



SAGARDOAREN
LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldeá.com

CICLO DE GASTRONOMIA VASCA:

La cultura de la sidra

Jose Mari Alberro Irizar
Gerente Consorcio Sagardun

Donostia 24 de Octubre de 2012



basque culinary center



www.sagardoarenlurralde.com

LA SIDRA EN LA HISTORIA

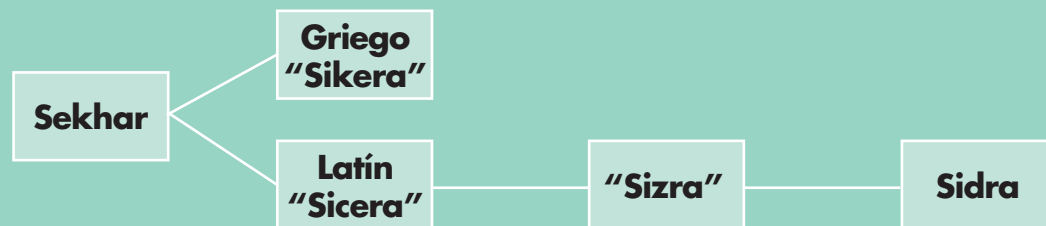


www.sagardoarenlurralde.com

ORIGEN.

La sidra es una bebida ancestral unida a la cultura de los pueblos de una manera íntima. Forma parte de su dieta y ha experimentado una gran evolución a lo largo de los siglos.

Es una bebida refrescante de baja graduación elaborada con diferentes variedades de manzanas.



PRIMERAS REFERENCIAS ESCRITAS RELATIVAS A LA MANZANA Y LA SIDRA EN EUSKAL HERRIA.

Primeras referencias escritas siglos X-XIII en:

- En las cartas puebla para la fundación de villas.
- En las donaciones realizadas a Monasterios.

Siglo XV: Testimonios dejados por los peregrinos del Camino de Santiago a su paso por nuestras tierras.

Siglo XVI: Documentos privados, Fueros, Ordenanzas Municipales y Decretos.

1630:

El ermitaño de Santiago se marcha llevándose la llave y sin permitir la entrada a los fieles; en los días de jubileo entra gente hasta el altar con pipas de sidra, etc... gritando y alborotando.

Archivo Diocesano de Pamplona

EUSKERA, VOCABLOS TOPÓNIMOS Y APELLIDOS VASCOS.

- Es quizá por ello por lo que el mundo de la manzana y la sidra, es uno de los espacios culturales en donde mejor se ha conservado el euskera.

- Hay más de 180 topónimos y apellidos vascos derivados de la manzana y los manzanos, y de la sidra.

Topónimos y apellidos vascos:

- *La manzana y los manzanos (Anasagasti, Apalasangasti, Atorrasagasti, Bisagasti...).*

- *La sidra o el lagar (Dolaretxe, Tolare, Tolareberria, Tolaretxipi, Tolaretxiki, Tolaregoia...).*

MANZANOS.

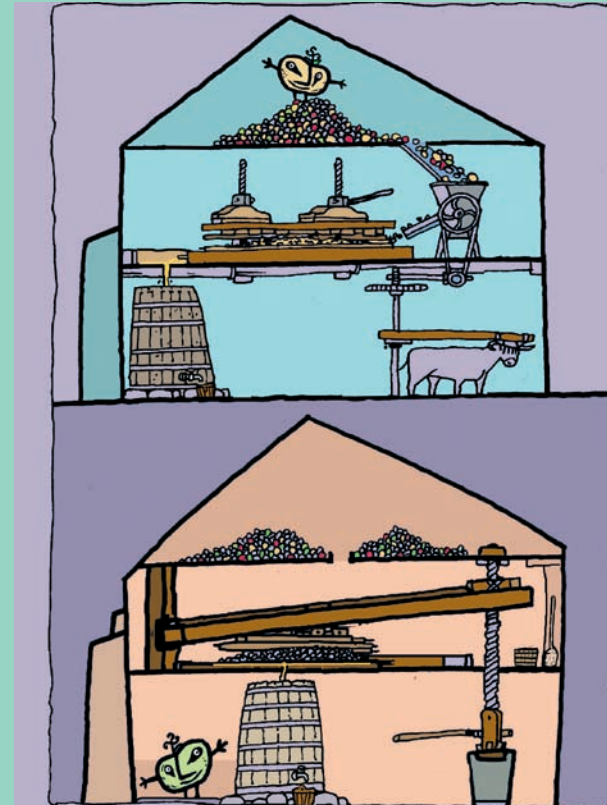
La producción de manzana tenía un gran peso específico en la economía vasca.

