste intsektu batzuk hiltzeko, eta era berean arbolak goroldioz eta likenetaz garbitzeko.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Durante estos meses los manzanos se encontrarán en parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes:

DICIEMBRE

SUELO-FERTILIZACIÓN

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.

Es el tiempo adecuado para extender el estiércol de vacas, ovejas o caballos.

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.

Si no lo hemos hecho en el mes anterior, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos y sanear así los árboles.



ENERO-FEBRERO

SUELO-FERTILIZACIÓN

En las nuevas plantaciones realizar el abonado de fondo para incorporarlo al terreno antes de plantar.

Fundamentalmente estiércol para mejorar el nivel de materia orgánica y un abonado mineral y cal en función de los resultados obtenidos en el análisis de suelo en cuanto al nivel de fósforo, potasio y magnesio por un lado, y al ph por otro.

Una vez preparado el terreno es el momento adecuado para proceder a la plantación de los árboles.

El marco de plantación ó distancia de plantación entre los árboles lo determinan principalmente el patrón utilizado y el sistema de conducción (eje central, vaso, muro frutal):

		Entre árboles	Entre líneas
VASO	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANCO	7-8	7-8
EJE CENTRAL	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANCO	7	7

Antes de plantar, es conveniente cortar las raíces y las ramas rotas, así como dejar el punto de injerto siempre al aire, nunca enterrado para evitar de esta forma el franqueo (la variedad comienza a desarrollar raíces).

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Realización de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. Eliminaremos las competencias al eje, las ramas muy bajas y las que nacen con un ángulo muy cerrado respecto al eje.

En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. En árboles formados en vaso limpiaremos el interior de la copa. En los formados en eje central, eliminaremos los chupones y buscaremos que las ramas miren hacia abajo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los huevos de araña roja y pulgón se encuentran bien protegidos por lo que es inútil intentar destruirlos en esta época.

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

Fotografías: Sagardoaren Lurralde



***LAS PLANTACIONES
DE MANZANA EN EL
SUDTIROL***



En el Norte de Italia, entre los Alpes y las Dolomitas se encuentra el Sudtiro, que junto a la provincia de Trento conforman la región autónoma del Trentino-Sudtiro, cuya capital es Bozen-Bolzano.

Su superficie es similar a la de la Comunidad Autónoma Vasca, con 7.400 Km². Tiene una población de medio millón de habitantes, con 3 idiomas oficiales: el alemán (69%), el italiano (26,5%) y el ladino (4,5%).

En el Sudtiro la pluviometría media es de 800 mm/año.

Las plantaciones de manzana están situadas entre los 200 y los 1.200 metros a nivel del mar. Estas plantaciones se encuentran en las zonas de valle y en las zonas de pendiente.

Es por ello que podemos observar dos similitudes entre el Sudtiro y nosotros: pequeñas parcelas y plantaciones en pendiente. Pendientes que en muchas ocasiones superan los 20 ó 25 % y que sin embargo están aprovechadas al máximo.

Todo el terreno cultivable hasta el límite de altura máximo esta ocupado por viñas o por manzanos.

Los bordes de las carreteras marcan el límite del último árbol de cada fila, y los jardines y huertos de las casas están ocupados por manzanos.

Esta región es una de las mayores productoras de manzana de Europa con 18.000 hectáreas destinadas a este cultivo.

El número de productores de manzana es muy elevado, alrededor de 8000 y la superficie media por agricultor no supera las 2,2 hectáreas.

Los productores del Sudtirool comercializan su manzana a través de dos organizaciones de cooperativas diferentes:

***VOG:** Compuesta por 16 cooperativas y 5200 fruticultores. Su marca más conocida es **Marlene**.*

***Sudtirool Vinschgau:** Compuesta por 7 cooperativas y 1750 fruticultores. Su marca más conocida es **Sudtirool Val Venosta**.*

*Junto a estos dos grupos existe en el valle colindante, en el Val di Non de la zona del Trentino, el consorcio **Melinda** compuesto por 16 cooperativas y que agrupa a 4000 pequeños fruticultores y 6.500 hectáreas de plantaciones de manzana.*

Si hay algo que llama la atención es la excelente organización de los fruticultores. Son muchos y pequeños y ello no ha impedido que hoy en día sean un referente en la producción y comercialización de la manzana en Europa. Las cooperativas funcionan sin grandes estructuras administrativas pero muy bien

organizadas, lo que las hace ágiles y competitivas. Por otro lado, realizan una importante actividad comercial y de marketing que ha permitido que la producción de manzana en esta región europea sea rentable para los fruticultores.

Hoy en día en el Sudtirool se produce el 50% de la producción de manzana de Italia, lo que supone el 10% de la producción de la Unión Europea.

El 92% de la producción está dentro de los parámetros de la Producción Integrada y el 6% de la Ecológica.

Por ello, la Producción Ecológica del Sudtirool supone el 40% de la manzana ecológica producida en Europa.

Las variedades cultivadas son de mesa: principalmente Golden, Gala, Red Delicious, Fuji, Granny Smith y en menor medida Pink Lady, Braeburn, Elstar y otras.

Las plantaciones en general son intensivas, sobre patrón EM9 y en eje central con estructura de apoyo realizada con postes de hormigón y cada vez más con mallas de protección antigranizo.

