



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



**n° 38. Marzo / Martxo 2015**

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

**nº 38. Marzo / Martxoa 2015**

---

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
6. **El Panel de cata de sagardoa del laboratorio agroambiental de Fraisoro.**
10. **Parrillero en una sagardotegia.**
14. **Sagar dantza eta soka dantza.**
20. **XXII. Sagardo Berriaren Eguna.**
24. **Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo udalak sagardoaren kultura sustatzeko elkarlanean.**
26. **"Sagastiak loretan" ospakizuna.**
28. **Sagardoaren Hiztegia: El mosto durante la fermentación.**
26. **Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...**
32. **Dokumentazio Zentroa: Dokumentu historikoak.**
34. **Agenda: Udaberriko 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

Fotos manzanos en flor/Sagastiak loretan argazkiak: Eduardo Pérez del Olmo

Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta

---



SAGARDOAREN  
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

---

EUSKADI



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

## Editoriala

Sagardoak merkaturatzeko beharrezkoak dituen parametro analitikoek gain, bere dastamenaren kalitatea ere egiaztatzea ezinbestekoa da, hori baita izan ere bere erosketarako adierazgarri nagusia. Eta hori da, hain zuzen ere, ziurtatutako irizpideen arabera egiten den azterketa sentsozialaren helburua, tresna hau objektiboa eta funtsezkoa baita. Domingo Merino eta Agurtzane Andueza teknikariek beren metodoa eta sekretuak azaltzen dizkigute ale honetan.

Sagardotegiko ofizioen deskribapenarekin jarraituz, oraingoan txingar artean klabea den langilearen txanda da: parrilleroarena.

2015eko Sagardo Berriaren Egunean gure kulturako antzinako bi dantzetan oinarritutako protokolo berria inauguratu zen, sagar dantza eta soka dantza, 4 dantzari eta ekitaldia antolatu zuten sagardogileek gauzatu zutena. Zehaztasunez deskribatzen dugu artikulu batean.

Badirudi soka dantzak herri ezberdinen artean loturak sustatu dituela, akordio historiko batera iritsi baitira Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo Udalak Sagardoaren Lurraldea marka babesteko, sagarrondoan, sagarra eta honen eratorrienganako zaletasuna desagertzen den tokian muga duen kultur eskualdea.

## Editorial

*Además de los parámetros analíticos que tiene que presentar toda sagardoa para su comercialización, es preciso verificar su calidad gustativa habida cuenta que es uno de los de los principales indicadores para su compra. Y es éste, precisamente, el propósito del análisis sensorial que, cuando se realiza bajo criterios certificados, es una herramienta objetiva y fundamental. Su método y secretos nos los explican en este número los técnicos Domingo Merino y Agurtzane Andueza.*

*Siguiendo con la serie relativa a la descripción de los puestos de trabajo en una sidrería, en esta ocasión le toca el turno al operario clave de estos meses a pie de la brasa; esto es, el parrillero.*

*En el Sagardo Berriaren Eguna de 2015 se inauguró uno nuevo protocolo basado en dos bailes ancestrales de nuestra tierra, la sagar dantza y la soka dantza, que fueron ejecutados con cuatro dantzaris y los sidreros organizadores del evento. Lo detallamos en un artículo sumamente original.*

*Parece ser que soka dantza, una vez, ha fomentado los lazos de unión entre diferentes localidades, puesto que se ha llegado a un acuerdo histórico entre los Ayuntamientos de Astigarraga, Hernani e Usurbil para apoyar la marca Sagardoaren Lurraldea, territorio cultural cuyas fronteras están allí donde desaparece la afición por el manzano, la manzana y sus derivados, amplia cuestión...*



## SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

**Udaberria hastear dago. Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:**

### MARTXOA

#### **LURRA-ONGARRIKETA**

Une honetan ongarriketa egin behar da. Hilabete honetan, fosforo, potasio eta mangnesio guztia bota behar da, eta hauekin batera, nitrogenoaren erdia.

Aldi berean belarra moztu behar da edo herbizida bat bota arbolen inguruan.

Karea bota behar izatekotan, era hidratatuan edo kare hila bezala bota behar da.

#### **ARBOLEN FORMAIZIOA**

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, heziketako kimaketa egingo

dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa bat egingo dugu, airea eta argia bilatuz.

Azken landaketak egiteko garaia da.

Hilabete hau egokia da pua txertoak egiteko, arbolen izerdia mugitzen hasi ezkeru.

#### **GAITZAK ETA IZURRITEAK**

Begiak mugitzerakoan, sagastiari kobre tratamendu bat emango diogu, ahal diren ontto gehien akatzeko, hau da, monilia, zurina, gorrina, txankroa e.a. Kobrea era ezberdinetan erabili daiteke: oxikloruro, hidroxido, oxido edo Caldo Bordeles eran.

### APIRILA-MAIATZA

#### **LURRA-ONGARRIKETA**

Lehengo hilabetean egin ez bada, belarra kontrolatu behar da.

Maiatza bukaeran, loraldia bukatu baldin bada, botatzeko falta zen nitrogeno erdia zabalduko dugu sagastian.



### **ARBOLAN FORMAZIOA**

Loraldiaren garaia da. Horregatik, arbolak pakean uzten saiatu behar dugu, polinizazio eta kuajatuaren prozesuak ez oztopatzeko.

### **GAITZAK ETA IZURRITEAK**

Maiatza hasieran, harrapagailu bat feromonez prestatzea komenigarria da, sagar harra edo arjoa noiz agertzen den ezagutu ahal izateko. Honela, izurrite honen kontra noiz tratatu behar dugun jakingo dugu.

Loraldiaren ondoren adaxka batzuk zorriekin ikusten baditugu tratamendu bat eman beharko dugu, arbola gazteetan behintzat.

Tratamendu fungizida batzuk egitea komenigarria da, zorria eta harraren kontrako tratamendu intsektizidak aprobetxatuz. Horrela hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobetuko izango da.