El siglo XVII, punto de inflexión en el agro vasco con la introducción de nuevos cultivos. Primero con la introducción del maíz y después, con la sustitución de los manzanales por cerezos, pinos y praderas. Supuso el declive de los manzanales.



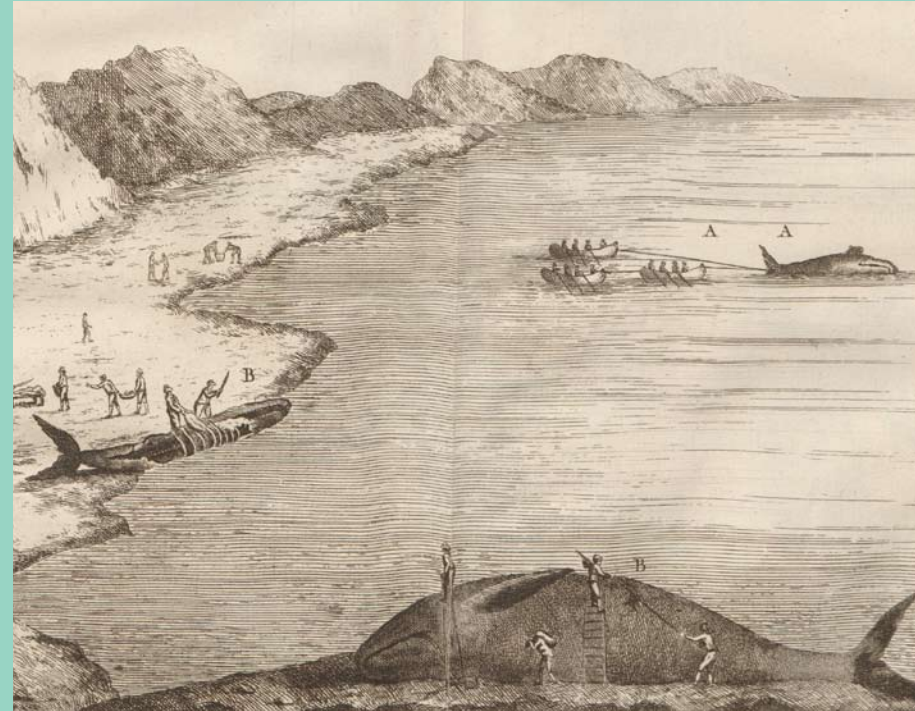
TOLARES.

- En los siglos XVI-XVII muchos de los caseríos tenían un lagar incorporado en su estructura. Eran tolares denominados de viga.
- Posteriormente se fabrican tolares de ejes.



ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA SIDRA EN EUSKAL HERRIA. SIGLO XVI: LA "ÉPOCA DORADA".

- Todas las primaveras zarpaban de Pasaia multitud de naos a aguas de Terranova a la caza de la ballena y la pesca del bacalao.
- La sidra elemento fundamental en la dieta de los marineros: su aporte de vitamina C les prevenía del temido escorbuto. Cada marinero bebía unos 2 litros de sidra diarios.



SIGLO XVII: COMIENZO DEL DECLIVE DE LA SIDRA.

Causas:

- **Sustitución de los manzanos por plantaciones de maíz.**
- **El vino gana adeptos y va sustituyendo a la sidra.**
- **Los viajes a aguas de Terranova fueron disminuyendo desde 1630 hasta desaparecer en 1714 con el Tratado de Utrecht.**



SIGLO XVII: COMIENZO DEL DECLIVE DE LA SIDRA.

- **Siglo XVII: Comienzo del declive de la sidra**
- **Las Autoridades provinciales y municipales dictan medidas para proteger los manzanos, la calidad de las sidras y la producción local.**
- **Se establece el sistema de "tandas" o "suertes" para la venta de la sidra.**



EVOLUCIÓN HISTÓRICA FINALES DEL SIGLO XIX-PRINCIPIOS DEL XX: NACE UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA.

- En Guipúzcoa existen 800 sidrerías.
- La sidra se sirve desde la canilla y se degusta vaso a vaso.
- Se acompaña con sardinas viejas, cazuelas de pescado, etc... que se trae de casa.



EVOLUCIÓN HISTÓRICA FINALES DEL SIGLO XIX-PRINCIPIOS DEL XX: NACE UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA.

- Entre vaso y vaso el ambiente se va animando con juegos como bolos y toca.
- Tampoco faltan los bertsolaris.



La sidra en la historia

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

EVOLUCIÓN HISTÓRICA FINALES DEL SIGLO XIX-PRINCIPIOS DEL XX: NACE UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA.

