



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



**Anuario 2018 de Sagardoaren Lurraldea
CASTELLANO**

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Anuario 2018 de Sagardoaren Lurraldea

6. Crean la red internacional 'Ciderlands, Makers & Lovers' para promover la cultura y el turismo de la sidra.
8. Una guía sitúa siete sidras vascas entre las 100 mejores del mundo.
9. Premian la campaña 'Txotx!' de Explore San Sebastian Region.
10. En autocaravana o en bicicleta, hay múltiples opciones para conocer Sagardoaren Lurraldea.
12. La sidrería, una experiencia muy bien valorada.
14. Una exposición da a conocer a las mujeres del mundo de la sidra.
16. La sidrería Zelaia, ganadora del XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.
17. Las mejores sidras de los concursos de 2018.
18. La Denominación de Origen Euskal Sagardoa fomenta el consumo de la sidra local entre la ciudadanía con dos campañas promocionales.
19. Reconocimiento a los precursores del rito del txotx en el libro 'Sagardogile'.
20. Blogs, publicaciones y perfiles sociales que tratan sobre la cultura de la sidra.
22. Una fiesta popular para celebrar la puesta en marcha de los lagares.
23. Udaberri Giroan: Un festival entre manzanos para disfrutar de cerca la floración.
24. La primera txinparta de la temporada del Txotx.
25. Otras actividades: Sagardo apurua, temporada del Txotx en Hernani, Sagastiak Loretan y Sagarberri jaialdia.
26. Usurbil crea una marca para reunir y reforzar su patrimonio ligado a la sidra y la manzana.
28. "Dantza": Una celebración en torno al baile y la sidra.
30. Entrevista a Juan Gamio: "Los manzanos silvestres son mucho más duros ante enfermedades"
32. Retrospectiva de 2018.

Editor:

Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)

Kale Nagusia 48


20115 Astigarraga - Gipuzkoa

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

 www.twitter.com/sagarlur


 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

Foto de portada: Oihana Oribe

Traducciones: Maitane Aldanondo



EDITORIAL

El recién estrenado 2019 será un año lleno de oportunidades retos, manzanas y sidra. Antes de enfrentarlo, miramos por el retrovisor a los doce meses que se han ido, recogiendo en estas hojas una muestra de la cosecha que han dado en el Territorio de la Sidra.

De raíces fuertes es la Red Internacional 'Ciderlands, Makers y Lovers' que hemos forjado diez destinos profundamente ligados a la sidra, para juntos proyectarnos más y mejor. Un trabajo de promoción al que contribuye también la guía *The Cider Insider* que sitúa siete de nuestras sidrerías entre las mejores del mundo o que la campaña *Txotx!* de Explore San Sebastian Region haya sido premiada en Londres. Sin embargo, no sólo es importante que los visitantes y locales participen en las actividades del Territorio de la Sidra o vengan a las sidrerías, sino que también es esencial que no se sientan defraudados. A la luz de los resultado del estudio elaborado por el Gobierno Vasco, la experiencia de las sidrerías supera el reto con nota.

La temporada de Txotx comenzó con el brindis de Alberto Iñurrategi, y las sidrerías se llenaron de aficionados a la sidra. Los impulsores que contribuyeron a que el txotx se convirtiera en un rito, han recibido un merecido reconocimiento en el libro *Sagardogile*. Había pocas mujeres en la primera línea, aunque su vínculo con la sidra se remonte siglos atrás, como da fe la exposición *Emakume ekintzaileak Sagardogintzan*. Tras su paso por Sagardo Apurua de Donostia, los próximos meses se expondrá en Donostia, Bilbo y Gasteiz y en marzo, podrá verse en el Museo Sagardoetxea. Otro ejemplo de esa relación es la sidrería Zelaia, liderada por tres mujeres, y que, entre otras, se ha llevado este año la txapela del concurso de sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Sagar Uzta, Udaberri Giroan, las campañas de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa... Las actividades ligadas a la cultura de la sidra son casi tan abundantes como las variedades de manzana autóctona que tenemos en el Territorio de la Sidra. Buena cuenta de ello se da en la retrospectiva de 2018, recogida en la parte final de esta publicación.

Todo esto y más está en las hojas que tienes entre manos. Esperemos que sea una lectura tan agradable como un fresco vaso de dorada sidra.

Gora sagardoa!

CREAN LA RED INTERNACIONAL 'CIDERLANDS, MAKERS & LOVERS' PARA PROMOVER LA CULTURA Y EL TURISMO DE LA SIDRA

Promovida por Sagardoaren Lurraldea, representantes de diez destinos de la sidra acordaron en septiembre la creación de esta estructura. Acaban de crear la marca 'Ciderlands, Makers & Lovers' para la Red y a través de ella colaborarán en el esfuerzo por desarrollar y dar a conocer la oferta en torno a la cultura y la sidra de sus miembros.

La sidra está viviendo un gran crecimiento a nivel mundial, tanto en su producción como en el turismo vinculado a ella, de la mano de producciones artesanales y pequeñas sidrerías. Es un momento decisivo en el que es imprescindible la colaboración para el desarrollo de esta industria, y en especial, para la promoción de la cultura y el turismo asociado a ella. Conscientes de esta circunstancia, Sagardoaren Lurraldea inició con el II. Sagardo Forum un proyecto de internacionalización de la cultura y el turismo de la sidra, recogiendo en un mapa los destinos turísticos vinculados a este producto.

Dando continuidad a esa iniciativa, con el apoyo de San Sebastian Region y Euskadi-Basque Country organizó el **I. Encuentro Internacional sobre Cultura y Turismo de la Sidra**. Del 28 al 30 de septiembre representantes de diez regiones europeas se reunieron en el Territorio de la Sidra para estudiar la creación de una red de colaboración de destinos de la sidra para promocionarse conjuntamente. A la cita asistieron más de quince participantes de Gales, Austria, Irlanda, Noruega, Alemania, Inglaterra, Asturias, Galicia, Bretaña y Euskal Herria.

En la primera jornada celebrada en Orona-Ideo de Hernani, cada representante informó sobre su destino o proyecto, para después exponer cuales eran sus prioridades en cuanto a los proyectos que deberían llevarse a cabo la Red. Entre otras se habló del desarrollo de una oferta



turística sostenible que cuide tanto el medioambiente como la herencia de la cultura de la sidra, compartir conocimientos y experiencia entre los miembros, colaborar en la promoción de la cultura y el turismo de la sidra, participar en ferias, así como que la Red sea un referente ante instituciones internacionales y europeas.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Oihana Oribe



Fuente: Sagardoaren Lurralde

Acuerdos

Analizados los deseos y necesidades de cada parte, los presentes acordaron crear la Red Internacional de la Cultura y el Turismo de la Sidra. Acaban de crear la **marca “Ciderlands, Makers & Lovers”** y la **nueva página**

web www.ciderlands.org para dar a conocer la oferta turística y cultural vinculada a la sidra de distintos lugares. Y es que a pesar de las diferencias que pueda haber en los productos, existe una relación cultural estrecha, lo que hace imprescindible la colaboración. Además, se ha acordado celebrar un **encuentro anual** en uno de los países participantes.

La Red creada por diez agentes vinculados a la sidra se reunirá anualmente y realizará promociones conjuntas.

Asimismo, tiene como objetivos fundacionales: compartir conocimiento y buenas prácticas entre los participantes de la red, colaborar en la promoción internacional de los productos y servicios de todos los miembros, y buscar financiación para desarrollar proyectos de colaboración en el ámbito del turismo y la cultura de la sidra. Unido a este último punto, en una de las sesiones analizaron las posibilidades que ofrecen distintos programas de ayudas europeos. En las siguientes dos sesiones del Encuentro, los representantes internacionales pudieron conocer de cerca la cultura de la sidra a través de varias actividades turísticas: visitar Sagardoetxea y Albaola, cenar en una sidrería, participar en Sagar Uzta... Es decir, también sirvió para promocionar el Territorio de la Sidra, así como tradición del txotx.

Texto: Maitane Aldanondo

CIDERLANDS
MAKERS &
LOVERS

Steinschaler
Zünftiges & Vernünftiges

Visit
Herefordshire
& The Wye Valley

FRUKT-OG SIDERRUTA
Lekve-Syse-Hakastad



Visit Armagh

COMARCA
DE LA SIDRA



INTERNATIONAL
NETWORK OF
CIDER CULTURE &
TOURISM DESTINATIONS

The
Cider
museum
Hereford





UNA GUÍA SITÚA SIETE SIDRAS VASCAS ENTRE LAS 100 MEJORES DEL MUNDO

La sidra está floreciendo en todo el mundo, en especial, aquellas elaboradas de forma artesanal. Para ayudar a los aficionados a la sidra en su elección, la periodista Susanna Forbes ha publicado el libro 'The Cider Insider. The Essential Guide to 100 Craft Cider to Drink Now'. La autora, experta en vino, cerveza y sidra, ha incluido en su guía siete sidras producidas en Euskal Herria.

Éstas son las siete sidras vascas citadas en la guía que aspira a ser una colección de las mejores sidras del mundo:

- Bereziartuako Euskal Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Bodattoko Txalaparta 2016 (Jatsu-Garazi).
- Gartziategiko Gorenak Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Gaztañagako Gorenak sagardoa 2017 (Andoain).
- Isastegiko Euskal Sagardoa 2017 (Tolosa).
- Zapiaingo Euskal Sagardoa Premium 2017 (Astigarraga).
- Zelaiako Gorenak Sagardoa 2017 (Hernani).

Junto a éstas las sidras el resto de las recomendadas por Forbes proceden de Inglaterra, Gales, Bretaña, Normandía, Alemania, Italia, Australia, Canadá, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Asturias y Galicia.

En la publicación, las sidras aparecen agrupadas por países, y a modo de introducción, la autora hace una presentación general de cada territorio antes de pasar a las bebidas



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Haritz Rodriguez

presentes en ella. En el caso de Euskal Herria, partiendo de la primera referencia a los manzanos que recoge Sagardoetxea, Forbes comenta el despertar que el rito del Txotx trajo al mundo de la sidra hace medio siglo. También que el reto de visibilizar la calidad de la sidra ha propiciado la creación de la denominación de origen Euskal Sagardoa.

Cada sidra ocupa dos páginas. En la de la izquierda, el dibujo de su botella, por su parte, en la de la derecha, una ficha con información concreta (territorio, fruta empleada, porcentaje de alcohol, elaboración, experiencia, propuestas similares y la dirección de la web), acompañada por la explicación de cada sidra. La descripción técnica de la bebida es breve, pero le sirve de excusa a Forbes para hablar de la cultura de la sidra de Euskal Herria y sus características. En la narración de la experiencia vivida en cada una de esas siete sidrerías habla de su trayectoria, la transformación de su producción, el ambiente en la temporada de txotx o los cambios en su forma de trabajo.

Forbes proviene de Herefordshire (Inglaterra), tierra con larga tradición sidrera, y recientemente ha abierto las puertas su sidrería Little Pomona. Su pasión por la sidra le ha llevado a visitar los principales lugares del mundo en una investigación que ha durado cerca de seis años. Visitó Euskal Herria en marzo y, aunque tenía referencias previas sobre la sagardoa, conoció esas sidrerías en persona, acompañada por el responsable de relaciones internacionales de Sagardoaren Lurralde Haritz Rodriguez. Probó la sidra elaborada en ellas y participó en el rito de txotx, ya que vino en plena temporada.

La guía se presentó en la sidrería Iretza de Astigarraga en el contexto del I. Encuentro Internacional sobre Cultura y Turismo de la Sidra organizado por Sagardoaren Lurralde. Los asistentes pudieron probar las sidras presentes en el libro. A la rueda de prensa asistieron la alcaldesa de Astigarraga Zorione Etxezarreta, el director de Basquetour Harkaitz Millán, la directora de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa Maite Cruzado, y los delegados de los diez destinos turísticos participantes en el Encuentro.

Foto de cabecera:

Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Oihana Oribe

Texto: Maitane Aldanondo



PREMIAN LA CAMPAÑA 'TXOTX!' DE EXPLORE SAN SEBASTIAN REGION

La campaña promocional 'Txotx! El ritual gastronómico vasco' ha sido reconocido en los Premios Internacionales de Viaje y Turismo. La iniciativa de Explore San Sebastian Region tenía como objetivo promocionar el turismo en las sidrerías y reforzar su experiencia.

La campaña *Txotx! El ritual gastronómico vasco* de San Sebastian Region fue premiada en The International Travel and Tourism Awards el pasado noviembre en Londres. La promoción, llevada a cabo por la Diputación Foral de Gipuzkoa en 2017, tenía como objetivo reforzar la experiencia de las sidrerías gipuzconas y fomentar en las mismas. La directora de Turismo de la Diputación Maite Cruzado recogió el premio en el congreso internacional de profesionales del turismo World Travel Market.

Más de 50.000 profesionales de 180 países se dan cita en el World Travel Market, donde cada año reparten los premios The International Travel and Tourism Awards. Los galardones reconocen los casos de éxito tanto de instituciones como de campañas de marketing e iniciativas novedosas. En total, hay 13 categorías y *Txotx! El ritual gastronómico vasco* ha sido el segundo premiado en Best Food Destination (Mejor Destino Gastronómico).

La campaña dirigida al público extranjero ha recibido el segundo premio en la categoría al mejor destino gastronómico.

La campaña dirigida al público extranjero tenía como objetivo reforzar el prestigio de la sidra y promocionar la experiencia gastronómica del txotx a través de dos elementos. Por una parte, con un *cider truck* decorado y equipado con elementos característicos de las sidrerías, y por la otra, con una exposición. Gracias a ellos, los visitantes pudieron conocer el proceso de elaboración de la sidra, así como degustar los platos principales de las sidrerías: chuleta, queso y sidra. El vehículo estuvo presente

de marzo a noviembre de 2017 en actividades culturales y gastronómicas celebradas en las ciudades francesas de Vannes, Burdeos y Biarritz, así como en Donostia, Pasaia, Pantín (Galicia) o Madrid. La Diputación Foral calcula que tuvo su impacto en más de 400.000 personas.

Para llevar a cabo esta iniciativa público-privada, Explore San Sebastian Region ha contado con la ayuda de Sagardoaren Lurralde, la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y la Asociación de Desarrollo Rural de Donostialdea-Bidasoa Behemendi.

El diputado de Turismo Denis Itxasovaloró positivamente este reconocimiento. «La sidra, su conexión con la tierra y con las tradiciones, ha sido valorada como una estrategia acertada por cuanto hace hincapié en lo genuino, en lo auténtico, en los valores singulares que hacen diferenciable nuestro destino. La estrategia Explore San Sebastian Region se ve fortalecida con este galardón porque es evidente que San Sebastián tiene una notoriedad y posicionamiento en el panorama gastronómico internacional que debemos emplear para que el conjunto de Gipuzkoa sea reconocida con los mismo atributos culinarios que la capital. Para la Diputación foral este premio representa un espaldarazo de primer nivel porque confirma el acierto de las políticas territoriales de promoción turística y reafirma la necesidad de colaborar entre la capital y las comarcas para ofrecer una oferta rica, diversa e integrada».

Foto de cabecera:

Fuente: Explore San Sebastian Region (Diputación Foral de Gipuzkoa)

Texto: Maitane Aldanondo



Fuente: Explore San Sebastian Region (Diputación Foral de Gipuzkoa)



EN AUTOCARAVANA O EN BICICLETA, HAY MÚLTIPLES OPCIONES PARA CONOCER SAGARDOAREN LURRALDEA

En el esfuerzo que Sagardoaren Lurralde lleva a cabo para dar a conocer la cultura y la tradición de la sidra, ha diseñado una guía informativa para quienes viajan en autocaravana o furgoneta. Así mismo, ha sumado la experiencia SagarBike a su oferta de actividades.

Viajar en furgoneta o autocaravana es cada vez más común. Así ocurre también entre quienes vienen a conocer Euskal Herria. Por eso, Sagardoaren Lurralde les ha abierto sus puertas, poniendo a disposición de los visitantes su amplia oferta turística.

Sagardoaren Lurralde quiere atraer a los viajeros que visitan Euskal Herria en vehículos “camper”, ya que son cada vez más y tienen tendencia a participar en este tipo de actividades. A fin de animarles a sumergirse en la cultura de la sidra y facilitar su llegada, ha diseñado *Txotx! Guía para conocer el Territorio de la Sidra en autocaravana*.

El folleto reúne diversa información práctica. Por una parte, explica que es el Territorio de la Sidra, junto con las múltiples experiencias turísticas que se realizan en él. También indica las zonas de picnic y parques que hay en el entorno, perfectas para realizar actividades al aire libre o disfrutar de la sidra, el queso Idiazabal o el mosto.

Dónde aparcar el vehículo es una de las principales preocupaciones de este tipo de viajeros. La guía indica la dirección de los aparcamientos para autocaravanas y furgonetas disponibles tanto en Donostia como en Zarauz. Además, si se reserva con antelación, ofrece información sobre las sidrerías que pueden adaptar su aparcamiento a estos vehículos, bajo reserva previa. De este modo, los turistas pueden escoger la mejor manera para desplazarse a conocer la cultura de la sidra.

El Urumea sobre dos ruedas

Para quienes prefieren la bicicleta a las cuatro ruedas para sus desplazamientos, Sagardoaren Lurralde ha sumado



una nueva experiencia turística: SagarBike. En colaboración con la empresa donostiarra Go Local, ofrece la posibilidad de visitar el Museo Sagardoetxea sobre dos ruedas en una actividad que conjuga cultura, deporte y gastronomía.

El Territorio de la Sidra ha elaborado una guía informativa para los visitantes que viajan en autocaravana o furgoneta.

El visitante alquila su bicicleta en la capital guipuzcoana y realiza los 20 kilómetros del trayecto de ida y vuelta hasta Astigarraga por el bidegorri que bordea el río Urumea, mientras conoce los recretos de este río profundamente vinculado a la sidra. La experiencia se completa con la visita guiada al museo Sagardoetxea y la degustación de sidra, pintxos especiales y otros derivados de la manzana, a la vez que conocer los secretos de rito del Txotx. Después, pedalean de vuelta a Donostia. Gracias a esta nueva experiencia, los participantes pasean entre manzanos, disfrutan de la experiencia del Txotx y descubren el vínculo del entorno con la sidra.

El Territorio de la Sidra lleva años acercando el mundo de la sidra a los ciudadanos mediante actividades y experiencias turísticas que permiten tanto a locales como



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

a visitantes conocer de primera mano y en profundidad la personalidad y la historia de la sidra y su Territorio.

- **Museo y sidrería:** Se visitan el manzano y el centro de interpretación que conforman Sagardoetxea. Después se acude a una sidrería a disfrutar de su menú. Si se dispone de más tiempo existe el fin de semana gastronómico.

- **Txotx Gourmet:** Esta experiencia de Sagardoetxea ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la sidra acompañada con varios pintxos gourmet.

- **La sidra y el mar:** Un viaje sorprendente: Se descubre la relación histórica de la sidra con el mar visitando Sagardoetxea, con una comida en sidrería, dando un paseo en barco y visitando uno de los museos y Albaola (Pasaia) o el Aquarium (Donostia).

- **Senderismo y paseos:** Posibilidad de realizar el camino de la sidra de Santiagomendi a pie (Sagartrekking) o en bicicleta eléctrica (Cidercycling) conociendo la historia de sus caseríos, los modos de vida de sus habitantes y conociendo algunos de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago.

- **Tours por el territorio de la sidra:** Visitas de Astigarraga y Hernani. Se ofrece la posibilidad de ser remontista por un día en el frontón Galarreta o pasear en el tren verde por las calles de Hernani.

- **La sidra y el queso:** Maridaje del sabor auténtico: Une la visita de Sagardoetxea y el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal o una quesería para descubrir estos dos productos gastronómicos.

Además de estas experiencias diseñadas previamente, existe la posibilidad de crear experiencia a medida. Para saber más: www.sagardoarenlurraldea.eus

Foto de cabecera:

Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

Texto: Maitane Aldanondo



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

LA SIDRERÍA, UNA EXPERIENCIA MUY BIEN VALORADA



Fuente: Basquetour

El Gobierno Vasco ha realizado un estudio para conocer el perfil sociodemográfico y las motivaciones de quienes van a las sidrerías de Euskadi. En el Territorio de la Sidra, la mayoría son clientes habituales, y un 20%, turistas.

El estudio *Demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi 2018* ha sido elaborado por Basquetour sociedad pública del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo durante la temporada de Txotx y la temporada del verano con el objetivo de: identificar el perfil sociodemográfico de las personas usuarias de las sidrerías de Euskadi, conocer la diversidad de motivaciones que tienen a la hora de acudir, y con este conocimiento, atender a la potencial puesta en marcha de estrategias que consoliden las sidrerías como un recurso turístico.

Las temáticas que se analizan en la investigación son: frecuencia, forma social de acudir, proceso de reserva, transporte utilizado, uso de alojamiento, itinerarios, gastos realizados, relación con las sidrerías, conocimiento de las sidrerías, motivaciones para acudir a las sidrerías, valoración de la experiencia en la sidrería, intención de repetir, y perfil sociodemográfico.

Entre las conclusiones de la **TEMPORADA DEL TXOTX 2018** destaca que la mayoría son clientes regulares (en torno al 80%) que acuden a las sidrerías como un acto social y de encuentro. Se trata de un acto grupal, ya que el promedio es de 10,5 personas. El 20% restante son visitantes que lo ven como un producto turístico-gastronómico. Se caracterizan por requerir de pernoctación (el 60% es no residente en Euskadi). Suelen realizar un viaje de fin de semana y la sidrería forma parte de una experiencia más amplia que incluye otros recursos turísticos

próximos. Es un grupo con un mayor gasto y una mayor implicación con los recursos del entorno, muy interesante desde el punto de vista turístico.

Durante la **TEMPORADA DE VERANO** las sidrerías constituyen un recurso turístico-gastronómico de Euskadi. A diferencia de los 4 perfiles de clientes identificados en la temporada de TXOTX 2018 -en la que tan solo un 20% eran clientes que se alojaban fuera de su residencia habitual (mayoritariamente de fuera de Euskadi) y el resto era público repetidor y del entorno geográfico-, en el período estival 2018 se identifican 2 perfiles con un mayor peso del perfil del cliente que viene de fuera de Euskadi y pernocta fuera de su residencia habitual:

- Perfil 1 - público que se aloja fuera de su residencia habitual (66%). Esta tipología de cliente acude a las sidrerías como un recurso más en su visita a Euskadi durante el período vacacional. Se trata, por lo tanto, mayoritariamente de personas no residentes en Euskadi. De hecho, requieren alojamiento, contactan/reservan directamente con la sidrería durante el mismo trayecto/viaje, y afirman que visitan las sidrerías porque es una experiencia gastronómica que ayuda a conocer Euskadi.
- Perfil 2 - clientes de toda la vida (33%). El otro colectivo, por el contrario, constituye un grupo de personas residentes en Euskadi, mayoritariamente en Donostialdea, que su entorno social es "sidrero", y que como tal, acude a las sidrerías a lo largo del año (también en verano y no sólo en temporada de Txotx).

A modo de propuesta, resulta de interés establecer estrategias para ampliar en la promoción de las sidrerías como recurso turístico-gastronómico,

· en período vacacional entre el público foráneo, actualmente mayoritario; se trata de un público que viene a Euskadi de vacaciones, y que durante la estancia, durante el propio viaje (sin mucha planificación o reserva previa a la estancia en nuestro territorio) puede llegar a elegir la “experiencia” que ofrecen las sidrerías como recurso turístico-gastronómico.

· de igual modo, durante este período estival entre el público fidelizado, aproximadamente el 1/3 del total, que podemos considerar cautivo, un target fidelizado, autóctono (mayormente residente en Gipuzkoa-Donostialdea), que también valora que acudir a las sidrerías a lo largo de todo el año es una oferta posible, un recurso a tener en cuenta.

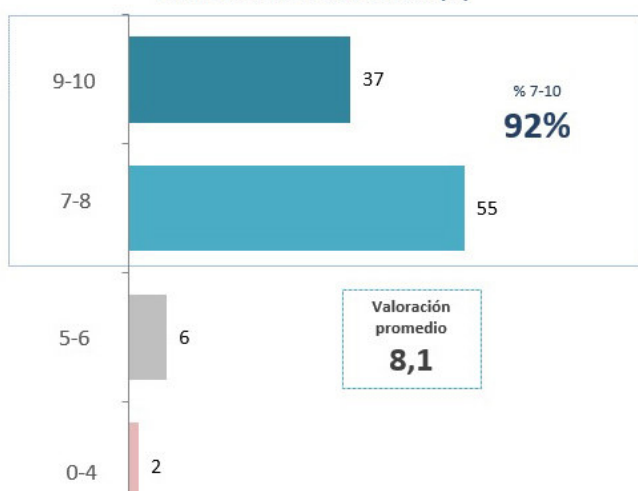
· y, en temporada de TXOTX entre ese público que pernocta fuera de su residencia habitual (20%), que se caracteriza por realizar un viaje de fin de semana (el 60% no residente en Euskadi), con una elevada valoración de la visita a la sidrería, que forma parte de una experiencia que va acompañada de la visita de otros lugares o recursos turísticos próximos a la ubicación de la sidrería.