Algunas plantaciones han adoptado el sistema de Muro Frutal, realizando la poda de forma mecánica mediante el pase de cuchillas. En estas plantaciones también se realiza el aclareo de flores mecánico mediante el pase de unos hilos de plásticos dispuestos sobre una barra vertical





En las plantaciones en pendiente los fruticultores realizan los trabajos de mantenimiento de forma manual o con maquinaria adaptada a las pendientes mediante orugas y en algunos casos, con control remoto.

En cuanto a plagas y enfermedades no hay grandes diferencias respecto a las que aquí tenemos, aunque cabe destacar la gran incidencia que tiene el fitoplasma de la proliferación del manzano, comúnmente conocido como “escoba de bruja”.

Aparte de las ramas con forma de escoba de bruja, uno de los síntomas que provoca esta enfermedad es la merma en el calibre de las manzanas, por lo que las hace inservibles para la venta. Por ello, en cuanto un árbol muestra algún síntoma de esta enfermedad se corta inmediatamente. La gravedad de la situación fue tal que hace 15 años se tomó la decisión de cortar el 90% de los árboles para intentar eliminar esta enfermedad. La renovación fue un éxito, aunque últimamente este fitoplasma ha vuelto a reaparecer.

En Bolzano, cada dos años se realiza la feria agraria de INTERPOMA, feria de referencia en el cultivo de manzana y que reúne a todos los agentes relacionados con este sector, no solo de Europa, sino de todo el mundo. La próxima cita será en Noviembre de 2016. Una buena oportunidad para conocer de primera mano las últimas novedades en cuanto a la producción y conservación de la manzana y por qué no, para conocer un lugar espectacular, con una excelente gastronomía y con una gran cultura de la manzana.

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

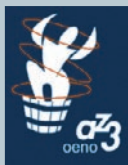
Fotografía 1: Manzanos con los Alpes de fondo. Fuente: Aitor Etxeandia.

Fotografía 2: Parcelas de manzanos. Fuente: Aitor Etxeandia.

Fotografía 3: Plantaciones de Val di Non. Fuente: Aitor Etxeandia.

Fotografía 4: Parcela en valle. Fuente: Aitor Etxeandia.

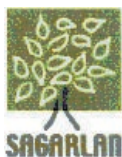
az3 oeno S.L.L.



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**

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



UTILIZACIÓN DE LA MADERA DEL MANZANO

Siempre se ha utilizado la madera de los frutales para la artesanía doméstica o profesional por tratarse de un material duro, sólido y compacto en razón al lento crecimiento de este tipo de árboles. Las variedades más conocidas son el cerezo silvestre para los muebles y el olivo para la vajilla y utensilios domésticos. También se utiliza mucho el castaño pero, fundamentalmente, en trabajos de carpintería, tonelería y cestería.



Cocina moderna de manzano.

La madera del manzano es una de las calificadas como finas o preciosas. Agradable de trabajar, perfecta, de grano fino, de color beige rosado con vetas marrón rojizas y tintada adecuadamente, se parece al ébano. Técnicamente su calidad es algo inferior a la del peral. Su densidad depende de la variedad y oscilada de los 500 y 700 kgs/m³ (comparativamente, el chopo tiene una densidad de 400 -500 kgs/m³ y el roble de 750-850/m³)

A causa del sistema de poda de los árboles, la parte útil del árbol, el tronco, es más bien pequeña y corta. Cuando por suerte el tronco es largo, a menudo esta hueco en el corazón por la viejez del ejemplar. En consecuencia, no permite la confección de muebles que necesitan tablas largas. Es por ello por lo que en la actualidad se utiliza únicamente en la ebanistería fina y la escultura.

Tomando en consideración las

cuestiones arriba apuntadas, a continuación pasamos a exponer algunos usos típicos de la madera del manzano.

En Euskal Herria:

- *Cuchillería:* en los mangos de las navajas de la marca “Les couteaux basques” ubicada en Bidarte Lapurdi
- *Instrumentos de música:* se utilizó para fabricar dulzainas en la zona de Bizkaia.

En las regiones del oeste europeo de producción de manzana sidrera:

- *Taponería:* tapones torneados decorativos para productos de alta gama.
- *Cuchillería:* para mangos de navajas de caza, en Francia.
- *Lutheria o lauderia:* algunas veces, en tablones de guitarra e instrumentos asimilados, flautas. En Gales es la madera de los punteros de su gaita (“pibgorn”).
- *Uillaje:* cabeza de mazo para talla, mangos de todo tipo, poleas en los barcos antiguos.
- *Talla:* cualquier diseño es realizable por ser una madera semi-dura.
- *Escultura:* para obras de tamaño pequeño donde las vetas no sean un problema estético y añadan al carácter único de la pieza.
- *Decoración:* muebles contemporáneos para cocinas y salones con tablones de manzanos silvestres agroforestales.



Cuchillo.



Tapón en madera de manzano.



Grabado en moderna de manzano.



Mesa moderna de manzano.

En el mundo:

- *En América y Europa: se venden virutas de manzano para dar sabor a los alimentos asados a la parrilla. La manzana produce un humo dulce y delicado, con un toque de dulzura que agrega un sabor muy especial a las carnes a la parrilla o ahumadas con él. Es ideal para la carne de cerdo, pescado, aves, caza y carne blanca.*

- *En Asia central, donde apareció hace 50.000.000 de años la madera del manzano, debe de haber aplicaciones que desconocemos por nuestra parte. En Kazakstán existen bosques enteros de árboles de hasta 300 años, 30 metros de altura y 6 metros de circunferencia.*



Virutas de manzano.