Vídeo Erbitegi Etxeberri



LA SIDRA EN EL MUNDO

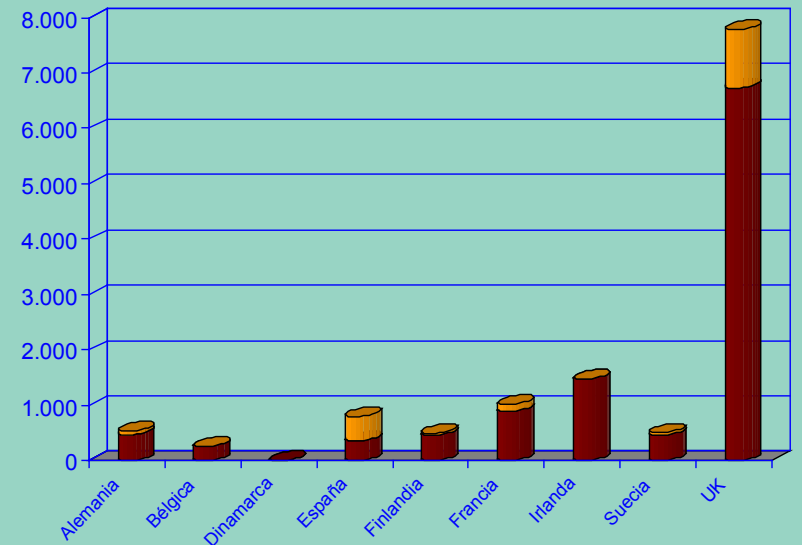


www.sagardoarenlurralde.com

ACTUALIDAD.

En Europa se producen un total de 1.286 millones de sidra. Reino Unido es el mayor productor con 673 millones de litros seguido a mucha distancia por Irlanda con 147 millones de litros.

Fuente: AICV 2009



DERIVADOS DE LA MANZANA.

- **Mosto de manzana.**
- **Sidra natural.**
- **Sidra achampanada, espumosa o gasificada.**
- **“Sidra de hielo”.**
- **Sidras gaseosas.**
- **Licores y aguardientes.**
- **Vinagres de manzana.**



MOSTO DE MANZANA.

- Es el jugo obtenido de la manzana fresca, por medios físicos, en tanto no haya comenzado la fermentación.
- Países productores más importantes, Alemania, Francia Inglaterra y Sudáfrica.



SIDRA ACHAMPANADA, ESPUMOSA O GASIFICADA.

- Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, total o parcial, de la manzana fresca o de su mosto.
- Tiene una graduación alcohólica superior a los 4°.
- Se producen en Asturias, Normandía y Bretaña.



“SIDRA DE HIELO”.

- La recolección de las manzanas y el prensado del producto se realiza a temperaturas de 8° a 25° bajo cero.
- No incluye ninguna adición de azúcar y tiene 12° de alcohol.
- Producto originario de la región de Quebec (Canadá), aunque también se están haciendo algunas pruebas en Asturias.



SIDRA GASEOSA.

- Sidras industriales de aroma dulzón, sabor afrutado, alta concentración de azúcar y ligera efervescencia.
- Tienen un bajo porcentaje de alcohol.
- Se elaboran, básicamente, en el Norte de Europa y América.



SAGARDOA LA SIDRA VASCA



www.sagardoarenlurralde.com

DEFINICIÓN DE SIDRA NATURAL.

- Es la sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente.
- Su graduación alcohólica es superior a 4,5°.



Sagardoa, la sidra vasca

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

SAGARDOA.

Cuando en euskera hablamos de sagardoa, nos referimos única y exclusivamente a la sidra natural, no a los productos derivados de la manzana tratados anteriormente.