Texto: Basquetour

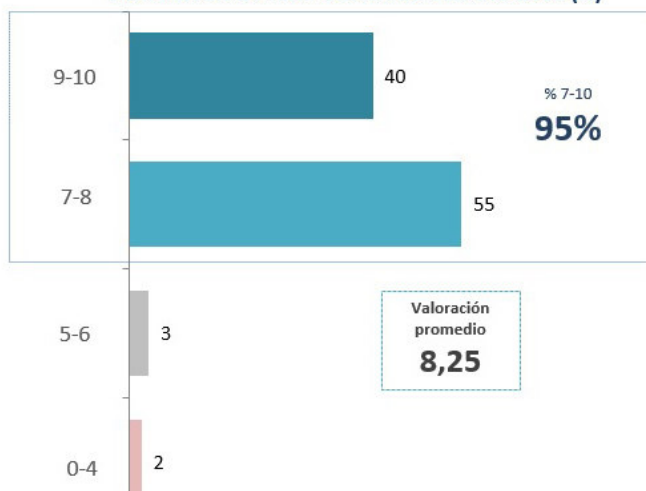
VALORACIÓN GLOBAL

- ✓ Sin duda constituye uno de los resultados más relevantes por la buena valoración de la última experiencia en una sidrería: el 8,25 sobre 10 de valoración promedio en la TEMPORADA DE VERANO 2018, y el 8,1 sobre 10 en el TXOTX 2018.
- ✓ Además, destaca que en la TEMPORADA DE VERANO 2018 el 95% se sitúan entre el 7 y el 10 (sobre 10), y en el TXOTX 2018 el 92%.

VALORACIÓN DE LA ÚLTIMA EXPERIENCIA EN LA SIDRERÍA EN EL TXOTX 2018 (%)



VALORACIÓN DE LA ÚLTIMA EXPERIENCIA EN LA SIDRERÍA EN LA TEMPORADA DE VERANO 2018 (%)



Público de toda la vida

Peso: **41%**

Acuden con la FAMILIA, LOS AMIGOS Y LA PAREJA, incluso fuera de la temporada de Txotx. Forma parte de su propia vida, un HÁBITO enraizado en su entorno social y familiar, de ahí que las conozcan “de toda la vida”. Y mantener esta tradición, esta costumbre, constituye su motivación principal.

Público que va en cuadrilla

Peso: **22%**

Acuden con la CUADRILLA. Y es alrededor de esta forma social sobre la que pivota su motivación principal como su relación con las sidrerías casi exclusivamente durante la temporada de Txotx. Existe, por lo tanto, una relación de afinidad entre Cuadrilla y Txotx, es un espacio/tiempo, un acto social en el que se refuerza esos lazos de socialidad grupal informal.

Público que va en grupos organizados

Peso: **17%**

Acuden en temporada de Txotx con COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO y/o CON UNA ASOCIACIÓN Y/O EQUIPO DEPORTIVO. También consideran que la sidrería y el Txotx es un momento muy recomendable para reforzar esa socialización grupal.

Público que se aloja fuera de su residencia

Peso: **20%**

Mayoritariamente No Residentes en Euskadi (61%), su factor diferencial es la NECESIDAD DE ALOJAMIENTO, preferentemente en viajes de fin de semana. Con el gasto medio por persona más elevado, también porque realiza otros gastos asociados más a un comportamiento turístico alrededor de la visita a la sidrería.

UNA EXPOSICIÓN DA A CONOCER A LAS MUJERES DEL MUNDO DE LA SIDRA

Un nuevo proyecto de investigación y la información catalogada en el Fondo de Documentación de Sagardoetxea, posibilitan la creación de la exposición “Emakume ekintzaileak sagardogintzan” que relata la vida de cuatro mujeres vinculadas a la sidra que vivieron entre los siglos XVI y XVIII. La investigadora Lourdes Odriozola ha analizado sentencias y documentos legales, y gracias a la información obtenida, la exposición describe la sociedad de la época y la situación de la sidra, información que ha sido completada con ilustraciones de Jokin Mitxelena.

Valientes, listas, de las que no se amedrentan ante las injusticias. Así eran María Labayen, María de Echevarría, Ana de Beroiz y Fagola, y María Josefa de Orobio. Además, fueron emprendedoras y la sidra fue la base de su oficio o negocio. Precisamente, ése es el único vínculo entre estas mujeres. Pero son sólo cuatro ejemplos, ya que muchas mujeres trabajaron en la venta o producción de manzana y sidra. También en su transporte, ya que eran las bateleras quienes solían llevar a las personas y las mercancías, entre otras, la sidra, de un lado a otro del Puerto de Pasaia.

Y es que en contra de lo que se suele pensar, en aquella época las mujeres también trabajaban. «Los hombres se iban a Terranova, a América, o a Venezuela al comercio del cacao, o trabajaban en los astilleros y las ferrerías durante el invierno. Las mujeres se quedaban en casa y los caseríos seguían adelante. Trabajaban, pero como gestor o administrador figuraba un hombre. Por tanto, si no había algún problema, es muy difícil seguir su rastro», explica Odriozola.

El hilo del que ha tirado para investigar son los pleitos y las sentencias. En los testimonios que recogen se dan muchos detalles sobre la moralidad de la época, las costumbres sociales.... De este modo, además de dar a conocer a estas cuatro mujeres, su historia sirve como pretexto para explicar desde distintas perspectivas cómo era la época en la que vivían, así como analizar el patrimonio ligado a la sidra. Para completar la exposición, se hace referencia a las mujeres que hoy en día trabajan en el ámbito de la sidra.

Para completar la información obtenida en los Archivos, el ilustrador Jokin Mitxelena ha dibujado a estas cuatro mujeres basándose en los datos recabados y en las vestimentas de cada época asesorados por Ane Albisu, dando vida a estas mujeres que hasta el momento eran desconocidas.

Además, se han recopilado y proyectado los testimonios de 28 mujeres que relatan sus vivencias en torno a la cultura de la sidra recopilados por el proyecto Ahotsak para dar



a conocer la relación de la mujer con la sidra en el último siglo. Dentro de la campaña “Sagardogiroan”, la exposición “Emakume ekintzaileak sagardogintzan” (“Mujeres emprendedoras en el mundo de la sidra”) pudo visitarse en el puente de diciembre en el Sagardo Apurua (Donostia), y en los próximos meses, llegará a Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio y Sagardoetxea (Astigarraga), donde se mostrará en el contexto del Día Internacional de la Mujer.



María de Labayen

La lezotarra María de Labayen se dedicó al comercio de la sidra de su cosecha en el siglo XVI. Se casó con el capitán Miguel de Arrieta y al enviudar, pasó años difíciles por la falta de dinero. Conocía bien el mundo naval, por lo que formó parte de una sociedad y para pagar su parte utilizó la sidra como dinero. Cuando el barco se estaba avituallando para partir a Terranova, las autoridades de Donostia confiscaron su sidra, argumentando que sólo se podía embarcar la que se producía en el territorio de su jurisdicción. Al haber una ley guipuzcoana (los Fueros) que la protegía, denunció al Ayuntamiento y ganó.



Fuente: Sagardoaren Lurralde



María de Echeverría

La donostiarra María de Echeverría trabajó en la comercialización de la sidra a principios del siglo XVII para poder pagar las deudas que le dejó su marido. La vendía en la casa familiar de la actual calle Fermín Calbetón, sidra en los intramuros de Donostia. En 1637, hubo un gran incendio en esa calle y como no había agua suficiente para apagarlo, utilizaron sidra. De Echeverría empleó 56 cargas de su bodega, pero el ayuntamiento no se las quiso pagar. Denunció al Consistorio ante el Corregidor de Gipuzkoa, que le dio la razón, pero el ayuntamiento sólo le pago una parte, por lo que, por lo que puso una nueva reclamación.



Ana de Beroiz y Fagola

Ana de Beroiz y Fagola fue una mujer donostiarra de mediados del siglo XVII. Recibió en herencia una casa hipotecada y al casarse con Miguel de Maiz, su marido pasó a ser el administrador de todos sus bienes. Él la maltrataba, por lo que se atrevió a abandonar la vivienda familiar. Sin embargo, su marido le denunció para obligarla a regresar. No se amedrentó, sino que buscó a un abogado para pedir el divorcio, y mientras se dilucidaba el pleito, sacó dos toneles de sidra para venderlos. Su marido volvió a denunciarla y el Corregidor de Gipuzkoa obligó a Beroiz y Fagola a darle la mitad del dinero ganado. Aunque tenía todo en contra, logró el divorcio, pero su marido volvió a denunciarla nuevamente por vender una nueva remesa de sidra. El Corregidor les obligó a compartir el caserío y las rentas producidas en él hasta la muerte de su esposo.



María Josefa de Orobio

Dueña del caserío Etxeberria de Errenteria, tenía un alto status y gestionaba su patrimonio desde Pasai Donibane. Debido a la alarmante situación de los manzanos a mediados del siglo XVIII, implantaron un sistema de tandas y el ayuntamiento de Errenteria prohibió en 1747 sacar sidra y manzanas de su territorio, así como su transporte en batel. Sin embargo, la decisión no hacía referencia a la zizarra -bebida elaborada con las manzanas no maduras caídas al inicio de la cosecha-. Ese año, De Orobio dio la orden de trasladar tres cargas de zizarra desde Etxeberria hasta Pasaia, pero cuando iban a cargarlas en un batel, las confiscaron y encarcelaron a su trabajador.

Ilustraciones: Jokin Mitxelena
 Texto: Maitane Aldanondo



LA SIDRERÍA ZELAIA, GANADORA DEL XVII. CONCURSO DE SIDRA PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

La sidrería Zelaia fue la ganadora del XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa y, además de los tres mil euros, el trofeo y la txapela que conlleva este primer premio, se llevó a casa un nuevo premio consistente en un sello acreditativo de ganador que podrá utilizar durante la campaña siguiente a su concesión. En segundo y tercer lugar quedaron Zapiain y Gaztañaga.

No es esta la única novedad con la que se presentó esta edición de los Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Por primera vez, los participantes del concurso, 24 bodegas en total, presentaron sus sidras elaboradas únicamente con manzana autóctona. También el acto de entrega así como la cata final cambiaron de sede y de formato.

En la última edición la cata de la final no se efectuó en público, en la Sociedad Gastronómica, como se ha realizado en anteriores ediciones, sino que se celebró en las instalaciones del laboratorio Agroambiental de Fraisoro, buscando mejorar las condiciones de cata.

Los nombres de las tres sidrerías ganadoras se hicieron públicos en la entrega de premios celebrado en el Salón del Trono de la Diputación, presidida por el diputado general Markel Olano que quiso incidir que la sidra es un subsector con gran relevancia en Gipuzkoa, tanto desde el punto de vista de la producción como desde el económico y cultural.

«Sois uno de los símbolos más sólidos de nuestro sector primario, y muestra de la importancia que tiene para nosotros el sector de la sidra son las ayudas que se ofrecen desde la Diputación Foral y la línea de trabajo común que se ha marcado desde el Departamento de Promoción Económica y Medio Rural; desde los acuerdos firmados con

los productores de manzana y sidra, y las ayudas destinadas a la plantación de nuevos manzanales, hasta los servicios de análisis y cata que ofrecen nuestro laboratorio de Fraisoro», remarcó Olano.

Las 24 sidrerías participantes en el concurso presentaron sidras elaboradas únicamente con manzana autóctona.

Las 24 sidrerías participantes en el concurso presentaron sus sidras naturales de elaboración propia, embotelladas, y que fueron previamente calificadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Todas las sidras que se presentaron fueron de la cosecha del año 2017, y se presentaron etiquetadas y numeradas.

Foto de cabecera:

Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

Texto: Maitane Aldanondo



Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

LAS MEJORES SIDRAS DE LOS CONCURSOS DE 2018

El gran nivel de las sidras de Sagardoaren Lurralde es indiscutible. Escoger la mejor puede resultar complicado, pero en estas tierras no faltan concursos que se esfuerzan en ello. Algunos tienen fama y tradición, otros han arrancado recientemente. En cualquiera de ellos, ponerse la txapela es un honor para los sidreros.

Tal vez porque el calor es propicio para las bebidas frescas, muchas localidades de Sagardoaren Lurralde escogen el verano para celebrar sus concursos de sidra.

El primero del calendario es el **Concurso de Sidra de Aizarnazabal**. A mediados de julio se celebró la quinta edición de este concurso creado en 2014. Doce sidreros participaron en la competición llevada a cabo en la plaza Atari Soro: Alorrenea, Petritegi y Bereziartua de Astigarraga, Akarregi y Alzueta de Hernani, Aburuza de Aduna, Izeta de Aia, Gaztañaga de Andoain, Añota de Azpeitia, Egiluze de Rentería, Eula de Urnieta y Urdaira de Usurbil. Los jueces escogieron las sidras de **Alorrenea**, Gaztañaga y Petritegiko como las mejores.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Martin Muñoz

Después, llegó el turno de los concursos con larga tradición. El **Concurso de Sidra de Azpeitia** ha cumplido 46 ediciones consecutivas, pero realmente tiene más ediciones. Suelen llevarlo a cabo el día de Santiago, pero al no ser festivo, lo cambiaron al fin de semana. Entre los 23 participantes, el premio fue para **Barkaiztegi** de Martutene, el segundo fue Egi-Luze (Rentería), y el tercero, Alorrenea (Astigarraga).

El **Concurso de Sidra de Hernialde** superó el cuarto de siglo en 2016. Barkaiztegi, Eluxeta, Gaztañaga, Izeta, Lizeaga, Otsua-enea, Petritegi, Rezola y Sarasolak presentaron sus sidras. El campeón y subcampeón fueron de Astigarraga, **Petritegi** y Lizeaga, en cambio, el tercero fue Izeta de Aia.

Aunque tiene un montón de años, el **Concurso de Sidra de Elgoibar** es más nuevo. Lo organiza la Asociación Sallobente en el contexto de las fiestas de San Bartolomé en agosto. En ésta su 35 edición, 20 sidrería se congregaron en Kalegoen plaza. Teniendo en cuenta el color, el olor, el sabor y la cantidad de carbónico, la txapela fue para **Gaztañaga** de Andoain. Izeta (Aia) fue segundo, y Eula (Urnieta), tercero.

El **Concurso de Sidra de Ergobia**, el más antiguo de todos los que celebran, es un concurso señalado en el calendario. Este año ha cumplido su 57 edición. El concurso se celebró el 26 de agosto y la txapela fue para la sidrería **Alorrenea** de Astigarraga, Irigoein Herrero (Astigarraga) fue segundo y Oialume Zar tercero.

Uno de los concursos con más renombre de Gipuzkoa **XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**. 24 sidrerías participaron el 21 de septiembre en el concurso. Como novedad, todos presentaron sidra natural elaborada con manzana local, además, la cata se hizo en el laboratorio de Fraisoro. **Zelaia** de Hernani se hizo con los 3.000€ de premio, la txapela y el sello del ganador, por delante de Zapiain y Gaztañaga.

Kizkia Taldea lleva 18 años organizando el concurso de sidra. Como es habitual cataron la sidra de veinte productores en las fases clasificatorias que llevaron a cabo en la sociedad Gure Izarra de Astigarraga durante tres semanas. Seis llegaron a la final del 26 de septiembre, y la sidra ganadora fue la de **Zabala** de Aduna, seguida por Petritegi y Eula.

La final del **IV Concurso popular de sidras de Euskal Herria** se celebró en Usurbil el 28 de septiembre y tras degustar diferentes sidras en diferentes localidades, la sidrería **Gaztañaga** de Andoain ganó la txapela.

Texto: Maitane Aldanondo



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA FOMENTA EL CONSUMO DE LA SIDRA LOCAL ENTRE LA CIUDADANÍA CON DOS CAMPAÑAS PROMOCIONALES

Los responsables de la denominación de origen Euskal Sagardoa trabajan con ahínco para ser más conocidas y sumar afines. En 2016 salieron al mercado las primeras botellas de la sidra elaborada siguiendo las directrices marcadas, y este año han llevado a cabo las campañas 'Egin zotz' y 'Tiempo de terraza, tiempo de Euskal Sagardoa' para potenciar su consumo.

El buen tiempo invita a estar al aire libre. Aprovechando esa circunstancia y en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa y la Fundación HAZI, pusieron en marcha la campaña promocional *Tiempo de terraza, tiempo de Euskal Sagardoa* en la parte final de la primavera. Con el objetivo de fomentar el consumo de la sidra con denominación de origen en las terrazas de establecimientos hosteleros de toda la provincia. Así, del 27 de mayo al 13 de junio, 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa –22 de ellos en Donostia y 23 en varias localidades– ofrecieron Euskal Sagardoa, en vaso o en botella, con un pintxo o una ración. Así mismo, quienes pedían Euskal Sagardoa en esas terrazas tenían la oportunidad de ganar mediante sorteo un lote con dos botellas de esa sidra.

Para dar a conocer la iniciativa y hacerla visible, sus responsables pusieron a disposición de los hosteleros participantes carteles, trípticos, folletos, cubiteras, pizarras y otros materiales para colocar en el local o en la terrazas. Además, en Irun, Ordizia, Tolosa, Usurbil, Azpeitia, Rentería, y Donostia realizaron catas guiadas dirigidas a los hosteleros para darles a conocer las características principales de la Denominación de Origen. Euskal Sagardoa se produce en Euskadi, es decir, en Bizkaia, Gipuzkoa y en una gran parte de Araba. Incluye 115 variedades de manzana de las cientos que hay, y la principal condición es que la sagardoa esté elaborada al 100% con manzana

autóctona. Así mismo, para obtener el sello y la numeración, tiene que cumplir unos requisitos que aseguren su calidad, ya que debe superar analíticas y un panel organoléptico. La Fundación HAZI supervisa el proceso completo.

Txotx de botella

Tras el verano llegó una nueva campaña *Egin zotz*. El nombre de la promoción hace referencia a varios de sus elementos: subrayar la importancia de hacer txotx desde la botella, los sorteos y los palillos de los pintxos. La iniciativa se llevó a cabo en Astigarraga y Hernani desde finales de septiembre hasta mediados de diciembre.

Euskal Sagardoa está elaborada al 100% con manzana autóctona y debe cumplir con requisitos de calidad muy altos.

Cada día se obsequiaba con un pintxo de guindilla-aceituna de Zubeltzu o chorizo de Basatxerri a quienes consumían Euskal Sagardoa, mientras que los jueves sortearon distintos premios. Además, una vez al mes realizaron Euskal Pintxo Potea regalando pintxos elaborados con productos locales a 2€ el vaso o 5 pintxos por botella a 10€. También hubo pintxo pote guiado por el enólogo sumiller Mikel Garaizabal, así como cenas comentadas en los restaurantes Tripontzi y Errioguarda de Hernani, e Ikatza e Ipintza de Astigarraga. Para finalizar la promoción hicieron sendas fiestas en ambos pueblos.

Foto de cabecera:

Fuente: Denominación de Origen Euskal Sagardoa

Texto: Maitane Aldanondo

RECONOCIMIENTO A LOS PRECURSORES DEL RITO DEL TXOTX EN EL LIBRO 'SAGARDOGILE'

Joxemi Saizar y Joseba Urretabizkaia presentaron en octubre el libro 'Sagardogile' en Sagardoetxea (Astigarraga). La obra recopila los testimonios de 19 sidreros veteranos de Gipuzkoa. Productores de sidra mayores de 65 años que recuperaron e impulsaron la tradición casi desaparecida hace 40 años, modernizándola en los últimos años.

En los textos redactados por Joxemi Saizar y en las fotografías realizadas por Joseba Urretabizkaia se explica la evolución de este proceso: como abrieron sus sidrerías, el impulso que experimentó la temporada del txotx, la ampliación de las instalaciones, la inserción del sistema de frío, la mecanización del proceso y embotellado, las mejoras en la producción, los avances en higiene y sanidad, la expansión de la comercialización... Además, se reconoce que gracias a la labor desarrollada por estas diecinueve personas y las generaciones venideras, se ha mejorado la calidad del producto y aumentado de la producción.

El libro recopila las opiniones y fotografías de los representantes de las sidrerías Aburuza, Alzueta, Begiristain, Bereziartua, Calonge, Eguzkitza, Elorrabi, Etxe

zuri, Eula, Gurutzeta, Iruin Astiazaran, Isastegi, Itxasburu, Oiarbide, Otatza, Petritegi, Txindurri Iturri, Zapiain y Zelaia, sabiendo de antemano que han sido muchos más aunque hoy en día no se encuentren entre nosotros. El objetivo es otorgarles el mérito de haber hecho que la sidra natural sea un producto de calidad del siglo XXI y conocida en el mundo entero, sin olvidar la ayuda de las instituciones.

Se detalla el recorrido realizado de ser un producto tradicional artesanal a su producción moderna, detallando el modo que cada uno ha realizado ese trabajo en su casa, elaborando esta bebida viva y cambiante según los gustos de cada uno con el fin de obtener la aprobación de sus clientes. También se recopila la apuesta realizada por la manzana de Euskal Herria y la denominación de origen.

Los autores del libro han recopilado la sabiduría y el testimonio de estas personas para crear este libro y transmitirlo a las siguientes generaciones. Ahora le toca al lector beber de esta kupela.

Texto: Joxemi Saizar



De izquierda a derecha y de arriba abajo, los protagonistas del libro:

Juan Jose Aburuza (Aburuza)
 Juan Goikoetxea (Alzueta)
 Jose Gregorio Begiristain (Begiristain)
 Jose Miguel Bereziartua (Bereziartua)
 Jose Cruz Calonge (Calonge)
 Rufino Cipitria (Eguzkitza)
 Juan Bautista (Elorrabi)
 Felix Garmendia (Etxe zuri)
 Isidro Iguaran (Eula)
 Jose Goñi (Gurutzeta)
 Juan Ignacio Astiazaran (Iruin Astiazaran)
 Jose Mari Lasa (Isastegi)
 Asentxio Intxauspe (Itxas-Buru)
 Sebastian Zabalegi (Oiarbide)
 Jose Antonio Iparragirre (Otatza)
 Joquin Otaño (Petritegi)
 Rosario Arruti (Txindurri Iturri)
 Miguel Zapiain (Zapiain)
 Jose Antonio Gincerain (Zelaia)

Autor de las fotos: Joseba Urretabizkaia

Autor: Joseba Urretabizkaia

BLOGS, PUBLICACIONES Y PERFILES SOCIALES QUE TRATAN SOBRE LA CULTURA DE LA SIDRA



Guía Repsol www.guiarepsol.com

El portal digital de la Guía Repsol publicó en enero una extenso reportaje sobre la entonces recién comenzada temporada del Txotx. Acompañado de bonitas fotos sacadas en varias sidrerías, explica con detalles el rito del Txotx y hace un hueco al Museo Sagardoetxea y a algunas sidrerías del Territorio de la Sidra: Mina, Zelaia, Zapiain, Petritegi, Gartziategi, Etxeberria y Alorrenea.

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/vinos-y-bodegas/temporada-de-sidra-en-euskadi/>



The New York Times www.nytimes.com

El inicio de la temporada del txotx suscitó interés en los periódicos de los Estados Unidos. Este reportaje menciona las sidrerías Gartziategi, Zapiain, Bereziartua, Lizeaga y Petritegi, la visita del Museo Sagardoetxea y el Camino de Santiago a su paso por Astigarraga.

<https://www.nytimes.com/2018/03/16/travel/basque-cider-astigarraga-txotx.html>



Sobremesa www.sobremesa.es

El reportaje *El despertar de la sidra* aborda la evolución de la sidra tanto en Asturias como en el Territorio de la Sidra; y explica de manera extensa las características y diferencias de ambas realidades. Entre las propuestas de cata, aparece la sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa Zapiain Premium 2016.

<https://sobremesa.es/not/3470/por-los-sabores-de-la-sidra-atlantico-en-clave-efervescente/>



Agrosfera (TVE2) www.rtve.es/television/agrosfera

El programa Agrosfera de TVE2 visitó en marzo el Territorio de la Sidra para realizar un reportaje sobre la cultura de la sidra de Astigarraga. Además de ese estrecho vínculo que se remonta siglos atrás, en la pieza también se incluían varias curiosidades sobre el rito del Txotx.

<https://www.facebook.com/sagardoarenlurraldea/videos/1617346641712249/>



Conde Nast Traveler www.cntraveler.com

Publicó un reportaje sobre la trayectoria sidrera de Euskal Herria. Tomado como ejemplo la sidrería Zelaia de Hernani ahonda en esta antigua tradición, de modo que, además de la temporada del Txotx, explica el proceso que lleva a cabo para elaborar la sidra. Así mismo, recomienda cuándo y cómo visitar Sagardoaren Lurraldea.