## **CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.**

**La primavera está a punto de comenzar. En esta época, las tareas a realizar son las siguientes:**

### MARZO

#### **SUELO-FERTILIZACIÓN**

*Es el momento para realizar la fertilización de la plantación. En este mes es aconsejable aportar, si es necesario, todo el fósforo, el potasio y el magnesio. También aportaremos el 50% del nitrógeno.*

*Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.*

*En caso de necesitar aportar cal, a partir de ahora debe ser en forma hidratada o cal muerta.*

## **CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL**

*Continuar con 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.*

*Terminar de plantar.*

*Este mes es el adecuado para realizar el injerto de púa una vez que la savia comience a moverse.*

## **PLAGAS Y ENFERMEDADES**

*Cuando se muevan las yemas, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros.*

*Podemos utilizar cobre en sus diferentes preparaciones, ya sea en forma de Hidróxido, Oxiclóruo, Óxido o como parte del Caldo Bordelés.*

## ABRIL- MAYO

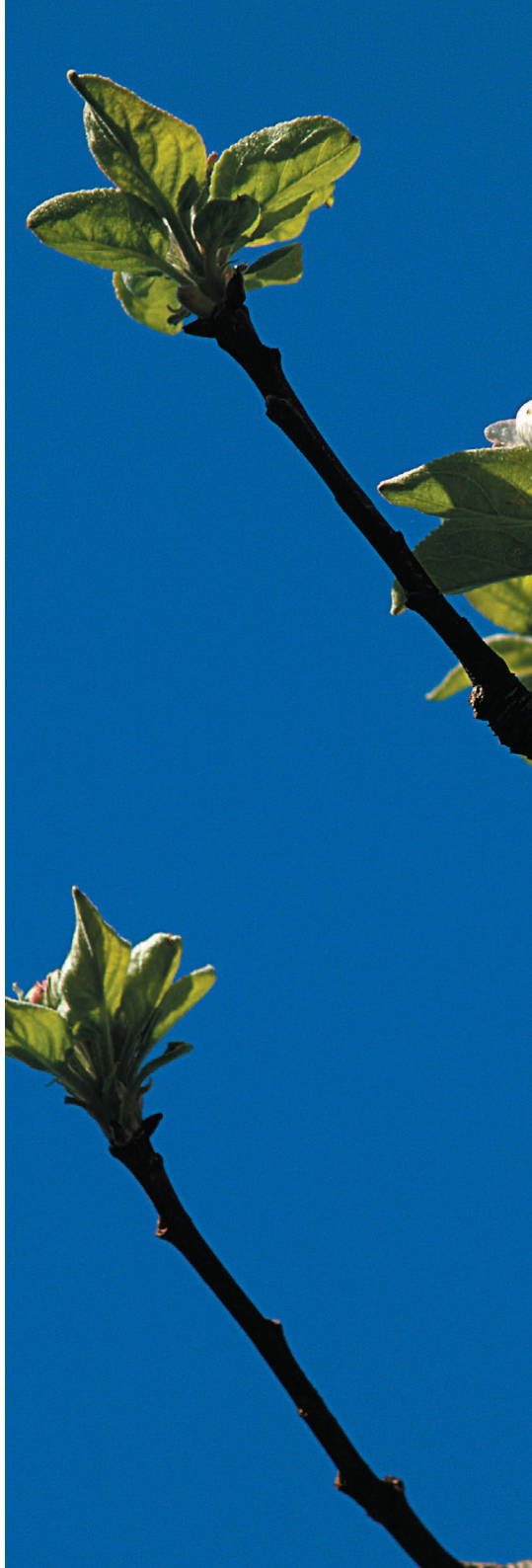
### **SUELO- FERTILIZACIÓN**

*En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba.*

*A final de mayo, si la floración ya ha terminado, aplicaremos el 50% de nitrógeno restante de aplicar.*

## **CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL**

*Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser mínimas o*





nulas para no entorpecer el proceso de polinización y cuajado.

### **PLAGAS Y ENFERMEDADES**

A comienzos de mayo es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición la carpocapsa y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

Tras la floración, si observamos la presencia de brotes atacados por pulgón, habrá que plantear la realización de un tratamiento, especialmente en árboles jóvenes en formación.

Es conveniente realizar alguna aplicación fungicida aprovechando los tratamientos contra pulgón y carpocapsa para evitar que las hojas queden muy dañadas y que los frutos no puedan alcanzar un buen calibre.

---

Artículo:

Aitor Etxeandia

SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Pág. 2-3:

Autor: Eduardo Pérez del Olmo

Fuente: Sagardoaren Lurrealdea

Pág. 4-5:

Autor: Marisol Yaben

Fuente: Sagardoaren Lurrealdea

# EL PANEL DE CATA DE SAGARDOA DEL LABORATORIO AGROAMBIENTAL DE FRAISORO (DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA) ACREDITADO POR ENAC. UNA APUESTA POR LA CALIDAD DEL PRODUCTO AL SERVICIO DEL SIDRERO.

**El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, entre otras analíticas, ofrece análisis físico-químicos de txakoli y sidra y está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) con el nº 434/LE857. Anualmente se pasan las correspondientes auditorias de (ENAC) organismo independiente sin ánimo de lucro.**

*Esta acreditación según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 demuestra la competencia técnica del laboratorio y sus resultados son comparables según matrices (sidra en este caso) con cualquier otro laboratorio acreditado en el mundo.*

*Catar es beber, pero prestando atención a lo que estamos haciendo y analizando las impresiones que tenemos. Si este proceso lo hacemos siguiendo las normas internacionales que hay al respecto, estamos analizando sensorialmente una bebida. El análisis sensorial así llevado es una prueba objetiva, y no subjetiva, y pasa a ser una herramienta fundamental para consolidar la calidad.*

**Como se comienza a gestar este panel de cata de sagardoa**

*En marzo de 2012, comienzan las reuniones con el sector de la sidra para poner en marcha el panel de cata. Finalmente, a primeros de mayo de 2012, se crea una comisión compuesta por representantes de las asociaciones, enólogos y técnicos que trabajan en el sector de la sidra y se comienza a redactar el “Método de análisis sensorial del panel de cata de sagardoa”.*

*En este método, consensuado con el sector, se describe como debe catarse la sidra natural del País Vasco (Sagardoa). La evaluación se lleva a cabo mediante la ficha de cata de Fraisoro, donde se valoran de forma ponderada los siguientes aspectos: color y aspecto en la fase visual, intensidad, franqueza y calidad en la fase olfativa, intensidad, franqueza,*



*Panel de cata de Fraisoro.*

*calidad y persistencia en la fase gustativa, y finalmente la armonía de la sagardoa.*

*Cada aspecto se valora como excelente, muy bueno, bueno, correcto o insuficiente. Cuando en una de las valoraciones se emita un insuficiente, habrá que motivar las razones de esta puntuación.*

*El documento queda terminado a finales de junio de 2012 y comienza la formación de catadores.*

### ***Selección, entrenamiento y cualificación de catadores.***

*En una primera fase, se preseleccionan nuevos candidatos a catadores. Presentan la hoja de solicitud y deberán demostrar formación técnica en el ámbito*

*de la Sagardoa, o ser enólogos o productores, con el fin de asegurar que son conocedores del producto.*

*Una vez hecha la preselección, se procede a la selección de catadores, para lo cual se llevan a cabo pruebas discriminatorias que permiten demostrar la capacidad sensorial de los futuros catadores.*

*Aquellos candidatos que superan la fase de selección, pasan a la siguiente fase, que consiste en una formación y entrenamiento con más de 40 sidras, ya evaluadas por el panel en activo, finalizando con una evaluación de dicho entrenamiento.*

*Nuevamente, los candidatos que superen la evaluación, previo a ser autorizados como catadores, deben ser cualificados con el propio panel,*

asistiendo a sesiones de cata como oyentes.