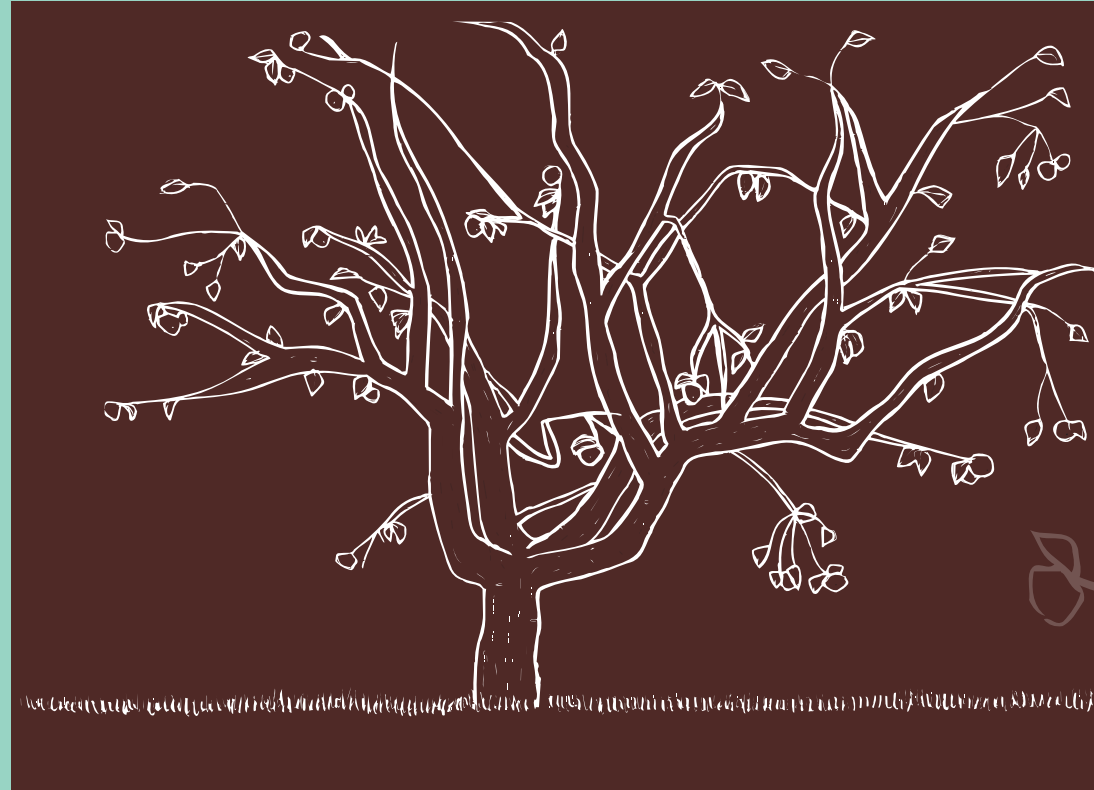


Sagardo, la sidra vasca

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

EL MANZANAL: CONDUCCIÓN EN VASO.

Los manzanos se plantaban por el sistema de SAGAR-LUR o plantación en un espacio de 8x8 metros. A partir de alrededor de 80 cm únicamente se dejaban tres ramas en forma de V y hacia arriba y se denomina como poda en copa o vaso.



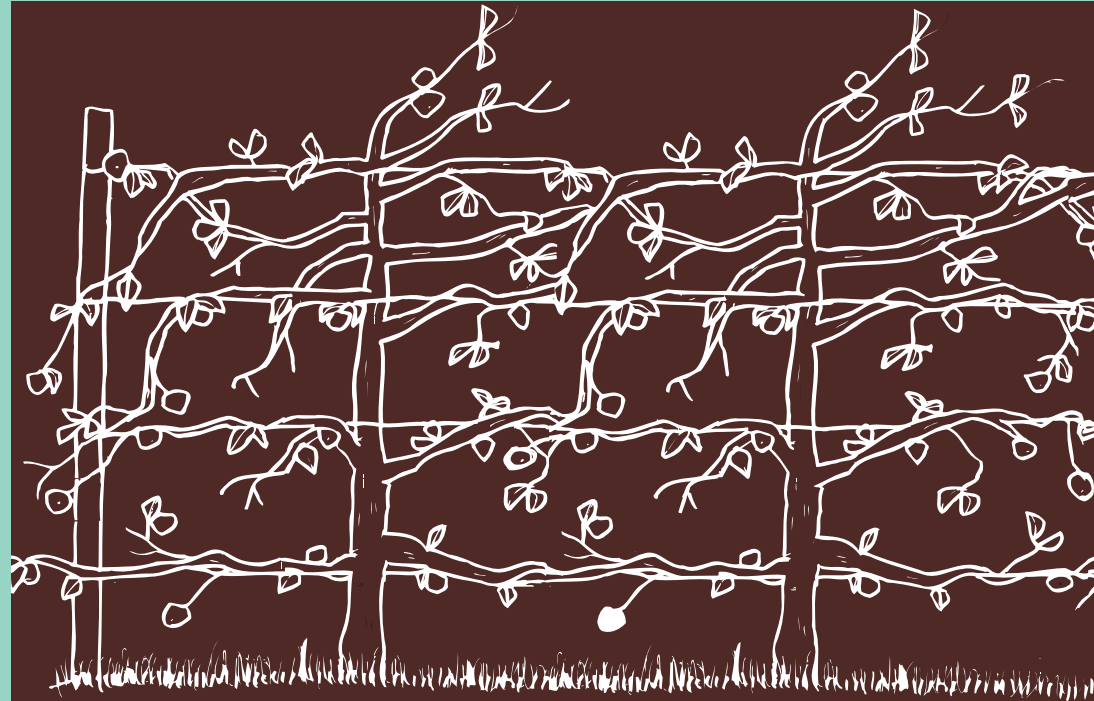
EL MANZANAL: CONDUCCIÓN EN EJE CENTRAL.