Los contenidos de este artículo pueden completarse en los siguientes enlaces:

- *Descripción agro silvestre del cultivo del manzano: <http://www.pirinoble.eu/docs/Ficha%20Peral.pdf>*
- *Virutas de manzano para parrillas:*

<http://www.soyparrillero.mx/Weber-Astillas-Manzano>

- *Literatura: <http://www.papelenblanco.com/novela/la-mesa-de-madera-de-manzano-una-historia-fantasmal-de-herman-melville>*
- *Obras de arte excepcionales para dar ideas a los alumnos del taller de talla de patrocinado por el Ayuntamiento de Astigarraga : <http://artistasdelared.com/18-obras-maestras-de-la-talla-en-madera-incluido-un-guinness-de-los-record/>*

*Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)*

Fotografías: Internet

XIV. SAGAR UZTAKO SAGAR TARTA IRABAZLEA

Irabazlea: Irati Saralegi.

Tartaren egilea: Iratiren amona Puri Arzallus.

Sagar tarta:

- Hostorea.
- Pastel-krema.
- 6 Errezil sagar txiki.
- Sagar marmelada.

Hostorea labean sartu kolore pixka bat hartu arte (10 bat minutu).

Gainean pastel-krema zabaldu.

Sagarrak laminatu eta gainean jarri.

Labean sartu 20' / 25' edota sagarrak eginda daudela ikusi arte.

Marmeladarekin igurtzi.

Sagar marmelada:

- 1/2 kilo Errezil sagarra.
- 200 gr azukrea.

Ur pixka bat azukrearekin berotzen jarri eta beroa dagoenean sagarrak puskaka bota eta eragin egin arte.

Pastel krema:

- 1/2 litro esne.
- 2 koilarakada irin.
- 4 arrautza (3 oso eta baten gorringoa).
- “Potax” edota “Maizena” pixka bat (1/2 koilarakada).
- Kanela-zotz erdi bat.
- 150 gr azukre.

Esnea berotu kanela eta azukrearekin.

Arrautzak eta “Maizena” irabiagailuarekin nahastu eta esnetara bota.

Eragin egin arte.

Artikulua: Puri Arzallus

Argazkiak: Sagardoaren Lurraldea

Reservas:

Sidrerías y experiencias:

El ritual del txotxi: Comidas/Cenas en sidrerías

Pasos de la reserva

1. Fecha

2. Datos

3. Confirmación

Petición de reserva

Nota: para que la reserva sea en firme es necesaria una confirmación por parte de Sagardoaren Lurraldea.

Selecciona una fecha y un turno: < Diciembre 2014 >

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
01 M: ● cerrado T: ● cerrado	02 M: ● disp. T: ● pocas	03 M: ● disp. T: ● compl.	04 M: ● disp. T: ● compl.	05 M: ● disp. T: ● pocas	06 M: ● compl. T: ● pocas	07 M: ● compl. T: ● cerrado
08 M: ● cerrado T: ● cerrado	09 M: ● disp. T: ● pocas	10 M: ● disp. T: ● compl.	11 M: ● disp. T: ● compl.	12 M: ● disp. T: ● pocas	13 M: ● compl. T: ● pocas	14 M: ● compl. T: ● cerrado
15 M: ● cerrado T: ● cerrado	16 M: ● disp. T: ● pocas	17 M: ● disp. T: ● compl.	18 M: ● disp. T: ● compl.	19 M: ● disp. T: ● pocas	20 M: ● compl. T: ● pocas	21 M: ● compl. T: ● cerrado
22 M: ● cerrado T: ● cerrado	23 M: ● disp. T: ● pocas	24 M: ● disp. T: ● compl.	25 M: ● disp. T: ● compl.	26 M: ● disp. T: ● pocas	27 M: ● compl. T: ● pocas	28 M: ● compl. T: ● cerrado
29 M: ● cerrado T: ● cerrado	30 M: ● disp. T: ● pocas	31 M: ● disp. T: ● compl.				

M: mediodía T: tarde ● disponible ● pocas plazas ● completo ● cerrado

Fecha: sin determinar

Turno: sin determinar

A continuación indica el número de personas:

1

Si

Continuar



Reserva tu sidrería

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

- Sagardotegien erreserba **ONLINE**.

- Erreserbak 3 pausotan.

- Aukeratu eguna, otordu mota eta pertsona kopurua, eta guk bilatuko dizugu sagardotegia!

- Reserva **ONLINE** de sidrerías.

- Reservas en 3 pasos.

- ¡Elige la fecha, tipo de comida y la cantidad de personas, y nosotros te buscamos la sidrería!

www.sagardoarenlurraldea.eus
www.elterritoriodelasidra.com



SAGARDOAREN HIZTEGIA

Bodega

Alambique: Aparato utilizado para la obtención de aguardientes con la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento.

Anilla: Chapa de hierro que se utiliza para unir las tablas del tonel.

Azpi-zur: Sujeción de madera de las bodegas para toneles y barricas.

Barrica: Pequeño recipiente de madera de 50-300 litros que se emplea para guardar sidra. Se utiliza en posición horizontal, está elaborado con tablas de madera y sujetado con anillas de hierro.

Barrica grande: Recipiente de 4 cargas o 600 litros para guardar sidra. Se utiliza en posición horizontal, está elaborado con tablas de madera y sujetado con anillas de hierro.