### **Catas y controles que cada sesión**

El Panel de Cata de Sagardoa, integrado por 5 catadores entrenados y cualificados, es el encargado de la evaluación sensorial de las Sagardoas, siguiendo el “Método de análisis sensorial del Panel de Cata de Sagardoa”. La puntuación otorgada por el panel, es meramente informativa, es decir, el panel no descalifica, ni sanciona, ni decide lo que se va a hacer con la muestra. De todas formas, y según el Método de análisis sensorial del Panel de Cata de Sagardoa, se considera insuficiente una sagardoa cuya puntuación sea igual o inferior a 52 puntos y se informará del motivo de esta insuficiencia, que estará acordado por los catadores.

En cada sesión de cata se examinan las sidras y los catadores, mediante los correspondientes controles.

Nadie excepto del Jefe del Panel, que no interviene en la cata, conoce el origen de las sidras y por supuesto, la cata se realiza a ciegas.

### **Resultados hasta la fecha y acreditación del panel**

La primera cata la realizamos a finales de enero de 2013 y a finales del año fueron 56 sesiones de cata. En cada sesión se catan 8 sidras (incluidos los controles). En 2014

se han realizado 77 sesiones de cata y se han catado 360 muestras. Aproximadamente un 30% más que el año anterior. En julio de 2014 se consiguió la acreditación de ENAC siendo el primer panel de cata de sidra en conseguirlo y entre los primeros en este tipo de bebidas.

Consecuencia de las catas y del conocimiento que se está adquiriendo, en 2014 se pusieron en marcha tres proyectos relacionados con la sidra; selección de levadura autóctona, estudio de la microbiología de la sidra (levadura y bacterias) y estudio de la influencia del estado de maduración de la manzana en el momento de recolección, con la calidad final de la sagardoa.

-----  
Artículo y fotografía:

Domingo Merino  
(Ingurumen eta Nekazal Laborategiko Zuzendaria. Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo Departamentua)

Agurtzane Andueza  
(Responsable del panel de cata de Sagardoa)



**Gipuzkoako Foru Aldundia**

Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo Departamentua  
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo

**FRAISORO**

INGURUMEN ETA NEKAZAL LABORATEGIA  
LABORATORIO AGROAMBIENTAL

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



***Parrillero en una  
sagardotegia.***



**De él depende en gran medida que los clientes salgan satisfechos de la comida o cena en una sagardotegia, puesto que la chuleta asada ocupa un lugar protagonista en las mismas y, por lo general, es el motivo por el cual acuden la mayoría de los comensales.**

### **1. TAREAS DEL PARRILLERO:**

- Participar en el acopio y stock del género utilizado en la parrilla, tanto en los alimentos como en el carbón.
- Organizar el puesto de trabajo, en este caso la parrilla y las mesas de apoyo.
- Realizar la preparación de la carne o del pescado, los asados y presentación en los platos de servicio. Puede utilizar parrillas de carbón, eléctricas o planchas.
- Aplicar las reglas de higiene y seguridad alimentaria establecidas en la legislación.

### **2. PERFIL DEL PARRILLERO:**

- Sabe realizar todas las operaciones de producción necesarias en la estricta aplicación de las reglas de higiene y de seguridad alimentaria, y según las buenas prácticas del arte gastronómico.
- Utiliza su saber hacer en función de la variabilidad de las comandas.
- Asegura los servicios de la cocina adaptándose a la diversidad de los

ritmos.

- Aplica las normas de presentación en vigor en el restaurante.
- Demostrar creatividad cuando fuere solicitada por la gerencia.
- Integrarse en la cadena de producción culinaria.
- Utilizar sus capacidades organolépticas y desarrollarlas.
- Trabajar de autónoma y auto controlar su trabajo.
- Reaccionar en tiempo real a los acontecimientos, disfuncionamientos y golpes de afluencia de clientela.

### **3. CONDICIONES DE TRABAJO:**

El trabajo se ejecuta sólo o en equipo. Implica estar de pie de manera prolongada, manejar cargas y estar a la exposición del fuerte calor fuerte o del frío.

Horarios laborales con o sin parada los que el ritmo diario se caracteriza por tener momentos de intensa actividad y otros más relajados.

En función del establecimiento de que se trate, también se trabaja los domingos y días festivos. En el caso de que la sagardotegia estuviera abierta durante todo el año, el mayor volumen de trabajo se concentra desde el día del Sagardo Berriaren Eguna hasta finales del mes de agosto.

Las disposiciones legales hacen obligatorio llevar un traje de trabajo adecuado.



*Parrillero en una sagardotegia.*

*Además, a menudo los contratos son temporales.*

#### **4. REQUERIMIENTOS PROFESIONALES:**

*Lo ideal sería ser cocinero para garantizar la integración en la cadena de producción culinaria, puesto que el asado es el cuello de botella de la cocina e influye en la rapidez del servicio del comedor.*

#### **5. PERSPECTIVAS DE EVOLUCIÓN:**

*Siendo el asado una técnica extendida dentro de las especialidades*

*gastronómicas de todo el mundo, es plausible viajar a distintos países para perfeccionar su oficio.*

---

*Artículo: Dominic Lagadec  
(Txopinondo SARL)*

*Fotografías:  
Sagardoaren Lurralde*



**¡ESTAMOS EN EUSKADI!**

**MAQUINARIA – BOTELLAS – CAJAS – TAPONES – ARTICULOS HOSTELERIA**





© Pastain

## SAGAR DANTZA ETA SOKA DANTZA.

**Iazko XXI. Sagardo Berriaren Egunaren ostean, ekitaldiak herrian eta sagardogileen artean daukan garrantzia ikusita eta euskal dantza tradizionalaren ondarea ekitaldian txertatzeko helburuz, Ikerfolk eta dantzan. com-ekin kontaktuan jarri giñen Sagardo Berriaren Egunerako protokoloa eratzeko.**

Bi iturri koreografiko nagusi proposatu zizkiguten txotxaren irekierako protokoloa sortzeko. Batetik, **sagar-dantza**, sagarrarekin

eta sagardoarekin argi eta garbi lotutakoa. Bestetik, **sagardogileen soka-dantza**, euskaldunon erritual koreografi ko esanguratsuenetakoa dena, aurrekuaren aurrekaria.