- **EJE CENTRAL:** Técnica francesa importada en 1980 en la que se cortan al manzano las ramas laterales y dejar crecer el tallo del centro.



EL MANZANAL: CONDUCCIÓN EN MURO FRUTAL.

- **MURO FRUTAL:** Se trata de una plantación en la que los árboles presentan formas de seto. Es un sistema ventajoso en cuanto que la poda se realiza de forma mecanizada.



LA MANZANA EN EUSKAL HERRIA.

La clave para obtener una buena sidra es lograr un equilibrio perfecto entre las variedades.

Aunque no es una fórmula exacta, una proporción sería la de:

- **Dulces (20%).**
- **Amargas (30%).**
- **Ácidas (50%).**



VARIETADES.

TXALAKA

Ácido-amarga

Maduración primera quincena de octubre.

Producción alta y anual

Acidez = 120 miliequivalentes de ácido/litro

Amargor = 1,3-1,7 gr taninos/litro



VARIETADES.

MOKO

Amarga

Maduración primera quincena de octubre.

Producción media y anual

Acidez = 180-200 miliequivalentes/litro

Amargor = 4-6 gr taninos/litro.



VARIETADES.

GEZA MINA

Amarga

Producción alta y anual

Maduración segunda quincena de octubre

Acidez= 40 miliequivalentes/litro

Amargor= 3 gr taninos/litro.



MEDICIÓN DEL AZÚCAR.

- La medición se realiza mediante un Refractómetro. Este aparato nos indica el Índice Refractométrico (IR) del zumo exprimido en grados Brix.
- Este índice corresponde con el porcentaje de materia seca soluble en el zumo.

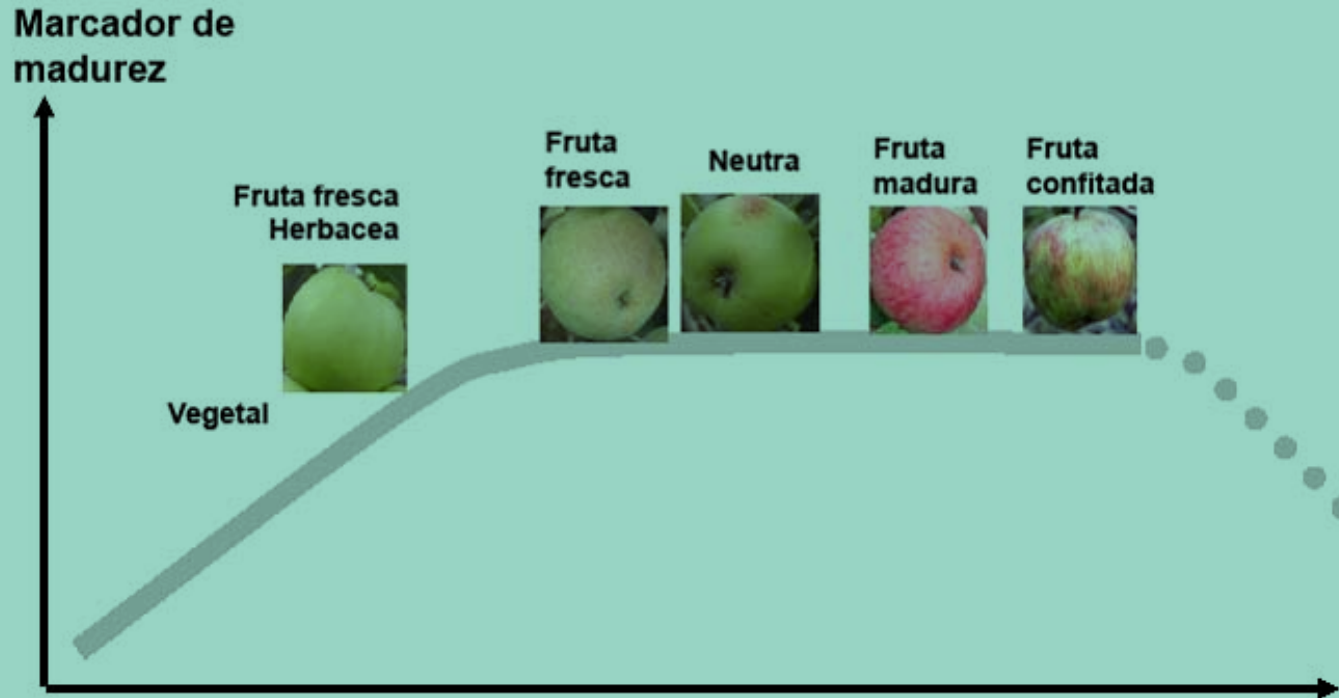


TEST DEL ALMIDÓN.

Las sustancias de reserva de los frutos, almacenadas en forma de almidón, se degradan lentamente, según se va acercando el momento de la maduración, transformándose en azúcares solubles.

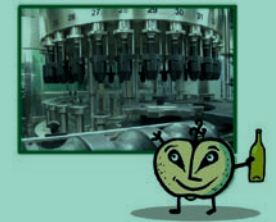
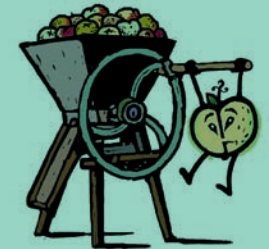


EVOLUCIÓN AROMÁTICA DE LA MANZANA EN SITUACIÓN EQUILIBRADA.



PROCESO DE ELABORACIÓN.

1. Recepción de manzana.
2. Lavado de la manzana.
3. Machacado.
4. Prensado.
5. Desfangado.
6. Fermentación alcohólica.
7. Fermentación maloláctica.
8. Maduración.
9. Envasado.



MARCAS, PRODUCCIÓN Y CONSUMO.

- Sidra Natural Eusko Label.
- Gorenak.

Se producen anualmente unos 10 millones de sidra natural en Euskal Herria distribuidos de la siguiente manera:

Eusko Label: 765.000 litros.

Gorenak: + de 4.500.000 de litros.

Genérico: ± 4.735.000 litros.



MODOS DE CONSUMO.



Desde la barrica o al estilo txotx



A presión



En botella

CATA SENSORIAL.



Examen visual



Examen olfativo



Examen gustativo

SAGARDOATEGIAK SIDRERIAS



www.sagardoarenlurralde.com

RENACIMIENTO DE LA CULTURA DE LA SIDRA “EL RITO DEL TXOTX”.

- Las sociedades gastronómicas de Donostia tienen que ir directamente donde los cosecheros para comprarla.
- Grupos culturales organizan eventos para poner el valor la saardoa.
- Con el rito del txotx se participa en una de las tradiciones más enraizadas en Euskal Herria.



GASTRONOMÍA.



Tortilla



**Bacalao frito con
pimientos**



Txuleta



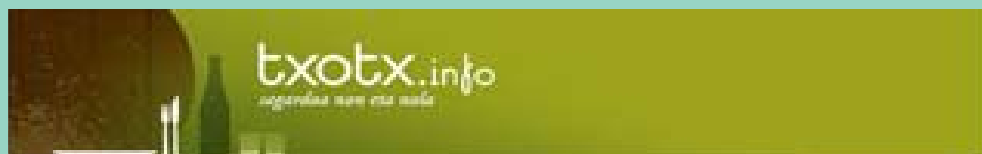
**Queso, dulce de
manzana y nueces**

“EL RITO DEL TXOTX”.

Vídeo txotx actual



MAPA DE SIDRERÍAS.



Buscador de sidrerías de Euskal Herria.

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Anadir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Simples normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcance la categoría de experiencia única.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sidrerías, aunque en algunas ocasiones puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la ilustración propia de esta experiencia. El menú de sidrería está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, txuleta, queso con rombelillo y muscas y sidra al trote.

📍 Solicitar reserva

Para Individuales / Grupos <10 personas

Sidrerías para disfrutar en compañía de amigos y familiares.

Para Grupos >10 personas

Sidrerías con capacidad para acoger a grandes grupos.

Para Familias

Sidrerías con menú infantil para disfrutar con los pequeños de la casa.

Tradicionales

Sidrerías que mantienen la tradición del ritual del trote.

Para comer sentado

Sidrerías en las que se puede comer sentado.

Con actividades

Sidrerías que ofrecen eventos, celebraciones, jornadas especiales, etc...

Abiertas todo el año

Sidrerías para disfrutarlas en cualquier época del año.

Para empresas

Sidrerías para celebrar reuniones de empresa, convenciones, etc...

Todas: Ver todas las sidrerías disponibles.



ENOTURISMO



www.sagardoarenlurralde.com

NACE UNA NUEVA MARCA.

- 40 años de enoturismo en Euskal Herria.
- Sagardoaren Lurraldea es la marca que integra e implusa el conjunto de la oferta turística vinculada al mundo de la sidra vasca.