Bodega: Lugar donde se ubican los toneles.

Bomba: Instrumento para traspasar un líquido. Se utiliza para traspasar el mosto del lagar a los toneles.

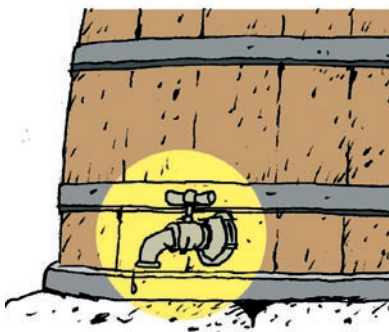
Cuba: Recipiente especial de madera de diversos tamaños.

Espicha: Sin. Espita. Ver txotx.

Fondo: Parte inferior de los toneles de posición vertical; parte trasera de los toneles colocados de posición horizontal.

Frente: Parte de arriba de los toneles de posición vertical; parte delantera de los toneles colocados de posición horizontal.

Grifo: Grifo de madera o de latón que antiguamente se colocaba debajo del tonel. Desde este grifo se servía la sidra hasta que se vaciaba el tonel.

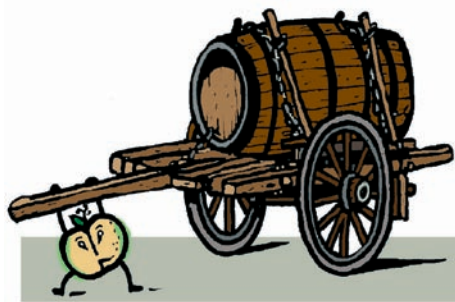


Intercambiador de calor: Dispositivo diseñado para transferir calor entre dos fluidos separados físicamente.



Kardia: Ranura interior que une la parte frontal y el fondo al tonel.

Karreto-barrika: Sin. garlia. Barrica larga que se utilizaba encima del carro para transportar sidra. Han sido de diferentes medidas: alrededor de 600, 800, 1000, etc. litros.



Palillo: Sin. Palo. Ver. Txotx

Pipa de manzana: Medida de peso de unos 800 kg que se utilizaba en la fabricación de sidra.

Pipa de sidra: Medida de capacidad de unos 450-480 litro que se ha utilizado en la fabricación de sidra.

Sebo: Materia creada al mezclar algunos elementos a la grasa del ganado. Se utiliza para cerrar el agujero del txotx; también para los goteos de los toneles para evitar que salga la sidra.

Sebogile: Persona que preparaba las barras de sebo.

Sótano: Lugar especial del caserío, generalmente situado debajo del lugar donde se habita. En el se guardan los

toneles y las barricas.

Tabla de fondo: Cada una de las tablas inferiores de los toneles de posición vertical.

Tabla de tonel: Tabla que crea la estructura del tonel.

Tonel: Recipiente de gran tamaño para guardar la sidra. Puede ser de posición vertical u horizontal, y de diversos materiales: madera, acero inoxidable, poliéster, etc.

Tonel de acero: Tonel realizado con acero inoxidable. Para la elaboración toneles para sidra, están homologados dos aceros inoxidables: AISI 304 y AISI 316. No obstante, no es del todo seguro que el tipo AISI 304 sea del todo inerte con la sidra. Por esta razón, normalmente se utiliza el acero AISI 316.

Tonel de madera: Tonel realizado con acacia, castaño o maderas similares. Las tablas se sujetan con anillas de hierro. Se utilizan desde hace tiempo, ya que antiguamente no había de otro tipo.

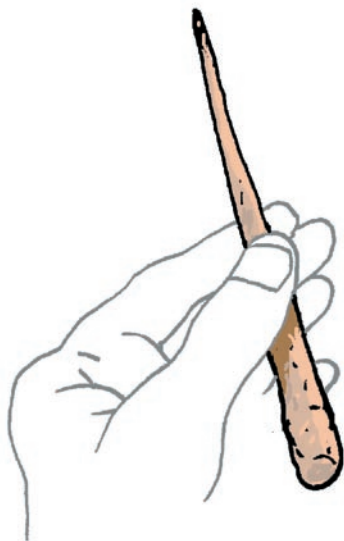


Tonel de poliéster: Tonel realizado con resina de poliéster. Se trata de un material nuevo y económico y permite la realización de toneles y barricas de diversos formatos (cilíndricos, cúbicos, etc.).

Tonelero: Persona que fabrica toneles.

Tubo en espiral: Tubo en forma de espiral que se utiliza para facilitar el proceso de refrigeración de líquidos y vapores.

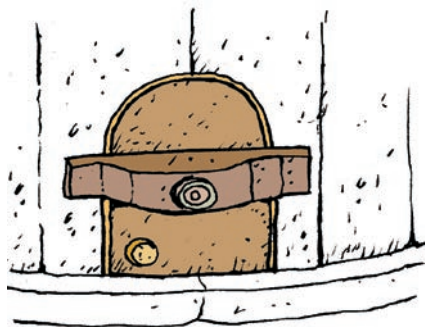
Txotx: Palillo que se utilizaba para cerrar el agujero por donde salía la sidra en los toneles de madera. Era un palo redondo de madera de 4 ó 5 mm de diámetro y 10 cm de largo.



Upel-negar: Goteo que pueden tener los toneles, barricas y demás recipientes de madera.

Ventana: Agujero que se hace en la

parte frontal del tonel. Se utiliza para entrar dentro del tonel y para realizar tareas de restauración o limpieza.