Bisualki eta komunikatiboki ekitaldiari dagokion ikusgarritasuna eta mamia bat etortzeko asmoz, dantzaren ekarpena euskal tradizio koreografi koan mota honetako ekitaldietarako erabili izan diren dantza eta erritoak baliatuz egin nahi da, eta horixe da soka-dantzara garamatzana. Bestetik, sagarra, sagardoa eta sagardotegien kulturarekin sinbolikoki zein esplizituki loturak dituzten dantzak baliatzea proposatzen da. Hari horri tiraka, sagar-dantza dugu aukera egoki eta aproposa.

## **Sagar-dantza**

Baztanen iraun eta biziberritu den sagar-dantza, Baztango herri gehienetan dantzatzen zen, baina Arizkungoa izan da etenik gabe gaurdaino iraun duena. Azken urteotan Erratzu eta Amaiur, tokian-tokiko aldaerekin, baina egitura nagusia berberarekin, berreskuratu da. Erritual honen eraginaren adibide moduan Aita Donostiak eta Resurreccion Maria de Azkuek jaso zituzten 1920ko hamarkadan sagar-dantzen zenbait doinu aldaera, eta horietan oinarrituta 1928an sortu zen Saski Naski ikuskizunerako sagar-dantzan oinarritutako koreografi a sortu zen.

Arizkunen lau dantzarik, lau danbolinausik izaten dute Arizkunen, inaute asteartean sagardantza kalez kale dantzatzeko ohorea. Buruan, erritual zahar honen aztarna ederra daramate, xingola koloretsuz apainduta ttuntturro edo kapela konikoa. Eskuetan, bina sagar daramatzate lau dantzariek, eta txistulariak jotako zortzikoaren doinura dantzatzuz Arizkun herria gora eta behera pasatzen dute. Geldialdi bakoitzean, sagar-dantza dantzatzen dute danbolinausiek, eta beraiekin izaten da sagardo zerbitzaria, dantzatu ondoren dantzariei egin zaien egarria sagardoarekin asetzen laguntzeko.

## **Sagardogileen soka-dantza**

Euskal dantzaren historiaz dakigun

apurretik, azken bost mendeetan, ezpata-dantzarekin batera euskal jendartearen gehien dantzatu den generoetako bat soka-dantza izan da. Soka-dantzak edo esku-dantzak, ekitaldi ohoretsuenen adierazpen gorenak zein lagunarte, kofradia, auzo eta udal-batza edo kintoen erritual koreografi ko arruntak izan dira gutxienez XVI. mendetik XX. mendera.

Auresku izena ere ohiko izan du soka-dantzak, bereziki azken mendeetan, baina badago tarte bat gaur egun aureskua izenarekin ezagutzen den dantza erakustaldi indibiduala eta taldean, sokan, eskuz-esku dantzatu izan den soka-dantza edo auresku kolektibo eta erritualaren artean. Bakarkako aureskua soka-dantzatik erauzitako atala da, baina banaketa horretan sokak dituen talde kohesioa eta erritual kolektibo sinboloak galdu, eta erreberentziazko agerraldi gimnastiko soilean geratu da.

## **Sagardo Berriaren Egunerako protokoloa**

Honela, proposamenak aztertu ondoren eta ASTIGAR E.O.E. herriko dantza taldea eta sagardogileak protokoloaren protagonistak bilakatzeko helburuz, jarraian zehazten den protokoloa sortu da:

1. Sagardotegiaren sarreran bildu sagardogile eta gonbidatu guztiak.
2. Txalaparta jotzen hasten da.
3. Sagar-dantzariak, txistularia eta

atabalaria iristen dira sagardotegiaren atarira.

4. Sagar-dantza dantzatzen dute.

5. Sagar dantzariak gonbidatuak hartzen dituzte.

6. Sagardogileen soka-dantza: 14 sagardogileak eta bi dantzariak: aureskua eta atzeskua.

7. Sagar dantza doinuarekin eta soka eten gabe sagardotegiko upeltegira sartu.

7.1. Lehen korapilo edo zubia, aureskuarena desafi oren doinuarekin.

7.2. Puntu erdiko arkuak osatuz geratu soka-dantza.

7.3. Bi dantzariak gonbidatuei desafi oa dantzatu.

7.4. Bigarren korapilo edo zubia, atzeskuarena.

7.5. Aurrenlariak gonbidatuak sokan sartzerako gonbidatuko ditu.

8. Sagar dantza doinuarekin soka dantza txotxa ireki behar den kupelaren alboan puntu erdian jarriko da.

9. Gonbidatuak sokatik atera eta kupelera hurbilduko dira.

10. Txotxaren irekiera: "Gure Sagardo Berria!"

11. Bertsolariak.

12. Txalapartariak.

**Hemendik aurrera protokolo hau Sagardo Berriaren Eguneko egitarauaren barruan sartuko da. Sagardogileen soka-dantzako aureskua ekitaldia ospatuko den sagardotegiko nagusia izango da eta atzeskua Sagardoaren Lurraldeako sagardogileen**

## bozeramailea.



Sagar dantza.



Soka dantza.

---

Artikuluak: Ikerfolk, Dantzan.com eta Sagardun Partzuergoa

Argazkiak:

Egilea: Pastain

Iturria: Sagardoaren Lurraldea

# 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](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)  
[www.elterritoriodelasidra.com](http://www.elterritoriodelasidra.com)



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

# SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa  
+ Erreserbak:

**943 550 575**

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://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 Petregegin bazkaria.



# XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2015





# #TXOTX IREKIERA 2015.

**Sagardo Berriaren Eguna Euskal Herrian komunikabide gehien biltzen dituen eta zabalpen handienetakoa duen ekitaldietako bat da. Horren erakusle, aurtengo edizioan ere eskualdeko zein nazio mailako 60 komunikabide baino gehiago akreditatu izana da.**

Urtarrilaren 14an XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2015 ospatu dugu Astigarragan 2015eko #txotx boladari hasiera emateko. LOREAK FILMEKO PROTAGONISTAK (Itziar Aizpuru, Nagore Aranburu eta Itziar Aranburu) izan dira aurtengo gonbidatuak Sagardoetxea Museoa eta Bereziartua sagardotegian ospatu dugun ekitaldian

Hemen ekitaldiaren **egitaraua**:

**11:30-12:00:** Komunikabideei akreditazioen banaketa Sagardoetxean.

**12:00:** Prentsaurrekoa Sagardoetxean. 2014ko uztaren ezaugarri nagusien, sagardo berriaren ezaugarrien eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenen azalpena.

**12:45:** Sagarrondo baten landaketa Sagardoetxeako sagastian LOREAK filmeko protagonisten eskutik.

**13:30:** Txotx irekierako errituala: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak LOREAK filmeko protagonistak kupelera gerturatzea.