SAGARDOAREN LURRALDEA
el territorio de la sidra

el territorio de la sidra • [¿qué hacer?](#) • [comer en sidrerías](#) • [¿qué visitar?](#) • [el mundo](#) • [noticias](#) • [contacto](#)

Planifica tu visita al territorio de la sidra

Un lugar repleto de cosas para hacer, ver y disfrutar. Es fácil que sientas la tentación de detener el tiempo y quedarte un poco más. La cultura, la gente, la forma de vida, las fiestas, las sidrerías... Todo es único y diferente.

¿qué hacer?
Experiencias y eventos
En Sagardoaren Lurraldean disfrutas de unas experiencias únicas y vivas que te acercan a la cultura y a la vida de este territorio. Descubre los eventos que se celebran en el territorio de la sidra.

¿qué visitar?
Mapas, guías y lugares de interés
Descubre los lugares de interés del territorio de la sidra. Descubre los lugares de interés del territorio de la sidra.

comer en sidrerías
Mapas y listas de lugares de interés
Descubre los lugares de interés del territorio de la sidra. Descubre los lugares de interés del territorio de la sidra.

noticias
Noticias y eventos
Descubre las noticias y eventos del territorio de la sidra. Descubre las noticias y eventos del territorio de la sidra.

EXPERIENCIAS



www.sagardoarenlurralde.com

SAGARDOETXEA. 3 ESPACIOS DIFERENTES.



Espacio museístico



Manzanal



Degustación y cata

SANTIAGOMENDIKO SAGARDO BIDEA.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea" urte osoan gozatu daitekeen ibilbide tematikoa da. Sagardoetxea, Sagarraren gurea izanik, munduko bihurtzaileak zuzen daitezke, edo ibilbidea bakarrak ere egin daitezke. Santiagomendiko ibilbidea eta Sagardoetxea bisitatzeko, audioak, irudiak, mapa eta informazio gehiago litzaz dituen **gida elkarreragilea** eskuragarri dago.

"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es un paseo temático que se puede disfrutar durante todo el año. Siendo el espacio expositivo de Sagardoetxea, se puede combinar con la visita al museo, o realizarlo por su cuenta. Asimismo, está disponible una **guía interactiva** que cuenta con audio, imágenes, mapa e información complementaria para disfrutar de la visita en el paseo de Santiagomendi y al museo Sagardoetxea.

Sagardoetxea
Lurraldea
Museo de la Sidra Vasca
Museo de Cider - Sagarra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 350 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
El territorio de la sidra
www.sagardoarenlurraldea.com



**SANTIAGO-
MENDIKO
SAGARDO
BIDEA**
ASTIGARRAGA

Sagardoetxea
Lurraldea
Museo de la Sidra Vasca
Astigarraga

"Santiagomendiko Sagardo Bidea" sagasti eta sagardoa ekoizten zuten tolarre baserrietan zeharko ibilaldia da.

Sagardoaren kulturaren bitartez, Santiagomendiko baserrien eta Astigarragako historia harrigarria, bertako biztanleen bizimodua eta Santiago Bidearen Gipuzkoan zeharko punturik adierazgarrienetarikoa ezagutzeko aukera izango duzu azalpen panel, multimediazko elementu eta joko interaktiboen bidez.

"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es un recorrido por los manzanales y caseríos tolarre en los que se elaboraba la sidra.

A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagomendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, a través de paneles explicativos, elementos multimedia y juegos interactivos.

LA SIDRA Y EL MAR.



Información general

- Duración: Media jornada.
- Idiomas: Euskera, castellano, francés e inglés.
- Fechas disponibles: Desde junio hasta septiembre de martes a domingo, con reserva previa.
- Itinerario: dos opciones diferentes.

Opción 1: Astigarraga - Donostia

- 12:00 Punto de encuentro en Sagardoetxea.
- 12:15 - 13:15 Visita guiada de Sagardoetxea.
- 13:45 - 16:00 Comida con monólogos en sidrería.
- 17:00 - 18:00 Paseo guiado en barco por la bahía de la Concha.
- 18:15 - 18:45 Visita guiada del Aquarium.

Opción 2: Astigarraga - Pasaia

- 12:00 Punto de encuentro en Sagardoetxea.
- 12:15 - 13:15 Visita guiada de Sagardoetxea.
- 13:45 - 16:00 Comida con monólogos en sidrería.
- 17:00 - 18:00 Paseo guiado en barco por la Bahía de Pasaia.
- 18:15 - 18:45 Visita guiada de Ondartxu.

Reservas

- Central de Reservas de Donostia San Sebastián: 902 443442 / reservas@donostiasansebastianreservas.com
- Sagardoaren lurraldea: 943 550575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Precios

- Consultar tarifas para visitas individuales, grupos, niños, etc.



Sagardoaren lurraldea
El territorio de la sidra
Kale Nagusia #8
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com



**La sidra y el mar:
ruta por museos,
comer en una sidrería
y navegar por la costa.**

Un plan perfecto para descubrir y disfrutar la cultura de la sidra y el mar.



Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra. El museo cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercamos a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cota.
www.sagardoetxea.com



>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nam a arcu libero. Vivamus viverra eleifend dolor sit amet rutrum. Praesent pulvinar vulputate augue, in molestie neque vestibulum scelerisque.

www.aquariumss.com



Albaola es una asociación que trabaja en los ámbitos de la cultura y el patrimonio marítimo. El objetivo es el desarrollo de la cultura marítima por medio de la investigación, la recuperación y la difusión del patrimonio marítimo material e inmaterial. La asociación materializa y pone en práctica los conocimientos técnicos sobre la tecnología marítima vasca, e implica a la sociedad en actividades de interés patrimonial.
www.albaola.com

“EL RITO DEL TXOTX”. LA SIDRA SABE MEJOR CUANDO TU LA ELIGES.



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Museoa + Sagardegia
Sagardegiakoa baitaldea ezin ulertu litzateke sagardegi batiara joan gabe, egun-ordu bat mahalingurutzan onartzea bezalakorik ez baitago.

Museoa + Sidreria
Nahizke entzederen una bisita a Sagardegiara sin acudir a una sagardegi para culminar una jornada lúdica que bien termina si es en torno a una mesa.



SAGARDOAREN
LURRALDEA

Busca tu sidreria en txotx.info y vive una experiencia única.
943 550575



txotx.info
sagardegiaren erakundeak

Elsoal Herria es tierra de tradición enraizada. Actúa en la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que entiende la curiosidad de los visitantes. Una costumbre que alcanza la categoría de experiencia única.

El menú tradicional de sidrería está compuesto por: tortilla de bacalao, txakoli frío con pimientos verdes, trufeta, queso con membrillo y queso y sidra al final.

PROBAKETAS. CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS.



Egutegia / Calendario 2012:

Ostailak 25 febrero larunbata 10:00
Zapain sagardotegia (Astigarraga)

Martxoak 3 marzo larunbata 11:00
Saizar sagardotegia (Usurbil)

Martxoak 10 marzo larunbata 11:00
Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga)

Martxoak 17 marzo larunbata 11:00
Zelaia sagardotegia (Hernani)

Apirilak 14 abril larunbata 11:00
Txopinondo sagardotegia (Azkaine)

Apirilak 28 abril larunbata 11:00
Gaztañaga sagardotegia (Andoain)

Prezioa / Precio:

Dasaketa gidatua+Pintxoak: **10 euro** pertsonako.
Cata guiada+Pintxoak: **10 euros** por persona.

Izen-emateak / Inscripciones:

Sagardoetxean / en Sagardoetxea.
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com



Egutegia, aldatu ari zara emateki web gurea.
Calendario, actual a inscripción en www.sagardoetxea.com

RUTA DE LA SIDRA Y EL QUESO IDIAZABAL.

Actividades de la experiencia:

- Visita guiada de Sagardoetxea.
- Visita guiada del Centro de Interpretación del queso Idiazabal.
- Comida en la sidrería.
- Visita D'Elikatuz de Ordizia.



EVENTOS



www.sagardoarenlurralde.com

SAGARDO EGUNA.

- **Primer Sagardo Eguna de toda Euskal Herria: Santa Ana de Astigarraga.**
- **Las fiestas más importantes de Euskal Herria tienen algún evento relacionado con la cultura de la sidra.**



SAGAR UZTA.

- Fiesta dedicada a la manzana.
- Celebra el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis.
- Elaboración del primer mosto de la cosecha 2012, donde se representa el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.



SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

- **Apertura de la temporada del txotx.**
- **En los últimos años vienen siendo personalidades conocidas los encargados de presentar la nueva cosecha, al grito de "Gure Sagardo Berria": deportistas, cocineros, etc...**

Vídeo Arguiñano



**MILESKER ZUEN
ARRETAGATIK**

**GRACIAS POR
VUESTRA ATENCIÓN**

Jose Mari Alberro Irizar
Gerente Consorcio Sagardun

jmalberro@sagardun.com

Facebook:

www.facebook.com/sagardoarenlurralde
www.facebook.com/sagardoarenlurralde.es
www.facebook.com/sagardoetxea

Twitter:

[@sagarlur_eu](https://twitter.com/sagarlur_eu)
[@sagarlur_es](https://twitter.com/sagarlur_es)
[@sagardoetxea](https://twitter.com/sagardoetxea)



www.sagardoarenlurralde.com

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN ETXETZA
ASTIGARRAZA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HANTXOKA, HAN HANDIA,
DIA TXOKIA, TATU GRANDE