<https://www.cntraveler.com/story/on-the-cider-trail-in-spains-basque-country>



Spirited Magazine <http://www.spiritedbiz.com>

Esta revista estadounidense especializada en cerveza, vino y sidra publicó un reportaje sobre el Encuentro Internacional de Destinos de Sidra celebrado en septiembre y la Red Internacional creada a raíz de esa reunión. También se menciona la presentación del libro "The cider insider".

<http://www.spiritedbiz.com/10-international-destinations-come-together-to-promote-the-cider-culture-and-tourism/>

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Información + Reservas:
943 550 575

EXPERIENCIAS DE LA CULTURA DE LA SIDRA 2019

www.sagardoarenlurraldea.eus



**Museo
Sagardoetxea
desde 3,50€**



**Museo +
Sidrería
34€**



**Comidas
en sidrería
desde 30€**



**Txotx
Gourmet
22€**



**La sidra y el mar
desde 40,50€**



**Sagartrekking
desde 25€ hora**



**La sidra y el queso
desde 35,50€**



**SagarBike
20€**

UNA FIESTA POPULAR PARA CELEBRAR LA PUESTA EN MARCHA DE LOS LAGARES

La XVIII edición de Sagar Uzta Sagar tomó Astigarraga los días 27, 29-30 de septiembre. Si bien es una fiesta de la cosecha, celebra también el inicio de la elaboración en los lagares.

La cosecha de las manzanas trae consigo el inicio de la producción de la sidra. Antes de celebrar que desde finales de septiembre hasta mediados de noviembre, los lagares trabajarán sin descanso, Fruitel y Sagardoaren Lurralde, presentaron el informe sobre la maduración de la cosecha de 2018 dos semanas antes de la fiesta. Aunque la floración llegó más tarde, venía adelantada de maduración, y la cosecha ha sido más pobre, ya que ha sido muy irregular. Es decir, algunos manzanales estaban rebosantes, y otros, vacíos. Además, el agusanado ha provocado grandes daños.

Sea como sea, las actividades ligadas a la cultura de la sidra tomaron Astigarraga entre el 27 y el 30 de septiembre. Cabe destacar la participación en la confección del programa del Consorcio Sagardun y de los sidreros de Astigarraga (tanto de Gipuzkoako Sagardo Naturala como otros). Del mismo modo, como todos los años, varios grupos y asociaciones de la localidad han contribuido para que la fiesta fuera popular.

Para arrancar, el jueves se hizo un pintxo pote especial con derivados de la manzana, así como un taller de adornos para decorar Foru plaza en el que participaron 40 personas. En cambio, el sábado, 20 personas participaron en la excursión *Conociendo las manzanas* por la Ruta de la Sidra de Santiagomendi, en la que conocieron y degustaron varios tipos de manzanas. Por la tarde, varias sidrerías disputaron la prueba deportiva I. Sagar Uzta Reto Indoor. Se impuso Zelaia, mientras que Zapiain fue segunda, y Oialume Zar, tercera.

Sin embargo, el día grande de las fiestas celebradas bajo el lema "Astigarraga y sidra" fue el domingo, y el único protagonista, la manzana. Cerca de 60 personas ayudaron en el lagar a elaborar de forma tradicional el primer mosto de 2018. Recogieron las manzanas con el garfio, las trituraron y prensaron, y siguiendo la tradición, realizaron un brindis popular con el primer mosto obtenido delante del ayuntamiento, acompañados por el sonido de la txalaparta.

Igualmente, en Foru plazan hubo mucho que ver y hacer a lo largo de toda la mañana. Ambientado por los txistularis, hubo exposición y venta de manzanas, taller para elaborar mermelada de manzana, muestra de cestas e injertos, degustación de sidra y mosto... Como es habitual la participación fue buena en todas las actividades programadas. En el Rally Fotográfico XI Sagar Uzta hubo 14 participantes, y en el concurso de postres de manzana, 8.





UDABERRI GIROAN: UN FESTIVAL ENTRE MANZANOS PARA DISFRUTAR DE CERCA LA FLORACIÓN

El Museo Sagardoetxea organiza varias actividades para celebrar los cambios que la primavera trae a los manzanales.

Con la entrada de la primavera, los manzanales empiezan a florecer y van vistiéndose de blanco los manzanales. Para disfrutar de la belleza especial que esta estación les confiere en contacto con la naturaleza, Sagardoaren Lurralde organiza el evento Udaberri giroan. Mucha gente se acercó a los manzanales de Sagardoetxea Museoa el 5 de mayo para sumergirse en la celebración y participar en las actividades programadas.

La tarde al aire libre comenzó con la representación de Ternuarako bidaia por parte de Astigarragako Antzerki Eskola, el grupo de baile Astigar, y los alumnos de la escuela de música Norberto Almandoz. Durante los 45 minutos que dura el espectáculo se relata el modo de vida de marineros y baserritarras, así como la enorme importancia que la sidra tuvo en las expediciones marítimas. Todo eso en una obra que conjuga baile, música y teatro .

Después, acompañados por la música de los grupos Kazkabarra y Zazpi t'erdik, llegó el turno de las actividades destinadas a las familias. Grandes y pequeños crearon pulseras y coronas utilizando flores en el taller impartido por Julia Telletxea y Mari Jose Lizeaga. También pudieron conocer los trabajos de los manzanales, tales como hacer un almiar o plantar en el huerto lechugas, pimientos y tomates.

A modo de broche final de un evento que transcurrió en un ambiente agradable y alegre, disfrutaron una merienda tipo picnic entre manzanos degustando lo que cada uno había llevado para la ocasión.

Por otra parte, igualmente ligado a la influencia que la primavera tiene en el entorno, cabe destacar las visitas primaverales de Sagardoetxea. En esta época del año, el museo incluye explicaciones sobre la polinización y el visitante tiene la oportunidad de disfrutar del paisaje que los manzanos en flor les regalan.

Fotografía:

Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Oihana Oribe

Texto: Maitane Aldanondo

LA PRIMERA TXINPARTA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Jon Urbe (Argazki Press)

El Sagardo Berriaren Eguna organizado por Sagardoaren Lurraldea ha completado este año el cuarto de siglo. El escalador Alberto Iñurrategi abrió la temporada del txotx brindando al grito de «Gure Sagardo Berria».

El Sagardo Berriaren eguna organizado por el Territorio de la Sidra ha cumplido 25 años en 2018. El evento con el que se empieza a probar la sidra nueva y que da inicio a la temporada del txotx tuvo lugar el 15 de enero en Astigarraga. El invitado de la apertura de este año fue el escalador y montañero Alberto Iñurrategi, que estuvo presente en los actos llevados a cabo tanto en Sagardoetxea Museoa como en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga.

La apertura comenzó a las 12 del mediodía con una rueda de prensa en Sagardoetxea. En ella estuvieron presentes la alcaldesa de Astigarraga Zorione Etxazarraga, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Bittor Oroz, el diputado de Turismo, Juventud y Deportes Denis Itxaso, la diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial Ainhoa Aizpuru, el gerente de la D.O. Euskal Sagardoa Unai Agirre, el portavoz de los sidreros Egoitz Zapiain y el propio Iñurrategi.

Presentaron la nueva cosecha explicando las características tanto de la manzana como de la sidra. Con la cosecha de 2017 produjeron 12 millones de sidra en Sagardoaren Lurraldea, de los que un 30% se elaboró con manzana local por las 48 sidrerías que cuentan con la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, 41 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Araba. En lo que a la cata se refiere, es más clara que en años anteriores, pero, en general, es muy equilibrada. Tiene un buen nivel de carbónico y un olor muy limpio, a fruta fresca la elaborada con las primeras manzanas, más adulta, las hechas con manzanas posteriores.

Como de costumbre, antes de ir a Gurutzeta, el protagonista plantó un manzano en las tierras de Sagardoetxea. Sin embargo, Iñurrategi no estuvo sólo en este acto simbólico, ya

que al ser el 25 aniversario, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el bertsolari Andoni Egaña, el remero Jose Luis Korta y el ciclista Abraham Olano también hicieron lo propio.

A continuación llegó el momento principal del evento de apertura en la sidrería Gurutzeta. Primero, Jon Maia y Amets Arzallus improvisaron unos bertsos y se bailó el auresku. Después, Iñurrategi abrió la primera kupela, y al grito de «Gure sagardo berria» dio comienzo a temporada del Txotx de 2018.

Para celebrar este aniversario tan señalado, estuvieron presente algunas de las personalidades que otros años tuvieron el mismo honor que el escalador: los nombrados Egaña, Aduriz, Korta, Olano; así como el entrenador Javier Clemente y los futbolistas Periko y Mikel Alonso. Junto a ellos estuvieron, como todos los años, profesionales y empresas del sector sidrero, políticos, técnicos, intermediarios del ámbito turístico, periodistas, bloggers... Todos degustaron el primer menú de la temporada.

En cambio, por la tarde fue el turno de los ciudadanos en el Palacio Murgia de Astigarraga en el Txotx berri popular.

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019

En el 2019, el Sagardo Berriaren Eguna cumple su vigesimosexta edición. La periodista Olatz Arrieta se sumará en la sidrería Gartziategi a la lista de los invitados que han abierto la temporada del txotx.

INVITADOS

1994	Andoni Egaña bertsolaria
1995	José Mari Bakero futbolista
1996	Javier Clemente entrenatzailea
1997	Julián Retegi pelotaria
1998	Miguel Indurain txirindularia
1999	Juan Mari Arzak sukaldaria
2000	Pedro Miguel Etxenike fisikoa
2001	Joane Somarriba txirindularia
2002	Martín Fiz maratoilaria
2003	Abraham Olano txirindularia
2004	Periko, Mikel eta Xabi Alonso futbolariak
2005	Ainhoa Arteta sopranoa
2006	José Luis Korta arraunlaria
2007	Juan Martinez de Irujo pilotaria
2008	Andoni Luis Aduriz sukaldaria
2009	Aimar Olaizola pelotaria
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano sukaldaria
2012	Julian Iantzi aurkezlea
2013	La Oreja de Van Gogh musika taldea
2014	Kalakan musika taldea
2015	Loreak filmeko protagonistak
2016	Aritz Aranburu surflaria
2017	Eneko Atxa sukaldaria
2018	Alberto Iñurrategi eskalatzailea

SAGARDO APURUA

Con el objetivo de recordar el ambiente sidrero y rural de la Donostia de antaño, en el puente de diciembre se recreó un caserío lagar en el Boulevard. Por quinto año consecutivo Sagardo Apurua dio la oportunidad a los asistentes de degustar la sidra de la cosecha anual. Ésta llegó a Donostia como lo hacía antiguamente. Viajó en una embarcación por el río Urumea y después en un carro tirado por bueyes, al que acompañó la kalejira. Los bertsos de Aitor Mendiluze y Agin Laburu recibieron el cargamento y desde ese momento no faltaron cosas que hacer durante los cuatro días que duró la iniciativa: elaboración de mosto, cata guiada de sidras, herri kirolak, talleres, comida comentadas a base de productos locales, concursos...



Fuente: Sagardoa Route

6. SAGASTIAK LORETAN

Emulando la celebración de los florecer de los cerezos en Japón, en Usurbil suelen deleitarse el de los manzanos. Sin embargo, ésta su sexta edición de Sagastiak Loretan ha sido especial. En concreto, porque en vez de llevarse a cabo en primavera, como es habitual, lo celebraron en otoño. Como pistoletazo de salida, organizaron un paseo desde el Hipódromo hasta Zubieta entre los manzanos del camino, acompañados de los bertsos de Andoni Egaña y Oihana Iguaran, así como las explicaciones de Jakoba Errekondo. Durante los cinco días que dura el festival la manzana es la estrella: exposiciones, degustaciones, recetas...



Fuente: Noaua



Fuente: Hernani Turismoa

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

El 13 de enero inauguraron la nueva temporada del Txotx en Hernani. Los miembros del proyecto solidario Zaporeak fueron los encargados de abrir la primera kupela Sobre el escenario y antes de tomar el primer trago, dedicaron palabras de solidaridad a los habitantes de Wukro y a los refugiados de Grecia. Tras los homenajeados, llegó el turno de los hernaniarras para probar el resultado de la nueva cosecha. A lo largo de la mañana ambientada por cantos y trikitixa, elaboraron sidra y realizaron demostraciones de kirikoketa para acercar la sidra a los ciudadanos.



Fuente: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

La sidrería Astarbe celebró el festival Sagardoberri el 2 de junio. El motivo de la celebración fue la inauguración de la Galería SagarArte, para lo que confeccionaron una interesante programación: la presentación de la memoria de expedición de *Tras el rastro de los balleneros vascos en Terranova y Labrador*, la proyección del cortometraje *Idur* de Aitzol Zarzuela o el concierto de Izaro. Las sidrería del siglo XIX hacían sitio a las expresiones culturales de la época, y con el ánimo de recuperar esa esencia, han puesto en marcha ese espacio.

Texto: Maitane Aldanondo



USURBIL CREA UNA MARCA PARA REUNIR Y REFORZAR SU PATRIMONIO LIGADO A LA SIDRA Y LA MANZANA

Los sidreros de Usurbil, el ayuntamiento y varias asociaciones han creado la marca 'Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura'. Tiene como objetivo difundir las cultura de la manzana y de la sidra agrupando y coordinando las actividades que se llevan a cabo en ese ámbito en la localidad.

Usurbil, la manzana y la sidra son tres conceptos vinculados desde hace mucho tiempo y por eso la marca *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoren kultura* los recoge en su interior. Tanto la fruta como la bebida han sido el eje de la forma de vida del pueblo durante siglos, y hoy en día, los agentes locales organizan una amplia propuesta de actividades entorno a ellas.

La iniciativa es una forma de guardar y ampliar ese patrimonio, para que sea una herramienta que de a conocer, difunda y refuerce la cultura de la sidra. «Conociendo que hemos sido en el pasado, es una apuesta de cara al futuro», afirmó el alcalde de Usurbil Xabier Arregi en la presentación que tuvo lugar en septiembre.

En el acto, junto al alcalde, participaron los representantes de las asociaciones promotoras de la marca: Mikel Izagirre presidente de Alkartasuna Baserritarren Kooperatiba, Jakoba Errekondo de Sagardoaren Unibertsitatea, Aizpea Aizpurua de Noaua! Kultur Elkartea, así como Olatz Mitxelena representante de Gipuzkoako Sagardogile elkarte. Por cuestiones de trabajo, los miembros de Usurbilgo Sagardo Egunaren no pudieron asistir. Con todos ellos estuvieron los sidreros del pueblo.

La relación entre esos tres elementos es evidente en varios ámbitos como la historia, la cultura, la agricultura, la

educación, la creación, el turismo, el paisaje, el empleo, el comercio o la organización territorial. Por tanto, no es de extrañar que se trate de una actividad económica fuerte y que está presente en la acción ciudadana.

Un ejemplo de esto es el Sagardo Eguna. Usurbil fue una localidad pionera en organizar estos eventos, que ya han llevado a cabo 37 veces. Asimismo cabe destacar el ciclo Sagastiak Lorean que ha llegado a su sexta edición o el ciclo formativo Sagarrondotik Sagardora.

Sin embargo, además de los citados, los agentes sociales del sector organizan múltiples sesiones y actividades. En palabras de Jakoba Errekondo miembro de la asociación Sagardoaren Unibertsitatean, «hoy en día el programa que organizado en torno a la manzana y la sidra es de todo el año, va más allá de la temporada de txotx y del Sagardo eguna. En ningún sitio se organiza algo así. Tenemos que mantenerlo. Usurbil tiene enormes oportunidades para eso. Muchas más que las que otros tienen, tanto por parte del territorio como del sector».

Para afrontar con solidez el futuro detectaron la necesidad de coordinarse, a lo que da respuesta la marca. A través de ella, quieren reunir y reforzar a los agentes locales del sector tejiendo sus actividades. El alcalde sostuvo que «quiere ser una herramienta que de a conocer y refuerce esta cultura que es patrimonio de nuestro pueblo. Si lo hacemos bien puede tener mucho eco». Además, esperan que de la colaboración nazcan nuevas propuestas y actividades.

Foto de cabecera:
 Fuente: Usurbilgo Udala
Texto: Maitane Aldanondo

az3 oeno S.L.L.



AZ3 Oeno S.L
XABIER KAMIO
Poligono Akarregi, Pab. 5B
Apdo Correos 212
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Teléfono (+34) 943 336 032
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 GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatoxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · inigosimak@gmail.com

**Euskal
H·O·T·Z**

Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskalhotz@euskalhotz.com





“DANTZA”: UNA CELEBRACIÓN EN TORNO AL BAILE Y LA SIDRA

Asegura el cineasta zarautzarra Telmo Esnal (*Aupa Etxebeste!*, 2005; *Urte berri on, amona!*, 2011) que el eje de su última película, *Dantza* (2018), es la manzana: “La historia es muy sencilla: la gente trabaja la tierra, de la tierra sale un árbol, el árbol hay que proteger de las plagas y, si lo cuidas, da el fruto. Y del fruto se hace la sidra y con la sidra viene el pueblo”, explica Esnal.

Dantza es una historia apegada a la tierra, a sus gentes, a su cultura y sus tradiciones. A través de las danzas tradicionales vascas se narra un relato cíclico, atemporal, que puede ser la historia de cualquier pueblo. Un relato muy próximo al ciclo de la vida, de la naturaleza, de la siembra y la recolecta. Para ello se recurre a las distintas simbologías que hay detrás de cada baile: las danzas de cuerda o cuerda de danza, las espadas, las cintas, los broqueles...

En este film, Telmo Esnal ha querido transmitir que las labores del campo tiene mucho más que ver con el baile que lo que a priori pudiera parecer: “Por ejemplo, cuando vemos a un bailarín con una espada pensamos en el bailarín guerrero. Él en cambio se da cuenta de que en euskera espada es ezpata, pero que ezpara es tábano. Apuesta por un tábano bailarín antes que por ese guerrero, y explicita que esas danzas con espadas son coreografías conjuratorias contra las plagas. En un mundo campesino lo que te hunde la vida son las plagas”, recuerda Esnal.

La tierra, el caserío, la manzana y la sidra son elementos centrales de esta obra desarrollada a lo largo de siete años de trabajo. Estrenada en cines el pasado 21 de diciembre, *Dantza* se presentó en el Festival de San Sebastián 2018, dentro de la Sección Oficial fuera de concurso, donde fue reconocida con el Premio Lurra, otorgado por Greenpeace, además del premio Glocal In Progress en la edición de 2017.

Dantza es una ambiciosa apuesta creativa donde el artista Koldobika Jauregi ha estado al frente del universo estético y visual, mientras que el investigador y folklorista Juan Antonio Urbeltz se ha encargado de coordinar y supervisar las coreografías. Producida por Txintxua Films y rodada en distintas localizaciones de Gipuzkoa, Navarra, Bizkaia,





Autor: X. Artola Zubillaga.
De izquierda a derecha: Aritz Ibañez, Mikel Legorburu, Egoitz Irazabalbeitia, Jokin Otamendi, Garikoitz Otamendi y Joseba Astarbe.
Abajo: Jon Iruretagoyena y Josu Garate.

Lapurdi y Zaragoza, *Dantza* ha contado con un equipo de más de 60 profesionales del cine y con la participación de más de 250 dantzaris de 15 compañías distintas.

La película cuenta con el apoyo de ETB, Departamento de Cultura del Gobierno Vasco, el ICAA, la Diputación de Gipuzkoa, y Gobierno de Navarra; y la distribución en salas de la mano de Bteam Pictures.

Y si la manzana es el motivo vertebral de *Dantza*, la sidra representa la catarsis colectiva de un pueblo. No resulta casual que en este musical la única palabra que se escucha en todo el metraje sea “txotx”. Se pronuncia en el tramo final, en una secuencia rodada en la plaza de Leitza cuando corre la sidra, la gente bebe, ríe, se divierte y surgen las relaciones personales. Y precisamente, con este término,

utilizado para referir la acción de abrir el grifo de la kupela y servir la sidra en vasos, titulaba Telmo Esnal su primer cortometraje, dirigido en 2005 junto al cineasta Asier Altuna.

Foto de cabecera:
Autor: X. Artola Zubillaga
Texto: Txintxua Films



“LOS MANZANOS SILVESTRES SON MUCHO MÁS DUROS ANTE ENFERMEDADES”

Juan Gamio Grazena es el propietario del vivero de manzanos “Zubialde Patxakak” ubicado en Beintza-Labaien (Navarra). En él cultiva, cuida y ofrece un producto muy especial: el MANZANO SILVESTRE o PATXAKO (Malus Sylvestris). Este árbol frutal silvestre y autóctono de antaño ha estado a punto de desaparecer. Sin embargo, hace unos años, Gamio empezó a investigarlo y a cultivarlo con el objetivo de preservar dicha variedad y producir sus variantes autóctonas. Hoy en día selecciona las semillas de PATXAKO en su vivero y ofrece las plantas que crecen de ellas a sus clientes.

Cuéntanos cómo empezaste a cultivar plantas creadas por la semilla del PATXAKO...

Al principio comencé a ir al monte y a traer árboles silvestres de manzano. Sin embargo, no tardé mucho tiempo en darme cuenta de que aquel no era el mejor camino para conseguir mi objetivo y tomé la decisión de crearlas directamente desde la semilla. Empecé a trabajar en ello poco a poco, pero es muy difícil hacerlo de forma natural. Realicé varios intentos y algún curso de fruticultura, y poco a poco empecé a aficionarme. Poco a poco me di cuenta de que la planta originaria de manzano era esta y que lo que nos venden hoy en día en el mercado son otro producto diferente. He hice la apuesta por preservar el manzano silvestre. Empecé a cultivar las semillas y cuando alguna sidrería empezó a pedírmelas, tomé la decisión de crear mi propio vivero.

¿Cómo podemos saber si un manzano es realmente silvestre?

Desde la creación del vivero, el Gobierno de Navarra acredita el trabajo que realizo, registrando el lugar de donde recojo el manzano silvestre. Mi objetivo es que el pie de las plantas que vendo sean cien por cien silvestres. Si en el monte a 1000-1500 metros hay un manzano silvestre, cuando las abejas realicen la polinización podrán surgir manzanas híbridas a consecuencia de otros manzanos que no son silvestres.

¿Dónde podemos encontrar manzanos silvestres?

En todo el Pirineo existe manzano silvestre, en la parte de Huesca por ejemplo. Pero yo los busco sobretudo en nuestro territorio. Por una parte, nuestras tierras son ácidas y el manzano silvestre está aclimatado a esta tierra. Si yo traigo un manzano que está a 1500 o 2000 metros desde Huesca, es silvestre, pero las tierras de esa zona son muy secas. Por lo que no puedo saber el tipo de reacción que podrá tener debido a la humedad. Sin embargo, con los de aquí, cuando elijo el manzano silvestre, el Gobierno de Navarra me lo certifica. Tomo la ubicación mediante GPS y otros datos, como si las



Fuente: Sagardoaren Lurralde

ramas están en buen estado. Luego recojo las semillas del manzano silvestre, que separo en casa y las siembro en marzo.

¿Qué es lo que certifica el Gobierno de Navarra?

Me da un certificado donde figura que está cogido a más de mil metros, que es silvestre y su ubicación, entre otros.

Entonces le das mucho trabajo al Gobierno...

El caso del manzano silvestre no está regulado. En el caso del Gobierno de Navarra, aviso al Departamento de Salud Vegetal y los técnicos me acompañan. Ellos analizan las ramas, guardan su ubicación y me dan el permiso para que lo pueda coger. Sin esto, no podría venderlo, ya que tengo que certificar cuál es su lugar de origen. Al fin y al cabo, garantiza la trazabilidad. He de decir que el Departamento de Salud Vegetal ha acogido muy bien el proyecto.

¿Cuándo recoges las semillas?

Yo las recojo entre octubre y noviembre, cuando las manzanas empiezan a madurar. Sin embargo, los jabalís y otros animales se las comen, por lo que acudo cada dos días. Algunos días recojo muchas manzanas y otros días nada. Luego las separamos una a una con ayuda de la familia y seleccionamos las más saludables.

¿Cuál es el proceso de siembra?

Primero se secan y se enfrían y luego sobre marzo, se siembran cuando la tierra comienza a calentarse. El proceso es totalmente artesanal.

¿Entre todas las sembradas, cuantas sales adelante?

Unos 40 de entre cien, más o menos.



¿Tantas?

En el periodo entre sembrar y crecer, la hierba crece y tomamos mucho trabajo en quitarla. Una vez que crece el manzano, la hierba no hace tanta competencia.

¿Cuánto crece en un año?

Si las condiciones son equilibradas, crece unos 60-80 centímetros. En cuanto al diámetro, entre seis y ocho centímetros si se realiza una buena labor de cuidado. Si no, quedan muy pequeños. Si no quitas la hierba, puede medir unos treinta centímetros.

¿Es muy grande la diferencia si lo comparas con uno cogido de un vivero?