**13:45:** Lehen kupelaren irekiera

eta txotx bolada berriaren hasiera Bereziartua sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu eginda. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menuaren dastaketa.

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

**20:30:** Herriko elkarten afariak Alorreena sagardotegian.

Urtero bezala, ekitaldiak sagardoaren sektoreko pertsona zein enpresak (sagardogileak, enologoak, sagar ekoizleak, etb.), politikoak (alkateak, Jaurlearitzako Sailburuordeak eta Aldundiko Diputatuak), teknikariak, turismo arloko bitartekariak, babesleak, etab... bildu ditu.

Azpirarratzekoa da, aurten ekitaldiak izan duen berrikuntza nagusiak izandako harrera ona: txotx irekierako protokoloa.

Aurtengo edizioan ere bertako komunikabide ugariren presentzia izan dugu, baina azpirarratzekoa da

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



nazio mailatik etorritako kazetari eta gastronomia eta turismoan berezituriko hainbat Blogger-en presentzia.

Jarraian beraiek argitaraturiko artikuluak bildu ditugu:

- **Tus Destinos** (@tusdestinos):

“Astigarraga inaugura la nueva temporada del txotx”: [bit.ly/1CLF04C](http://bit.ly/1CLF04C) (19/01/2015).

- **Guías Viajar** (@tusdestinos):

“Euskadi – La temporada del txotx y la tradición de la sidra vasca en Astigarraga”: [bit.ly/1CUjMTK](http://bit.ly/1CUjMTK) (20/01/2015).

- **Cinco Días** (@CincoDiascom):

“El renacimiento de las sidrerías de Euskadi”: [bit.ly/1BYNxit](http://bit.ly/1BYNxit) (29/01/2015).

- **Guías Viajar** (01/02/2015):

“Euskadi - La experiencia de comer el menú de sidrería en Astigarraga”: [bit.ly/1Ov6fFf](http://bit.ly/1Ov6fFf) (01/02/2015).

- **Revista Q Travel**

(@RevistaQTRAVEL): “Empieza la temporada de la Sidra Vasca a grito de “TXOTX!”: [bit.ly/1zActvV](http://bit.ly/1zActvV) (03/02/2015).

- **Que! Viajes** (@quediario): “La temporada de la sidra, clímax de Sagardoaren Lurralde”: [bit.ly/1CLFebZ](http://bit.ly/1CLFebZ) (10/02/2015).

- **Con Mucha Gula**

(@conmuchagula): “Viaje por el Territorio de la Sidra en Guipuzcoa”: <http://bit.ly/1D2Kow7> (20/02/2015).

Aurten ere txotx irekierak oihartzun handia izan du komunikabideetan: El Diario Vasco, Noticias de Gipuzkoa eta Berria egunkariek albisteari garrantzia eman diote, azalean ere aipatuz; bestalde, albiste nagusia izan da EITB-ko informatiboetan, ETB1-eko “Euskal Herria Zuzenean” saioan, Teledonostin eta Hamaika Telebistan; eta zabalpen handia izan du medio digital, blog eta sare sozialetan.



Argazkia: Sagardoaren Lurraldeako lan-taldea LOREAK FILMEKO PROTAGONISTEKIN. Ezkerretik eskubira: Joxe Mari Alberro, Itziar Ituño, Itziar Aizpuru, Nagore Aranburu, Ainize Mitxelena, Pako Iraola, Iñigo Iraola, Lourdes Odriozola, Olatz Mitxelena, Leire Alkorta eta Arantza Ibarburu.

-----  
Artikuluak: Sagardoaren Lurralde

Argazkiak: Egilea: Pastain eta Argazki Press. Iturria: Sagardoaren Lurralde.



  
**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](mailto:info@sagardoetxea.com)  
[www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)



# Elkarlanean.

## ASTIGARRAGA, HERNANI ETA USURBILGO UDALAK SAGARDOAREN KULTURA SUSTATZEKO ELKARLANEAN.

**4 urtetako prozesuaren ostean, sagardoaren kulturarekin harreman estua duten Hernani eta Usurbilgo herriek Sagardun Partzuergoarekin lankidetzaz hitzarmena sinatzea erabaki dute sagardoaren kultura sustatzeko helburuz.**

Hernani, Usurbil eta Astigarragaren arteko elkarlana jarraian zehazten diren 4 puntutan oinarrituko da:

**1. Hernani eta Usurbilgo sagardoaren kulturako eskaintza Sagardoaren Lurrealdea markapean sartzea.**

Hernani eta Usurbilgo Udalen

sagardoaren kulturako eskaintza turistikoa “Sagardoaren Lurrealdea” markapean integratu, sustatu eta komertzializatzeko, jarraian zehazten diren lanak burutuko dira: Hernani eta Usurbilgo Udalek dituzten esperientziak **Sagardoaren Lurrealdeko esperientzien atalean txertatuko dira;** Udaletxe

bakoitzak Sagardoaren Lurraldeatik kudeaturiko **erreserben zentrala** izango du bere esperientzia eta sagardotegietarako erreserbak online sustatzeko; Hernani eta Usurbilgo sagardoaren kulturako proposamenak **Sagardoaren Lurraldeako sare sozialetan** sustatuko dira eta albisteak **Sagardoaren Lurraldeako Blog-ean** argitaratuko dira; **newsletter**rak bidaliko dira; turismo alorreko profesionalen artean **promozio kanpainak** egingo dira eta **kazetari, bloger, etab.-en harrera** egingo da.

## **2. Hernaniko eta Usurbilgo Sagardo Bideak sortzea**

“Santiagomendiko Sagardo Bidea” izeneko sagardoaren kulturako ibilbide tematikoa martxan jarri zen 2012an.

Hau oinarritzat hartuta, Hernaniko eta Usurbileko Sagardo Bideen sorrera sustatuko da, eta hauek gauzatuak daudenean, hiru Sagardo Bideen arteko lotura egingo da.

## **3. Hernanik eta Usurbilek Sagardoetxea Museoa parte-hartzea**

Hernanik eta Usurbilek beren tokia izango dute Sagardoetxea Museoa. Hala, Sagardoetxeako bisita gidatuetan, Sagardoaren Lurraldeari eskainitako gunean Hernani eta Usurbilgo herriei buruzko azalpenak emango zaizkio bisitariari sagardoaren kultura, herri baten mugetatik harago, gure kulturaren eta lurraldean errotutako usadioa dela adierazteko.

Bestalde, Hernani eta Usurbilgo sagardoaren kulturarekin erlasionaturiko dokumentazioa sagarra eta sagardoan berezituriko Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroan jasota geratuko da eta Hernani eta Usurbilgo Udalak Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroko argazkiak eta dokumentuak bere eskura izango ditu argitalpen, webgune, sare sozial, etab.-etan erabiltzeko.

## **4. Hiru udalen artean ekitaldi berriak sortzea**

Usurbil, Hernani eta Astigarragako herrien artean ekitaldi berrien sorrera sustatuko da, eta horietako bat “**Sagardoaren Lurraldea ezagutuz**” ibilaldia izango da.

Ibilaldi hau hiru herri hauetan zeharko buelta bat izango da eta apirileko azken igandean ospatuko da urtero.

Aurten ibilaldia Astigarragan hasi, eta Hernanitik pasa ostean, Usurbileraino iritsiko da eta bertan Sagardoetxeak egindako “Sagardogintza gure baserrietan” erakusketa ikusgai jarriko da.

---

Artikulu eta argazkia: Sagardoaren Lurraldea

# Sagastiak loretan.



# “SAGASTIAK LORETAN” OSPAKIZUNA.

**Udaberriaren etorrerarekin batera, gure sagarrondoak lorez bete eta sagastiak txuri kolorez janzten dira. Urte sasoi honek gure sagastietan duen garrantzia ospatu eta sagastiek eskaintzen dizkiguten paisaia zoragarriez gozatu ahal izateko, apiriletik maiatzera bitartean “Sagastiak loretan” ekimena ospatu da.**

## **Sagardoetxeako udaberriko bisitak**

Sagardoetxeako bisitetako edukiak udaberriko egutegira moldatu eta erleen mundua, polinizazioa eta sagastiko intsektuen gaiak landuko dira bisitariekin.

## **Argazki lehiaketa Facebook-en**

“Sagastiak loretan” argazki lehiaketa izango da Facebook-en apirila-maiatza bitartean loretan dauden sagarrondoan argazkirik onena saritzeko.

## **“Sagardoaren Lurraldea ezagutuz” ibilbidea**

“Sagardoaren Lurraldea ezagutuz” ibilaldia ospatuko da **apirilaren 26an** Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo herrietan barrena.

Ibilaldia goizeko 08:00etan Astigarragan hasi eta Usurbilen amaituko da. Bertan, “Sagardogintza gure baserrietan” erakusketa ikusteko aukera izango da Potxoenea Kultur Etxean 11:00etatik 14:00etara bitartean eta ondoren bazkaria sagardotegian.

## **Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean**

Museoen Nazioarteko Eguna ospatuko da Sagardoetxean **maiatzaren 17an**.

Aurtengo gaia “Gizarte jasangarri baterako museoak” da eta gaiarekin lotutako jarduerak izango dira.

Museorako sarrera dohakoa izango da.

## **“Markesaren alaba eta Luixen istorioa” Sagardoetxean**

“Olatu Talka” ekimenarekin bat eginez, “Markesaren alaba eta Luixen istorioa” jardunaldia ospatuko da **maiatzaren 30an**.

Bertan, Astigarragako Murgiatarren Jauregiko Markesaren familiako eta Santiagomendiko baserri bateko familia bateko istorio bat irudikatuko da antzerkia, musika eta dantzaren bitartez.

Jarduera honetan herriko hainbat talde kulturek parte hartuko dute: Norberto Almandoz Musika Eskola, Astigarragako Antzerki Eskola eta Astigar E.O.E.ko haurrak.

---

Artikulua eta argazkiak: Sagardoaren Lurraldea

# SAGARDOAREN HIZTEGIA

## El mosto durante la fermentación (Parte 1)

**Acetificación:** Es el proceso por el cual varias sustancias del mosto y la sidra se convierten en ácido acético por medio de las bacterias.

**Ácido ascórbico:** Sin. Vitamina C. Ácido beneficioso para la sidra. Disminuye la oxidación y la pérdida de color, cambio del olor, etc. que se generan con la oxidación de la sidra. Aunque el ácido ascórbico o la vitamina C se encuentran en la manzana, este se pierde o se transforma durante el proceso de la elaboración de la sidra.

**Ácido sórbico:** Ácido antifúngico; obstaculiza el trabajo de las levaduras. De todas formas, las bacterias no se pueden controlar con el ácido sórbico si no se utilizan para ayudar al sulfuroso. Es de baja solubilidad y por eso se utiliza como sorbato de potasio.

**Ácidos:** Sustancias hidrogenadas que diluidas en agua producen iones de hidrogeno. Los ácidos tienen especial importancia en la composición y la transformación química del mosto y la sidra. Por ejemplo, la acidez del mosto proviene principalmente del ácido carboxílico (pequeñas cantidades de ácido málico y ácido cítrico).

**Alcohol:** Compuesto químico orgánico formado por carbono, hidrogeno y oxigeno. Es el principal componente de la sidra después del agua. Tras la fermentación alcohólica, los azúcares del mosto se convierten en alcohol.

**Alcoholómetro:** Instrumento usado para determinar el nivel de alcohol.

**Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos:** Sin. APPCC. Es el proceso que identifica, evalúa y controla de forma sistemática los factores que pueden ser peligrosos para la seguridad alimentaria. Es la más utilizada a nivel internacional y la más eficaz.

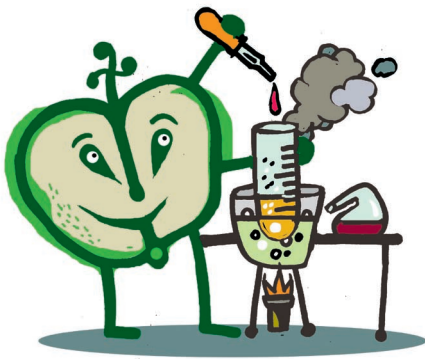
**Anhídrido sulfuroso:** Compuesto químico derivado del azufre. Tiene doble función en la sidra: por una parte, es antiséptico e influye en el trabajo de las enzimas y los hongos; por otra parte, es antioxidante, por lo tanto, es conservante para la sidra. El sulfuroso reacciona con el acetaldehído y reduce sus malas consecuencias; por lo tanto, conseguiremos una sidra más fresca y afrutada. De todas formas, hay que tener mucho cuidado con la cantidad y el momento de la dosis, ya que corremos con el riesgo de crear los procesos químicos que liberan azufre en la sidra, y ello podría darle olor y sabor. No obstante, en algunas ocasiones es la propia sidra la que crea olores y sabores sulfurosos, sin añadir azufre.

**Azúcares:** Materias dulces compuestas por hidrato de carbono. Existen muchos tipos de azúcares: glucosa, sacarosa, etc. Durante la fermentación alcohólica, los azúcares del mosto se convierten en alcohol.