Zisku: Tonel dividido en dos partes, para tenerlo tumbado. Tiene cerca de 2.000 litros.

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

Traducción: 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.



2014KO ATZERA BEGIRAKOA.

Beltzez Sagardoaren Lurraldeak edo bere bazkideek antolaturiko edo parte-harturiko ekintzak.

URTARRILA:

- **01/04:** “John Berkhout” eta “Capsula” taldeen kontzertuak Astigarragako Petritegi sagardotegiko “Musik and Txotx” jaialdian.

- 01/10: Nafarroako txotx boladaren irekiera Lesakako Linddurren Borda sagardotegian. Protagonistak: Donato eta Patxi Larretxea.

- 01/12: Hernaniko txotx boladaren irekiera. Protagonista: “Kontrako eztarria”.

- **01/15: XXI. Sagardo Berriaren Eguna Astigarragan. 2014ko txotx boladaren irekiera. Protagonista: Kalakan taldea.**

- **01/15: Pintxotx Astigarragako tabernetan.**

- 01/16: Arabako txotx boladaren irekiera Askartzako Trebiñu sagardotegian. Protagonista: Arabako Bertsozale Elkartea.

- 01/18: Txotx boladaren hasierako Azoka Donostiako Bulebarrean.

- 01/22: Bizkaiako txotx boladaren irekiera Amorebietako Uxarte sagardotegian. Protagonista: Alex Txikon.

- **01/24: Usurbilgo Saizar sagardotegiko txotx boladaren irekiera. Protagonista: Imanol Agirretxe, Errealeko jokalaria**

- 01/25: Sagardo Eguna Zarautzen.

OTSAILA:

- **02/01:** Azkaineko Txopinondo Sagarnotegiko txotx boladaren irekiera.

- **02/15:** Probaketa edo dastaketa gidatua Astigarragako Zapiain sagardotegian.

- **02/22:** Probaketa edo dastaketa gidatua Usurbilgo Saizar sagardotegian.

- 02/22: “Sagar Lasterra” lasterketa Hernaniko sagardotegietan barrena.

MARTXOA:

- **03/08:** Probaketa edo dastaketa gidatua Astigarragako Gurutzeta sagardotegian.

- **03/22:** Probaketa edo dastaketa gidatua Astigarragako Zapiain sagardotegian.

- **03/22:** Kukuaren Kupela Azkaineko Txopinondo Sagarnotegian.

- 03/22: Sagardo Eguna Ermuan.

- **03/29:** Probaketa edo dastaketa gidatua Usurbilgo Saizar sagardotegian.

APIRILA:

- 04/04: Sagardo Eguna Seguran.

- **04/05:** Probaketa edo dastaketa gidatua Astigarragako Zapiain sagardotegian.

- **04/07-05/01,** “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki lehiaketa Sagardoetxea, D’Elikatuz eta Igartubeiti museoetako Facebook-en.

- **04/12:** Probaketa edo dastaketa gidatua Astigarragako Zapiain sagardotegian.

- 04/16: Sagar mota bakarreko sagardoan aurkezpena Fraisoron.

- **04/17-27: Aste Santua**
Sagardoetxean: Sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa.

- 04/26: XVI. Sagardo Eguna Erreterian.
- 04/26: "Egutegi biodinamikoa eta ilargiak nekazaritzan duen eragina" ikastaroa Usurbilen.

MAIATZA:

- 05/02: Sagardo Eguna Legazpin.
- 05/03: Sagasti loretuetan barrena ibilaldia Usurbilen.
- **05/03: XVII Gazta Eguna Idiazabalen. Gazta eta sagardoaren eratorriekin egindako produktuen dastaketa Sagardoetxearen eskutik.**
- 05/04: Sagardo Lehiaketa Andoainen.
- 05/08: "Sagardotegiak eta sagarrak" hitzaldia "German Arrien" elikadura kultura ikasgela barruan Donostian.
- 05/09: Sagar muztio dastaketa eta sagardoa dastatzen ikastea Usurbilen.
- 05/10: Sagardo Eguna Irunen.
- 05/10: Berreskuratutako XVI. mendeko Aginagako Sariaaundi Dolare-baserria ezagutzeko bisita gidatua.
- 05/17: Sagardo Eguna Beasainen.
- 05/17: San Isidro eguneko nekazaritza azoka Ataunen. Sagardo Dastaketa.
- **05/17: Sagardo dastaketa gidatua eta afaria Usurbilgo Saizar sagardotegian.**
- **05/18: Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean: "Sagastiak Loretan".**
- 05/18: "Ilarra Eguna" Astigarragan. Sagardo dastaketa.
- 05/18: Nekazaritza azoka Azkoitian. Sagardo dastaketa.
- 05/18: Sagardo Eguna Usurbilen.

- **05/24: "Olatu talka" Sagardoetxean: "Dasti Sagardoetxean": antzerkia, musika eta dantza sagastian.**

- 05/24: "Sagastitik Botilara Sagardoa", bisita didaktikoa Aginagako Urdaira sagardotegian. Sagardo dastatze gidatua.
- **05/24-25: Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatuko duen alaren eraikuntza Donostiako portuan Petritegi eta Lizeaga sagardotegien parte-hartzearekin.**
- 05/31: Sagardo Eguna Oiartzunen. Sagardo dastaketa eta XXV. Sagardo Lehiaketa.
- 05/31: Euskal Jaia Getarian: Sardinak txingarretan eta sagardo dastaketa.

EKAINA:

- 06/01: Sagastien udako inausketa ikastaro teorikoa eta praktikoa Usurbilen.
- 06/06: Sagardo dastaketa Beasainen.
- **06/07: Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak XIII. Sagardo Lehiaketa. Sarituak: Gaztañaga, Altzueta eta Gartziategi.**
- 06/07: XXI. Sagardo Eguna Pasai Antxon.
- 06/07: XVI. Sagardo Eguna Lezon.
- 06/07: VI. Sagardo Eguna Leitzaan.
- 06/08: Sagardo Eguna Larratxon.
- **06/14: Battela Txopinondo Sagarnotegian (Azkaine).**
- 06/15: Sagardo Eguna Trintxerpen.
- 06/15: Sagardo Eguna Ereñotzun.
- 06/21: Sagardo Eguna Abaltzisketan.
- 06/22: "San Joan" sagardo-txapelketa Tolosan.
- 06/22: Sagardo dastaketa Anoetan.
- 06/22: Sagardo dastaketa Altzan (Donostia).

- 06/22: Sagardo dastaketa, sagar-biltze lehiaketa eta sagar-tarta txapelketa Pasai San Juanen.

- 06/24: Sagardo dastaketa Usurbilen.

- 06/27: Sagardo Eguna Mutiloan.

UZTAILA:

- 07/03: Goierriko sagardoaren dastaketa Ordiziako D'Elikatuz Zentroan.

- 07/04: Sagardo dastaketa Hernaniko Martindegi auzoan.

- 07/05: Sagardo dastaketa Zizurkilen.

- 07/11: Sagardo dastaketa Zaldibian.

- 07/12: Sagardo dastaketa Iruñan.

- 07/12: Sagardo Eguna Ordizian.

- 07/18: Sagardo dastaketa Ezkio-Itsason.

- 07/19: Sagardo dastaketa Aizarnazabalen.

- 07/19: Sagardo dastaketa Hernaniko Lizeaga auzoan.

- 07/19: Sagardo dastaketa Alegian.

- 07/25: Baserritarraren Eguna Azpeitian. Sagardo eta gazta Lehiaketa.

- **07/26: Santa Ana Astigarragan. Euskal Herriko Sagardo Egunik zaharrenaren ospakizuna.**

- 07/30: Sagardo dastaketa Idiazabalen.

- 07/31: Sagardo dastaketa Loiolan.

ABUZTUA:

- 08/06: Hegaluzea txingarretan, sagardoa eta txahal errea dastatzea Getarian.

- 08/08: Sagardo dastaketa Zumaian.

- 08/15: Nekazaritza Azoka Amurriion. Barazki, fruta, gazta, sagardoa, txakolina eta eztiaren erakusketa eta salmenta.

- **08/24: Sagardo dastaketa eta lehiaketa Ergobian. Sarituak: Barkaiztegi, Lizeaga eta Irigoien.**

- **08/27-28: AEB-etako sagardo adituen bisita Sagardoaren Lurraldean; Sagardoetxea Museoa**

eta Petrítegi, Bereziartua eta Zapiain sagardotegietara bisitaldia.

- 08/29: Baserritarraren Eguna Laudion. Txakolina eta sagardoa dastatzea.

- 08/31: Sagardo dastaketa eta Lehiaketa Elgoibarren. Sarituak: Gaztañaga, Aburuza eta Urdaira.

IRAILA:

- 09/06: Bizkaiko Untxia eta Sagardoaren Eguna.

- 09/06: Sagardo Eguna Donostian.

- 09/07: Sagardo dastaketa Legazpiako Artzain Egunean.

- 09/07: Sagardo dastaketa Andoainen.

- **09/12-27: “Sagardogintza gure baserrietan” aldi baterako erakusketa Sagardoetxean.**

- 09/21: Sagar eta sagardo festa Hernanin.

- **09/21: Sagar biltzea jaia Azkainen.**

- 09/21: Sagardo dastaketa Iruran.

- 09/21: Sagardo Eguna Itsasondon.

- **09/24: Kizkia Taldearen Sagardo Lehiaketa Astigarragan. Sarituak: Lizeaga, Rezola eta Petrítegi.**

- **25/09: Sagar Uztako pintxopotea Astigarragako tabernetan. Sagarraren eratorriekin egindako pintxoak.**

- **26/09: Euskal Herriko sagarren kata gidatua Astigarragako Roxario Jatetxean.**

- **27/09: “Sagar motak ezagutuz” Santiagomendin zeharko mendi-buelta familiar.**

- **09/28: I. Sagardobide Erronka. Santiagomendin zeharko sagardotegiaren arteko errelebo proba.**

- **09/28: Sagar Uztako VII. Argazki Rallya.**

- **09/28: XIV. Sagar Uzta**

Astigarragan. Sagarraren azoka. Sagardo dastaketa. 2014 uztako lehen muztioaren elaborazioa: sagar jotzea, biltzea eta zanpatzea. Sagar dantza eta kirikoketa. Txalaparta eta urteko lehen muztioaren dastaketa. Haurrentzako sagargintza proba.

- 09/28: Nekazaritza azoka Bidegoian-en. Sardinen, sagardoaren eta txakolinaren herri dastaketa.

- 09/28: BasHerriko III. Edizioa Lazkaon. Aspaldiko garaietako ogibideen erakusketa eta bertako produktuekin egindako pintxoaren eta sagardoaren dastaketa.