Si. Hoy en día la mayoría provienen de ramas pequeñas. Los viveros cogen una rama y le hacen crear la raíz.

Una de las características de tus plantas es la profundidad de las raíces.

En general, la planta ha de tener el mismo volumen que tiene en el exterior, bajo tierra. Sin embargo, hay un problema con los manzanos y otras muchas especies. El que se crea de esa pequeña rama echa raíces, pero no mantiene la información genética de la madre y el padre que mantiene el que se crea desde la semilla, y por lo tanto, no lo transmite a las raíces. El que se crea de la rama echa raíces como puede, muy por encima, y ahí se queda.

¿Hay mucha diferencia de un injerto a otro?

Los injertos crecen de forma similar, pero el más efectivo es el inglés, aunque requiera de más cuidado.

¿Cuánto tiempo necesitan tus plantas para que empiecen a dar fruto?

Entre ocho y nueve años. Dos o tres años más que los otros.

¿Y eso se nota en la calidad de las manzanas?

Mucho. El sabor de la manzana, su duración, no tiene nada que ver con las marcas comerciales. La manzana también es diferente en relación a la rama que tiene. Mantiene su forma, pero puede cambiar el color, porque cuando las raíces son muy profundas, chupan los minerales profundos. A primera vista los árboles tienen las mismas hojas y forma, pero la diferencia se nota en las manzanas. Por ejem-

plo, ¿porque echan ese olor tan fuerte los manzanos viejos? Por los minerales que toman. Por otra parte, un manzano puede estar dando manzanas entre quince y veinte años, pero produce manzana de calidad una vez que ha creado su forma, pasados los veinte años.

¿La duración también es mayor? ¿Hace frente mejor a la humedad?

La duración del manzano silvestre es superior a los cien años. También hay una gran diferencia frente a las enfermedades. Son mucho más fuertes. Si existe una planta de gran resistencia, es el manzano silvestre. Euskal Herria es húmeda y las raíces que no son creadas desde la semilla, no tienen gran resistencia frente a la humedad. Nuestras plantas tienen el vigor de las raíces silvestres y le hacen frente mucho mejor. En general, el manzano produce manzana una vez cada dos años por genética, pero si consigues el equilibrio, puedes conseguir manzana todos los años. Nosotros utilizamos el abono de casa. Muy poco al principio, hasta que empiece a dar fruto. Las marcas comerciales las fertilizan para que echen raíz y que se fortalezcan, porque no son capaces de coger abono por sí solas. Las tierras de aquí son muy ricas y no necesitan nada hasta que empiecen a dar fruto, ya que las propias raíces cogen todos los minerales que necesitan de la tierra. Está claro que es inevitable que empiece a dar fruto. Pero si proporcionamos abono, hay un desequilibrio. El árbol tiene que relajarse para que empiece a dar fruto y necesita otros 2 o tres años para ello. Pero si la tierra está en equilibrio desde el principio y el árbol también, empieza de manera más fácil a dar fruto. Una vez que empiezan a dar fruta, les echamos abonos.

Una vez recogidas las manzanas, ¿cuánto tiempo aguantan?

Nosotros a finales de mayo comemos las manzanas guardadas en el ático y hemos llegado a comer en junio las manzanas recogidas en noviembre. Todo ello sin guardarlo en frío. Guardándolas en áticos, bordas, lugares oscuros y frescos... se pudren una o dos, pero eso es normal.

Foto cabecera:

Fuente: Zubialde Patxakak

Texto: Sagardoaren Lurralde



Fuente: Zubialde Patxakak

RETROSPECTIVA 2018: EVENTOS CELEBRADOS EN EL TERRITORIO DE LA SIDRA

Sagardoaren Lurraldea mantiene a lo largo del año una intensa actividad, al mismo tiempo que se hace eco de los principales eventos que se celebran en Euskal Herria en torno a la cultura de la sidra. Los eventos celebrados en el año 2018 han sido los siguientes

ENERO

- 04. Apertura de la temporada del txotx de Goierri, en la sidrería Tximista (Ordizia). Protagonista: el periodista Mikel Aiestaran.
- 05. Musik and Txotx en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
- 13. Apertura de la temporada del txotx de Hernani en Gudarien plaza. Protagonista: Zaporeak.
- 15. Apertura de la temporada del txotx 2018, XXV. Sagardo Berriaren Eguna en el Museo Sagardoetxea y en la sidrería Gurutzeta (Astigarraga). Protagonista: el alpinista Alberto Inurrategi.
- 18. Apertura de la temporada del txotx de Araba en la sidrería Iturrieta (Aramaio). Homenajado: el montañero Alberto Zerain.
- 19-21. Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Fitur (Madrid).
- 20-30/04. Exposición *Maria de Labayen* en la sidrería Zelaia (Hernani).
- 20. Apertura de la temporada del txotx de Navarra en la sidrería Behetxonea (Beruete).
- 22. Apertura de la temporada del txotx de Bizkaia en la sidrería Uxarte (Amorebieta-Etxano). Protagonista: la cantante Aiora Renteria del grupo Zea Mays.
- 26. Bertso afaria en la sidrería Zapiain (Astigarraga) a favor de Herri Urrats 2018. Bertsolaris: Amets Arzallus y Unai Agirre.
- 27. Sagardo Eguna en Zarautz.

FEBRERO

- 03. Txotx Berri 2018 en la sidrería Txopinondo (Azkaine), apertura de la temporada del txotx.
- 10. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Poda y fertilización de invierno en los manzanales".
- 24. Carrera XII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa en Hernani.
- 26-27. Sagardoetxea en la Feria del Empleo de Turismo de Gipuzkoa (Ficoba, Irun).

MARZO

- 02-04. Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Gustoko 2018 (Bilbo).
- 03. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Poda de invierno en los manzanales. Enfermedades y tratamientos".
- 04, 11, 18, 25. Celebración del Mes de los Museos de la Costa Vasca 2018 en Sagardoetxea (Astigarraga): *Marineros en Sagardoetxea*.
- 10. Sagardo Eguna en Ermua.
- 17. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Injerto de primavera de los árboles frutales".
– Kukuaren Kupela en la sidrería Txopinondo (Azkaine).
- 25-29. Degustación de sidra Euskal Sagardoa en Sagardofest de Barakalado.
- 29-08/04. Semana Santa en Sagardoetxea: degustación de sidra y quesos de Euskal Herria (Astigarraga).

ABRIL

- 07. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "La limpieza en la calidad. La sidra en los toneles de madera y el modo de vida del manzano".
- 20-22. Sagardoetxea en la Feria B-Travel (Barcelona) con GastroMuseums.
- 21. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "La luna y el calendario biodinámico".
- 28. XXX Sagardo Eguna en Erreterria.

MAYO

- 04-06. Degustación de sidra en la Feria Expovacaciones (Bilbo).
- 05. *Udaberrri Giroan* en Sagardoetxea: teatro, música, danza, concierto, taller de creación de joyas con flores y trabajos de la huerta para familias (Astigarraga).
- 08. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa en Usurbil.
- 12. Sagardo Eguna en Irun.
- 15. Degustación de Sidra en Ataun.
- 17-21. Degustaciones de sidra en Itsas Fest (Pasaia).
- 18. Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea (Astigarraga).
- 19. XX Sagardo Eguna en Lezo.
- 20. Degustación de sidra en Azkoitia.
– XXXVII Sagardo Eguna en Usurbil.
– Degustación de sidra en Morlans (Donostia).
- 22. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa en Irun.



- 24-27. Sagardoetxea y el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal (Gastromuseums) en la Malaga Gastronomy Festival (Malaga).
- 26. Euskal Jaia en Getaria. Degustación de sidra.
– Celebración del 75 aniversario de Oialume Biltokia (Astigarraga).
– Sagardo Eguna en Oiartzun.
- 29. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa en Tolosa.
- 21-03/06. Fiesta de la sidra y el besugo en Tolosa.

JUNIO

- 02. Festival Sagarberri en la sidrería Astarbe para celebrar su 455 aniversario (Astigarraga)
– XXV Sagardo Eguna en Pasai Antxo.
– Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Poda de verano en manzanales: plagas y enfermedades".
– Visita guiada *Harria Hitz* en Usurbil.
– Sagardo Eguna en Baiona.
- 03. Degustación de sidra en Azkoitia.
- 09. Sagardo Eguna en Hendaia.
- 16. Degustación de sidra en Errezil.
- 17. Sagardo Eguna en Altza con degustación de sidras Gorenak.
- 21. Presentación de las conclusiones del estudio *Txotx 2018: demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi* en Katxola (Donostia).
- 22. Degustación de sidra en Abaltzisketa.
– Sagardo Eguna en Elgoibar.
- 23. V Sagardo Festa en Pasai Donibane.
– Batella en Txopinondo Sagarnotegia (Azkaine).
- 24. Degustación de sardinas y sidra en Usurbil.
- 25. Degustación de sidra en Urrestilla (Azpeitia).
- 29. Degustación de sidra en Lasarte-Oria.
– Degustación de sidra en Mutilloa.
- 30. Concurso de sidras de San Juan en Tolosa.
– Fiesta del descorche en Katxola (Donostia).
– XXV Concurso de sidra en Andoain.

JULIO

- 01. Degustación de talos y sidra en Eskoriatza.
– Degustación de sidra en Asteasu.
– Degustación de sidra en Aia.
– Sagardo Eguna en Altza (Donostia).
- 02. XXVIII Concurso de sidra en Altza (Donostia).
- 14. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Injerto de verano de los árboles frutales".
- 15. Degustación de sidra en Gros (Donostia).
- 21. V Concurso de sidra en Aizarnazabal. Ganadores: Alorrenea (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain) y Petritegi (Astigarraga).
- 26. Santa Ana. Sagardo Eguna de Astigarraga (Astigarraga).
- 28. Concurso y degustación de sidra en Azpeitia. Ganadores: Barkaiztegi (Donostia), Egi-luze (Erreterria) y Alorrenea (Astigarraga).
– Concurso y degustación de sidra en Oiartzun.
– Degustación de sidra en Altzo.
- 29. Concurso de sidra en Zestoa.
– Degustación de sidra en Zubietta.
- 30. Degustación de sidra en Billabona.

AGOSTO

- 04. XIX Concurso de Sidra Inaxio Uharte en Oiartzun.
- 05. Degustación de sidra en la fiesta *XXVII Herri Giroa* de Hondarribia.
– Degustación de sidra en Larraul.
– Degustación de sidra en Andoain.
- 10. Degustación de sidra en Zumaia.
- 11. Degustación de sidra en Berastegi.
- 12. XXVI. Concurso de Sidra de Hernalde. Ganadores: Petritegi (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga) e Izeta (Aia).
- 14. Degustación de sidra en Zerain.
– Degustación de sidra en Bidaia-Goiatz.
- 15. Degustación de sidra en Santiagomendi (Astigarraga).

- Degustación de sidra en Orendain.
- 16. Degustación de sidra en Zizurkil.
 - Degustación de sidra en Gabiria.
- 17. Degustación de sidra en Sagües (Donostia).
- 25. XXXV Concurso de Sidra de Elgoibar. Ganadores: Gaztañaga sagardotegia (Andoain), Izeta sagardotegia (Aia) y Eula sagardotegia (Urnietia).
 - Degustación de sidra en Bidaia-Goiatz.
 - Degustación de sidra de los caseríos locales en Zumaia.
 - Degustación de sidra en Legazpi.
- 26. LVII Concurso de Sidra de Ergobia (Astigarraga). Ganadores: Alorrenea sagardotegia (Astigarraga), Irigoien Herrero (Astigarraga) y Oialume Zar (Astigarraga).
 - Degustación de sidra en Amezketa.
 - Degustación de sidra y sardinas en Zegama.
- 30. Fiesta Sagar Biltzea en Txopinondo sagarnotegia (Azkaine).

SEPTIEMBRE

- 01. XXXIII. Sagardo Eguna en Donostia.
 - Día del Conejo y de la Sidra de Bizkaia.
 - Degustación de sidra con sardinas en Añorga Txiki (Donostia).
- 02. Degustación de sidra en el Artzain Eguna de Legazpia.
- 08. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: "Análisis de la maduración de la manzana e iniciación a la elaboración de la sidra casera".
 - Sagardo Eguna en Ordizia.
 - IV Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Beasain.
 - Degustación de sidra en Izaskun (Tolosa).
 - Degustación de sidra en Alkiza.
 - Degustación de sidra en Oñati.
 - Degustación de sidra en Lizartza.
- 09. Degustación de sidra en Sorabilla (Andoain).
- 15. IV Concurso Popular de Sidra en Goizueta.
 - Degustación de sidra en Intxaurrenondo (Donostia).
- 16. Día de la Manzana y la Sidra en Hernani (Euskal Jaiak).
 - Degustación de sidra en Egia (Donostia).
- 20. Pintxo pote con Euskal Sagardo de la mano de Mikel Garaizabal en Hernani.
- 21. XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Ganadores: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) y Gaztañaga (Andoain).
 - Conferencia *La sidra y el mar* de la mano de la historiadora Lourdes Odriozola en Atlantikaldia (Erreterria).
 - Degustación de Euskal Sagardo en Atlantikaldia (Erreterria).
 - IV Campeonato Popular de Sidra de Euskal Herria en Oñati.
- 22. Taller *iElabora tu mosto en familia!* en Sagardoetxea (Astigarraga).
 - Elaboración del mosto de manzana en el caserío Katxola (Donostia).
 - Fiesta de la Sidra en Lazkao.
 - IV Campeonato Popular de Sidra de Euskal Herria en Urnietia.
- 23. Taller "iElabora tu mosto en familia!" en Sagardoetxea (Astigarraga).
 - VI. Sagastiak Loretan Bertso ibilaldia en Usurbil y Zubietia.
- 27-30. XVIII Sagar Uzta 2018 en Astigarraga:
 - 27. Rueda de prensa: Presentación de XVIII. Sagar Uzta 2018 y el estado de maduración de la manzana.
 - Taller de decoración con manzanas para familias con Idoia Lizeaga.
 - Pintxo pote con Euskal Sagardo de la mano del enólogo Mikel Garaizabal.
 - 27. Presentación del libro *The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now* de Susanna Forbes en Iretza sagardotegia (Astigarraga). Sidrerías vascas que aparecen en el libro: Gorenak Sagardo 2017 de Zelaia (Hernani), Euskal Sagardo Premium 2017 de Zapiain (Astigarraga), Euskal Sagardo de Isastegi 2017 (Tolosa), Gorenak Sagardo 2017 de Gartziategi (Astigarraga), Gorenak Sagardo 2017 de Gaztañaga (Andoain), Euskal Sagardo 2017 de Bereziartua (Astigarraga) y Txalaparta 2016 de Bordatto (Jatsu-Garazi, Baja Navarra).
 - Cena temática en la sidrería Iretza. Degustación de productos locales de temporada, sidras de Euskal Herria y sidras internacionales.
 - 28. Encuentro Internacional de Destinos de Sidra en Astigarraga. Países participantes: Gales, Austria, Inglaterra, Irlanda, Galicia, Bretaña, Noruega, Alemania, Asturias y



- Euskal Herria.
 - XXXIV Concurso de sidra con degustación de chorizo en las fiestas de San Miguel (Aizarnazabal).
 - Final del IV Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Usurbil. Celebración en Usurbil de la 6ª edición de las jornadas *Sagastiak Loretan*.
- 29. Paseo en familia *Sagar motak ezagutzuz* con Josu Osa por Santiagomendiko Sagardo Bidea.
 - Prueba deportiva Sagar Uzta Erronka Indoor. Ganadores: sidrería Zelaia (Hernani), sidrería Zapiain (Astigarraga) y Oialume Zar (Astigarraga). Sidrerías participantes: Alorrenea, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Oialume Zar, Petritegi, Zelaia y Zapiain.
 - Fiesta de la manzana: Elaboración del primer mosto de la cosecha 2018. Sagar dantza, kirikoketa, txalaparta y degustación del mosto elaborado.
 - Taller *iElabora tu mosto en familia!* en Sagardoetxea (Astigarraga).

OCTUBRE

- Todo el mes:** Taller de elaboración del mosto de manzana en Sagardoetxea (Astigarraga).
- 04. Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga.
- 05. Cena maridada con Euskal Sagardo en el Restaurante Tripontzi de Hernani.
- 06, 07, 13, 14, 20, 21, 27, 28. Taller *Elabora tu mosto en familia* en Sagardoetxea (Astigarraga).
- 06. Degustación de sidra en Oñati.
 - Sagardo Eguna en Eibar.
 - Sagardo Eguna en Gallarta.
- 07. Degustación de sidra en Urnietia.
- 08-21. Semana del Bacalao en Hernani con degustaciones de Euskal Sagardo.
- 10-19. Semana de la Sidra en el caserío Museo Igartubeiti (Ezkió Itsaso).
- 19. Entrega de premios del XI Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea (Astigarraga). Ganadores: Josu Tebar (mejor colección) y Jose Angel Amuchastegui (segundo clasificado).
- 19-31. Exposición de fotografías del XI Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea (Astigarraga).
- 20. Presentación del libro *Sagardogile* en Sagardoetxea (Astigarraga).
 - Sagar Eguna en Arrasate.
- 26. Cena maridada con Euskal Sagardo en la sidrería Ipintza de Astigarraga.
- 27. Taller de Kirikoketa en Albaola (Pasaia).
- 28. Jornada de puertas abiertas en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
 - Concurso de sidra en el evento "Lurraren Eguna" de Bera.
- 31. Euskal pintxo pote en los bares de Astigarraga.

NOVIEMBRE

- 01. Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga
- 03. XIX Kirikoketa Besta en Arizkun.
- 04. Sagardo Eguna en Berastegi.
- 06. San Sebastian Region gana el segundo premio en la nominación de Best Food Destination celebrado en el International Travel & Tourism Awards en Londres por su campaña *Txotx! ritual gastronómico vasco*.
- 06-25. Exposición temporal *La sidra y la mujer* en Sagardoetxea, incluida dentro de la celebración de las Jornadas Europeas del Patrimonio 2018 (Astigarraga).
- 09. Cena maridada con Euskal Sagardo en el bar Ikatzza de Astigarraga.
- 10-11. Festival *Txalaparta sagardo da* en Usurbil.
 - Sagardo Eguna en Ataun.
- 15. Cena maridada con Euskal Sagardo en el Restaurante Errioguarda de Hernani.
- 18. Feria de la manzana reineta en Gabiria.
- 23-02/12. Semana de la manzana Reineta en Errezil.

DICIEMBRE

- 01. Presentación e inauguración de la Ruta de la Manzana de Errezil.
- 02. Feria de la Manzana reineta en Errezil. Oportunidad de ver como se hace el mosto de manzana y degustarlo.
- 06. Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga.
- 06-09. Puente de diciembre en Sagardoetxea (Astigarraga): Degustación del barrikote con castañas y decoración del pino de navidad con manzanas y velas (Astigarraga).
 - Sagardo Apurua en Donostia.
- 08. *Sagardogiroan* en Sagardo Apurua: Talleres para familias de la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi y visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan*.
 - VIII Concurso de Sidra en Mendaro.
- 10-07/01. Decoración del pino de navidad de Sagardoetxea con manzanas y velas (Astigarraga).
- 10. Cena guiada con Euskal Sagardo en Astigarraga.
- 11. Cena guiada con Euskal Sagardo en Hernani.
- 14. Fiesta de fin de la campaña *Egin zotz!* de Euskal Sagardo en Astigarraga.
 - Presentación de la nueva sidra de Ordizia en la sidrería Tximista.
- 15. Fiesta de fin de la campaña *Egin zotz!* de Euskal Sagardo en Hernani.
 - Decoración del pino de navidad de Sagardoetxea en la Feria Santo Tomas de Astigarraga.
- 16. Concurso de alubias y sidra de Santo Tomas en Usurbil.
- 31. Cena Txotx Urte Zahar en Txopinondo sagarnotegia (Azkaine).

Fotos:

Fuente: Sagardoaren Lurralde

Texto: Sagardoaren Lurralde

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Sagardoaren Lurraldeko 2018ko urtekaria
EUSKARA

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Sagardoaren Lurraldeko 2018ko urtekaria

6. 'Ciderlands, Makers & Lovers' Nazioarteko sarea sortu dute sagardoaren kultura eta turismoa sustatzeko.
8. Gida batek zazpi euskal sagardo munduko 100 onenen artean jarri ditu.
9. Explore San Sebastian Regionen 'Txotx!' kanpaina saritu dute.
10. Autokarabanan zein bizikletan, Sagardoaren Lurraldea ezagutzeko modu ugari daude.
12. Sagardotegia, oso ondo baloratutako esperientzia.
14. Sagardoaren munduko emakumeak ezagutzera emateko erakusketa.
16. Zelaia sagardotegia, XVII. Sagardo Lehiaketa Gipuzkoako Foru Aldundia Sariaren irabazlea.
17. 2018ko lehiaketetako sagardo onenak.
18. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak bertako sagardoaren kontsumoa herritarren artean sustatzeko bi kanpaina gauzatu ditu aurtan.
19. Txotx-eko errituaren aintzindariak bildu dituzte 'Sagardogile' liburuan.
20. Sagardoaren kulturari buruzko blogak, argitalpenak eta sare sozialetako profilak.
22. Dolareetako sagardo lanen hasiera ospatzeko festa herrikoia.
23. Udaberri Giroan: Sagarrondo artean loraldia gertutik bizitzeko jaialdia.
24. Sagardo boladaren lehen txinparta.
25. Beste jarduerak: Sagardo Apurua, Hernaniko Txotx denboraldia, 6. Sagastiak Loretan eta Sagarberri jaialdia.
26. Sagarrari eta sagardoari lotutako bere ondarea bateratu eta indartzeko marka sortu du Usurbilek.
28. "Dantza": Dantzaren eta sagardoaren inguruko ospakizun bat.
30. Juan Gamiori elkarrizketa: "Sagarrondo makatzak askoz ere gogorragoak dira gaixotasunen aurrean".
32. 2018ko atzera begirakoa.

Argitaratzailea:

Sagardoaren Lurraldea

Kale Nagusia 48


20115 Astigarraga - Gipuzkoa

t: 00 34 943 550 575


f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

 www.twitter.com/sagarlur

 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

Azaleko argazkia: Oihana Oribe

Itzulpenak: Maitane Aldanondo



EDITORIALA

Hasi berri den 2019a, aukera, erronka, sagar eta sagardo betetako urtea izango da. Etorkizunari aurre egin baino lehen, atzerako ispilotik begiratuko diegu joandako hamabi hilabetei, orrialde hauetan jasoz Sagardoaren Lurraldean eman duten uztaren lagin bat.

Sustrai indartsuko 'Ciderlands, Makers y Lovers' Nazioarteko Sarea sortu dugu sagardoari estuki lotutako hamar norakok, elkarrekin gehiago eta hobeto ezagutarazteko. Sustapen lan horri lagundu dio ere *The Cider Insider* gidak, gure sagardoetako zazpi munduko onenen artean hautatu dituen, edo Explore San Sebastian Regionen *Txotx!* kanpaina Londresen saritua izatea. Hala ere, bisitariak nahiz bertakoak Sagardoaren Lurraldeko jardueretan parte hartzea eta sagardotegietara joatea bezain garrantzitsua bizipena gogoangarria eta errepikakorra izatea. Eusko Jaurlaritzak sagardotegiei buruz egindako ikerketaren emaitzen argitan, esperientziak nota onarekin gainditu du erronka.

Txotx bolada Alberto Iñurrategiren topak hasi zuen eta sagardotegiak sagardoazalez bete ziren. Erritu bilakatzea eragin zuten sustatzaileek merezitako aintzatespena jaso dute *Sagardogile* liburuan. Emakume gutxi zeuden lehen lerroan, nahiz eta sagardoarekin duten loturak mende ugari izan, *Emakume ekintzaileak Sagardogintzan* erakusketak erakusten duen bezala. Donostiako Sagardo Apuruan egon ondoren, datozen hilabeteetan Donostia, Bilbo nahiz Gasteizen ikusgai izango da eta martxoan, Sagardoetxea Museoan. Harreman horren beste erakusgarri bat Zelaia sagardotegia da, hiru emakume buru dituen, eta, besteren artean, aurtengo Gipuzkoako Foru Aldundiko sagardo lehiaketako txapela irabazi duena.

Sagar Uzta, Udaberri Giroan, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren kanpainak... Sagardoaren kulturari lotutako ekimenak ia Sagardoaren Lurraldean ditugun bertako sagar barietateak bezain ugariak dira. Jarduera guztien berri zabal ematen du argitalpenaren azken zatian jasotako 2018 urteko atzera begirakoak.

Aipatutakoa eta gehiago dago esku artean duzun orrietan. Espero dugu haien irakurketa urre koloreko sagardo basokada fresko bat bezain atsegina izatea.

Gora sagardoa!