**Bacterias acéticas:** Son las bacterias que al disponer de aire suficiente, transforman el alcohol etílico en ácido acético. Si ocurre esto, la sidra se pierde.

**Bacterias lácticas:** Bacterias que metabolizan algunos azúcares, ácidos y sustancias fenólicas. Si ocurre esto, la sidra se pierde.

**Densímetro:** Instrumento que mide la densidad.



**Desfangado:** Es un proceso de limpieza de mostos previo a la fermentación alcohólica. En este proceso natural las partículas más grandes se caen con la sedimentación.

**Desinfectante:** Sustancia que desinfecta.

**Despectización:** Proceso que agregando algunas enzimas, corta o sedimenta las sustancias pécticas.

**Equipamiento de frío:** Instalación que se utiliza para tener bajo control las temperaturas frescas.

**Espectrofotómetro:** Instrumento que mide el espectro de la luz. En la elaboración de la sidra se utiliza para controlar los polifenoles, el color, el alcohol, etc.

**Fuertatxo:** Mosto que sale en las últimas presadas de la patsa (manzana machacada).

**Levaduras naturales:** Levaduras que existen en la bodega; crean el “efecto bodega” que denominan los enólogos. Ese efecto puede ser positivo o negativo en función del lugar y del estado sanitario de la propia bodega.

**Plan de limpieza:** Plan que recopila todas las medidas de limpieza que se tienen que cumplir durante el proceso de elaboración de la sidra. Frecuentemente los errores de la sidra surgen por no disponer de un plan de limpieza. Por ello, actualmente es fundamental disponer de un plan de limpieza.

---

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

Traducción: Sagardoaren Lurralde

## SAGARDOAREN KULTURAREN INGURUKO BILDURRA

**Travel Apicius**

🐦 @Montagud1906

**Sagardoetxea** eta sagardotegietako **txotx**-aren errituari buruzko erreportaia turismo eta gastronomia aldizkari honetan: [bit.ly/1NabW8d](https://bit.ly/1NabW8d) (05/01/2015).

**Cider Conference**

🐦 @zapiainsagardoa  
🐦 @LaSidraGermany

**Zapiain** sagardotegia Chicagoko CiderCON ekitaldian izan zen. Bueltakoan, Estatu Batuetako sagardoan dastaketa eskaini zuen **Eduardo Vazquez**-ekin batera (03-06/02/2015).

**Jet Set Magazine**

🐦 @Sagardoetxea  
🐦 @Petritegi

*La sidra, la sidrería **Petritegi** y el Museo **Sagardoetxea** presentes en un artículo publicado en esta revista de Croacia (08/01/2015).*

**Jonh Aldridge**

🐦 @Realalldo474

*Los compañeros del exjugador de la Real Sociedad John Aldridge le organizaron una cena sorpresa en la sidrería **Petritegi**: [bit.ly/1HygcQt](https://bit.ly/1HygcQt) (09/03/2015).*

**Pyrénées Magazine**

🐦 @PyrMag

**Txopinondo** sagarnotegiari buruzko erreportaia Frantziako aldizkari honetan: [bit.ly/1Cldg6r](https://bit.ly/1Cldg6r) (01/2015).

**My Vueling City**

🐦 @vueling

Vueling-eko aldizkari digitalak **Sagardoetxea** gomendatzen du Donostiako museoei buruzko artikulu batean: [bit.ly/1CooTrq](https://bit.ly/1CooTrq) (02/03/2015).

# DEOAK, #TWEET-AK, BISITAK...



## Spain in UK

 @Spain\_inUK

La oficina Española de Turismo en el Reino Unido promociona en su Twitter el **inicio de la temporada del txotx** en Euskadi con el XXII. Sagardo Berriaren Eguna (12/01/2015).



## Guia Repsol

 @GuiaRepsol

Promociona el inicio de la **temporada del txotx**: “¡Txotx! Comienza la temporada de sidra en el País Vasco al ritmo de menú de sidrería”: [bit.ly/1GbOggy](http://bit.ly/1GbOggy) (13/01/2015).



## Sud Ouest Gourmand

 @SO\_Gourmand

Frantziako aldirkari honek **txotx boladaren hasiera** iragartzen du apirila bitartean kupelak zain ditugula esanaz (15/01/2015).



## Radio kultura

 @Radiokultura

**Sagardoetxea**, sagardoa eta **Txopinondo** sagardotegiari buruzko erreportaiak Iparraldeko irratian: [bit.ly/1wXTyxj](http://bit.ly/1wXTyxj), [bit.ly/1HyileW](http://bit.ly/1HyileW), [bit.ly/1NFae1A](http://bit.ly/1NFae1A) (03/2015).



## Cocineros de prestigio en Zelaia

 @SidreriaZelaia #savetheoceansfeedtheworld

Algunos de los mejores cocineros del mundo visitan la sidrería **Zelaia**: Enrique Olvera (Pujol, Mexico), Daniel Humm (Eleven Madison Park, USA), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Juan Mari Arzak (Arzak), Grant Achatz (Alinea, USA), Brett Graham (The Ledbury, England), Ashley Palmer Watts (Dinner, England), Jose Luis Gonzalez (Restaurante Vask, Philippines) y Jorge Martinez (The Table) (06/11/2014).

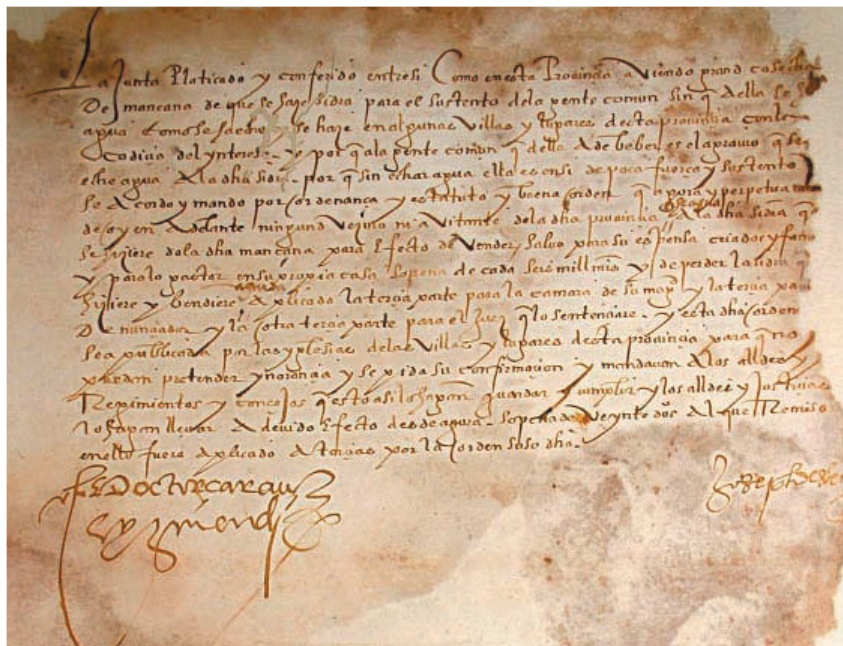


## DOKUMENTU HISTORIKOAK.

**Aunque no sabemos desde cuándo en Euskal Herria se elabora sidra, ya en los escritos más antiguos se hace referencia a los manzanales que había en nuestra Tierra, siendo la sidra a principios del siglo XVI un producto de tanta importancia en la economía que, incluso, se utilizaba como moneda.**

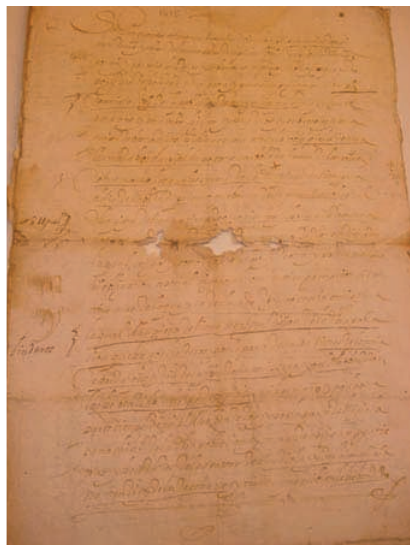
**Son numerosos los documentos que nos dan información sobre la sidra, las manzanas, los manzanales, los caseríos lagar.... de Euskal Herria. El Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea te ofrece la oportunidad de poder conocer algunos de ellos.**

**Hoy te mostramos cuatro ejemplos de estos documentos. Te asombrarás de los temas tan variados y curiosos que tratan, así como de la evolución de la caligrafía entre los siglos XVI y XIX.**

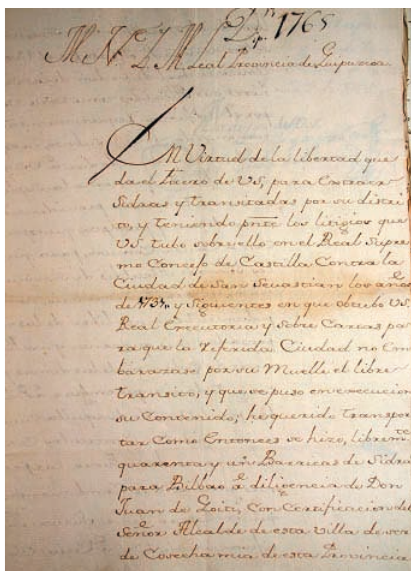


1583.

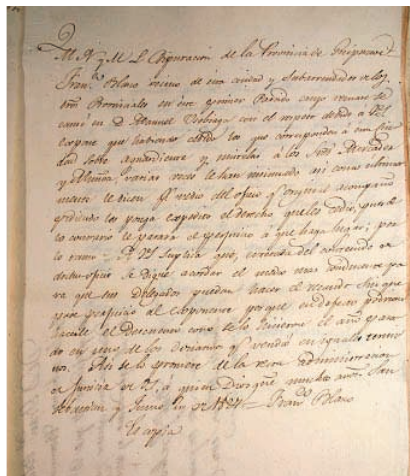
Fragmento de la confirmación de la Ordenanza de la Provincia de Gipuzkoa por la que se prohibía echar agua a la sidra destinada a la venta pública (Fuente A.G.G.: JD IM 2/23/4)



**1615.**  
Venta de un manzanal de 811 pies del término de Bordako Aldapa (Fuente Familia Etxabe)



**1765.**  
Fragmento del documento relativo a los obstáculos que ponía Donostia a la libre circulación de las sidras de Hernani y Astigarraga (Fuente A.G.G.: JD IM 2/23/43)



**1827.**  
Documento relativo a la elaboración y venta de aguardiente elaborado con "heces" de sidra (Fuente A.G.G.: JD IM 2/23/92)

# UDABERRIKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



## “Txotx! euskaraz”

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



## “Polinizazioa eta erleak”

**Polinizazioa**, erleen lana eta sagar-loretik sagarrerako prozesua laborategian. Tarifak: 4€ helduak, 2€ haurrak.



## “Sagastia loretan” lehiaketa

Argazki lehiaketa maiatzean Sagardoetxeako **Facebook** orrian: [www.facebook.com/sagardoetxea](http://www.facebook.com/sagardoetxea)



## “Museoen Nazioarteko Eguna”

Museoen Nazioarteko Eguna **Maiatzaren 17an** jarduera bereziekin. Sarrera dohakoa egun osoan zehar.



## “Markesaren alaba eta Luixen istorioa”

Maiatzaren 30ean **antzerkia, musika, dantza**, etb. sagastian.



## “Udajolas Sagardoetxean”

**Aisialdi taldeentzako** sagardoaren kulturaz gozatzeko bisitak, jarduerak eta jolasak udan. Tarifa: 2€ haur bakoitzeko.

# SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

## Apirila

- 04/02-12: Aste Santua Sagardoetxean: Sagardoa eta E.H.ko gazten dastaketa.
- 04/25: XXVII Sagardo Eguna Erreterian.
- 04/25: Probaketa Zapiain sagardotegian.
- 04/26: Sagastiak Loretan: "Sagardoaren Lurraldea ezagutzuz" ibilbidea Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo herrietan barrena.

## Maiatza

- 05/15: Baserritarraren Eguna Ataunen. Sagardo dastaketa.
- 05/18: Sagastiak Loretan: "Museoen Nazioarteko Eguna" Sagardoetxean.
- 05/17: Nekazaritza Azoka Azkoitian. Sagardo dastaketa.
- 05/17: XXXIV. Sagardo Eguna Usurbilen. 44 sagardotegietako sagardoen dastaketa.
- 05/23: XVII. Sagardo Eguna Lezon. Sagardo dastaketa eta lehiaketa.
- 05/23: Probaketa Zapiain sagardotegian.
- 05/30: Sagardo Eguna Oiartzunen. Sagardo dastaketa eta XXVI. Sagardo lehiaketa.
- 05/30: Euskal Jaia Getarian. Garaiko produktuen eta sagardo dastaketa.
- 05/30: Sagastiak Loretan: "Markesaren alaba eta Luixen istorioa" Sagardoetxean.

## Ekaina

- 06/06: XXII. Sagardo Eguna Pasai Antxon.
- 06/06: XIV. Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Lehiaketa.
- 06/20: Battela Azkaineko Txopinondo Sagardotegian.



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

SAGARDOAREN  
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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