URRIA:

- 10/04: Sagardo Eguna Eibarren.

- 10/04: Sagardo Eguna Abanto Zierbenan. Sagarretik sagardo nola ateratzen den erakustea. Kirikoketa.

- 10/04: Abeltzaintza eta nekazaritza azoka Oñatin. Sagardo dastatzea.

- **10/05-12-19: “Hip Hip Urri! Petritegi sagardotegian: Sagarrak eskuz estutu eta haur jolasak.**

- 10/08-17: Sagardoaren Astea Ezkio-Itsasoko Igartubeiti Baserri Museoa.

- **10/17-02/11: Sagar Uztako VII. Argazki Rallyko argazkien erakusketa Sagardoetxean. Sarituak: Edorta Polo eta Imanol Manterola.**

- 10/19: Sagarraren Festa Hendaian.

- **10/26: Ate irekiak Astigarragako Petritegi sagardotegian familientzako jarduerekin.**

AZAROA:

- 11/01: Kirikoketa Besta Arizkunen.

- 11/08: Nekazaritza azoka Ermuan. Fruta eta barazki, gazta, ezti, ogi, sagardo eta

txakolin onenarentzako leihaketa.

- **11/15 eta 13/12: Etxean sagardo ona egiten ikasteko ikastaroa Usurbilen Egoitz Zapiain eta Fernando Vadilloekin.**

- 11/16: Errezil Sagar Azoka Gabirian. Errege sagarren lehiaketa eta salmenta.

- 11/25 eta 11/27: Tailerra: “Nire sagardotegiko jarduera turistikoa kudeatzeko gakoak” Urnietan.

- 11/30: 400 kizki lagun osatzeko erronka Usurbilen.

- **Urriko asteburu guztietan, “Hip Hip Urri! Sagardoetxean: Familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerra.**

ABENDUA:

- 01/12 eta 03/12: Tailerra: “Nire sagardotegiko jarduera turistikoa kudeatzeko gakoak” Urnietan.

- **12/04: Baserriko sagardogintzari buruzko hitzaldia Egoitz Zapiainen eskutik Errezilen.**

- **12/06-08: Abenduko zubia Sagardoetxean: “Debekatutako fruitua argitan” eta barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin.**

- **12/07: Ibarbi Sagarraren azoka Errezilen. “Sagardogintza gure baserrietan” Sagardoetxeako erakusketa ikusgai.**

- 12/22: “Sagardoa: ostalaritzarentzako aukera paregabea” tailerra Donostian.

- 12/24: Errezilgo errege sagarraren Lehiaketa Ordizian.

- 12/26: XVI. Gazta eta Sagardoaren Lehiaketa Zestoan.

Artikuluak: Sagardoaren Lurraldeak

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: **32,50€**

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**.



2015-EKO TXOTX IREKIERA.

XXII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Urtarrilaren 14an XXII. Sagardo Berriaren Eguna ospatuko dugu 2015eko sagardotegietako txotx denboraldi berriari hasiera emateko. Aurtengo gonbidatuak LOREAK filmeko protagonistak izango dira eta ekitaldia Sagardoetxea Museoa eta Astigarragako Bereziartua sagardotegian ospatuko da.

Andoni Gartzia, Astigarragako Alkateak, denboraldi berria aurkeztuko du **Sagardoetxea Museoa**n ospatuko den aurkezpen ekitaldian eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeitabigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuena **txotx irekierakoa** izango da. Astigarragako **Bereziartua sagardotegian** “Gure Sagardo Berria” oihu egingo dute **LOREAK filmeko protagonistek** lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, sagardo denboraldi berria irekiko da.

Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko dute gonbidatuak.

Aurtengo berrikuntza nagusia, ekitaldian **txotx irekierako erritual koreografikoa** sartzea izango da. Bereziartua sagardotegiaren sarreran, txalapartarien deiarekin batera, Astigar E.O.E.ko dantzariak Arizkungo sagar dantza dantzatuko dute. Jarraian, Sagardun-eko sagardogileez osaturiko

soka dantzak, LOREAK filmeko protagonistak kupelera lagunduko ditu denboraldiko lehen zukua dastatzera.

EGITARAUA:

11:30-12:00: Komunikabideei akreditazioak ematea Sagardoetxean.

12:00: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2014ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: LOREAK filmeko protagonistek sagarrondo bat landatuko dute Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak protagonista kupelera gerturatuko dute.

13:45: Astigarragako **Bereziartua sagardotegian** “Gure Sagardo Berria” oihu eginga lehen kupela irekiko dute eta honekin batera, txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

18:00-20:30: Pintxotx Astigarragako tabernetan.

20:30: Herriko elkarteen afariak sagardotegietan.

SAGARDOAREN KULTURAREN INGURUKO BIL



Blog "El Alma del Vino"

 @ElAlmadelVino

El blog el "Alma del vino" publica un artículo sobre la sidra Bere de **Bereziartua Sagardoak**: bit.ly/1Eoc4BJ (26/09/2014).



ETB-1 - "Euskal Herria Zuzenean"

 @ehzuzeneanETB

"EHZ" saioa, XIV. Sagar Uztan Roxario jabetxean ospatutako **sagardo sagarren kata gidatuan** izan zen: ow.ly/i/7803q (26/09/2014).



Congresistas de EHU-UPV

 @SidreriaZelaia

Congresistas de la UPV procedentes de diversos lugares visitaron la **sidrería Zelaia** para disfrutar de la sidra y del ritual del txotx. (24/10/2014).



Gipuzkoa Turismo

 @turismogipuzkoa

El rito del txotx, una emoción a vivir en el video promocional de turismo de Gipuzkoa, donde aparecen imágenes de la **sidrería Lizeaga**: ow.ly/EvVMi (19/11/2014).



Daggewood Films

 @daggewood

Daggewood Films presenta el Teaser de la película "Song of the Basques" con imágenes grabadas en **Sagardoetxea**: ow.ly/EAgck (20/11/2014).



Premios SISGA 2014

 @revistalasideira

La sidra Byhur de la **sidrería Astarbe** recibió el Premio SISGA 2014 de la revista La Sidra en el Restaurante Mugaritz: lasidra.as (20/11/2014).

DEOAK, #TWEET-AK, BISITAK...



Festival "Cider Fest NC"

@CiderFestNC

Sidras Bereziartua participó en "Cider Fest NC" de Carolina (USA), siendo la única sidra extranjera participante: www.ciderfestnc.com (02/11/2014).



Talde Japoniarrak Sagardoetxean

@Sagardoetxea

Talde japoniar honek **Sagardoetxea** bisitatu zuen. Sagardoaren kultura Japonera zabaltzen ari da! ow.ly/EBUKp (20/11/2014).



Euskadi Irratia

@faktoriaEITB
 @euskadi_irratia

Euskadi Irratiako Faktoria saioa **Astarbe sagardotegian** izan zen bertako sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzen: bit.ly/1CVCl5Z (06/11/2014).



Cidercraftmag Aldizkaria

@Cidercraftmag

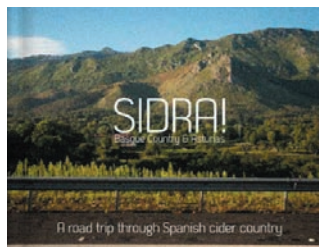
Euskadi Irratiako Faktoria saioa **Astarbe sagardotegian** izan zen bertako sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzen: bit.ly/1CVCl5Z (06/11/2014).



Petritegi sagardoa Portland-en

@Bushwhckr
 @MrOpenContainer

Petritegi sagardoa Portland (USA)-eko Bushwhckr tabernan (16/11/2014).



Sidra! Basque Country & Asturias

@iamcider

Bill Bradshaw argazkilaria amerikarrak **Euskal Herria** eta Asturias-era egindako bisitari buruzko liburua argitaratu du (19/12/2014).

SAGARDOAREN KULTURAKO XX. MENDEKO IRAGARKIAK.

Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroko “Dokumentuak” atalak sagardoaren mundua eta kulturaren inguruko informazio bitxia dauka; esaterako, ale honetan aurkezten dizuegun XX. mendeko publizitatea. Garai honetan sagardotegiak modan jarri ziren eta sagardoa eta sagarrondoei buruzko lehendabiziko iragarkiak agertzen hasi ziren prentsa idatzian.



Sidra Euskalduna (1913)

“Novedades” aldizkarian argitaratutako iragarkia 1913an eta “La felicidad al alcance de tu bolsillo. El anuncio gráfico en la prensa de San Sebastián y Bilbao (1866-1936)” liburuan jasotakoa.



Sidra Illarramendi (1926)

Vida Vasca aldizkarian argitaratutako iragarkia 1926ko urtean eta “*La felicidad al alcance de tu bolsillo. El anuncio gráfico en la prensa de San Sebastián y Bilbao (1866-1936)*” liburuan bilduta dago.



Entzun baseritarrak eta Nekazaritza-gaiak

XX.mendearen nekazaritza munduan aldaketa asko eta sakonak egon ziren eta horren ondorioz, lehen iragarkiak egin ziren. Hona hemen bi adibide “Ez merkeenak! Bai onenak! “Argia euskal publizitatea abian” liburuan jasotakoak.

NEGUKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



Landaketa garaia

Hazien erelitea, sagarrondoaren formazioa eta txertaketak. Banakako eta taldeentzako jarduera. Tarifa: 4€ pertsonako.



Neguko laborategia

Azalpen morfologikoa. **Txertaketen azalpen praktikoak** Sagardoetxeako sagastian. Neguko inausketa. Tarifa: 4€ pertsonako.



"Sagardoa eta gazta"

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



"Txotx! euskaraz"

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

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



SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Urtarrila

- **01/05:** “Musik and Txotx” Astigarragako Petritegi sagardotegian. “Bigott” eta “Kokoshca” taldeen kontzertuak.
- **01/11:** Hernaniko txotx boladaren irekiera.
- **01/14:** XXII. Sagardo Berriaren Eguna Astigarragan. 2015eko txotx boladaren irekiera. Gonbidatua: LOREAK filmeko protagonistak.
- **01/14:** Pintxotx Astigarragako tabernetan.
- **01/31:** “Txotx Berri” Azkaineke Txopinondo sagarnotegian.

Otsaila

- **Otsaileko larunbatetan:** Probaketak edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeako sagardotegietan. Ikusi egutegia Sagardoaren Lurraldea webgunean.

Martxo

- **Martxoko larunbatetan:** Probaketak edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeako sagardotegietan. Ikusi egutegia Sagardoaren Lurraldea webgunean.
- **03/20:** Kukuaren Kupela Azkaineke Txopinondo sagarnotegian.



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

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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