'CIDERLANDS, MAKERS & LOVERS' NAZIOARTEKO SAREA SORTU DA SAGARDOAREN KULTURA ETA TURISMOA NAZIOARTEAN SUSTATZEKO

Sagardoren Lurraldeak sustatuta, hamar sagardo norakotakotako ordezkariak irailean adostu zuten egitura eratzea. 'Ciderlands, Makers & Lovers' marka sortu berri dute Sarea ordezkatzeko, eta honen bidez, elkarlanean kideen sagardoaren kultur eta turismo eskaintza garatu eta ezagutzera emango dute.

Sagardoak hazkunde handia bizi du mundu osoan, bai ekoizpenari bai turismoari dagokionean, ekoizle artisau eta sagardotegi txikiei lotuta. Une erabakigarria da oraingoa, horregatik, ezinbestekoa da lankidetzaren industria hau garatzeko, eta bereziki, sagardoaren kultura nahiz turismoa zabaltzeko. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldeak sagardoari lotutako kultura eta turismoaren nazioartekotze proiektu bat abiarazi zuen iaz II. Sagardo Forumarekin, produktu honi lotutako hainbat norako mapa batean jasoz.

Ekimenari jarraipena emanez, irailean, **I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketa** antolatu zuen San Sebastian Region eta Euskadi Basque Country-ren laguntzarekin. Irailaren 28tik 30era bitartean hamar eskualde europarretako ordezkariak elkartu ziren Sagardoaren Lurraldean, sagardoaren norakoaren artean lankidetzaren sare bat sortzea aztertzeko. Hitzorduan hamabost kide baino gehiagok parte hartu zuten, Gales, Austria, Irlanda, Norvegia, Alemania, Ingalaterra, Galizia, Britainia, Asturias eta Euskal Herriatik etorriak.

Hernaniko Orona-Ideo eraikinean egindako lehen saioan, parte hartzaile bakoitzak bere norakoaren edo proiektuaren berri eman zuen, eta ondoren, Sarearen baitan garatu beharreko proiektuen inguruko lehentasunena. Besteak beste, aipatu zituzten eskaintza turistiko jasagarria garatzea sagardoaren kulturaren inguruko herentzia eta ingurumena zainduz, ezagutza eta eskarmentua partekatzea eta zabaltzea kideen artean, sustapen eta azoketan



elkarrekin jardutea edota Sarea erreferente gisa baliatzea eskualdeko, Europako eta nazioarteko erakundeen aurrean.

Adostutako gaiak

Kide bakoitzaren nahiak eta beharrak azalduta, Nazioarteko Sagardoaren Kultura eta Turismo Sarea sortzea adostu



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe



Iturria: Sagardoaren Lurraldea

zuten. **“Ciderlands, Makers & Lovers”** marka berria eta www.ciderlands.org **webgune berria** sortu dituzte sagardoari lotutako eskaintza turistiko nahiz kulturala duten norakoak ezagutzara emateko, eta aldi berean, kideen arteko harremanetan sakontzeko. Izan ere, baten eta bestearen produktuetan izan daitezkeen aldeak alde, lotura

kultural estua baitago sagardoa ekoizten duten eskualdeen artean; eta honek ezinbesteko egiten du nazioarteko lankidetzaz. Horrez gain, partaideek adostu zuten **urtero topaketa** bat egitea Sareko kide den herrialdeetako baten, txandakaturik.

Hamar sagardo norakoen artean sortutako sarea da; urtean behin topaketa egingo dute sustapen bateratuak prestatzeko.

Aipatutako asmoez gain, Sarearen sorrerako helburuak sorrerako hauek dira: bere baitako kideen artean ezagutza eta jardunbide egokiak partekatzea, elkarlanean jardutea Sareko kideen produktu nahiz zerbitzuen nazioz gairikiko sustapenetan, eta finantzazioa bilatzea sagardoaren turismoa eta kulturaren alorreko elkarlan proiektuak garatzeko.

Topaketaren hurrengo bi egunetan, Sagardoaren Lurraldean izan ziren nazioarteko ordezkariak sagardoaren kultura bertatik bertara ezagutzeko aukera izan zuten hainbat jarduera turistikoren bidez: Sagardoetxea eta Albaola bisitatu, sagardotegian afaldu, Sagar Uzta jaia bizi... Hau da, Sagardoaren Lurraldea eta txotx-eko tradizioa sustatzeko ere baliagarria izan da.

Testua: Maitane Aldanondo

CIDERLANDS
MAKERS &
LOVERS



INTERNATIONAL
NETWORK OF
CIDER CULTURE &
TOURISM DESTINATIONS

Steinschaler
Zünftiges & Vernünftiges

Visit Armagh

The
Cider
museum
Hereford

Visit
Herefordshire
& The Wye Valley

COMARCA
DE LA SIDRA

SAGARDOAREN
LURRALDEA
of cider culture & tourism

FRUKT-OG SIDERRUTA
Lekve-Syse-Hakastad



CIDER WEEK '19
Frankfurt





GIDA BATEK ZAZPI EUSKAL SAGARDO MUNDUKO 100 ONENEN ARTEAN JARRI DITU

Sagardoak loraldia bizi du munduan, bereziki, modu artisauean ekoizten direnek. Sagardozaileei hautaketan laguntzeko, Susanna Forbes kazetariak 'The Cider Insider. The Essential Guide to 100 Craft Cider to Drink Now' liburua argitaratu du. Ardo, garagardo eta sagardoan aditua den idazleak Euskal Herrian ekoiztutako zazpi sagardo barneratu ditu bere gidan.

Argitalpenak jasotzen dituen zazpi euskal sagardoak hauek dira, hurrenez hurren:

- Bereziartuako Euskal Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Bodattoko Txalaparta 2016 (Jatsu-Garazi).
- Gartziategiko Gorenak Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Gaztañagako Gorenak sagardoa 2017 (Andoain).
- Isastegiko Euskal Sagardoa 2017 (Tolosa).
- Zapiango Euskal Sagardoa Premium 2017 (Astigarraga).
- Zelaiako Gorenak Sagardoa 2017 (Hernani).

Hauekin batera, Forbesek gomendatutakoak Ingalaterra, Gales, Britainia, Normandia, Alemania, Italia, Australia, Kanada, Zeelanda Berria, Hegoafrika, Asturias eta Galiziakoak dira.

Argitalpenean, sagardoak herrialdeka sailkatuta agertzen dira, eta sarrera gisa, egileak eskualdearen azalpen orokorra egiten du bertako edariez hitz egin aurretik.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

Euskal Herriaren kasuan, Sagardoetxea Museoa jasotako XI mendeko sagastien erreferentziatik hasita, Forbesek Txotx-eko errituak duela mende erdi ekarritako pizkundea aipatzen du; baita kalitate erakusteko erronkak Euskal Sagardoa jatorri deitura sortzea ekarri duela ere.

Sagardo bakoitzak bi orri hartzen ditu. Ezkerrekoan, bere botilaren irudia dago, eskuinekoan aldiz, informazio zehatzeko fitxa bat (eskualdea, baliatutako fruta, alkohol ehunekoak, ekoizpena, esperientzia, antzeko proposamenak eta webgune helbidea). orokorraren ondoren, edari bakoitzaren berri ematen du. Edariaren deskribapen teknikoa laburra da, baina aitzakia ematen dio egileari Euskal Herriko sagardoaren kulturari eta honen ezaugarriei buruz hitz egiteko. Zazpi sagardotegi horietan izandako bizipenaren kontaketa bakoitzaren ibilbidea, ekoizpenaren bilakaera, Txotx denboraldiko giroa edota lan moldeari buruzko nabardurak jaso ditu.

Sagardo tradizio luzea duen Herefordshire (Ingalaterra) eskualdekoa da Forbes eta oraintsu martxan jarri du Little Pomona sagardotegia. Sagardoarekiko pasioak bultzatuta, munduan barreran ibili da sei bat urte iraun duen ikerketa gauzatzen. Euskal Herrira aurtengo martxoan etorri zen, eta aurretik euskal sagardoaren inguruko erreferentziak bazituen ere, bertatik bertara ezagutu zituen sagardotegi horiek, Sagardoaren Lurraldeko nazioarteko harremanen arduradun Haritz Rodriguez kazetariak lagunduta. Haietan ekoiztutako sagardoak dastatzeko aukera izan zuen, baita euskal sagardoaren kulturaren barneratzekoa eta Txotx-eko errituaz gozatzekoa ere, denboraldia baitzen.

Argitalpena Sagardoaren Lurraldeak antolatutako I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Topaketaren harira aurkeztu zuten Astigarragako Iretza sagardotegian, eta ekitaldira bertaratuak sagardo horietako batzuk dastatzeko parada izan zuten. Prentsaurrekoan, Zorione Etxezarraga Astigarragako alkatea, Basquetourreko zuzendari Harkaitz Millan, eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo zuzendari Maite Cruzado izan ziren, eta haiekin, Topaketa parte hartu zuten 10 helmuga turistikoen ordezkariak ere izan ziren.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe

Testua: Maitane Aldanondo



EXPLORE SAN SEBASTIAN REGIONEN 'TXOTX!' KANPAINA SARITU DUTE

Nazioarteko Bidaia eta Turismo Sariketan aintzatetsi dute 'Txotx Euskal erritu gastronomikoa' sustapen kanpaina. Sagardotegietako esperientzia indartu eta turismoa bultzatzea helburu zuen Explore San Sebastian Regionen ekimenak.

San Sebastian Regionek osatutako *Txotx! Euskal erritu gastronomikoa* kanpainak The International Travel and Tourism Awards-etan saritua izan zen azaroan Londresen. 2017an Gipuzkoako Foru Aldundiak aurrera eramandako egitasmoak helburu zuen sagardotegietako esperientzia indartu eta Gipuzkoako sagardotegietako turismoa sustatzea. Maite Cruzado Aldundiko Turismo zuzendariak jaso zuen saria World Travel Market turismo alorreko profesionalen nazioarteko batzarrean.

180 herrialde baino gehiagoko 50.000 profesionaletik gora elkartu ohi dira World Travel Marketen baitan eta urtero The International Travel and Tourism Award sariak banatzen dituzte. Aitzatespenek erakunde, marketing kanpaina edo ekimen berritzaileen bidez sustatutako egitasmo arrakastatsuak aitortzen dituzte. Guztira 13 sari kategorio daude eta Best Food Destination (helmuga gastronomiko hoberena) kategoriako bigarrena izan da *Txotx Euskal erritu gastronomikoa*.

Helmuga gastronomiko onenaren kategoriako bigarren saria jaso du atzerriko turistek begirako kanpainak.

Atzerriko publikoari zuzendutako kanpainak sagardoaren prestigioa indartu eta txotx-eko esperientzia gastronomikoa sustatu zuen bi elementuren bidez. Batetik, Sagardotegien ezaugarriekin eta bere kulturaren adierazgarriekin atondutako corder trucka, eta bestetik, erakusketa bat. Hauei esker, bisitariak aukera izan zuten sagardoa egiteko prozesua ezagutzeko eta sagardotegietako plater nagusiak

dastatzeko: txuleta, gazta eta sagardoa. Ibilgailua 2017ko martxo eta azaro bitartean Frantziako Vannes, Bordele eta Biarritz hirietan, Pasaian, Donostian, Pantínen (Galizia) eta Madrilen egindako hainbat ekimen kultural eta gastronomikoetan izan zen. Bere eragina 400.000tik gora lagunengana heldu zela kalkulatu zuen Foru Aldundiak.

Egitasmo publiko-pribatua gauzatzeko, Explore San Sebastian Regionek laguntza izan zuen Sagardoaren Lurralde, Gipuzkoako Sagardogileen elkarte eta Behemendi Donostialdea-Bidasoako Landa Garapenerako Elkartearen aldetik.

Denis Itxaso Turismo diputatuak ontzat jo zuen aitortza. «Sagardoa eta produktu horrek lurrarekin nahiz tradizioekin duen lotura estrategia egokitzat hartu da, arreta jartzen duelako benetako ohituretan, gure destinoa diferentziagarri egiten duten balio berezietan. Sari horrekin indartu egiten da Explore San Sebastian Regionen estrategia, argi ikusten delako Donostiak ospea eta kokagunea dituela nazioarteko gastronomia arloan, eta egoera hori aprobetxatu behar dugu Gipuzkoa ezagutzera emateko eta hiriburuak dituen sukaldaritzako ezaugarri berberekin aitortua izateko. Foru diputatu honen iritziz, sari hori lehen mailako laguntza da, turismoaren sustapenari lotutako lurralde politikek emaitza ona dutela baieztatzen duelako eta hiriburuaren eta eskualdeen artean lan egiteko beharra berresten duelako, betiere eskaintza aberatsa, desberdina eta integratua emate aldera».

Goiburuko argazkia:

Iturria: Explore San Sebastian Region (Gipuzkoako Foru Aldundia)

Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Explore San Sebastian Region (Gipuzkoako Foru Aldundia)



AUTOKARABANAN ZEIN BIZIKLETAN, SAGARDOAREN LURRALDEA EZAGUTZEKO MODU UGARI DAUDE

Sagardoaren Lurraldeak aurrera daraman sagardoaren kultura eta tradizio hedatzeko ahaleginean, autokarabanan eta furgonetan bidaiatzen dutenei bideratutako informazio gida bat osatu du. Horrez gain, SagarBike esperientzia gehitu dio bere eskaintzari.

Autokarabana edo furgonetan bidaiatzea gero eta ohikoago bilakatzen ari da. Hala da ere Euskal Herria ezagutzera datozenen artean ere. Horregatik, Sagardoaren Lurraldeak atek zabaldu dizkie, bistarien eskura jarriz bere eskaintza turistiko zabala.

Sagardoaren Lurraldeak “camper” delako ibilgailuetan Euskal Herrira datozen bidaiariak erakarri nahi ditu, gero eta gehiago baitira, eta gainera, gisa honetako esperientzietan parte hartzeko joera dute. Sagastien kulturaren murgiltzera animatu eta bertaratzea errazteko, bidaiari horiei zuzendutako *Txotx! Sagardoaren Lurraldea autokarabanan ezagutzeko gida* atondu du.

Eskuorriak informazio praktikoa biltzen du. Batetik Sagardoaren Lurraldea zer den argitzen du, bertan egin daitezkeen askotariko esperientzia turistikoekin batera. Inguru horretan dauden parke eta piknik guneak ere zehazten ditu, atari zabalean jarduerak egin edo sagardoa, Idiazabal gazta, sagar dultzea nahiz muztioa bezalakoak dastatzeko aukera ematen dietenak bidaiariei.

Ibilgailua non utzi izaten da bidaiari hauen kezka nagusia. Donostian nahiz Zarautzen autokarabana edo furgoneta uzteko aparkalekuen kokapena jasotzen du gidak; eta alde erreserba eginez gero, egokitutako aparkalekua duten sagardotegiei buruzko informazioa ere ematen zaie turistei. Horrela, sagardoaren kultura ezagutzeko garraio bide egokiena hauta dezakete turistek.

Urumea, bi gurpilen gainean

Lau gurpiletan batetik bestera ibili baino, bizikleta nahiago dutenentzat, Sagardoaren Lurraldeak bizipen turistiko berri



bat gehitu du: SagarBike. Donostiako Parte Zaharreko Go Local enpresarekin elkarlanean Sagardoetxea Museora bi gurpil gainean joateko aukera ematen dio bisitariari kultura, kirola eta gastronomia uztartzen dituen ekimenak.

Sagardoaren Lurraldeak informazio gida osatu du furgonetan edo autokarabanan bidaiatzen duten bisitariarentzat.

Gipuzkoako hiriburuan bizikleta alokatu eta Astigarragara Urumea ertzetik doan bidegorritik 20 bat kilometroko joan-etorriko itzulia eginez, sagardo ibai honen inguruko sekretuak ezagutuko ditu bisitariak. Behin Astigarragara helduta, esperientzia osatzeko, Sagardoetxea bisitatu eta sagardoa eta sagarretik eratorritako pintxo bereziak dastatzen dituzte, Txotx-aren errituaren sekretuak ezagutuz eta bertako gastronomia gozatuz.

Sagardoaren Lurraldeak urteak daramatza sagardoaren eta sagardotegien mundua hiritarrei hurbiltzen ekitaldi nahiz bizipen turistiko bidez. Esperientzia hauek, sagardoaren kultura nahiz Sagardoaren Lurraldearen izaera eta historia lehen eskutik eta sakon ezagutzeko aukera eskaintzen diete bertakoei nahiz kanpotarrei.

- **Museoa eta sagardotegia:** Sagardoetxea Museoa



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

osatzen duten sagastiaren eta museo gunearen bisita eta sagardo dastaketa. Ondoren, sagardotegiko otorduaz gozatzeko aukera eskaintzen da. Denbora gehiago dutenek asteburu gastronomikoa aukera dezakete.

- **Txotx Gourmet:** Sagardoetxeako esperientzia honek sagardoaren lurraldeko produktu nagusiaz gozatzeko eta bere kultura ezagutzeko aukera emango dizu: sagardoa gourmet pintxo berezi batzuekin lagunduta.

- **Sagardoa eta itsasoa.** Bidaia harrigarria: Sagardoak itsasoarekin duen lotura historiako ulertzeko, Sagardoetxea

ezagutu eta sagardotegi tradizional batean jateaz gain, barkuan bidaiatu eta kostaldeari edo itsas tradizioari buruzko museo bat bisitatuko du bisitariak: Albaola (Pasaian) edo Aquarium-a (Donostian).

- **Xendazaletasuna eta ibilaldiak:** Santiagomendiko paisaia naturalaz oinez (Sagartrekking) nahiz bizikleta elektrikoan (Cidercycling) gozatzeko aukera, bertako baserrien historia, biztanleen bizimodua eta Gipuzkoako Santiago Bidearen puntu esanguratsuenak ezagutzuz.

- **Sagardoaren herrietako bisitak:** Astigarraga nahiz Hernaniko tourrak. Gainera, Galarretako frontoian erremontisten azalean jartzeko nahiz tren berdean Hernaniko kaleetan barrena ibiltzeko aukera dago.

- **Sagardoa eta gazta. Egiatzko zapoaren uztartzea:** Bi produktu tradizional hauek hobeto ezagutzeko Sagardoetxea eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa edo gaztandegi baterako bisita lotzen ditu.

Aurrez diseinatutako esperientzia hauez gain, Sagardoaren Lurraldeak erabiltzaile bakoitzari esperientzia bere neurrira antolatzeko aukera ere eskaintzen dio bere webgunearen bitartez. Kasu honetan, erabiltzaileak bisitatu nahi dituen norakoak eta planak aukera ditzake, nahi dituen beste zerbitzu osagarriak ere gehituz. Gehiago jakiteko sartu: www.sagardoarenlurraldea.eus

Goiburuko argazkia:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

SAGARDOATEGIA, OSO ONDO BALORATUTAKO ESPERIENTZIA



Iturria: Basquetour

Euskadiko sagardotegietara doazenen profil soziodemografikoa eta motibazioak ezagutzeko azterlana egin du Eusko Jaurlaritzak. Sagardoaren lurraldeko bisitarien gehienak ohiko bezeroak dira; turistak, aldiz, % 20.

Produktu turistiko-gastronomikoaren eskaria Euskadiko sagardotegietan ikerketa aurrera eraman du Turismo, Merkataritza eta Kontsumo saileko Basquetour elkarte publikoak 2018ko Txotx denboraldian eta udako denboraldian helburu hauekin: Euskadiko sagardotegien erabiltzaileen profil soziodemografikoa identifikatzea, bezeroek sagardotegietara joateko dituzten motibazioak ezagutzea, eta ezagutza honekin, sagardotegiak baliabide turistiko gisa finkatuko duten balizko estrategiak abiaraztea.

Aztertutako gaiak dira: maiztasuna, joateko modua, erreserba prozesua, erabilitako garraiobidea, ostatua, ibilbideak, egindako gastuak, sagardotegiekin harremana, sagardotegiei buruzko ezagutza, sagardotegira joateko motibazioa, sagardotegian izandako esperientziaren balorazioa, errepikatzeke asmoa eta profil soziodemografikoa.

Txotx 2018ren ondorioen artean nabarmena da gehienak ohiko bezeroak direla (% 80 inguru), topaleku eta ekimen sozial gisa doazenak sagardotegira. Taldeko ekimena da, batez bestekoa, 10,5 laguneko baita. Gainerako % 20 bisitariak dira, produktu turistiko-gastronomikotzat dutena. Hauen bereizgarria da gaua bertan emateko beharra (%60 ez dira Euskadin bizi). Asteburuko bidaiak egin ohi dute eta sagardotegira joatea, inguruko beste leku batzuetara bisita edo beste baliabide turistiko batzuk ere barneratzen dituen esperientzia baten parte da. Beraz, gastu handiagoa egin

eta inguruko baliabideekin gehiago inplikatzen den taldea denez, oso interesgarria da ikuspegi turistikotik.

Uda sasoian sagardotegiak Euskadiko baliabide turistiko-gastronomikoa dira. 2018ko TXOTX boladan identifikaturiko bezeroen 4 profilekin alderatuta -non %20a bakarrik zen bere ohiko bizilekutik kanpora ostatua hartua zegoena (eta batipat Euskaditik kanpokoak) eta gainerakoa esperientzia errepikatzen zuten eta gertuko eremu geografikokoak izanik-, 2018ko uda sasoian pisu handiagoa duten 2 profil antzematen dira:

- 1 Profila - bere ohiko bizilekutik kanpora ostatua hartzen duten bezeroak (66%). Bezero mota honek, Euskadiko beste baliabide bat gehiago gisa bisitatzen ditu sagardotegiak bere oporraldiaren barruan. Beraz, Euskaditik kanpora bizi diren bezeroak dira nagusiki. Hala, ostatua behar izaten dute, sagardotegiarekin zuzenean egiten dute erreserba bidaiari zehar, eta sagardotegia Euskadi ezagutzen laguntzen duen esperientzia gastronomikoa dela aitortzen dute.
- 2 Profila - betiko bezeroak (33%). Bigarren talde hau, bestalde, Euskadin bizi den -batipat Donostialdean-pertsona taldeak osatzen du, bere ingurunea "sagardozeala" denak eta hala izanik, sagardotegira urte osoan zehar joaten da (ez bakarrik txotx boladan, uda sasoian ere bai).

Proposamen gisa, interesgarria da sagardotegiak baliabide turistiko-gastronomiko gisa sustatzeko estrategiak ezartzea,

- opor garaian kanpoko bezeroen artean, gaur egun gehiengoa izanik; Euskadira oporretara etortzen diren bezeroak dira eta beren egonaldian, bidaiari bertan (gure lurraldera etorri aurreko planifikazio handirik edo erreserbarik egin gabe) sagardotegiek eskaintzen duten

esperientzia turistiko-gastronomikoa aukera dezakete.

- eraberean, opor garaian fidelizatua dagoen bezeroen artean, gutxi gora behera totalaren 1/3 dena, esperientziak liluratua daukana, target fidelizatua, bertakoa (batez ere Gipuzkoa-Donostialdean bizi dena), sagardotegira urte osoan zehar joatea balizko eskaintza eta aintzakotzat hartzeko baliabidea dela uste duena.

- eta, TXOTX boladan, bere bizilekutik kanpora lo egiten duen bezeroen artean (20%), asteburu pasako bidaiari

egiten duena (%60a ez da Euskadin bizi), sagardotegira egindako bisita puntuazio altuarekin baloratzen duena eta sagardotegiko bisitaldia, bisitatzen dituen sagardotegiaren inguruko beste leku edo baliabide turistikoaren osagarri gisa gauzaten duena.

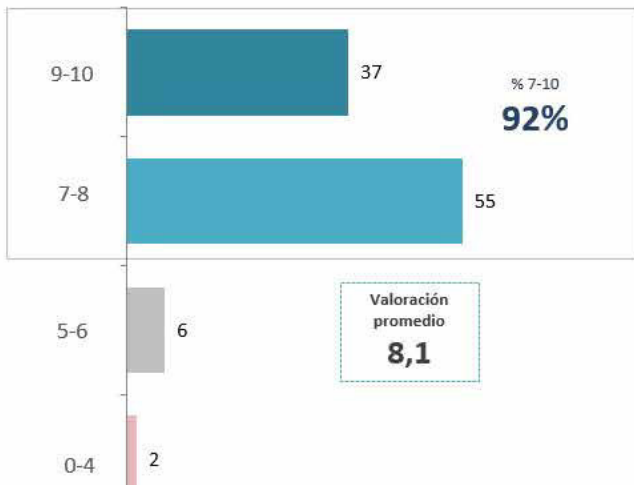
Testua: Basquetour

BALORAZIO OROKORRA

Zalantzarik gabe, emaitza nabarmenena osatzen du sagardotegiko azken esperientziak duen balorazio onagatik: batz besteko 8,25eko puntuazioa 10etik 2018ko UDA SASOIAN eta 8,1eko puntuazioa 10etik 2018ko TXOTX BOLADAN.

Gainera, azpimarratzekoa da 2018ko UDA SASOIAN %95ak 7-10 arteko puntuazioa ematen dioala (10etik) eta 2018ko TXOTX BOLADAN %92ak.

AZKEN SAGARDOTEGIKO ESPERIENTZIAREN BALORAZIOA 2018KO TXOTX BOLADAN (%)



AZKEN SAGARDOTEGIKO ESPERIENTZIAREN BALORAZIOA 2018KO UDA SASOIAN (%)



Betiko bezeroak

Pisua: **%41**

FAMILIA, LAGUNAK edo BIKOTEAREKIN joaten dira, baita txotx boladatik kanpo ere. Beraien bizimoduaren parte da, bere lagunarteko eta familiarterako ingurunean errotua dagoen OHITURA; ondorioz "betidanik" ezagutzen dituzte. Eta usadio hau, ohitura hau mantentzea da motibazio nagusia.

Kuadrilan doazen bezeroak

Pisua: **%22**

KUADRILAREKIN joaten dira. Eta gizarte ohitura honen inguruan biratzen du sagardotegira joateko duen bere motibazio nagusiak nahiz sagardotegiaren txotx boladan bakarrik mantentzen duen harremanak. Badago, beraz, kuadrilla eta txotx-aren arteko harremana eta leku/denbora uztartzen dituen gizarte ekintza da taldeko sozializazio informala sendotzeko.

Antolatutako taldeetan doazen bezeroak

Pisua: **%17**

Txotx boladan joaten dira LANKIDEEKIN edo ELKARTE/KIROL ELKARTEarekin. Hauek ere taldeko sozializazio informala sendotzeko une gomendagarria dela uste dute.

Bizilekutik kanpora ostatua hartzen dutenak

Pisua: **%20**

Batez ere Euskadin bizi ez direnak (%61), ezberdintzen dituen ezaugarri nagusia OSTATUA HARTZEKO BEHARRA da, batez ere asteburu pasako bidaietan. Pertsonako batz besteko gastua altuagoa dute, sagardotegiko bisitaldi turistikoaren inguruan beste gastu batzuk dituztelako.

SAGARDOAREN MUNDUKO EMAKUMEAK EZAGUTZERA EMATEKO ERAKUSKETA

Ikerketa lan berri batek eta Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroan katalogatutako informazioak, sagardoa lotura duten XVI eta XVIII mendeetako lau emakumeren bizitza jaso duen 'Emakume ekintzaileak sagardogintzan' erakusketaren sorrera ahalbidetu dute. Lourdes Odriozola ikerlariak epaiak eta lege dokumentuak aztertu ostean lortutako informazioari esker, garaiko gizartea eta sagardoaren egoera ere deskribatu duten erakusketa antolatu da, informazioa Jokin Mitxelenaren ilustrazioekin osatuz.

Ausartak, azkarrak, bidegabekeriaren aurrean kikiltzen ez zirenak. Halakoak ziren Maria Labayen, Maria de Echevarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobio. Ekintzaileak ere izan ziren eta sagardoa izan zuten ogibidearen eta bizimoduaren oinarri. Hain zuzen ere, hori da euren arteko lokarri bakarra. Baina lau adibide besterik ez dira, sagastietan eta sagardoaren salmenta nahiz ekoizpenean emakume ugari aritu baitziren. Baita garraioan ere, emakumezko batelariak eraman ohi baitzituzten pertsonak eta salgaiak, artean sagardoa, Pasaiako portuaren alde batetik bestera.

Izan ere, askotan pentsatzen denaren kontra, garai haietan ere emakumezkoek lana egiten baitzuten. «Gizonak Ternuara, Ameriketara edo Venezuelara kakao merkataritzara joaten ziren, edo ontzioletan eta burdioletan lan egiten zuten neguan. Emakumeak etxean gelditzen ziren eta baserriek aurrera egiten zuten. Lana egiten zuten, baina egile eta administratzaile bezala gizona agertzen da, beraz, arazo bat ez badago, oso zaila da beraien arrastoa jarraitzea», azaldu du Odriozolak.

Tira egiteko erabili dituen hariak auziak eta epaiak izan dira. Hauetan jasotzen diren testigantzek garaiko moralitatea, gizarte ohiturak... xehetasun ugari ezagutzeko balio dute. Hala, lau emakumeok ezagutarazteaz gain, haien historiak aitzakia ere badira bizi izan zuten garaiaren berri emateko eta sagardoiari lotutako ondarea lantzeko. Erakusketa biribiltzeko, egun sagardogintzan diharduten emakumezkoen erreferentzia egiten zaie.

Artxiboetan eskuratutako informazioa osatzeko, Jokin Mitxelena ilustratzaileak lau emakumezko hauek irudikatu dituen marrazkiak egin ditu lortutako informazioa eta Ane Albisuren aholkularitzaz garaian garaiko janzteko moduak oinarri hartuz eta orain arte ezezagunak ziren emakumezko hauei aurpegia jarri die ilustrazio ezberdinen bidez. Honetaz gain, Ahotsak proiektuak bildutako sagardoaren kulturaren inguruko bizipenak kontatzen dituzten adineko 28 emakumeen egindako testigantzak bildu eta proiektatu



dira, azken mendean emakumeak sagardoarekin izandako harremana ezagutzera emateko.

Sagardogiroan kanpainaren barruan, *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketa ikusgai izan zen abenduko zubian Sagardo Apurua (Donostia), eta datozen hilabeteetan helduko da Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio eta Sagardoetxera (Astigarraga), azken honetan Emakumearen Nazioarteko Egunaren harira.



María de Labayen

María de Labayen lezotarra bere uztako sagarrekin egindako sagardoaren salerosketan jardun zen XVI. mendean. Miguel de Arrieta kapitainarekin ezkondu zen eta alarguntzean, diru gabe urte zailak pasatu zituen. Ontzien mundua ezagutzen zuenez, ontzi-elkarte batean parte hartu zuen eta bazkidetza ordaindu zuen hornitzeko sagardoa diru gisa erabilita. Ontzia Ternuara bidean irtetekoa zela Donostiako agintaritzak konfiskatu egin zuen sagardoa, bere eskumenean ekoiztutakoa bakarrik ontzira zezaketela argudiatuz. Gipuzkoako lege batek babesten zuenez, salaketa jarri zion udalari eta irabazi egin zuen.



Iturria: Sagardoaren Lurralde



Ana de Beroiz y Fagola

Ana de Beroiz y Fagola, XVII. mendeko erdi mailako emakume donostiarra zen. Oinordetzan hipotekatuta zegoen etxe bat jaso zuen, eta Miguel de Maizekin ezkondu zenean, bere ondasun guztien administratzaile bilakatu zen senarra. Tratu txarrak ematen zizkionez, etxea uztera ausartu zen. Senarrak, ordea, salatu egin zuen, itzultzera behartuz. Kikildu beharrean abokatu bat bilatu zuen dibortzioa eskatzeko, eta ebatzi bitartean, bi sagardo upel atera zituen etxetik, saltzeko. Senarrak salaketa berri bat jarri zion eta Gipuzkoako Korrejidoreak salmentaren diruaren erdia ematera behartu zuen. Dena kontra bazuen ere, dibortzioa lortu zuen, baina senarrak hirugarren salaketa bat jarri zion berriro sagardoa saltzeagatik. Korrejidoreak hil bitartean baserria eta bertako errentak partekatzerara behartu zituen.



María de Echeverría

María de Echeverría donostiarra senarrak utzitako zorrak ordaintzeko sagardoa merkaturatzen jardun zuen XVII mende hasieran. Saltokia bizilekuan zuen egungo Fermin Calbeton kalean, harresien barruan. 1637an sute handi bat izan zen kale hartan eta ur nahikoa ez zutenez hura itzaltzeko, sagardoa erabili zuten. De Echeverriak upeltegian zituen 56 sagardo kargak baliatu zituen eta udalak ez zizkion ordaindu nahi izan. Horregatik, salaketa jarri zion Gipuzkoako Korrejidorean. Arrazoia eman zion, baina udalak zati bat besterik ez zion ordaindu, beraz, erreklamazio bat jarri zion.



María Josefa de Orobio

María Josefa de Orobio. Errenteriako Etxeberria baserriaren jabea zen, diruduna. Sagarrondoen egoera larriak bultzatuta, tandetako sistema bat ezarri zuten agintariek. Halaber, Errenteriako udalak agindua eman zuen 1747an sagardoa nahiz sagarra herriko eskumenetatik ez ateratzeko eta bateletan ez garraiatzeko. Erabakiak, ordea, ez zion erreferentziarik egiten zizarrari –uzta hasieran heldu gabe erortzen ziren sagarrekin egiten zen edaria–. Urte hartan, De Orobiok Etxeberriatik Pasaiara hiru zizarra karga ekartzeko agindua eman zuen etxean edateko, baina bateletan sartzekotan zirela, konfiskatu eta langilea espetxeratu zuten.

Ilustrazioak: Jokin Mitxelena
Testua: Maitane Aldanondo



ZELAIA SAGARDOTEGIA, XVII. SAGARDO LEHIAKETA GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA SARIAREN IRABAZLEA

Zelaia sagardotegiak irabazi zuen XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak, eta, lehenengo sariaren irabazleak jaso ohi dituen hiru mila euro, garaikurra eta txapela ez ezik, opari berri bat ere etxeratu zuen: irabazlearen egiaztagiriri zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabiltzea izango duena. Bigarren eta hirugarren postuak Zapiain eta Gaztañaga sagardotegiek lortu zituzten.

Zelaia sagardotegiak irabazi zuen XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak, eta, lehenengo sariaren irabazleak jaso ohi dituen hiru mila euro, garaikurra eta txapela ez ezik, opari berri bat ere etxeratu zuen: irabazlearen egiaztagiriri zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabiltzea izango duena. Bigarren eta hirugarren postuak Zapiain eta Gaztañaga sagardotegiek lortu zituzten.

Hala ere, zigilua ez da Gipuzkoako Foru Aldundia Sariaren edizio honetako berrikuntza bakarra; lehenengoz, parte hartzaileek (guztira 24 upeltegi) bertako sagarrarekin bakarrik egindako sagardoak aurkeztu zituzten. Halaber, sari banaketaren ekitaldia eta amaierako dastaketa ere desberdinak izan ziren lekuari eta formatuari dagokionez. Aurtun, amaierako dastaketa ez zen jendaurrean egin, Gastronomika elkartearen, aurreko edizioetan egin izan zen moduan; aldiz, Fraisoroko Nekazaritza eta Ingurumen Laborategiko instalazioetan egin zen, dastaketaren baldintzak hobetzeraren.

Hiru irabazleen izenak Aldundiko Jargi aretoan jakinarazi ziren, Markel Olano diputatu nagusiak zuzendutako sari banaketako ekitaldian. Olanok azpimarratu nahi izan zuen sagardoa garrantzi handiko azpisektorea dela Gipuzkoan, ekoizpenaren ikuspuntutik zein ikuspuntu

ekonomiko eta kulturaletik. «Gure lehen sektoreko sinbolo solidoenetako bat zarete, eta guretzat sagardoaren sektorea zein garrantzitsua den adierazten dute Foru Aldundiak ematen dituen diru laguntzek eta Ekonomia Sustapeneko eta Landa Inguruneko Departamentuarekin batera lantzen dugun lan ildoak; hasi sagar eta sagardo ekoizleek egindako hitzarmenetatik eta sagarrondo sail berriak landatzeko diru laguntzetatik, eta Fraisoroko gure laborategiko analisi eta dastaketa zerbitzuetaraino», azpimarratu zuen Olanok.

Txapelketan parte hartu zuten 24 sagardotegiek, haiek beraiek egindako sagardo naturalak aurkeztu zituzten, botilatuta, aurrez Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Kontseilu Erregulatzaileak baloratu zituztenak. Aurkeztutako sagardo guztiak 2017ko uztakoak izan ziren, eta etiketatuta eta zenbakituta zeuden.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia

Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia

2018KO LEHIAKETETAKO SAGARDO ONENAK

Sagardoaren Lurraldean sagardoak maila ona duenik ezin da ukatu. Onena aukeratzea zaila da suerta daiteke, baina ahalegina egiten duten lehiaketak ez dira falta lur hauetan. Batzuek tradizio eta izen handia dute, beste batzuk oraintsu urratu dute bidea. Edonola, guztietan txapela janztea ohorea da sagardogileentzat.

Beroa edari freskoak dastatzeko aproposa delako-edo, asko dira euren sagardo lehiaketak ospatzeko uda aukeratzen duten Sagardoaren Lurraldeko herriak.

Egutegian lehen kokatzen dena **Aizarnazabalgo sagardo txapelketa** da. Uztaila erdialdean ospatu zuten 2014an sortutako lehiaketa honen bosgarren edizioa. Hamabi sagardogilek parte hartu zuten: Astigarragako Alorrenea, Petritegi eta Bereziartua, Hernaniko Akarregi eta Altzueta, Adunako Aburuza, Aiako Izeta, Andoaingo Gaztañaga, Azpeitiko Añota, Errenteriko Egiluze, Urnietako Eula eta Usurbilgo Urdaira. Epaileek **Alorrenea**, Gaztañaga eta Petritegiko sagardoak izendatu zituzten onenak.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Martin Muñoz

Jarraian, tradizio luzea duten lehiaketen txanda da. **Azpeitiko Sagardo txapelketa** jarraian egin duten 46. urtea izan da hau, baina, hala ere, gehiago ditu. Santio egunean ospatzen dute, aurten jaia ez zenez, asteburura aldatu zuten. 23 partaideen arten, Martuteneko **Barkaiztegik** jaso zuen garaikurra, Errenteriako Egi-Luze bigarrena izan zen eta Astigarragako Alorrenea hirugarrena.

Hernaldeko sagardo txapelketa, mende laurdena gaintitu zuen 2016an. Barkaiztegi, Eluxeta, Gaztañaga, Izeta, Lizeaga, Otsua-enea, Petritegi, Rezola eta Sarasolak eraman zuten euren sagardoa. Txapelduna eta txapeldunordea Astigarragako **Petritegi** eta Lizeaga izan ziren, hirugarren sailkatua, berriz, Aiako Izeta.

Mordoxka izan arren, berriagoa da **Elgoibarko sagardo lehiaketa**. Abuztuan San Bartolome jaietan antolatzen du Sallobente Elkartek. 35. urte honetan 20 sagardotegi batu ziren Kalegoen plazan. Karboniko kopurua, kolorea, usaina eta zaporea aintzat hartuta, Andoaingo **Gaztañagak** jantzi zuen txapela, Aiako Izeta bigarrena izan zen, eta Urnietako Eula, hirugarrena.

Ergobiko Sagardo Lehiaketa, ospatzen diren lehiaketa guztien artean zaharrena, egutegian garrantzia handia duen lehiaketa da. Aurten 57. urteurrena ospatu du. Abuztuaren 26an lehiatu ziren sagardogileak eta Astigarragako **Alorrenea** sagardotegiak jantzi zuen txapela, Astigarragako irigoein Herrero bigarren geratu zen eta Oialume Zar hirugarren.

Gipuzkoan sona handia duenetako bat **XVII Sagardo Lehiaketa Foru Aldundia Sariak** dira. Irailaren 21ean lehiatu ziren 24 sagardogileak. Aurtengo berezitasunetako bat izan zen partaide guztiek bertako sagarrekin egindako sagardo naturalarekin lehiatu zirela. Baita dastaketa Fraisoroko laborategian egin izana ere. 3.000€-ko diru saria, txapela eta irabazle zigilua Hernaniko **Zelaiak** eskuratu zuten, Zapiain eta Gaztañagaren aurretik.

Kizkia Taldearen sagardo lehiaketak 18 urte daramatza Astigarragako Gure Izarra elkartearen sagardo lehiaketa antolatzen eta kideek beste behin Gipuzkoako hogeitahogei sagardotegitako sagardoa dastatu zuten. Hiru astetan egindako sailkapen fasearen ondoren, sei heldu ziren irailaren 26an jokaturako finalera, eta Adunako **Zabala** sagardotegia izan zen garailea, Petritegi eta Eulak jarraituta.

IV Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoiaren finala Usurbilen ospatu zen irailaren 28an eta herriz herri sagardotegi ezberdinetako sagardoak dastatu ostean, Andoaingo **Gaztañaga** sagardotegiak jantzi zuen txapela.

Testua: Maitane Aldanondo



EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAK BERTAKO SAGARDOAREN KONTSUMOA HERRITARREN ARTEAN SUSTATZEKO BI KANPAINA GAUZATU DITU AURTEN

Ezagunago egin eta zaleak batzeko ahaleaginean gogotsu ari dira Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako arduradunak. 2016an merkaturatu ziren ezarritako jarraibideen arabera ekoiztutako lehen sagardo botilak eta haien kontsumoa bultzatzeko 'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' eta 'Egin zotz' kanpainak egin dituzte.

Eguraldi onak eta temperatura beroagoek atari zabalean egoteko gogoa piztu ohi dute, eta hori baliatuta, *Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia* sustapena martxan jarri zuten udaberri amaieran, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin eta HAZI fundazioarekin elkarlanean.

Helburu zuen herrialde osoko ostalaritza establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri deitura duten sagardoaren kontsumoa sustatzea. Hala, maiatzaren 27tik ekainaren 13ra arte Gipuzkoako 45 jatetxe eta tabernek –horietako 22 Donostian eta gainerako 23ak hainbat herritan– Euskal Sagardoa, edalontzian edo botilan, eskaini zuten pintxoekin. Era berean, terraza horietan Euskal Sagardoa eskatzen zutenek bi botilako lote bat irabazteko aukera zuten.

Egitasmoaren berri eman eta ageriko egiteko, parte hartu zuten ostalariei kartelak, triptikoak, eskuorriak, kubiterak, arbelak eta beste zenbait material eman zieten, lokal barruan eta terrazetan jartzeko. Horrez gain, Irun, Ordizia, Azpeitia, Tolosa, Usurbil, Donostia eta Erreterian ostalariei bideratutako dastaketak egin zituzten, Jatorri Deituraren bereizgarri nagusien berri izan zezaten.

Euskal Sagardoa Euskadin ekoizten da, hots, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabaren zati handi batean. Bertan dauden ehunka sagar motetako 115 barne hartzen ditu eta baldintza nagusia % 100 bertako sagarrarekin egina izatea da. Horrez gain, kalitatea bermatuko duten baldintzak ere bete behar ditu zigilua nahiz numerazioa lortzeko, analitika eta panel

organoleptiko bat pasatu behar baititu. Sagastitik botila arteko prozesu osoa HAZI Fundazioak ziurtatzen du.

Botilako txotxa

Uda ondoren, kanpaina berri bat abiarazi zuen Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak: *Egin zotz*. Leloak sustapenaren hainbat elementu batzen ditu: botilatik txotx egitearen garrantzia nabarmentzeko helburua, zozketak eta pintxoaren zozkak. Iraila amaieratik abendu erdialdera luzatu zen Astigarraga eta Hernanin aurrera eramandako egitasmoa.

Euskal Sagardoa % 100 bertako sagarrekin egina da; eta kalitate baldintza altuak bete behar ditu.

Egunero, jatorri deiturako sagardoa eskatzen zutenei Zubeltzuren gindilla-azeituna edo Basatxerriren txorizo mokadu bat oparitu diete. Ostegunero, aldiz, zozketak egin dituzte sagardo hori edan dutenen artean: sagardoa, kamisetak, ice-bag-ak, mantalak eta afari maridatu baterako txartelak. Gainera, hilero, Euskal Pintxo Potea izan da, Euskal sagardoa bertako produktu pintxoekin eskainiz 2€-tan edo 5 pintxo eta botila bat 10€-tan.

Horrez gain, Euskal pintxo pote gidatuak ere egin dituzte Mikel Garaizabal enologo sumillerak lagunduta, baita afari gidatuak ere, Hernaniko Tripontzi nahiz Errioguarda tabernetan eta Astigarragako Ikatza zein Ipintzan. Amaiera gisa, festa bana egin zuten bi herrietan. Basatxerriko txerri oso bat erre eta anoatan eman zuen Txomin Parrillak. Euskal Sagardoa edaten zutenek erdi prezioan zuten anoan.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena

Testua: Maitane Aldanondo

TXOTX-EKO ERRITUAREN AINTZINDARIAK BILDU DITUZTE 'SAGARDOGILE' LIBURUAN

Joxemi Saizarrek eta Joseba Urretabizkaiek 'Sagardogile' liburua aurkeztu zuten urrian Astigarragako Sagardoetxean, Gipuzkoako 19 sagardogile beteranoren testigantza jasoz. Lan honetan 65 urtetik gora dituzten ekoizleak bildu dira, duela 40 urte inguru galtzear zegoen tradizioa berreskuratu, indartu eta modernizatu dutenak azken hamarkadetan.

Joxemi Saizarrek idatzitako testuetan eta Joseba Urretabizkaiek egindako argazkietan prozesu horren bilakaera azaltzen da: nola zabaldu zituzten sagardotegiak, txotx garaiak ezagutu zuen gorakada, instalakuntzen handitzea, hozte sistema sartzea, elaborazioa eta botilaratzea mekanizatzea, ekoizpenean egin diren hobekuntzak, higiene eta sanitate aldetik egindako aurrerapenak, komertzializazioaren zabalpena...

Hemeretzi pertsona horiek egindako lanari esker, eta hurrengo belaunaldiek jarraitzen dutena, sagardoaren kalitatea hobetzea eta ekoizpena handitzea lortu dutela aitortzen da.

Aburuza, Altzueta, Begiristain, Bereziartua, Calonge,

Eguzkitza, Elorrabi, Etxe zuri, Eula, Gurutzeta, Iruin Astiazaran, Isastegi, Itxas-buru, Oiarbide, Otatza, Petritegi, Txindurri Iturri, Zapiain eta Zelaia sagardotegietako ordezkarien iritziak eta argazkiak dira liburu honetan jaso direnak, gaur egun gure artean ez dauden askoz gehiago ere izan zirela jakinda. Euskal sagardo naturala XXI. mendeko kalitatezko edaria eta mundu osoan ezaguna izatea lortu duten horien merezimendua onartzea izan da helburua, erakundeen laguntza ahaztu gabe.

Artisau produktu tradizional izatetik ekoizpen modernoa izatera egindako ibilbidea zehazten da, bakoitzak bere etxean modu batera eginez lan hori, edari bizi eta aldakor hau bere gustura eginez, bezeroaren onarpena lortzeko asmoz. Euskal Herriko sagarra eta jatorrizko izendapenaren aldeko apustua ere jasota dago lan honetan. Pertsona hauen jakinduria eta testigantza jaso eta osagai horiekin bere produktua egin dute liburuaren egileek, hurrengo belaunaldiei transmititzeko. Orain irakurleari tokatzen zaio kupela horretatik trago egitea.

Testua: Joxemi Saizar



Ezkerretik eskubira eta goitik behera, liburuko protagonistak

- Juan Jose Aburuza (Aburuza)
- Juan Goikoetxea (Altzueta)
- Jose Gregorio Begiristain (Begiristain)
- Jose Miguel Bereziartua (Bereziartua)
- Jose Cruz Calonge (Calonge)
- Rufino Cipitria (Eguzkitza)
- Juan Bautista (Elorrabi)
- Felix Garmendia (Etxe zuri)
- Isidro Iguaran (Eula)
- Jose Goñi (Gurutzeta)
- Juan Ignacio Astiazaran (Iruin Astiazaran)
- Jose Mari Lasa (Isastegi)
- Asentxio Intxauspe (Itxas-Buru)
- Sebastian Zabalegi (Oiarbide)
- Jose Antonio Iparragirre (Otatza)
- Joquin Otaño (Petritegi)
- Rosario Arruti (Txindurri Iturri)
- Miguel Zapiain (Zapiain)
- Jose Antonio Gincerain (Zelaia)

Argazkien egilea: Joseba Urretabizkaia

Egilea: Joseba Urretabizkaia

SAGARDOAREN KULTURARI BURUZKO BLOGAK, ARGITALPENAK ETA SARE SOZIALETAKO PROFILAK



Guía Repsol

www.guiarepsol.com

Artean hasi berria zen Txotx denboraldiaren inguruko erreportaje zabala argitaratu zuen urtarrilean Repsol gidak bere atari digitalean. Sagardotegietan ateratako argazki ederrekin batera, Txotx-eko errituaren inguruko azalpen ugari biltzen ditu, Sagardoetxeari eta Sagardoaren Lurraldeko hainbat sagardotegiri ere tarte eginez: Mina, Zelaia, Zapiain, Petritegi, Gartziategi, Etxeberria eta Alorrenea.

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/vinos-y-bodegas/temporada-de-sidra-en-euskadi/>



The New York Times

www.nytimes.com

Txotx boladaren hasierak AEBtako egunkariaren interesa piztu zuen. Gartziategi, Zapiain, Bereziartua, Lizeaga eta Petritegi sagardotegiei erreferentzia egiten die, baita Sagardoetxeako bisitaldiari eta Santiagomendiko Sagardo Bideari ere.

<https://www.nytimes.com/2018/03/16/travel/basque-cider-astigarraga-txotx.html>



Sobremesa

www.sobremesa.es

El despertar de la sidra erreportajearen, Asturiaseko eta Sagardoaren Lurraldeko sagardoaren bilakaera landu dute. Bien arteko aldea eta ezaugarriak azaltzen ditu luze eta zabal. Dastatzeko proposamenen artean, Euskal Sagardoa jatorri deiturako Zapiain Premium 2016 agertzen da.

<https://sobremesa.es/not/3470/por-los-sabores-de-la-sidra-atlantico-en-clave-efervescente/>



Agrosfera (TVE2)

www.rtve.es/television/agrosfera

Agrosfera TVE2ko telebista saioa matxoan Sagardoaren Lurraldean izan zen Astigarragako sagarraren kulturari buruzko erreportajea egiteko. Mendeetan atzera sortutako antzinako lotura horretaz gain, Txotx-eko errituari buruzko bitxikeria ugari ere agertzen dira piezan.

<https://www.facebook.com/sagardoarenlurralde/videos/1617346641712249/>



Conde Nast Traveler

www.cntraveler.com

Euskal Herriko sagardoaren ibilbideari buruzko erreportajea argitaratu zuen Hernaniko Zelaia adibide hartuta. Sagardo tradizioan sakontzen du, Txotx denboraldiaz harago, sagardoa bera ekoizteko prozesuari buruz ere hitz egiten baitu. Halaber, nola eta noiz etorri ere gomendatzen die Sagardoaren Lurraldea ezagutu nahi dutenei.

<https://www.cntraveler.com/story/on-the-cider-trail-in-spains-basque-country>



Spirited Magazine

<http://www.spiritedbiz.com>

Irailen ospatutako Nazioarteko Sagardo Norakoen Topaketa eta ondorioz sortutako Nazioarteko Sareari buruzko erreportajea argitaratu zuen garagardoa, ardoa eta sagardoan berezituriko aldizkari Estatu Batuar honek. "The cider insider" libururen aurkezpena ere aipatzen da.

<http://www.spiritedbiz.com/10-international-destinations-come-together-to-promote-the-cider-culture-and-tourism/>

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Informazioa + Erreserbak:

943 550 575

SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK 2019

www.sagardoarenlurraldea.eus



**Sagardoetxea
Museoa
3,50€tatik**



**Museoa +
Sagardotegia
34€**



**Sagardotegiko
otorduak
30€-tatik**



**Txotx
Gourmet
22€**



**Sagardoa eta itsasoa
40,50€tatik**



**Sagartrekking
25€-tatik ordua**



**Sagardoa eta gazta
35,50€-tatik**



**SagarBike
20€**

DOLAREETAKO SAGARDO LANEN HASIERA OSPATZEKO FESTA HERRIKOIA

XVIII. Sagar Uzta festak Astigarraga hartu zuen irailaren 27-29-30n. Uzta jaia bada ere, sagardotegietako dolareak martxan hastea ere ospatzen du.

Sagar uztak berarekin dakar sagardoaren ekoizpena hastea. Iraila amaieratik azaroa erdialdea arte dolareak jo eta su ariko direla ospatu aurretik, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldeak 2018ko uztaren heldutasun txostena aurkeztu zuten jaia baino bi aste lehenago. Nahiz eta loraldia beranduago etorri, heldutasunez aurreratua zeterren, eta ekoizpenez nabarmen ahulagoa, oso irregularra izan baita. Hau da, sagasti batzuk hutsik eta beste batzuk gainezka zeuden. Gainera, harjoak kalte handiak eragin ditu.

Uztak uzta, sagardoaren kulturaren inguruko ekitaldiek hartu zuten Astigarraga irailaren 27tik 30era bitartean. Aipagarria da egitarauaren osaketan parte hartu dutela Sagardun Partzuergoko eta Astigarragako sagardotegiek (Gipuzkoako Sagardo Naturala elkarteak eta beste batzuk). Halaber, urtero bezala, herriko hainbat taldek ere ahalegina egin dute, jaiak herrikoiak izan daitezen.

Giroa pizteko, ostegunean, sagarraren eratorriekin pintxo pote berezia egin zuten, baita Foru plaza atontzeko apaingarri tailerra ere, 40 partaiderekin. Larunbatean, berriz, *Sagar motak ezagutuz* mendi bueltan, 20 lagunek Santiagomendiko Sagardo Bideko sagar motak ezagutu eta dastatu zituzten. Arratsaldean, aldiz, hainbat sagardotegi nor baino nor aritu ziren I. Sagar Uzta Erronka Indoor kirol proban. Zelaia sagardotegia gailendu zen, Zapiain bigarrena izan zen eta Oialume Zar, hirugarrena.

“Astigarraga eta sagardoa” lelopean egindako aurtengo festaren egun nagusia, ordea, igandea izan zen, eta protagonista bakarra, sagarra. Herriko familietako 60 bat kidek lagundu zuten 2018ko lehen muztioa dolarean modu tradizionalen ekoizten. Usadioari jarraituz, sagarrak kizkiarekin bildu, jo, eta zapaldu ondoren, lortutako muztioarekin lehen topa herrikoia egin zuten udaletxe aurrean, txalaparta doinuek lagunduta.

Horrez gain, Foru plazan zeregin ugari izan goiz osoan zehar. Txistulariek girotuta, sagar erakusketa eta salmenta, sagar mermelada tailerra, saski eta txertaketa erakustaldiak, sagardo eta muztio dastaketa... Ohi bezala, parte hartzea ona izan zen antolatutako jarduera guztietan. XI. Sagar Uzta Argazki rallyan 14 lagunek parte hartu zuten eta sagar postre lehiaketan, aldiz, 8k.



UDABERRI GIROAN: SAGARRONDO ARTEAN LORALDIA GERTUTIK BIZITZEKO JAIALDIA

Urtaroak sagastietara ekarritako aldaketak ospatzeko ekimenak antolatu ohi ditu Sagardoetxea Museoak.

Udaberrian sartzearekin batera, sagarrondoak loratzen hasten dira, eta ondorioz, sagastiak zuriz janzten doaz. Urtaroak ekarritako edertasun berezi horretaz naturarekin kontaktuan gozatzeko, Sagardoaren Lurraldeak Udaberri giroan ekitaldia antolatu ohi du. Sagardoetxea Museoaren inguruko sagastietara jende ugari bertaratu zen maiatzaren 5ean ospakizunean murgildu eta antolatutako jarduera sortan parte hartzera.

Atari zabaleko arratsaldeari ekiteko, *Ternuarako bidaia* antzeztu zuten Astigarragako Antzerki Eskolako, Astigar dantza taldeko eta Norberto Almandoz musika eskolako ikasleek. 45 minutuko iraupena duen ikuskizunak garai bateko baserritarren eta marinelen bizimoduaren berri ematen du, itsas bidaietan sagardoak izandako berebiziko garrantzia ere azalduz. Hori dena, kontaktetan musika, dantza eta antzerkia uztartuz.

Ondoren, Kazkabarra eta Zazpi t'erdik taldeek kontzertuak lagunduta, familiei bideratutako jardueren txanda heldu zen. Haur eta helduek loreak baliatuta eskumuturrekoak nahiz koroak sortu zituzten Julia Telletxea eta Mari Jose Lizeagak gidatutako familientzako bitxigintza tailerrean. Halaber, sagastiko lanak zeintzuk diren ezagutu eta haietan trebatzeko parada ere izan zuten, esaterako, belar-metak pilatu edo baratzean letxugak, piperrak eta tomateak landatu zituzten.

Giro atsegin eta alaian igarotako ekitaldia amaitzeko, afari-merienda gisako piknika egin zuten sagasti artean, norberak eramandakoarekin.

Urtaroak ingurune horretan eragiten dituen aldaketei lotuta ere, azpimarratzekoak dira Sagardoetxeako udaberriko bisitak. Garai honetan polinizazioari buruzko azalpenak ematen dira museoan eta bisitariak loretan dauden sagarrondoek eskaintzen duten paisaiaz disfrutatzeko aukera izaten dute.

Argazkia:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe

Testua: Maitane Aldanondo

SAGARDO BOLADAREN LEHEN TXINPARTA



Iturria: Sagardoaren Lurraldeak / Egilea: Jon Urbe (Argazki Press)

Txotx denboraldiari hasiera emateko Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Egunak mende laurdena osatu zuen aurten. Txotx denboraldia Alberto Iñurrategi eskalatzaileak zabaldu zuen «Gure Sagardo Berria» oihukatu eta topa eginez.

Sagardoaren Lurraldeak antolatzen duen Sagardo Berriaren Egunak mende laurden bete zuen 2018an. Urtarrilaren 15ean ospatu zuten Astigarragan Sagardo boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko ekitaldia. Alberto Iñurrategi mendizale eta eskalatzailea izan zen aurtengo gonbidatua Astigarragako Sagardoetxea Museoan eta Gurutzeta sagardotegian egin zuten irekieran.

Ekitaldia eguerdiko 12etan hasi zuten Sagardoetxean prentsaurrekoa eginez. Bertan izan ziren, Astigarragako alkate Zorione Etxazarraga, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Arrantza eta Elikagai Politikako sailburuorde Bittor Oroz, Gipuzkoako Foru Aldundiko Kultura, Turismo, Gazteria eta Kiroletako diputatu Denis Itxaso nahiz Ekonomia sustapeneko, Landa ingurune eta Lurralde orekako diputatu Ainhoa Aizpuru, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko kudeatzaile Unai Agirre, sagardogileen bozeramaile Egoitz Zapiain eta Iñurrategi bera.

Uzta berria aurkeztu zuten sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak azalduz. 2017ko uztarekin 12 milioi sagardo ekoiztu zituzten Sagardoaren Lurraldean; horien %30 bertako sagarrarekin eginak. Euskal Sagardoa Jatorri izendapena duen sagardoa 48 sagardotegik elaboratu dute, Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko 5ek eta Arabako 2k. Dastaketari dagokionean, berriz, aurreko urteetan baino argiagoa eta orokorrean oso orekatua da. Karboniko maila ona du eta usaimen oso garbia, fruta freskoarena lehen sagarrekin egindakoak, helduagoa, gainerakoak.

Gurutzetara joan aurretik eguneko protagonistak sagarrondo bat landatu zuen Sagardoetxeako sagastian. Iñurrategi ez

zen, ordea, bakarrik egon ekitaldi sinboliko honetan; 25. urteurrena medio, Andoni Luis Aduriz sukaldariak, Andoni Egaña bertsolariak, Jose Luis Korta arraunlariak, Abraham Olano txirrindulariak eta ere gauza bera egin baitzuten.

Jarraian, irekierako une garrantzitsuena heldu zen Gurutzeta sagardotegian. Lehenik, Jon Maiak eta Amets Arzallusek bertsoak bota zituzten eta aurrekua dantzatu zuten. Ondoren, Iñurrategik «Gure sagardo berria» esanda, lehen kupela zabaldu zuen eta harekin batera, 2018ko txotx denboraldi berria.

Urteurren esanguratsua ospatzeko, gonbidatuen artean, aurreko urteetan Iñurrategiren ardura bera izan zuten protagonistetako batzuk zeuden: aipatutako Egaña, Aduriz, Korta eta Olanoz gain, Javier Clemente entrenatzailea eta Periko eta Mikel Alonso futbolariak. Haiekin batera egon ziren ere, urtero bezala, sagardoaren sektoreko profesionalak nahiz enpresak, politikariak, teknikariak, turismo alorreko bitartekariak, kazetariak, blogariak... Guztiek txotx garaiko lehen menua dastatu zuten.

Arratsaldean, herritarren txanda izan zen Astigarragako Murgia Jauregian egindako Txotx berri herrikoian.

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019
2019an Sagardo Berriaren Egunak hogeita seigarren edizioa beteko du. Olatz Arrieta kazetaria gehituko da orain arte txotx denboraldi berria ireki dutenen zerrendara Gartziategi sagardotegian.

GONBIDATUAK

1994	Andoni Egaña bertsolaria
1995	José Mari Bakero futbolista
1996	Javier Clemente entrenatzailea
1997	Julián Retegi pelotaria
1998	Miguel Indurain txirrindularia
1999	Juan Mari Arzak sukaldaria
2000	Pedro Miguel Etxenike fisikoa
2001	Joane Somarriba txirrindularia
2002	Martín Fiz maratoilari
2003	Abraham Olano txirrindularia
2004	Periko, Mikel eta Xabi Alonso futbolariak
2005	Ainhoa Arteta sopranoa
2006	José Luis Korta arraunlaria
2007	Juan Martínez de Irujo pilotaria
2008	Andoni Luis Aduriz sukaldaria
2009	Aimar Olaizola pelotaria
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano sukaldaria
2012	Julian Iantzi aurkezlea
2013	La Oreja de Van Gogh musika taldea
2014	Kalakan musika taldea
2015	Loreak filmeko protagonistak
2016	Aritz Aranburu surflaria
2017	Eneko Atxa sukaldaria
2018	Alberto Iñurrategi eskalatzailea

SAGARDO APURUA

Behinola Donostiako sagardotegi eta baserri giroa berreskuratuz, dolare baserria altxa zuten Boulervardean, abenduko zubian. Ohitura bilakatzen hasi den V. Sagardo Apuruan 2018ko uztako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten bertaratutakoek. Izan ere, kupelak lehenengoz ireki eta dastatzeari deitzen baitzizaion “apurua”. Garai batean bezala, Urumea ibaian barrena ontzi batean eraman zuten sagardoa hiriburura, eta idiek tiratutako gurdian, kalejirak lagunduta, baserriraino. Aitor Mendiluze eta Agin Labururen bertsoek jaso zuten kargamentua, eta ordutik aurrera ez zen zereginik falta izan lau egunetan: muztioa elaborazioa sagardo dastaketa gidatua, herri kirolak, tailerrak, bertako produktuen bazkari gidatua, lehiaketak...



Iturria: Sagardoa Route

6. SAGASTIAK LORETAN

Sagastiak Loretan egitasmoaren seigarren urtea berezia izan da Usurbilen. Izan ere, udazkenean aurrera eraman baitute sagastien loraldia ospatzeko sortu zen egitasmoa, udaberrian egin beharrean. Japonian gereziondoen loraldia ospatu ohi duten moduan, Usurbilen sagastien loraldiaz gozatu ohi dute. Edonola, egitasmoari ekiteko Hipodromotik Zubietan barrena sagasti artean osteratxoak egin zuten Oihana Iguaran eta Andoni Egaña bertsolarien etorriak eta Jakoba Errekondoren azalpenek lagunduta. Bost egunetan, sagarra izan zen protagonista: erakusketak, dastaketak, etab.



Iturria: Noaua



Iturria: Hernani Turismoa

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

Urtarrilaren 13an hasi zuten Hernaniko Txotx denboraldi berria. Sagardotegi garaiko lehen kupela ireki eta aurreneko tragoa hartu zutenak Zaporeak proiektu solidarioko kideak izan ziren. Oholtza gaineak gogoan izan zituzten Wukro eta Greziako errefuxiatuak, haiei elkartasuna helaraziz topa egin aurretik. Omenduen ondoren, herritarren txanda heldu zen uzta berriak ekarritakoa dastatzeko. Trikitixa eta kantuek girotutako goizean sagardogintza herritarrei gerturatzeko hainbat jarduera izan ziren, esaterako, kirikoketa eta sagardo elaborazio erakusketak egin zituzten plazan.



Iturria: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

Astigarragako Astarbe sagardotegiak Sagarberri jaialdia ospatu zuen ekainaren 2an. Jaiaren arrazoia SagarArte galeriaren aurkezpen ekitaldia izan zen. Hala, egitaraua interesgarria osatu zuten, besteak beste, *Euskal baleazaleen arrastoen atzetik Ternua eta Labradorren* espedizio memoriaren aurkezpena, Aitzol Zarzuelaren *Idur* film laburraren emanaldia edo Izaroren kontzertua eginez. XIX. mendeko sagardoteiek garaiko kulturari tarte egin ohi zioten euren baitan, eta esentzia hori berreskuratzeke asmoz, abiarazi dute espazio hori.

Testua: Maitane Aldanondo



SAGARRARI ETA SAGARDOARI LOTUTAKO ONDAREA BATERATU ETA INDARTZEKO MARKA SORTU DU USURBILEK

Usurbilgo sagardogileek, udalak eta hainbat elkarte 'Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura' marka eratu dute. Helburu du sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta haren baitan herrian egiten diren ekimenak bateratu nahiz koordinatzea.

Usurbil, sagarra eta sagardoa aspalditik elkarri lotuta dauden hiru kontzeptu dira, eta horregatik barnebilzen ditu *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoren kultura* markak. Fruta eta edaria herriko bizimoduaren ardatz izan dira mendetan, eta egun, haien inguruko ekimen sorta oparoa antolatzen dute bertako hainbat eragilek.

Herri ondare bizi hori gorde eta zabaltzeko bidea da egitasmoa, sagardoaren kultura ezagutarazi, zabaltu eta sendotzeko tresna izan dadin sortua. «Iraganean zer izan garen ezagututa, etorkizunera begira eginiko apustua da», adierazi zuen Xabier Arregi Usurbilgo alkateak irailean egindako aurkezpenean.

Agerraldian, alkatearekin batera parte hartu zuten markaren sustatzaile izan diren elkarteetako ordezkariak: Mikel Izagirre Alkartasuna Baserritarren Kooperatibako lehendakariak, Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteetako ordezkariak, Aizpea Aizpurua Noa! Kultur Elkarteetako ordezkaria eta Olatz Mitxelena Gipuzkoako Sagardogile elkarteetako ordezkariak. Lan kontuak medio, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarteetako kideek ezin izan dute bertaratu, baina ekimenaren bultzatzaileak ere badira. Horiekin batera herriko sagardogileak ere egon ziren.

Hiru elementu horien arteko harremana nabaria da hainbat arlotan, hala nola, historia, kultura, nekazaritza, hezkuntza,

sorkuntza, turismoa, paisaia, enplegua, merkataritza edota lurralde antolaketan. Ez da harritzekoa, beraz, jarduera ekonomiko indartsua izan eta herrigintzan presente egotea.

Azken horren adibide, Sagardo Eguna. Halakoak antolatzen herri aitzindaria izan zen Usurbil, eta, jada, 37 aldiz aurrera eramane dute. Aipagarria ere, sei urtetan gauzatu duten Sagastiak Loretan zikloa edo Sagarrondotik Sagardora formazio zikloa.

Horiez gain, ordea, alorreko saio eta ekintza ugari antolatzen dituzte herri-eragileak. Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteetako kidearen esanetan, «gaur egun sagarra eta sagardoaren inguruan osatzen den egitaraua urte osokoa da. Txotx garaia eta Sagardo Egunetik harago doa. Ez da inon halako egitaraurik osatzen. Horri eutsi egin behar diogu. Usurbilek horretarako ikaragarritzko aukerak ditu. Beste batzuk dituztenak baino askoz gehiago, bai lurralde bai sektore aldetik».

Etorkizunari indartsu heltzeko, koordinazio beharra atzeman zuten eta hori asetzeko eratu dute marka. Haren bidez, sektoreko herriko eragileak bateratu eta indarberitu nahi dituzte, hauen ekimenak josiz. Hala adierazi zuen alkateak, «urteko egitaraua bateratu eta gure herriko ondare den kultura hau ezagutzera emateko eta sendotzeko tresna izan nahi du. Ondo antolatuz gero, kanpora begira oihartzun eta indar berezia izan dezake». Gainera, eragileen arteko lankidetzaren proposamen eta ekimen berriak ernaltzeko modua izatea ere nahi dute.

Goiburuko argazkia:
 Iturria: Usurbilgo Udala
 Testua: Maitane Aldanondo

az3 oeno S.L.L.



AZ3 Oeno S.L
XABIER KAMIO
Poligono Akarregi, Pab. 5B
Apdo Correos 212
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Teléfono (+34) 943 336 032
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 GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatoxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · inigosimak@gmail.com

**Euskal
H·O·T·Z**

Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskalhotz@euskalhotz.com





“DANTZA”: DANTZAREN ETA SAGARDOAREN INGURUKO OSPAKIZUN BAT

Telmo Esnal (*Aupa Etxebeste!*, 2005; *Urte berri on, amona!*, 2011) zinemagile zarauztarrak baieztatzen du bere azken filmaren, *Dantza* (2018), ardatza sagarra dela: «Istorioa oso sinplea da: jendeak lurra lantzen du, lurretik zuhaitza irteten da, zuhaitza izurrietatik babestu behar da, eta, zaintzen baduzu, fruitua ematen du. Eta fruitu horrekin sagardoa egiten da eta sagardoarekin herria dator», azaldu du Esnalek.

Dantza lurrari, bere jendeari, kulturari eta tradizioei erantsitako istorio bat da. Euskal dantza tradizionalen bidez kontaktzen den kontakizun ziklikoa, atenporala, edozein herriren historia izan daitekeena. Kontakizun bat oso gertu dagoena bizitzaren ziklotik, naturatik, ereintzatik eta uzta biltzetik. Horretarako dantza bakoitzaren atzean dagoen askotariko sinbologietara jotzen dute: soka dantzak edo dantza soka, ezpatak, zintak, brokelak...

Film honetan, Telmo Esnalek adierazi nahi izan du landa lanek dantzarekin lotura estuagoa dutela alde aurretik dirudienak baino: «Adibidez, dantzari bat ezpata batekin ikusten dugunean, dantzari gudari batengan pentsatzen dugu. Bera, ordea, jabetzen da euskaraz «ezpata», ezpataz gain, ezpara ere badela. Ezpara dantzari baten alde egiten du, gudaria beharrean, eta argi eta garbi adierazten du ezpatekin egindako dantza horiek izurriteen aurkako konjuru koreografiak direla. Landa munduan izurriteak dira bizitza lur jota uzten dizutenak», gogoratu du Esnalek.

Lurra, baserria, sagarra eta sagardoa zazpi urtez garatutako obra honen osagai nagusiak dira. Zinema aretoetan iragan abenduaren 21ean estreinatua, *Dantza* 2018ko Zinemaldian aurkeztu zuten, Sail Ofizialean lehiaketatik kanpo. Greenpeacek emandako Lurra Sariarekin aintzatetsi zuten, baita 2017ko Glocal In Progress sariarekin ere.

Dantza asmo handiko sormen apustua da, zeinetan Koldobika Jauregi artista unibertso estetiko eta bisualaren buru izan da, eta Juan Antonio Urbeltz ikertzaile eta folklorista arduratu da koreografiak koordinatzeaz eta gainbegiratzeaz. Txintxua Films-ek ekoiztua eta Gipuzkoa, Nafarroa, Bizkaia, Lapurdi eta Zaragozako hainbat





Egilea: X. Artola Zubillaga.
Ezkerretik eskubira: Aritz Ibañez, Mikel Legorburu, Egoitz Irazabalbeitia, Jokin Otamendi, Garikoitz Otamendi eta Joseba Astarbe.
Behean: Jon Iruretagoyena eta Josu Garate.

lokalizaziotan errodaturia, *Dantzak* zinema alorreko 60 profesional baino gehiagoko lantaldea izan du eta 15 konpainiatako 250 dantzari baino gehiagoren parte hartzea.

Filmak ETBren, Eusko Jaurlaritzaren Kultur Departamentuaren, ICAAREN, Gipuzkoako Foru Aldundiren eta Nafarroako Gobernuaren babesia izan du eta zinema aretoetan banaketa Bteam Picturesek egin du.

Eta sagarra bada *Dantzaren* arrazoi bertebrala, sagardoak herri baten talde katarsia irudikatzen du. Ez da ausazkoa musikal honen iraupen osoan entzuten den hitz bakarra “txotx” izatea. Azken partean esaten dute, Leitzako plazan errodaturitako sekuentzia batean, jendeak sagardoa edan, barre egin, ondo pasa eta harreman pertsonalak sortzen direnean. Eta zehazki, kupelaren grifoa ireki eta sagardoa

edalontzietan banatzeko ekintza adierazten duen termino horrekin izendatu zuen Telmo Esnalek bere lehen film laburra, 2005ean Asier Altuna zinemagilearekin zuzendua.

Goiburuko argazkia:
Egilea: X. Artola Zubillaga
Testua: Txintxua Films



“SAGARRONDO MAKATZAK ASKOZ ERE GOGORRAGOAK DIRA GAIXOTASUNEN AURREAN”

Juan Gamio Grazenea Beintza-Labaien-en (Nafarroa) kokatua dagoen “Zubialde Patxakak” sagarrondo mintegiaren buru da. Bertan, produktu berezi bat landu, zaindu eta eskaintzen du: SAGAR MAKATZA edo PATXAKA (Malus Sylvestris). Antzinako fruta arbola basati eta autoktono hau desagertzeko zorian egon da. Duela urte batzuk, ordea, Gamio fruta arbola hau ikertzen eta lantzen hasi zen barietatea kontserbatu eta dauden aldaera autoktonoak ekoizteko asmoz. Gaur egun, bere mintegian sagar PATXAKAren haziak hautatzen ditu eta horietatik sortutako landareak eskaintzen dizkie bezeroei.

Kontaguzu nola hasi zinen PATXAKAren haziak sortutako landareak sortzen...

Lehendabizi mendira joan eta sagar makatz zuhaitzak ekartzen hasi nintzen. Laster ohartu nintzen, ordea, hura ez zela nire helburua lortzeko bide onena eta zuzenean hazitik sortzeko erabakia hartu nuen. Horretan hasi nintzen mantso-mantso, baina oso zaila da prozesu natural batean egitea. Saiokera ugari egin nituen, baina frutikultura kurtsoren bat ere, eta afizioa hartzen joan nintzen. Pixkanaka, jatorrizko sagar landarea hau dela ohartu nintzen eta gaur egun merkatuan saltzen digutena beste produktu bat dela. Nik sagar makatza mantentzearen aldeko apustua egin nuen. Haziak lantzen hasi nintzen eta sagardotegiren bat haziak eskatzen hasi zitzaidanean, nire mintegia sortzeko erabakia hartu nuen.

Nola jakin dezakegu sagar bat benetan basatia den?

Mintegia sortu dudanez, Nafarroako gobernua nire lana egiaztatzen du sagarbasa nondik hartu dudanez erregistratuz. Nire helburua, saltzen ditudan landareen oinak ehuneko ehunetan basatiak izatea da. Mendian 1000-1500 metro tara sagarrondo basatiren bat baldin badago, erleek polinizazioa egitean sagar hibridoak suerta daitezke, basatiak ez diren beste sagarrondoaren eraginez.

Non aurki genezake sagarrondo basatiak?

Pirinio guztian badago sagar makatza, Huesca aldean adibidez. Baina nik gehien bat gure lurraldean biltzen ditut. Gure lurrak, alde batetik, azidoak dira, eta sagar makatza lur horretara aklimatua dago. Nik Huescatik 1500 edo 2000 metro tara dagoena ekartzen badut, basatia da, baina hango lurrak oso lehorrak dira. Beraz, ez dakit zer erreakzio izango duen hezetasunagatik. Hemengoekin, aldiz, sagar makatza aukeratzen dudanean, Nafarroako Gobernua zertifikatu egiten dit. GPSarekin hartzen dut kokapena eta beste datu batzuk, hala nola, adaxkak osasuntsu ote dauden. Haziak sagar makatzetik hartzen ditut, etxean bereizten ditut eta martxoan ereiten.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea

Ze ziurtatzen du Nafarroako Gobernuak?

Ziurtagiria ematen diu eta bertan ageri danmila metrotik gora jasotakoa dela, basatia dela, baita kokapen ere, besteak beste.

Lan handia ematen diozu orduan Gobernuari...

Sagar makatzaren kasua ez dago inon aratua. Nafarroako Gobernuaren kasuan, Landareen Osasun Sailari abisatzen diot eta teknika-riak etortzen dira nirekin. Haiak adaxkak aztertzen dituzte, kokapena gordetzen dute eta baimena ematen didate bertatik hartzeko. Bestela, ezingo nuke saldu, ziurtatu behar baitut nondik heldu den. Azken finean, trazabilitatea bermatzen du. Esan behar dut Landareen Osasun Sailaren aldetik oso ongi hartu dutela proiektua.

Noiz jasotzen dituzu haziak?

Nik urria eta azaroa bitartean jasotzen ditut, sagarrak heltzen hasten direnean. Basurdeek eta beste animali batzuek jan egiten dituzte, ordea. Horregatik joaten naiz bi egunetik behin. Batzuetan asko jasotzen ditut, eta beste batzuetan deus ez. Gero banan bana bereizten ditugu etxeko laguntzarekin eta osasuntsuenak hautatzen ditugu.

Zein da ereiteko prozesua?

Lehendabizi lehortu eta hoztu egiten dira eta gero, martxo aldera erein, lurra berotzen hasten denan. Prozesu artisaua da guztiz.

Ereindakoen artean zenbat ateratzen dira aurrera?

Ehuneko 40 inguru.

Hainbeste?

Erein eta hazi bitartean belarra hazten da, eta hori kentzen lan handia hartzen dugu. Behin handitzen denean, belarrak ez du hainbeste konpetentzia egiten.



Zenbat hazten da urte betean?

Baldinzak orekatuak badira, 60-80 bat zentimetro hazten dira. Diametroari dagokionean, sei eta zortzi zentimetro artean, zaintza ona eginez gero. Bestela, oso txiki geratzen dira. Ez baduzu belarra kentzen, hogeita hamar zentimetro inguru har ditzake.

Urtebete igaro ostean txertatu egiten dituzu. Handia al da ezberdintasuna hazitegi batetik hartutakotekin alderatuta?

Bai. Gar egun gehienak aldaxkatik etorritakoak dira. Hazitegiek aldaxka bat hartzen dute eta zaina sorrarazten diote.

Zure landareen ezaugarrietako bat sustraiaren sakontasuna da.

Orokorrean, landareak azalean duen bolumen berbera eduki behar du lurrazpian. Sagarrekin eta beste espezie askorekin arazo bat dago, baina. Aldaxkatik sortua denak sustraiak botatzen ditu baina ez du hazitik sortutakoen aita eta amaren informazio genetikoa mantentzen, eta beraz, ez du transmititzen zainetara. Aldaxkakoak zainak botatzen ditu ahal duen moduan, oso azalean, eta hor geratzen da.

Ezberdintasun handia dago txerto mota batetik bestera?

Txertoak bertdintsu hazten dira, baina eraginkorrena ingelesa da, zaintza gehiago behar duen arren.

Zenbat denbora behar dute zure landareek fruitua emateko?

Zortzi eta bederatzi urte artean. Besteek baino bi edo hiru urte gehiago.

Eta nabari da sagarraren kalitatean?

Asko. Sagarraren zaporeak, iraupenak, ez du zer ikusirik marka komertzialekin. Sagarra ere ezberdina da daukan aldaxkaren arabera. Forma mantentzen du baina kolorea ere alda daiteke, zainak oso sakon iristen direnean azpiko mineralak xurgatzen baitituzte. Begi kolpean zuhaitzek hosto eta egitura bera dute, baina sagarrean nabaritzen da ezberdintasuna. Esate baterako, zergatik botatzen dute sagarrondo zahar horiek hain usain indartsua? Bada, lurrazpitik jasotzen dituzten mineralengatik. Bestalde, sagarrondo batek hamabost edo hogeitaz urtetan sagarra eman dezake, baina kalitatezko sagarra behin bere egitura osatu duenean ematen du, hogeitaz urtetik gora pasa direnean.

Iraupena ere handiagoa da? Hobeki aurre egiten dio hezetasunari?

Sagar makatzaren iraupena ehun urtetik gorakoa da. Gaitzen aurrean ere ezberdintasun handia dago. Askoz ere gogorragoak dira gaixotasunen aurrean. Landareen bat badago erresistentzia handikoa, hori sagar makatza da. Euskal Herria hezea da, eta hazitik sortuak ez diren zainek ez dute erresistentzia handirik hezetasunaren aurrean. Geure landareek sustrai basatiaren indarra dutenez, askoz hobeto giten diote aurre. Orokorrean, genetikagatik sagarrondoak bi urtean behin ematen du fruitua, baina oreka lortzen baduzu, urtero ematea lor dezakezu. Guk etxeko ongarrria erabiltzen dugu. Oso gutxi hasieran, fruitua ematen hasi arte. Marka komertzialek ongarrizten dituzte zaina botatzeko eta egitura pixka bat indartzeko, ez direlako gai beren kasa ongarririk lurretik hartzeko. Hemengo lurrak oso aberatsak dira, eta ez dute deus behar fruitua ematen hasi arte, zainek eurek hartzen baitute behar dituzten mineral horiek guztiak. Fruitua ematea ezinbestekoa da, bistakoa da. Baina ongarririk eman ez gero, desoreka bat gertatzen da. Fruitua emateko arbolak lasaitu egin behar du, eta horretarako beste bizpahiru urte behar ditu. Baina hasieratik lurra orekan badago eta zuhaitza ere, aiseago hasten da fruitua ematen. Gero, bai, ematen hasten denean, ongarririk botatzen dizkiegu.

Sagarrak jaso ostean, zenbat irauten dute?

Guk maiatza amaiera arte oraindik ganbaran gordetako sagarrak jaten ditugu, eta ailegatu izan gara ekainean azaroan bildutako sagarra jatera. Hori guztia hotzetan gorde gabe. Ganbaran, bordan, leku ilun eta freskoan gordeta... Bat edo beste usteltzen da, baina hori normala da.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Zubialde Patxakak

Testua: Sagardoaren Lurraldea



Iturria: Zubialde Patxakak

2018KO ATZERA BEGIRAKOA: SAGARDOAREN LURRALDEAN EGINDAKO EKIMENAK

Sagardoaren Lurraldeak jarduera bizia du urte osoan zehar, eta aldi berean, Euskal Herrian sagardoaren kulturaren bueltan egiten diren ekimen nagusien berri ere ematen du. Ondokoak dira, 2018 urtean ospatutako ekitaldiak:

URTARRILA

- 04.** Goierriko txotx denboraldiaren irekiera, Tximista sagardotegian (Ordizia). Protagonista: Mikel Ayestaran kazetaria.
- 05.** Musik and txotx Petritegi sagardotegian (Astigarraga).
- 13.** Hernaniko txotx denboraldiaren irekiera Gudariaren plazan. Protagonista: Zaporeak.
- 15.** 2018ko txotx denboraldiaren irekiera, XXV. Sagardo Berriaren Eguna Sagardoetxea Museoan Gurutzeta sagardotegian (Astigarraga). Protagonista: Alberto Inurrategi alpinista.
- 18.** Arabako txotx denboraldiaren irekiera Iturrieta sagardotegian (Aramaio). Omendua: Alberto Zerain mendizalea.
- 19-21.** Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseums-en eskutik Fitur-en (Madril).
- 20-30/04.** *Maria de Labayen* erakusketa Zelaia sagardotegian (Hernani).
- 20.** Nafarroako txotx denboraldiaren irekiera Behetxonea sagardotegian (Beruete).
- 22.** Bizkaiko txotx denboraldiaren irekiera Uxarte sagardotegian (Amorebieta-Etxano). Protagonista: Aiora Renteria abeslaria Zea Mays taldeko kidea.
- 26.** Bertso afaria Zapiain sagardotegian (Astigarraga) 2018ko Herri Urrats-en alde. Bertsolariak: Amets Arzallus eta Unai Agirre.
- 27.** Sagardo Eguna Zarautzen.

OTSAILA

- 03.** 2018 Txotx Berri Txopinondo sagardotegian (Azkaïne), txotx denboraldiaren irekiera.
- 10.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Sagastien neguk kimaketa eta ongarriketeta".
- 24.** XII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa Hernanin.
- 26-27.** Sagardoetxea Gipuzkoako Turismo Enplegu Azokan (Ficoba, Irun).

MARTXOA

- 02-04.** Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseumsen eskutik Gustoko 2018 (Bilbo).
- 03.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Neguko kimaketa sagastietan. Gaitzak eta tratamenduak".
- 04, 11, 18, 25.** 2018ko Euskal Kostaldeko Museoen hilabetea Sagardoetxean (Astigarraga): *Itsasgizonak Sagardoetxean*.
- 10.** Sagardo Eguna Ermuan.
- 17.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Fruta zuhaitzen udaberriko txertaketa".
– Kukuaren Kupela Txopinondo sagardotegian (Azkaïne).
- 25-29.** Euskal Sagardo dastaketa Barakaldoko Sagardofest-en.
- 29-08/04.** Aste Santua Sagardoetxean: Euskal Herriko sagardo eta gazten dastaketa (Astigarraga).

APIRILA

- 07.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Garbiketa kalitatean. Sagardoa egurrezko kupeletan eta sagarrondorean bizimodua".
- 20-22.** Sagardoetxea B-Travel Azokan (Bartzelona) GastroMuseumsekin.
- 21.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Ilargia eta egutegi biodinamikoa".
- 28.** XXX Sagardo Eguna Errenterian.

MAIATZA

- 04-06.** Sagardo dastaketa Expovaciones Azokan (Bilbo).
- 05.** *Udaberri Giroan* Sagardoetxean: antzerkia, musika, dantza, kontzertuak, loreekin egindako bitxigintza tailerra eta baratza lanak familientzat (Astigarraga).
- 08.** Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Usurbilen.
- 12.** Sagardo Eguna Irunen.
- 15.** Sagardo dastaketa Ataunen.
- 17-21.** Sagardo dastaketa Itsas Fest-en (Pasaia).
- 18.** Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean (Astigarraga).
- 19.** XX. Sagardo Eguna Lezon.
- 20.** Sagardo dastaketa Azkoitian.
– XXXVII. Sagardo Eguna Usurbilen.
– Sagardo dastaketa Morlansen (Donostia).
- 22.** Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Irunen.
- 24-27.** Sagardoetxea Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa (Gastromuseums) Malaga Gastronomy Festival-en (Malaga).
- 26.** Euskal Jaia Getarian. Sagardo dastaketa.
– Oialume Biltokiaren 75. urteurrenaren ospakizuna (Astigarraga).
– Sagardo Eguna Oartzunen.



- 29.** Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Tolosan.
- 21-03/06.** Bisigu eta Sagardo Festa Tolosan.

EKAINA

- 02.** Sagarberri jaialdia Astarbe sagardotegian bere 455. urteurrena ospatzeko (Astigarraga)
– XXV Sagardo Eguna en Pasai Antxo.
– *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Sagastien udako kimaketa: plagak eta gaitzak".
– *Harria Hitz* bisita gidatua Usurbilen.
– Sagardo Eguna Baionan.
- 03.** Sagardo dastaketa Azkoitian.
- 09.** Sagardo Eguna Hendaian.
- 16.** Sagardo dastaketa Errezilen.
- 17.** Sagardo Eguna Altzan Gorenak sagardo dastaketarekin.
- 21.** *Txotx 2018: demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi* ikerketaren ondorioen aurkezpena Katxolan (Donostia).
- 22.** Sagardo dastaketa Abaltzisketan.
– Sagardo Eguna Elgoibarren.
- 23.** V. Sagardo Festa Pasai Donibanen.
– Batella Txopinondo Sagardotegian (Azkaïne).
- 24.** Sardina eta sagardo dastaketa Usurbilen.
- 25.** Sagardo dastaketa Urrestillan (Azpeitia).
- 29.** Sagardo dastaketa Lasarte-Orian.
– Sagardo dastaketa Mutiloan.
- 30.** San Juanetako sagardo lehiaketa Tolosan.
– Kortexo kentze festa Katxolan (Donostia).
– XXV Sagardo lehiaketa Andoainen.

UZTAILA

- 01.** Talo eta sagardo dastaketa Eskoriatzan.
– Sagardo dastaketa Asteasun.
– Sagardo dastaketa Aian.
– Sagardo Eguna Altzan (Donostia).
- 02.** XXVIII Sagardo Lehiaketa Altzan (Donostia).
- 14.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: "Fruta zuhaitzen udako txeraketa".
- 15.** Sagardo dastaketa Grosen (Donostia).
- 21.** V. Sagardo Lehiaketa Aizarnazabalen. Irabazleak: Alorrene (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain) eta Petritegi (Astigarraga).
- 26.** Santa Ana. Astigarragako Sagardo Eguna (Astigarraga).
- 28.** Sagardo lehiaketa eta dastaketa Azpeitian. Irabazleak: Barkaitzegi (Donostia), Egi-luze (Errenteria) eta Alorrene (Astigarraga).
– Sagardo lehiaketa eta dastaketa Oartzunen.
– Sagardo dastaketa Altzon.
- 29.** Sagardo lehiaketa Zestoan.
– Sagardo dastaketa Zubietan.
- 30.** Sagardo dastaketa Billabonan.

ABUZTUA

- 04.** XIX. Inaxio Uharte Sagardo Lehiaketa Oartzunen.
- 05.** Sagardo dastaketa Hondarribiko XXVII. Herri Giroa festan.
– Sagardo dastaketa Larraulen.
– Sagardo dastaketa Andoainen.
- 10.** Sagardo dastaketa Zumaian.
- 11.** Sagardo dastaketa Berastegin.
- 12.** XXVI. Herrialdeko Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Petritegi (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga) eta Izeta (Aia).
- 14.** Sagardo dastaketa Zerainen.
– Sagardo dastaketa Bidaia-Goiatzen.
- 15.** Sagardo dastaketa Santiagomendin (Astigarraga).
– Sagardo dastaketa Orendainen.
- 16.** Sagardo dastaketa Zizurkilen.
– Sagardo dastaketa Gabirian.

17. Sagardo dastaketa Sagüesen (Donostia).
25. XXXV. Elgoibargo Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Gaztañaga sagardotegia (Andoain), Izeta sagardotegia (Aia) eta Eula sagardotegia (Urnieta).
- Sagardo dastaketa Bidaia-Goiatzen.
 - Bertako baserrietako sagardo dastaketa Zumaian.
 - Sagardo dastaketa Legazpin.
26. LVII. Ergobiako Sagardo Lehiaketa (Astigarraga). Irabazleak: Alorrenea sagardotegia (Astigarraga), Irigoien Herrero (Astigarraga) eta Oialume Zar (Astigarraga).
- Sagardo dastaketa Amezketan.
 - Sagardo eta sardina dastaketa Zegaman.
30. Sagar Biltzea festa Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

IRAILA

01. XXXIII. Sagardo Eguna Donostian.
- Bizkaiko Sagardo eta Untxi Eguna.
 - Sardina eta Sagardo dastaketa Añorga Txikin (Donostia).
02. Sagardo dastaketa Legazpiako Artzain Egunean.
08. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Sagarren heltzearen analisia eta etxeko sagardo egiteko hastapena”.
- Sagardo Eguna Ordizian.
 - IV. Sagardo Lehiaketa herrikoia Beasainen.
 - Sagardo dastaketa Izaskunen (Tolosa).
 - Sagardo dastaketa Alkizan.
 - Sagardo dastaketa Oñatin.
 - Sagardo dastaketa Lizartzan.
09. Sagardo dastaketa Sorabillan (Andoain).
15. IV. Sagardo Lehiaketa Herrikoia Goizuetan.
- Sagardo dastaketa Intxaurren (Donostia).
16. Sagar eta Sagardo Eguna Hernanin (Euskal Jaiak).
- Sagardo dastaketa Egian (Donostia).
20. Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Mikel Garaizabalen eskutik Hernanin.
21. XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiko Sariak. Irabazleak: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) eta Gaztañaga (Andoain).
- *Sagardoa eta itsasoa* hitzaldia Lourdes Odriozola historialariaren eskutik Atlantikaldian (Errearteria).
 - Euskal Sagardoa dastaketa Atlantikaldian (Errearteria).
 - IV. Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoia Oñatin.
22. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
- Sagar muztio egitea Katxola baserrian (Donostia).
 - Sagardoaren Festa Lazkaon.
 - IV. Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoia Urnietan.
23. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
- VI. Sagastiak Loretan Bertso ibilaldia Usurbilen eta Zubietan.
- 27-30. XVIII Sagar Uzta Astigarragan.
27. Prentsaurrekoa: XVIII Sagar Uzta 2018ren aurkezpena eta sagarren heltze egoera.
- Sagarrekin apaingarriak egiteko familia tailerra Idoia Lizeagarekin.
 - Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Mikel Garaizabal enologoaren eskutik.
27. Susanna Forbes-en *The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now* liburuaen aurkezpena Iretza sagardotegia (Astigarraga). Liburuan agertzen diren sagardotegiak: Gorenak Sagardoa 2017, Zelaia (Hernani); Euskal Sagardoa Premium 2017, Zapiain (Astigarraga); Euskal Sagardoa, Isastegi 2017 (Tolosa); Gorenak Sagardoa 2017, Gartziategi (Astigarraga); Gorenak Sagardoa 2017, Gaztañaga (Andoain); Euskal Sagardoa 2017, Bereziartua (Astigarraga); eta Txalaparta 2016, Bordatto (Jatsu-Garazi, Baja Navarra).
- Afari tematikoa Iretza sagardotegian. Bertako eta sasoiko produktuen dastaketa, Euskal Herriko sagardoa eta nazioartekoak.
28. Nazioarteko Sagardo Norakoen Topaketa Astigarragan. Herrialde parte hartzaileak Gales, Austria, Ingalaterra, Irlanda, Galizia, Britainia, Norvegia, Alemania, Asturias y Euskal Herria.
- XXXIV. Sagardo lehiaketa eta txorizo dastaketa San Miguel jaietan (Aizarnazabal).
 - IV Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoia finala Usurbilen. VI. *Sagastiak Loretan* jardunaldiak Usurbilen.



29. *Sagar motak ezagutz* familia txangoa Santiagomendiko Sagardo Bidean Josu Osarekin.
- Sagar Uzta Erronka Indoor kirol proba. Irabazleak: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) eta Oialume Zar (Astigarraga). Sagardote partaideak: Alorrenea, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Oialume Zar, Petritegi, Zelaia eta Zapiain.
 - Sagar festa: 2018 uztarekin egindako lehen muztioa. Sagar dantza, kirrikoketa, txalaparta eta egindako muztioaren dastaketa.
 - *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).

URRIA

- Hilabete osoan:** Sagarrarekin muztioa egiteko tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
04. Pintxo pote Euskal Sagardoarekin Hernanin eta Astigarragan.
05. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Hernaniko Tripontzi jatetxean.
- 06, 07, 13, 14, 20, 21, 27, 28. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
06. Sagardo dastaketa Oñatin.
- Sagardo Eguna Eibarren.
 - Sagardo Eguna Gallartan.
07. Sagardo dastaketa Urnietan.
- 08-21. Bakailuaren Astea Hernanin Euskal Sagardo dastaketekin.
- 10-19. Sagardo Astea Igartubeiti museo baserrian (Ezkio Itsaso).
19. Sagar Uzta XI Argazkilaritza Rallyko sari banaketa Sagardoetxean (Astigarraga). Irabazleak: Josu Tebar (bilduma onena) y Jose Angel Amuchastegui (bigarrena).
- 19-31. Sagar Uztako XI Argazkilaritza Rallyko argazkien erakusketa Sagardoetxean (Astigarraga).
20. *Sagardogile* liburuaren aurkezpena Sagardoetxean (Astigarraga).
- Sagar Eguna Arrasaten.
26. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Astigarragako Ipintza sagardotegian.
27. Kirrikoketa tailerra Albaolan (Pasaia).
28. Petritegi ezagutzeko jardunaldia (Astigarraga).
- Sagardo Lehiaketa Berako Lurraren Eguna ekimenean.
31. Euskal pintxo potea Astigarragako tabernetan.

AZAROA

01. Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Hernanin eta Astigarragan.
03. XIX Kirrikoketa Besta Arizkun.
04. Sagardo Eguna Berastegin.
06. San Sebastian Regionek bigarren saria jaso du Best Food Destination atalean Londresen egindako International Travel & Tourism Awards-etan *Txotx! euskal errito gastronomikoa* kanpainagatik.
- 06-25. *Sagardoa eta emakumea* aldi baterako erakusketa Sagardoetxean, 2018ko Ondarearen Jardunaldi Europarren baitan (Astigarraga).
09. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Astigarragako Ikatza tabernan.
- 10-11. *Txalaparta sagardoa da* jaialdia Usurbilen.
- Sagardo Eguna Ataunen.
15. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Hernaniko Errioguarda jatetxean.
18. Errezil Sagarraren Azoka Gabirian.
- 23-02/12. Errezil Sagarraren Astea Errezilen.

ABENDUA

01. Errezilgo Sagarraren Ibilbidearen aurkezpena eta inaugurazioa.
02. Errezil Sagarraren Astea Errezilen. Sagardo muztio erakusketa eta dastaketa.
06. Pintxo pote con Euskal Sagardoa en Hernani y Astigarraga.
- 06-09. Abenduko zubia Sagardoetxean (Astigarraga): Barrikote dastaketa gaztainerkin, eta Gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin (Astigarraga).
- Sagardo Apurua Donostian.
08. *Sagardogiroan* Sagardo Apuruan: Euskadiko Museo Enogastronomiko sarearen familientzako tailerrak eta *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatua.
- VIII Concurso de Sidra en Mendaro.
- 10-07/01. Gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin Sagardoetxean (Astigarraga).
10. Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Astigarragan.
11. Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Hernanin.
14. Euskal Sagardoaren *Egin zotz!* kanpainaren amaiera festa Astigarragan.
- Ordiziako sagardo berriaren aurkezpena Tximista sagardotegian.
15. Euskal Sagardoaren *Egin zotz!* kanpainaren amaiera festa Hernanin.
- Gabonetako pinuaren apainketa Sagardoetxean Astigarragako San Tomas Azokan.
16. San Tomasetako babarrun eta sagardo lehiaketa Usurbilen.
31. Txotx Urte Zahar afaria Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

Argazkiak:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea
Testua: Sagardoaren Lurraldea

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus