

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea
CASTELLANO

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea

6. **Sagardo Forum: El viaje de la manzana: Del origen a la protección varietal.**
7. **Sagardo Forum: Nuevas vías e interpretaciones de la sidra en el mundo.**
8. **Sagardo Forum: Pautas para crear una relación más allá de la temporada de txotx.**
9. **Sagardo Forum: Un cara a cara con 190 sidras del mundo.**
10. **Sagardo Forum: Ganadores del II Concurso de Sidra Internacional.**
13. **Sagardo Forum: Entrevista a Egoitz Zapiain: "La sidra es un producto tradicional, pero en toda tradición debe haber innovación".**
16. **Sagardo Forum: Un foro de encuentro para adentrarse en las sidras del mundo.**
17. **Sagardo Forum: Actividades paralelas para dar a conocer el patrimonio local.**
20. **Premio a la calidad. Los ganadores de algunos concursos del Territorio de la Sidra en 2019.**
21. **Uztaberri eguna para fomentar el consumo de Euskal Sagardoa en botella.**
22. **Crece la repercusión internacional de la sidra vasca.**
24. **Reportajes de TV y publicaciones que divulgan la cultura de la sidra a nivel internacional.**
25. **Diversificación de la sidra tanto en el envase como en el contenido.**
26. **La cultura de la sidra presente en la nueva web de Euskadi Gastronomika.**
27. **Sagarbike, pedaleando por el Territorio de la Sidra.**
28. **La manzana, protagonista de la fiesta Sagar Uzta.**
29. **Actividades para disfrutar de la belleza que trae la primavera a los manzanales.**
30. **El primer txotx de la nueva temporada.**
31. **Otras actividades: Sagardo apurua, temporada del Txotx en Hernani, Sagastietan bertsotan y Sagarberri jaialdia.**
32. **Retrospectiva de 2019.**

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: Beñat Maiz (Digitalak)
- Foto de contraportada: Jon Urbe (Argazki Press)
- Foto de la editorial: Isidro Rodriguez
- Textos y traducciones: Maitane Aldanondo y Leire Alkorta



EDITORIAL

Nuevo año. Nueva década. Nueva sagardoa. Antes de disfrutar de lo que las kupelas guardan y cuidan con mimo, es un buen momento para dar un último sorbo a la cosecha de 2019, probar unas gotas de esos litros que son ya parte de una extensa historia.

El III Sagardo Forum ha sido uno de los eventos principales de los últimos meses en el Territorio de la Sidra. Un punto de encuentro para la reflexión sobre la situación actual de sector en la que seguir tejiendo redes y afianzando alianzas. También un escaparate al mundo, gracias a la importante presencia internacional tanto en el II Concurso de Sidra Internacional como en la I Feria de Sidra Internacional, que han dado la oportunidad de conocer y mostrar la diversidad del producto. 190 sidras de 14 países han participado en el concurso y la mejor lleva la firma de Egoitz Zapiain y Paul Vander. Una colaboración que quiere explorar otros caminos, innovar, adaptarse a los nuevos tiempos y abrir ventanas al futuro.

Tanto la internacionalización como la diversificación de nuestra sagardoa son dos aspectos en los que poco a poco se va profundizando. La red Ciderlands contribuye activamente a la primera, así como la labor que el Territorio de la Sidra lleva a cabo para posicionar la sidra vasca en el mundo. Por su parte, los sagardogiles han empezado a probar nuevos formatos y elaboraciones para llegar a otros públicos. También se han dado pasos para ampliar las formas de consumo, como el Uztaberri eguna que quiere dar a conocer la Euskal Sagardoa embotellada.

Todas esas innovaciones tienen una base sólida en la tradición, con señas de identidad que guardar. El Sagardo Berriaren Eguna que da inicio a la temporada de Txotx es ya una de ellas. La periodista Olatz Arrieta fue la protagonista, la primera en brindar, como después hicieron otros muchos. También los concursos de sidra que se celebran en muchos municipios, actividades como Sagar Uzta que guardan y acercan la producción de sidra a las nuevas generaciones...

Queda mucho por hacer, pero no es poco lo que ya se está haciendo. Solo hay que mirar en estas hojas. Es solo una pequeña muestra para un último brindis.

Gora sagardoa!

EL VIAJE DE LA MANZANA: DEL ORIGEN A LA PROTECCIÓN VARIETAL

III Sagardo Forum volvió a reunir a expertos locales e internacionales del ámbito de la manzana, la sidra y su cultura para analizar el panorama actual. La manzana es la clave para una buena sidra, por lo que fue el punto de partida de las jornadas técnicas dirigidas a productores y profesionales del sector.

¿De dónde viene la manzana? La respuesta la tiene **Catherine Peix** responsable de la asociación francesa ALMA, quien desentrañó la historia de la fruta prohibida y situó el Edén en los bosques salvajes de Kazajistán. La realizadora del documental *El origen de la manzana* mostró un video sobre el viaje de la *malus sieversii*, antecesora de todas las manzanas, a través de la Ruta de la Seda. También destacó el peligro que amenaza esa vegetación por la falta de protección por parte de las autoridades kazajas.

Dentro de las manzanas, el investigador del Centro de Investigación Laimburg **Josef Telfser** se centró en el cultivo ecológico en el mundo. De acuerdo con las estimaciones, la producción de manzana ecológica en Europa en 2019 ha sido de en torno a 71.400 toneladas, la mitad de la producción total. Esta rama de la agricultura ecológica fue la última en desarrollarse, a partir de 1970, y su regulación varía tanto entre países como entre marcas. Telfser apuntó que Europa y Norteamérica son los principales mercados para este tipo de fruta y sus derivados, debido a una mayor concienciación por parte de los consumidores.

Ecológica o no, la manzana tiene un impacto organoléptico en sus productos fermentados, es decir, los componentes químicos generados en ese proceso afectan al color, el sabor y el aroma. Así lo explicó el responsable de transformación del Instituto Frances de Producto Sidrícolas (IFPC) **Rémi Bauduin**. Se centró en las variedades francesas para mostrar el efecto de la oxidación de los polifenoles en el color, la acidez y la astringencia en el sabor, o el de los volátiles en el aroma. Entendiendo el papel de cada elemento se puede potenciar o contrarrestar para lograr el resultado deseado.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Los últimos dos ponentes acercaron el tema al Territorio de la Sidra. Carlos Mirada profesor del departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de UPNA habló sobre dos proyectos en los que trabaja. Uno es Toki-pommes que tiene como objetivo identificar y seleccionar variedades autóctonas de manzana adaptadas a la Euroregión para fomentar el desarrollo de productos específicos que contribuyan al desarrollo sostenible de la fruticultura. Mostró que “el panorama actual es monótono”, por lo que la iniciativa quiere introducir “variedades con mayor potencial”.

En cambio, el segundo proyecto estudia la polinización del manzano de sidra en Gipuzkoa. El objetivo es superar los problemas de cultivo, entre otros, determinado la compatibilidad y el grado de autofertilidad de las variedades, así como la viabilidad del polen. Recientemente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha firmado un acuerdo con UPNA para hacer ensayos experimentales con las variedades que se emplean en las sagardotegis de la provincia.

Por su parte, su colega en el grupo de Fruticultura y Viticultura Avanzada **Jorge Urrestarazu** trató la diversidad genética del manzano en Europa. “Las variedades son reducidas y relacionadas entre sí”, son 20-30 importantes y el resto no se cultivan prácticamente; por lo que advirtió sobre la importancia de la conservación del germoplasma. Una huella dactilar con la caracterización fenotípica, la evolución agronómica, la identificación genética y determinación de su estructura genética.



NUEVAS VÍAS E INTERPRETACIONES DE LA SIDRA EN EL MUNDO

La sidra está en auge y su presencia es cada vez mayor y más evidente. Sin embargo, este resurgir está ligado a diferentes vías de producción, así como a nuevos tipos de sidra. Una diversificación de la que se pudo conocer varios ejemplos en la segunda jornada.

La parte inicial de la mañana puso el foco en los métodos con los que se producen otros tipos de sidra, más allá de la natural. La primera ponente fue **Lorenza Conterno**, responsable de destilados de cerveza y sidra del grupo Fermentación y Destilación del Centro de Investigación Laimburg. La investigadora expuso los efectos que tiene en la sidra el uso de levaduras *saccharomyces* y *no-saccharomyces*, el de añadir nitrógeno orgánico o el de la fermentación en botella. Por su parte, el responsable de Pilton Cider, **Martin Berkeley** relató el proceso de aprendizaje que llevó a cabo hasta dominar el Keeving con el que elabora sus sidras. Un método originario francés que aprendió en Normandía, que consiste en eliminar los nutrientes del mosto antes de que las levaduras empiecen a trabajar, evitando que todo el azúcar se convierta en alcohol. Así se obtienen sidras dulces y gaseosas. El productor detalló el proceso y las vías para suprimir los nutrientes interviniendo en el manzano, en el gel de la pectina o eliminando la levadura.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

En la segunda parte se pudieron conocer varias experiencias de la diversificación de la sidra en distintos puntos del mundo. Se llevó a cabo una mesa redonda sobre la interpretación de la sidra natural en Estados Unidos de la mano de una parte activa de ese resurgir. En ella participaron el jefe de producción de Angry Orchard **Ryan Burk**, el de Anxo Cider, **Gregory Johnson**, y la escritora y pomóloga **Darlene Hayes**. Los productos de exportación han perdido importancia a la vez que han crecido los proyectos influenciado por la interpretación de la sidra natural. Trabajan por que el interés por la sidra crezca y se habló de la colaboración para hacer llegar la cultura de la sidra de un país al otro; ya que como destacó Burk “el 99% de la gente de allí no sabe que aquí elaboráis sidra. El 1% sí y cree que es maravillosa. Pero el 99% de la gente de aquí no sabe que en Estados Unidos hacemos sidra”.

Lo que muchos no sabrán es que en Londres realizan el rito del txotx. **Roberto Basilico** es el responsable de Hawkes la primera sidrería de Londres. Allí elaboran la sidra donadas de manzanos urbanos y los donantes pueden participar, dejarla fermentar y llevarse cuando esté embotellada. Hace unos meses Basilico vino a Astigarraga y se llevó una kupela en la que han hecho algo similar a la sidra natural vasca que beben como en cualquier sagardotegi.

Sin dejar el Reino Unido, **Sara McGeary** trajo la experiencia de Armagh. La manzana Bramley de esta región de Irlanda del Norte está protegida desde el 2012 y esto ha hecho florecer una industria turística vinculada a la manzana, así como a la elaboración de la sidra.

Por su parte, **Jens Becker** dio a conocer su proyecto: la tienda de monocultivo Apfelweinhandlung. En la base de esta tienda situada en una antigua botica de Frankfurt está el deseo de Becker de ayudar a pequeños productores como él. Fue la primera de este tipo en Alemania y poco a poco ha ido creciendo. Sirve las sidras desde la barrica a envases con el logo del productor que el cliente puede llevarse a casa.

El último ponente fue el divulgador inglés **Gabe Cook**, miembro de Beer & Cider Academy. A diferencia del vino o la cerveza, falta conocimiento sobre la sidra, sus clases y las diferencias entre ellas, que trató de aclarar. Además, subrayó la necesidad de educar y definir a qué llamar sidra.

PAUTAS PARA CREAR UNA RELACIÓN MÁS ALLÁ DE LA TEMPORADA DE TXOTX

El rito del txotx es una de las claves del turismo vinculado a la sidra en Sagardoaren Lurralde. Varios expertos ofrecieron pautas para adaptar el servicio a nuevos públicos, comunicarlo mejor, y aprovechar su visita para fidelizar.

La temporada de txotx llena de gente las sagardotegis, lo que demuestra año tras año la vigencia de la sidra y opinión positiva de la experiencia. Más allá de las valoraciones personales, el **responsable de producto de Basquetour, Lander Imaz**, presentó los datos que lo demuestran. Para conocer las motivaciones de los visitantes en 2018 se llevaron a cabo unas encuestas tanto en la temporada de txotx como en la época estival. Si bien el perfil de usuario es distinto, mayoritariamente local en la temporada de txotx y mayoritariamente turista en la de verano, la valoración es muy positiva en ambos casos.

No obstante, lejos de conformarse con lo que se tiene, los demás ponentes se centraron en varios aspectos de mejora, con el objetivo de llegar a nuevos públicos y responder mejor a sus necesidades, de forma que el sagardogile maximice la llegada de clientes a su casa. **Nekane Igarriz de la agencia Hagoos** dio pautas para convertir la sidrería en *family friendly*, centrándose en tres aspectos: instalaciones, servicios y gestión. Hay que adaptar el espacio incluyendo cambiadores, tronas, un lugar para sillitas... con seguridad. También la atención al cliente: Amoldar el discurso (contenido, idiomas, menú) y la experiencia (visita, taller, alergias...), así como crear un kit de entretenimiento, por ejemplo. Además, integrar el concepto *family friendly* en la filosofía de la empresa, “remando todos en la misma dirección”, y comunicar estos servicios en webs actualizadas. La clave en opinión de Igarriz es “empatizar, preguntar, darle la vuelta al menú adaptarlo al niño”. Petritegi es la primera sidrería certificada como *family friendly*.

Dejando el espacio físico de la propia sidrería, **Iñaki Lakarra** se centró en la parte digital, en el viaje que el consumidor hace desde que se informa de una experiencia hasta

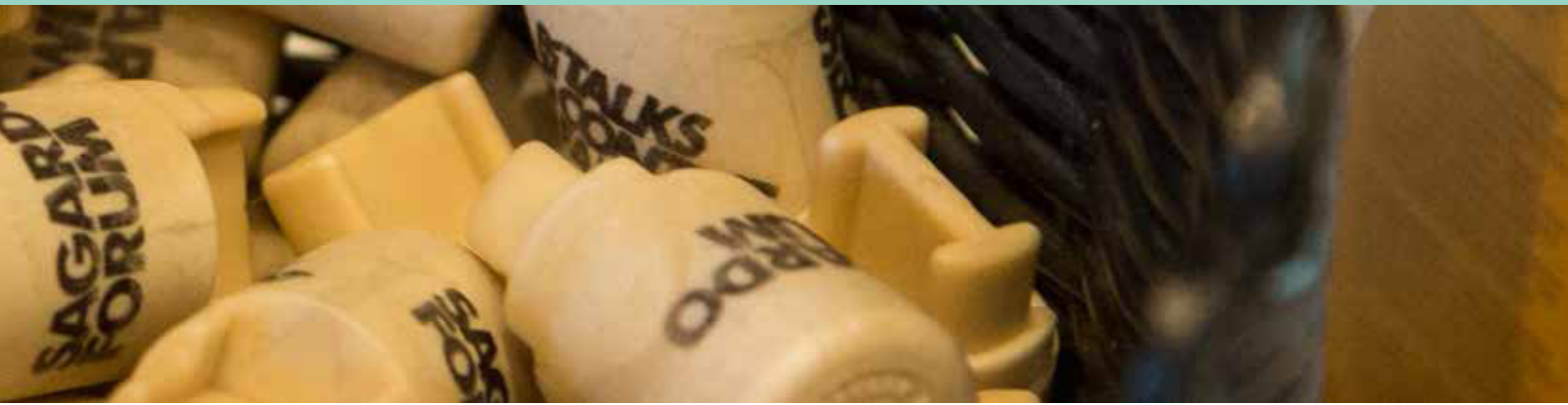


Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

que la cuenta una vez vivida. Un antes, durante y después muy ligado a Internet, por lo que las sidrerías deben cuidar su presencia digital para atraer clientes y monetizar. Para ello el responsable informático de Mondragon Unibertsitatea cree que deben “contar mejor”. Destacó la importancia de adaptarse a los públicos potenciales y comunicar allí donde estén; y ofreció algunas pautas para la gestión de la presencia digital de las sidrerías, resaltando que es esencial “contar lo que damos, por obvio que parezca”, así como identificar a quien busca y no encuentra.

¿Y qué pasa después de la visita? **Mikel Garaizabal** tiene claro que el objetivo es vivir de la botella. El enólogo repitió esa idea como un mantra a los sagardogiles presentes en Orona Ideo. Es decir, la visita a la sidrería debe ser un apoyo para vivir de la sidra embotellada. Ofreció consejos sobre cómo conseguirlo: Transmitir buena imagen, identificarla con la embotellada e incluso, crear un punto de venta directa en la sidrería, incluir en la experiencia catas express, contar historias que emocionen, apostar por la cultura de la sidra: familia, persona, paisajes, historias, caserío... “Definir vuestro relato” y transmitirlo en un “mensaje claro y diferenciado”. Incluso propuso sacar la sidra embotellada al final del servicio, junto con la txuleta y aprovechar ese momento para explicar con calma todo lo que encierra.

Y mientras los ponentes hablaban, el público pudo probar el chocolate a la sidra y el chocolate con manzana, respectivamente, de **Rafa Gorrotxategi** y **Ronan Lagadec**.



UN CARA A CARA CON 190 SIDRAS DEL MUNDO

El II Concurso Internacional de Sidra organizado por Sagardoaren Lurraldea con la colaboración de Guerrilla Imports, el Laboratorio Fraisoro y Ciderzale reunió a 190 participantes de 14 países el 23 de noviembre en el Kursaal.

Sidras y bebidas elaboradas con zumo de manzana compitieron en el II Concurso Internacional de Sidra de Sagardo Forum. La sidra de sabores vasco-estadounidense “**Maiti Fresh**” fue la más especial de las presentadas, por lo que esta colaboración entre Egoitz Zapiain y la sidrería Paul Vander Mill se llevó el premio “**Best of show**”. En la competición se repartieron en total 140 medallas: 47 oros, 62 platas y 31 bronce.

En total hubo **190 participantes de 14 países**: España, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, Países Bajos, Polonia, Eslovaquia, Suecia, Uruguay, República Checa, Luxemburgo y Estados Unidos. Las bebidas presentadas a concurso compitieron en nueve categorías: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa “premium”, vino de manzana Apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo.

El concurso fue evaluado por **37 jueces** nacionales e internacionales: jueces certificados por el BJCP (Beer Judge Certification Program), sumillers, enólogos, periodistas y bloggers del mundo del vino, la cerveza y la gastronomía.

Los participantes del Territorio de la Sidra compitieron en cuatro categorías y obtuvieron 35 medallas:

- Aburuza, Astarbe y Kuartango: 1 bronce
- Alorrenea: 2 oros
- Araeta: 1 plata y 2 bronce
- Begiristain y Eduardo Zubiria: 1 plata
- Gartziategi e Izeta: 1 plata y 1 bronce
- Gurutzeta: 2 platas
- Isastegi: 1 oro y 2 platas
- Oiharte: 1 bronce y 2 platas
- Paul Vander - Egoitz Zapiain: 1 plata
- Petritegi: 1 oro

- Txopinondo: 1 plata
- Vander Mill Basque Colaboracion: 2 oros y 1 bronce
- Zapiain: 4 oros
- Zelaia: 1 oro y 2 platas

A continuación los **ganadores de las txapelas** de honor de cada categoría; y en las próximas páginas se pueden consultar las tablas con todas las medallas entregadas.

1. Premio “Best of show”: Maiti Fresh (Vander Mill Basque Colaboracion)

2. Txapelas de honor al ganador de cada categoría:

- Sidra natural vasca: Sidrería Zapiain (Euskal Herria).
- Sidra natural asturiana: Sidra Piñera (Asturias).
- Sidra tradicional francesa: Cidrerie Menez Brug (Francia) con AOP Cornouille
- Sidra tradicional inglesa: Pilton Cider (Reino Unido) con Pilton Solstice
- Sidra moderna: Ulvik Frukt & Cideri (Noruega) con Gravenstein
- Sidra espumosa “premium”: Aakre Gard (Noruega) con Edel Cuvee Park
- Vino de manzana Apfelwein: Jens Becker (Alemania) con JB Streuobst
- Sidra con sabores y perada: Vander Mill Basque Colaboracion (Euskal Herria - Estados Unidos) con Maiti Fresh
- Sidra de hielo: Sidrería Zapiain (Euskal Herria) con Bizi Goxo 2015

3. Premios de honor fuera de categoría:

- Sidra Panizales (Asturias) con Sidra Aperitivo Viesk.
- Llagar Castañon (Asturias) con Roxmut



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



BEST OF SHOW

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	CATEGORÍA	PUNT.	MED.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti Fresh	Sidra de sabores y perada	45	Oro



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

SIDRA NATURAL ASTURIANA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Piñera	España	Sidra Piñera	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Sidra Val de Boides	46	Oro
Sidra Trabanco	España	Sidra Trabanco tradicional	45	Oro
Sidra Trabanco	España	Sidra Trabanco DOP seleccionada	42	Plata
Manuel Busto Amandi S.A.	España	Sidra Natural M. Busto	41	Plata
Sidra Riestra	España	Sidra natural Riestra	39	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	"Pomarina natural tradicional Sidra Natural Asturiana"	39	Plata
Llagar Castañon SL	España	Sidra Castañon	36	Bronce
Angry Orchard	EE.UU	Edu	36	Bronce
Sidra Riestra	España	Sidra natural Ribayu	33	Bronce
Sidra Piñera	España	Sidra Natural Piñera D.O.P.	31	Bronce

SIDRA NATURAL VASCA

EMPRESA	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidrería Zapiain	Zapiain Sagardoa Lote I	47	Oro
Sidrería Zapiain	Zapiain Sagardoa Lote II	46	Oro
Sidrería Petritegi	Petritegi Sagardoa	46	Oro
Sidrería Zelaia	Zelaia Lote I	45	Oro
Sidrería Isastegi	Isastegi "Euskal Sagardoa"	45	Oro
Sidrería Zapiain	Zapiain Sagardoa Lote III	45	Oro
Sidrería Alorreneña	Alorreneña Euskal Sagardoa	45	Oro
Sidrería Alorreneña	Alorreneña Gorenak Sagardoa	45	Oro
Sidrería Gurutzeta	Gurutzeta Euskal Sagardoa	44	Plata
Sidrería Oiharte	Oiharte Euskal Sagardo Ekologikoa	43	Plata
Sidrería Isastegi	Isastegi "Euskal Sagardo" Premium	43	Plata
Sidrería Oiharte	Gartziategi Jatorri Deitura	42	Plata
Sidrería Gartziategi	Oiharte Euskal Sagardoa	42	Plata
Sidrería Zelaia	Zelaia Sagardoa Lote II	41	Plata
Sidrería Gurutzeta	Gurutzeta Gorenak	40	Plata
Paul Vander - Egoitz Zapian	Deli maderá	40	Plata
Sidrería Izeta	Sidra Izeta D.O. Euskal Sagardoa	39	Plata
Sidrería Araeta	Sidra natural Araeta	39	Plata
Sidrería Begiristain	Begiristain Euskal Sagardoa	38	Plata
Sidrería Zelaia	Zelaia Gorenak	38	Plata
Sidrería Isastegi	Isastegi "Gorenak"	38	Plata
Sidrería Aburuza	Aburuza	36	Bronce
Sidrería Araeta	Amaluz	35	Bronce
Sidrería Gartziategi	Gartziategi Gorenak sagardoa	34	Bronce
Sidrería Izeta	Sidra Ecológica Izeta	33	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

SIDRA TRADICIONAL INGLESA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Solstice	45	Oro
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Max Lux 2014	41	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Medium Cider	41	Plata
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Farmhouse cider	39	Plata
Thatchers Cider Company	Reino Unido	Thatchers Vintage	37	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Big Wow!	35	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	Super Natural	35	Bronce
"Vander Mill Basque Colaboracion"	Estados Unidos	Golden friendship	34	Bronce
Lagar de Ribela SL	España	Maceiras vellas	33	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	BitterSteve	31	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Diigitalak)

SIDRA TRADICIONAL FRANCESA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Cidrerie Vergers de Kermau	Francia	AOP Cornouille	46	Oro
Cidrerie Menez Brug	Francia	AOP Cornouille	45	Oro
Cidrerir Melenig	Francia	AOP Cornouille	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Extra Terriorestiral	38	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Sweet Cider	38	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Dry Cider	33	Bronce

SIDRA DE HIELO

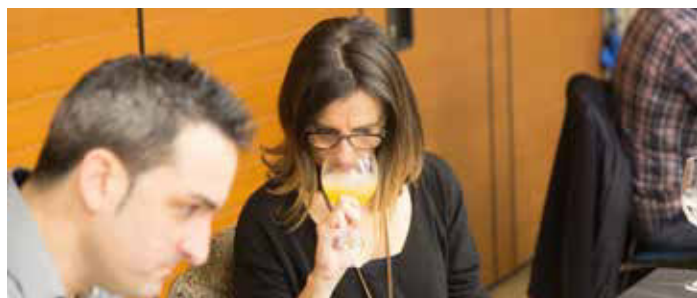
EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Ice Perry	50	Oro
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Is-sider	48	Oro
Zapiain SAT	España	Zapiain Bizi-Goxo 2015	47	Oro
Sidra Panizales	España	Caldea	45	Oro
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	Sidra de hielo 1898	42	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Meadow Orchard Ice Cider	42	Plata
Masaveu Bodegas	España	Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas	41	Plata
Eduardo Zubiria Lizaso	España	Basajaun Reserva 2015 -ice cider	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Ice Cider (2017/18)	40	Plata
Sidra Panizales	España	Sidra de hielo Panizales	37	Bronce

APFELWEIN (SAGARDOA)

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Weidmann & Groh	Alemania	Goldparmäne	47	Oro
JB	Alemania	JB Streuobst	44	Plata
Weidmann & Groh	Alemania	Bohnapfel	42	Plata
JB	Alemania	JB Boskoop	40	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Gude Stoff Apfelwein	40	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Eschbacher Apfelwein naturtrüb	38	Plata
Iessel Cider	Paises Bajos	Iessel Cider	37	Bronce
Kelterei Heil OHG	Alemania	Fichtekranz	34	Bronce

SIDRA ESPUMOSA PREMIUM

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Angry Orchard	Estados Unidos	Trios Pommès (2017)	45	Oro
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Cuvee Park	45	Oro
Sidra Panizales	España	Caseria	42	Plata
Bonell Hubert	Italia	Paladeus	41	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Baldwin Traditional Method (2017)	41	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	Valle, Vallina y Fernandez	40	Plata
Sidra Somarroza	España	Sidra Espumosa Seca Somarroza	38	Plata
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra Semiseca	37	Bronce
Astarbe Sagardotegia	España	Byhur 24	37	Bronce
Sidra Somarroza	España	Sidra Espumosa Dulce Somarroza	36	Bronce
Sidra Trabanco	España	Poma Áurea	35	Bronce
Oiharte Sagardotegia	España	Ama Oiharte	34	Bronce
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra Brut Nature	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Etiqueta Negra	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Extra	31	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



SIDRA MODERNA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Ulvik Frukt & Cideri	Noruega	Gravenstein	47	Oro
JB	Alemania	B German Cider	45	Oro
Thatchers Cider Company	Reino Unido	Thatches Katy	45	Oro
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Soul Trader	44	Plata
Llagar Castañon SL	España	Xiz Frizzante	44	Plata
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Sidra Ecologica M. Busto	43	Plata
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel	43	Plata
Michel Maman Services	Francia	Blanc	42	Plata
Ulvik Frukt & Cideri	Noruega	Kvitanesen - Poesider	42	Plata
SAS Mauret	Francia	Cidre Extra Mauret Bio	41	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Original	41	Plata
Hardangergutane AS	Noruega	Vindpust	41	Plata
Vander Mill	Estados Unidos	Vandy	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Baldwin	39	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Lata	38	Plata
Sidra Trabanco	España	Sidra Extra Avalon	37	Bronce
Hardangergutane AS	Noruega	Solglint	36	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	Newtown Pippin	36	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Tercio	35	Bronce
SAS Mauret	Francia	Cidre Mauret	34	Bronce
Gallinal Drinks SL	España	Exner Craft Apple Cider	34	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero natural	34	Bronce
Paca y Tola Bebidas S.L.	España	Sidra Naveta Roxa	31	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Urban Orchard	30	Bronce

SIDRA DE SABORES Y PERADA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti spicy	50	Oro
Weidmann & Groh	Alemania	Cydonia	47	Oro
Floribunda	Italia	Holunder - Cider al Sambuco	46	Oro
Steve'z Cider	Países Bajos	Steve'z perencider	45	Oro
Floribunda	Italia	Quitten - Cider alla Cotogna	45	Oro
Ulvik Frukt & Cideri	Noruega	Hylleblomsider	45	Oro
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti fresh	45	Oro
Kastler s.r.o.	Eslovaquia	Kastler Med	44	Plata
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Honey Granny	42	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Dry Hopped	42	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Cascade Hopped Cider	42	Plata
Txopinondo	Francia	Kalipoko	42	Plata
"Vander Mill	Estados Unidos	Totally roasted	42	Plata
SAS Mauret	Francia	Cidre Mauret	41	Plata
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Pomme Pomme	41	Plata
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Sour Cherry Cider	40	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Ramborn Perry	40	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Luxembourgish Garden Quince	40	Plata
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Mayador frutas del bosque	39	Plata
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Rosè	37	Bronce
Lagar de Ribela SL	España	Sidra con frambuesa	35	Bronce
Michel Maman Services	Francia	Cidre à la Rose	35	Bronce
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Mayador fresa y lima	34	Bronce
Sidreria Araeta	España	Perada	33	Bronce
Michel Maman Services	Francia	Cidre au safran	33	Bronce
Sidra Somarzoza	España	La Sidruca con Zumo Natural de Limón	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Red Grape	32	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Sucker for Pumpkin	32	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Pineapple Punch	31	Bronce
Sidreria Kuartango, S.L.	España	Sagartxo	30	Bronce
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cyber Cider Lemon	30	Bronce



Fuente: Sagardearen Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

PREMIO DE HONOR FUERA DE CATEGORÍA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Panizales	España	Viesk	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Roxmut	50	Oro



“LA SIDRA ES UN PRODUCTO TRADICIONAL, PERO EN TODA TRADICIÓN DEBE HABER INNOVACIÓN”

Egoitz Zapiain (Astigarraga, 1981) lleva toda la vida dedicado a la sidra. Empezó en su casa paterna, el caserío Errekalde. Desde niño recuerda a su padre elaborando sidra, escuchar desde casa el bullicio de la bodega en la época de txotx, y pasar todo el año envuelto en la dinámica de la sidra. Compaginó el estudio de un ciclo superior con su trabajo en Zapiain, desde 1998 hasta el año pasado. Ganó txapelas, medallas y el premio principal del II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum con las sidras elaboradas en colaboración con su íntimo amigo Paul Vander.

¿Cómo surgió la colaboración con Paul Vander?

Hace seis años fui a la CiderCon de Chicago, y por casualidad, en la cena nos pusieron en la misma mesa. Con mi poco inglés y bastante sidra, de madrugada todavía seguíamos hablando de sidra. Las dificultades idiomáticas nos unieron hasta hacernos grandes amigos. Personalmente, el 2019 ha sido un año muy difícil, desde que dejé Zapiain. No sabía si había acertado o no, y en verano estaba muy bajo. Paul me invitó a pasar un tiempo allí. Fui con un amigo íntimo. Nos tocaron días muy fríos y en uno de ellos nos propuso la colaboración.

¿Cómo las produjisteis?

Nos puso sobre la mesa sus sidras y todas sus materias primas naturales. Sus sidras tienen un poco de azúcar, están filtradas, son muy equilibradas, tienen menos acidez que las nuestras y más carbónico. Teníamos entre las manos ingredientes que no habíamos tenido, que ni conocíamos. Estuvimos trabajando durante cuatro-cinco horas. Primero conociendo cada ingrediente y vimos cómo combinan entre ellos, y finalmente, hicimos varias bebidas: Una, refrescantes, desde el punto de vista de la cerveza, Maiti Fresh; otra, especiada, desde las sidras modernas,



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Maiti Spice; y también intentamos mejorar una de sus sidras de 2015.

Así que no teníais en mente el concurso.

¡Cómo! No, no. La semana después de volver se celebraba Sagardo Forum y decidimos presentar las sidras para conocer la opinión de los jueces y compararla con la nuestra.

Además de esas tres presentasteis una sidra natural.

Con la cuadrilla de Astigarraga cada año hacemos tres sidras. En septiembre de 2018 Paul estaba aquí con su mujer Amanda, nos ayudó a recoger manzanas y le pedí su interpretación: siendo barricas pequeñas, acordamos meter más manzanas amargas en una de madera de 225 litros. Después de diez meses la embotellamos y consiguió la plata en la categoría de sidra natural. Me alegra más que la medalla de oro ver a mis amigos y conocidos del pueblo disfrutar de las sidras que elaboramos.

En la entrega de premios quedó claro que no esperabas ganar.

Me quedé sin palabras, no era capaz de hablar. El sufrimiento de todo el año me estalló en el escenario. Fue una gran sorpresa. Ya estaba feliz con la plata conseguida con la sidra hecha con la cuadrilla. Cuando nos dieron la primera txapela, la de Maiti Spice, estaba con mi gran amigo Xabi Kamio y no me lo podía creer. Todavía no soy consciente de lo conseguido, quería hacer muchos agradecimientos, pero la emoción no me dejó.

Es el resultado de tu conocimiento y años de trabajo, ¿verdad?

Un amigo cercano suele decirme que en un camino puedes encontrarte una casualidad, pero tienes que estar en ese camino. Siete u ocho sidrerías del sector me han dicho que presentar tres bebidas y lograr la victoria en dos categorías es más que una casualidad, e igual es verdad. Lo que sé es gracias a quienes me han enseñado y a que he tenido las puertas abiertas para aprender. Ahora he dado el salto y al principio no sabía ni si había agua en la piscina. Ahora que ya estoy en el agua, tengo otros miedos, pero he aprendido que esos miedos no me pueden impedir crecer ni como persona ni como profesional.

¿Es importante lograr un premio como éste?

Sí. Había un gran nivel, bebidas muy caras y de gran calidad. 40 jueces han dicho que son buenas bebidas y sabemos que pueden tener un recorrido. La sidra es una bebida tradicional, pero en toda tradición debe haber innovación. Tal vez el mercado no lo vea así y hay un retroceso, pero no podemos quedarnos sin intentarlo, no me lo perdonaría. Quiero dar las gracias a todas las personas que me han ayudado a dar este paso complicado: a mi mujer y tres hijos, a los de la cuadrilla, a mis padres, a los trabajadores de Zapiain y a mi tío. También a mi primo Ion, porque si él no se hubiera quedado en casa, igual, no hubiera dado el salto. Este premio se lo dedico a Xabi, Eduardo, Paul, Amanda, Jon, Amets, Eñaut y a muchos sagardogiles que he tenido a mi lado este año. Hay una foto de cuando me dieron el premio en el que se ve a unos 25 sagardogiles sonriendo y contentos. Esa foto significa mucho para mí y me llena más que el premio.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Leire Alkorta

¿Cuándo saldrá al mercado?

No tenemos prisa. La receta está guardada bajo llave y sabemos en qué y cómo deberíamos mejorarla. Si todo va bien con las manzanas de la próxima cosecha haremos Maiti Fresh y Maiti Spice. De todos modos, hacerla es lo fácil. El producto está definido, pero hay que comunicarlo, explicarlo a la gente, etcétera. La calidad y la innovación tienen que tener su precio en el mercado. Ya es hora de que el sector lo entienda y si somos capaces de hacer eso bien, todos los esfuerzos y sufrimientos habrán merecido la pena, ya que repercutirá en toda la cadena humana del sector. La última palabra no la tenemos nosotros, la tienen el consumidor, y le tenemos que explicar todo, para conseguir su confianza.

¿Tenéis intención de seguir colaborando?

¡Claro! La sidra vasca es un grano en la parte baja de una duna de arena. Hemos hecho lo que está en una esquina de la duna, pero nos faltan diez mil granos de arena por desarrollar: espumosas, sidras de hielo, refrescantes, de sabores... No entramos ahí, porque Paul es uno de los mejores de Estados Unidos en sidras de sabores y ino vas a ir a casa de un cantante a decirle si afina o no!

¿Qué diferencias hay entre la sidra estadounidense y la vasca?

Por una parte, ellos utilizan manzana de mesa, nosotros, manzana de sidra. Entra las dos hay grandes diferencias. Tienen las manzanas en cámaras y las van sacando a medida que las necesitan para elaborar la sidra. Por otra



parte, en un porcentaje muy alto las sidras solo tienen una fermentación, es decir, la fermentación alcohólica, y antes de la fermentación maloláctica la filtran, sulfitan y enlatan, sin madurarla más. Nosotros hacemos dos fermentaciones y maduramos la sidra durante tres o cuatro meses en el txotx. No tienen el concepto de fase de acabado.

¿Y en lo que se refiere al consumo?

El centro son los supermercados y las ferias de los pueblos. Son principalmente refrescos, se venden en latas y son para consumir con los amigos, como la cerveza.

¿Esas sidras son compatibles con la de aquí?

Totalmente. Maiti Fresh es una sidra como para beberla un viernes por la tarde en el parque de Astigarraga con la cuadrilla. Tiene 4, 4º de alcohol, es fácil de beber, refrescante, tiene carbónico, pero no hincha... Para tomar picando algo o viendo una película, como una cerveza o refresco.

¿Qué has aprendido del mercado estadounidense?

Tiene la visión común de hacer crecer la venta de sidra entre todos, el denominado efecto tornado, el objetivo es que crezca el diámetro y el volumen. Si donde se vende crece el consumo, los demás tienen más oportunidades de vender; los pequeños crecerán y a los grandes les beneficia. Aquí



Autor: Egoitz Zapicain

eso no pasa. Lo que hace bien tu vecino tú no lo aprovechas, ni él lo que haces tú. Afortunadamente, las cosas están cambiando, vienen nuevas generaciones. Al igual que el sector está cambiando, las personas tienen que cambiar. El viaje nos ha venido bien para abrir los ojos. Aquí creemos que somos mucho, pero internacionalmente no tenemos fuerza y menos aún cada casa por su cuenta. Tenemos que encontrar el modo de dar mayor valor añadido a los productos, colaborando entre todos.

Hay mucho espacio para hacer cosas muy buenas, pero hace falta formación, ¿verdad?

Aquí, el hijo del sagardogile se convierte en sagardogile automáticamente, en un porcentaje muy alto sin aprender nada; incluido yo. Estudié un ciclo superior, pero casi todo lo he aprendido gracias a mi tío y mi padre, ya que ellos han sido mis profesores en la vida. Mi tío es enólogo, mi padre empezó pronto a aprender y siempre hemos tenido a otro enólogo cerca; con ellos he aprendido todo lo que sé. Soy un culo inquieto, tengo ganas de aprender e intentar mejorar las cosas todos los días, y, afortunadamente, como ese espacio no ha estado enquistado, mi formación ha ido creciendo y creciendo. Otros siguen haciendo todo como antes. Les respeto, pero en mi opinión el futuro no está ahí. Tengo claro cuáles son mis carencias e intento corregirlas todos los días, para ir mejorando como persona y como sagardogile. Los hijos de los sidreros de fuera, cuando terminan sus estudios superiores, pasan dos o tres años en otras empresas para aprender lo más posible, y luego, cuando vuelven a casa ponen en práctica lo aprendido, mejorando y diversificando el trabajo de sus padres.

También sería bonito que los productores de manzana hicieran sus propios productos.

Los que pueden vender su producción en casa ya han empezado a hacer productos pequeños y diferentes, Petritegi, Oiharte, Izeta.... Mi punto de vista es que la sidrería a la que llevo mis manzanas haga el mejor producto posible, consiga la mejor posición en el mercado, para que tenga mayores beneficios. Si no lo conseguimos, al baserritarra no le saldrá rentable producir la manzana. Tenemos variedades magníficas, un clima inigualable, gran conocimiento, grandes clientes, ¡cómo nos vamos a quedar quietos!

UN FORO DE ENCUENTRO PARA ADENTRARSE EN LAS SIDRAS DEL MUNDO

El Palacio de Congresos Kursaal acogió la I Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum. Productores locales y de otros territorios referenciales en el ámbito de la sidra dieron a conocer sus productos. Durante dos días, los visitantes pudieron probar y saber de primera mano las características de las bebidas presentes.

Sidras de hielo, espumosas, lupuladas... Todo eso y mucho más se pudo ver y degustar en la Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum. La feria se alargó dos jornadas, la primera, destinada al público general, y la segunda, restringida al público profesional. **En total asistieron 450 personas.**

Más de veinte expositores trajeron una muestra representativa de su catálogo de productos. Los visitantes pudieron probar las bebidas y charlar con sus creadores, quienes les explicaron las características de cada una. Entre las presentes había algunas sidras poco conocidas en nuestro entorno. Sidras de sabores con toques de limón, membrillo, frambuesa... Sidras naturales inglesas y francesas, algunas producidas con la técnica del keeving, vino de manzana tradicional alemán o sidras de hielo elaboradas aprovechando el frío del subártico sueco.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Como sugiere la selección de productos, hubo una **gran presencia internacional** en la Feria. Estuvieron presentes productores de varios territorios estrechamente vinculados a la sidra: Italia, Suecia, Reino Unido, Estados Unidos o Luxemburgo, así como las empresas bretonas Les Vergers de Kermao, Menez-Brug, Melenig y Finisterre Rozavern de la Denominación de Origen Protegida Cornouaille.

Los productores explicaron sus productos y se los dieron a probar a los asistentes a la Feria

También participaron productores de Galicia y Asturias, y no faltó Euskal Sagardoa. La Denominación de Origen invitó a ocho sagardogiles a que llevaran sus productos certificados: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain y Zelaia. Petritegi, Kuartango y Zapiain, también tuvieron un espacio para mostrar sus otras elaboraciones, que van más allá de la sidra natural. Y junto a ellos estuvo el responsable de la sidrería de Ascaine Txopinondo.

ACTIVIDADES PARALELAS PARA DAR A CONOCER EL PATRIMONIO LOCAL



Autor: Haritz Rodriguez (Ciderzale)

Dentro del III Sagardo Forum se llevaron a cabo actividades turísticas paralelas con el objetivo de acercar la riqueza cultural, lingüística gastronómica y paisajística de Gipuzkoa a jueces, ponentes, técnicos, productores, acompañantes y público general. En ellas participaron alrededor de 30 personas extranjeras procedentes de Italia, Suecia, Francia, Noruega, Alemania, Reino Unido o Estados Unidos.

1. Visita guiada a Chillida Leku. Los participantes pudieron conocer la obra del escultor donostiarra expuesta en los jardines del caserío Zabalaga, así como disfrutar este espacio único y mágico.

2. Cena maridaje en el restaurante Suharri. Los asistentes degustaron junto al menú varias sidras de Gipuzkoa. Los responsables de Zelaia, Zapian, Gartziategi y Gurutzeta presentaron sus bebidas, que se sirvieron durante la cena.

3. “La sidra y el mar”. Visita guiada a la Factoría Marítima Vasca Albaola, donde pudieron ver la construcción de la Nao San Juan, así como descubrir el secreto de los marineros para evitar el escorbuto: la sidra. Tras la visita

pasearon por el pueblo marinero de Pasai San Pedro, antes de finalizar la jornada disfrutando del rito del totx y el menú tradicional en la sidrería Alorreena de Astigarraga.

4. Visita guiada a Sagardoetxea. En el Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga) conocieron los secretos del mundo de la sidra y llevaron a cabo el proceso de elaboración de mosto: recogida de manzanas con el kizki, machacado con piones, prensado y degustación.

5. Comida en el Gastro-Bar de Ametzagaña. Se disfrutó una comida comentada y de una cata de diferentes productos en el Gastro-Bar.

6. Partido de remonte en el frontón Galarreta Jai-Alai. En el histórico frontón Galarreta los asistentes pudieron ver un partido de remonte, uno de los deportes tradicionales vascos con más arraigo en Euskadi.

7. Cena de clausura en el Basque Culinary Center. Una cena maridada de productos de temporada y carácter otoñal con sidras locales e internacionales, en la que los propios elaboradores explicaron las características de las sidras degustadas.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



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



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



PREMIO A LA CALIDAD. LOS GANADORES DE ALGUNOS CONCURSOS DEL TERRITORIO DE LA SIDRA EN 2019

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 la reconocen.

Con la primavera llegan los Sagardo Eguna que en muchos casos traen consigo un concurso de esta bebida.

El primero del calendario es el **Concurso de Sidra de Aizarnazabal**. A mediados de julio se celebró la sexta 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 Petritegi, Añota y Alzueta como las mejores.

El **Concurso de Sidra de Azpeitia** roza el medio siglo de celebración anual y va ya por la edición XLVII. El día de Santiago, se celebró esta cita en la que, por segundo año consecutivo, la sidrería Barkaiztegi de Martutene se llevó el premio azpeitiarra en una final muy reñida en la que empató con Zabala de Aduna. Petritegi (Astigarraga) fue el tercer clasificado.

Por su parte, en el **Concurso de Sidra de Hernialde** Petritegi fue la sagardotegi con la puntuación más alta por lo que se llevó la txapela de este año. En segundo lugar quedó Sarasola y el tercer premio se repartió entre Gaztañaga y Barkaztegi.

Dentro del Baserritar Eguna de **Elgoibar** la Asociación Sallobente organizó el 31 de agosto su habitual concurso de sidra. La mejor de las presentes en la plaza Kalegoen la txapela fue para Aburuza (Aduna), seguida por Aztizaran y Alorrenea.

El 18 de junio se conoció el ganador de uno de los concursos con más renombre del Territorio de la Sidra, el **XVIII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**. Este año han cambiado el proceso de clasificación. Primeramente, han puntuado las sidras participantes, otorgando medallas de oro, plata o bronce a aquellas que han obtenido más de 60. Después, han llevado a cabo una segunda fase de cata con aquellas que han conseguido el oro. Entre las ocho sidrerías finalistas, la sidrería Isastegi de Tolosa fue la que se hizo con los 3.000€ de premio, la txapela y el sello del ganador.

Otro concurso de larga trayectoria es el de **Ergobia**. La LVIII edición se celebró el pasado 26 de agosto y la txapela



Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

fue para Barkaiztegi. Por su parte, Irigoien fue la segunda mejor puntuada, seguida por Alorrenea.

Kizkia Taldea lleva casi dos décadas organizando el concurso de sidra. Como es habitual cataron las sidras en las eliminatorias que llevaron a cabo en la sociedad Gure Izarra de Astigarraga. Seis llegaron a la final, y las tres mejor puntuadas fueron Aburuza quedando en primer lugar, Petritegi en segundo lugar y Eula tercer lugar. También llegaron a la final Rezola, Alorrenea y Sarasola.

La final del **V Concurso popular de sidras de Euskal Herria** se celebró en Ergobia el 28 de septiembre y tras degustar diferentes sidras en diferentes localidades, la sidrería Petritegi fue la ganadora, seguida por Lizeaga y Urdaira (Usurbil).

UZTABERRI EGUNA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE EUSKAL SAGARDOA EN BOTELLA

Organizado por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa el 18 de mayo se celebró en Hernani el primer Uztaberri Eguna. Al igual que ocurre con la inauguración de la nueva temporada de txotx, el evento anuncia la comercialización en botella de la nueva cosecha de sidras certificadas.

Poner en valor un producto “de calidad y en botella” como Euskal Sagardoa y darlo a conocer de la mano de sus propios productores son los objetivos principales de **Uztaberri Eguna**, organizado por primera vez en 2019 por la Denominación de Origen.

La Euskal Sagardoa embotellada es una cosecha reducida en cantidad, pero muy redonda y con mucho cuerpo, en general. La mejor manera de que la ciudadanía y las personas consumidoras interioricen esas características es que la prueben. Y eso es lo que pudieron hacer con la cosecha de 2018 de la mano de las quince sagardotegis que participaron en el evento de Atsegindegi: Akerregi, Alberro, Alzueta, Iparragirre, Itxasburu, Otsua Enea, Rufino, Zelaia de Hernani, Aburuza de Aduna, Axpe de Markina-Xemein, Isastegi de Tolosa y Gurutzeta, Lizeaga, Petritegi y Zapiain de Astigarraga.

La sidra se sirvió en copa y se llevaron a cabo catas guiadas. También hubo una cata-hamaiketako para los hosteleros y miembros de las sociedades gastronómicas, de la mano

del enólogo Mikel Garaizabal. En ella pudieron probar varias sidras con denominación de origen y conocer las posibilidades que ofrece esta bebida.

Además, en los días previos se llevó a cabo el **Euskal Pintxo Pote** en los bares de Hernani, uniendo dos productos con denominación de origen. En los doce establecimientos que participaron en la actividad se pudo adquirir un pintxo elaborado con Queso Idiazabal y Euskal Sagardoa por 2€.

Esta fiesta ha nacido con **vocación de continuidad, presentando cada año la nueva cosecha en botella**. Igualmente, no quieren limitarse solo a Hernani. Los responsables de Euskal Sagardoa quieren realizar catas en **otros municipios** y colaborar con los hosteleros, para que entiendan la importancia del producto.

En total, 50 sagardogiles y 250 productores de manzana, lo que supone casi 500 hectáreas, forman parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En 2018 se produjeron 1,5 millones de litros destinados a este sello de calidad. **De la cosecha de 2017 se vendieron más de un millón de botellas.**

Las botellas con los distintivos de la cápsula y la manzana roja son sidras elaboradas 100% con manzana local y tienen una calidad certificada, pero mantienen la personalidad de la zona y el productor.



Fuente: D.O. Euskal Sagardoa

CRECE LA REPERCUSIÓN INTERNACIONAL DE LA SIDRA VASCA

La sidra ha experimentado un crecimiento evidente a nivel mundial, tanto en lo relativo a su producción como al turismo vinculado a ella. Consciente de este hecho, el Territorio de la Sidra comenzó un proceso de proyección internacional de la sidra vasca y su cultura en 2017, creando un mapa de destinos turísticos y promoviendo la colaboración entre ellos. Este año ha dado seguimiento a ese esfuerzo a través de varias actividades.



El resultado más notable del camino recorrido es la red internacional *Ciderlands, Makers & Lovers* creada en 2018 (www.ciderlands.org). En octubre, sus miembros participaron el **II encuentro anual** en Herefordshire (Inglaterra). 20 representantes de varios territorios europeos se reunieron para profundizar

en el esfuerzo compartido de promocionar la cultura de la sidra y su turismo. Junto a ellos, además, estuvieron algunas regiones que estudian su adhesión, para conocer las ventajas de la colaboración. Este es el caso, entre otros, de Luxemburgo, los condados de Kent y Cornwall, la prefectura de Nagano o el valle de Hudson. Hoy en día, la red está compuesta por diez destinos estrechamente vinculados a la manzana y a la sidra: Gales, Armagh, Asturias, Euskal Herria, Bretaña, Alemania, Mostviertel, Noruega y Herefordshire.

En este contexto, **Sagardoetxea de Astigarraga** y el **Museo de la Sidra de Herefordshire** han decidido poner en marcha un proyecto para compartir tanto fotos como documentos de sobre la cultura de la manzana y la sidra. Además, este año se ha puesto en marcha la web de la red *Ciderlands*, tal y como sus miembros acordaron el año pasado. Su objetivo es tener presencia digital para difundir sus actividades y atraer a nuevos miembros.

Así mismo, con el objetivo de expandir la cultura vasca y de la sidra, los responsables han realizado viajes promocionales para fomentar la participación en **Sagardo Forum**, aprovechando dos citas relevantes vinculadas a la sidra. Por una parte, a Alemania, a la feria **Cider World de Frankfurt**, y por otra, a Inglaterra, a la **conferencia CraftCon de Gloucester**.

A finales de marzo, representantes del ayuntamiento de Astigarraga y del Consorcio Sagardun, participaron en la feria sobre sidra más importante de Europa. Fue una



Autor: Haritz Rodriguez (Ciderzale):

Gracias al esfuerzo del Territorio de la Sidra para posicionar la sidra vasca fuera de sus fronteras, Euskadi ha sido invitada a participar en la feria Cider World en 2020.

experiencia enriquecedora, ya que en Frankfurt pudieron conocer de cerca la organización y el funcionamiento de una feria, así como contactar con posibles ponentes, concursantes o expositores. De todos modos, las conversaciones y reuniones mantenidas allí han tenido otro importante resultado: **Euskadi será el invitado de honor en el Cider World de 2020**. Este año, gracias a la participación de la red *Ciderlands*, la sidra y la cultura vasca han estado presentes en la feria, pero siendo el territorio invitado, tendrá más opciones para darse a conocer de forma más visible; entre otros, varios sagardogiles tendrán la opción de mostrar sus productos y participar en el concurso de sidra. Eso significa dar a conocer la sidra que se produce aquí a los profesionales del sector, contactar con proveedores, importadores y canales de venta, así como promover el propio territorio ante el público general. Más aún, además de su presencia en *Cider World*, el invitado tiene la oportunidad de participar en las actividades que se llevan a cabo la semana anterior en varios puntos de Frankfurt, organizando algunos eventos gastronómicos en la ciudad.

Por su parte, a principios de abril el escenario de trabajo fue el Reino Unido. Haritz Roriguez en representación al Territorio de la Sidra participó en la conferencia **Craftcon**. Organizada por *Three Counties Cider and Perry Association*, la cita reunió a más de cien productores de Inglaterra. De este modo, se crearon relaciones promocionales y comerciales para atraer participantes a **Sagardo Forum**. Así mismo, los asistentes a *Craftcon* pudieron probar la sidra vasca en el evento *Cider Social*, y se repartió información turística y cultural sobre Euskal Herria.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra



Información + Reservas:
943 550 575

EXPERIENCIAS DE LA CULTURA DE LA SIDRA

www.sagardoarenlurraldea.eus



**Museo
Sagardoetxea
desde 3,50€**



**Museo +
Sidrería
35€**



**Comidas
en sidrería
desde 31**



**Txotx
Gourmet
22€**



**La sidra y el mar
desde 41,50€**



**Sagartrekking
desde 25€ hora**



**La sidra y el queso
desde 38€**



**SagarBike
20€**

REPORTAJES DE TV Y PUBLICACIONES QUE DIVULGAN LA CULTURA DE LA SIDRA A NIVEL INTERNACIONAL



TV 朝だ!生です旅サラダ
<https://www.asahi.co.jp/tsalad>

La televisión japonesa 朝だ!生です旅サラダ visitó el Territorio de la Sidra en octubre. La presentadora del programa (una conocida deportista en Japón), visitó **Sagardoetxea**, donde conoció las variedades de manzana y participó en el proceso de elaboración del mosto de manzana. Después visitó la **sidrería Alorrenea** para descubrir el rito del txotx y la tradición de las sidrerías. Una experiencia que nunca olvidará.

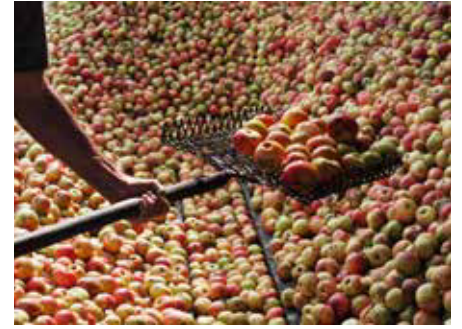
<https://www.facebook.com/tabisalad/videos/441779639865147/>



TV TF1
<https://www.tf1.fr>

El inicio de la temporada del txotx suscitó gran interés en la televisión francesa TF1, realizando un amplio reportaje sobre la tradición de las sidrerías y visitando **Sagardoetxea**, el **Restaurante Roxario** y la **sidrería Zapiain**. El reportaje se emitió en uno de los momentos de mayor audiencia de la cadena.

<https://www.lci.fr/regions/le-txotx-une-tradition-au-pays-basque-espagnol-2114108.html?fbclid=IwAR2-iq>



7 Canibales
www.7canibales.com

El reportaje *Euskal Sagardoa, la sidra natural vasca. Manzanas, ballenas y bertsolaris. Una historia de txotxeros y kupelas* aborda temas vinculados a la sidra como el **rito del txotx**, la **Euskal Sagardoa**, su vínculo con **bertsolaris** y la **txalaparta** y su relación histórica con los barcos **balleneros** y el mar.

https://www.7canibales.com/la-despensa/euskal-sagardoa-sidra-natural?fbclid=IwAR1Rgri7qC5Tz9cyvtBAGrvBNYe3vI-5PktHWAgy1g_khstrmMpl2NQ80ouI



Crafty Nectar
www.craftyneectar.com

Este reportaje realiza un recorrido histórico haciendo hincapie en la importancia que antaño tuvo la sidra en los barcos balleneros y relata los detalles de la experiencia del **rito del txotx**, la **cultura de la sidra** y las **experiencias turísticas**. También recomienda algunas **sidrerías** y **alojamientos** para disfrutar de la experiencia.

<https://craftyneectar.com/blogs/cider/ultimate-guide-basque-country-cider?fbclid=IwAR1ttXt4FUOtstZ8rGjRzXmQkc6o8iBKOVimrQrHbhQGMLp07S8o7YSW3wM>



Alava Gourmet
www.cntraveler.com

Esta guía gastronómica de Álava publica un reportaje sobre la oferta de actividades que se ofertan desde Sagardoaren Lurralde, así como la visita a **Sagardoetxea**, la comida en **sidrería** y las experiencias **Sagarbike** y **Txotx Gourmet**.

<https://labur.eus/DpiKZ>



Nyack News & Views
<http://www.nyacknewsandviews.com>

Este reportaje plantea la **sidra como bebida alternativa a la cerveza** y destaca la sidra vasca.

<https://nyacknewsandviews.com/2019/09/basque-cider/?fbclid=IwAR1agVGInHwSgrZRrrQd9--Amn5kTpYXHkKjMaxv1J8Br6Hix9H147aC5Dk>

DIVERSIFICACIÓN DE LA SIDRA, TANTO EN EL ENVASE COMO EN EL CONTENIDO

La tradición puede renovarse y muchos sagardogiles están envueltos en ese esfuerzo. Últimamente le han abierto nuevas vías a la sidra vasca, elaborando productos habituales en otras partes del mundo, así como incorporado alternativas de envase que se adecuan a las necesidades actuales

Este año ha sido noticia la apuesta de Oiharte Sagardotegia por vender sidra natural también en **lata**. Cómoda y portable, da la opción de disfrutar de una bebida refrescante en cualquier lugar y momento sin necesidad de sacacorchos ni vasos. En vez de los habituales 330 ml, tiene 440ml, un tercio más, y puede beberse directamente de la lata o servirla en copa. Por el momento es solo una prueba, para ver si funciona como en otros mercados.

La botella de cristal de 75cc típica de las sidras vascas también tiene una alternativa más pequeña. Puede encontrarse en un botellín similar al habitual en las cervezas, cerrada con chapa. En ese envase se puede adquirir, por ejemplo, la Euskal Sagardoa de Petritegi. De todos modos, su particularidad es el cierre. Aquí también han empezado a buscar alternativas al habitual corcho. Como el **tapón de rosca**. El primero en utilizarlo fue la sidrería Txopinondo, y hoy en día, también la emplean las sidrerías Bereziartua y Zapiain. Entre sus ventajas están la facilidad para abrir y cerrar, así como que conserva el sabor, el olor y la frescura.

En el mercado también hay cierres que ayudan a servir el contenido, es decir, por su forma sustituyen al escanciador. Así son los **corchos** que fabrica la empresa donostiarra Priorcorck. En una sola pieza dos funciones, para facilitar el servicio. Además, mejora la conservación de la sidra, es más ergonómica, y estéticamente, cuenta con una amplia gama de colores.

No obstante, sea cual sea el formato, lo más importante es lo que hay dentro. Y ahí también cada vez pueden encontrarse cosas más especiales. Además de sidras naturales ecológicas, crianza, que siguen las directrices de la D.O. Euskal Sagardoa, o tienen otras particularidades, los sagardogiles están trabajando en otro tipo de productos.

Quien crea que la sidra solo sabe a manzana, se equivoca. Frambuesa, melocotón, limón, anís... Las **sidras de sabores** ofrecen múltiples posibilidades. Por ejemplo, la ganadora de Sagardo Forum, Maiti Fresh, es de este tipo, ya que tiene toque de piel de naranja, lima y regaliz. Por su parte, Txopinondo tiene dos Kalipoko, una al limón y la otra al melocotón, y Kurtango, Sagartxo, sidra al limón.

La forma de elaboración también permite lograr otro tipo de sidras. De hecho, han empezado a producir **sidras de**

hielo comunes en los países del Norte. Suelen ser bebidas dulces, ideales como aperitivo o de postre. Puede hacerse prensando manzanas congeladas o congelando el mosto de manzana. En el Territorio de la Sidra, Oiharte, Bordatto o Zapiain ha creado la suya, y con buen nivel, además. Prueba de ello es que Bizi-Goxo, elaborada con manzana reineta por los sagardogiles de Astigarraga, fue la mejor de la categoría en el II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum. Los jueces destacaron el sabor a manzana con caramelo y el punto de acidez de la bebida.

Muy parecidas a éstas, son las **sidras de fuego**. La base es la misma, pero el modo de elaboración, distinto. Se cambia el frío por el calor para conseguir la concentración del azúcar del mosto. Tras un año de trabajo, Kuartango ha presentado su primera creación que obtuvo la medalla de oro en SISGA. Eduardo Zubiria también tiene la suya.

Las **sidras espumosas** son más conocidas entre los consumidores, ya que son parecidas al cava, al champán o a los vinos espumosos. Son más conocidas en este entorno y hay varios productores de sidra natural que la ofrecen: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte o Astarbe. Ama Oiharte logró el bronce, al igual que ByHur 24 de Astarbe. Elaborada con tres tipos de manzana, tiene una segunda fermentación en botella y se madura durante 24 meses.

La palabra **apfelwine** significa “vino de manzana” en alemán. Es la sidra que se elabora en Alemania y Austria con manzanas ácidas. Son sidras secas, ácidas, similares al vino blanco. Bordatto y Orbitarte están practicando con esta bebida.

Y de postre, el **licor**. Se elaboran con manzanas maceradas en destilados de sidra o simples destilados de sidra. Así son Manzina y Patxaka, por ejemplo, licores que realiza Txopinondo con manzana verde y con manzanas silvestres maceradas en anís, respectivamente. Por su parte, Zapiain tiene Sagardoz: Txuria, Goxoa y Haritza; Saizar Señorío de Bermont. Y Txopinondo el aguardiente Berrogei.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Leire Alkorta

LA CULTURA DE LA SIDRA PRESENTE EN LA NUEVA WEB DE EUSKADI GASTRONOMIKA



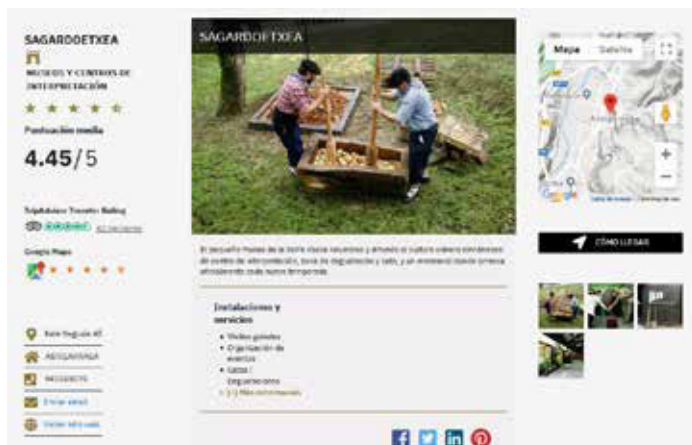
Fuente: Euskadi Gastronomika

Euskadi Gastronomika recoge en una nueva web la información de más de 750 empresas y establecimientos gastronómicos, entre los que se encuentran el Museo Sagardoetxea y varias sidrerías.

Gastronomía y vinos se mantiene como la 2ª motivación más demandada por los turistas que visitan Euskadi por ocio, con más de un 21%.

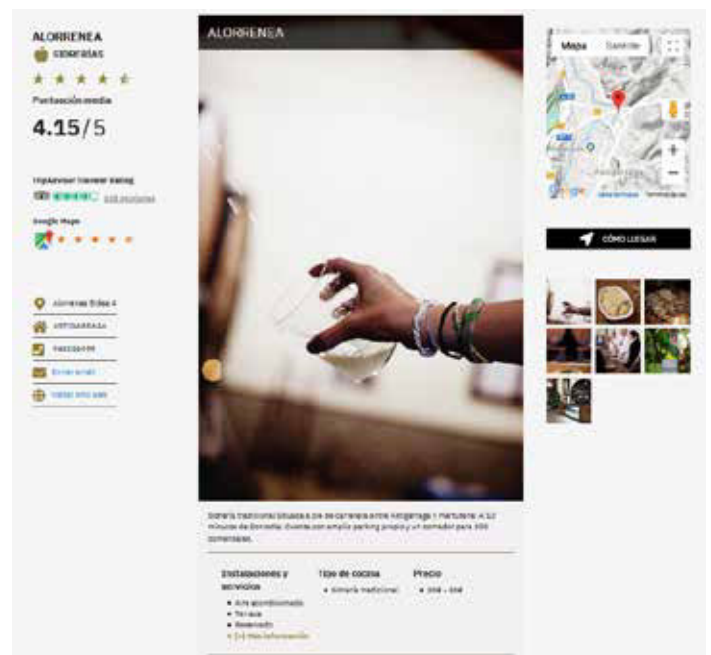
Viendo la importancia turística que tiene la gastronomía en Euskadi, recientemente se ha renovado la web de la **Red Euskadi Gastronomika** (www.euskadigastronomika.eus), que permite a los usuarios una interacción sencilla, responsive, intuitiva y con la integración de terceros, con Tripadvisor y Google. Además, fomenta la interacción de las empresas turísticas a través del blog en el que colaborarán reconocidos periodistas gastronómicos y en el que las empresas y comarcas podrán informar sobre sus proyectos.

Esta nueva web incluye un **Gastromapa** con 4 territorios: Territorio Idiazabal, Territorio Rioja Alavesa, Territorio de la Sidra y el Territorio Txakoli, donde se destacan mercados, museos y productores.



Dentro del **Territorio de la Sidra**, también se detallan los imprescindibles que el usuario no ha de perderse:

- Disfrutar del **ritual del txotx** en una sidrería.
- Conocer la cultura de la sidra en **Sagardoetxea**, **Museo de la Sidra Vasca** y descubrir el proceso de elaboración de la sidra en el **caserío-lagar Igartubeiti**.
- Disfrutar de un **Sagardo Eguna** (Día de la Sidra), degustación popular de sidra que se celebra en muchas localidades de Gipuzkoa.
- Caminar por la **ruta temática Santiгомendiko Sagardo Bidea** conociendo la historia de los caseríos y la historia de la sidra.
- Visitar el **casco histórico de Hernani** para conocer su relación con la sidra.
- Descubrir la importancia de la sidra para la **caza de las ballenas** visitando museos como el Aquarium de Donostia o Albaola de Pasaia.
- Disfrutar del paisaje que ofrecen los **manzanos en flor** en los alrededores del Urumea y el Oria.
- **Comprar y degustar productos derivados de la manzana**: dulce de manzana, mosto, licores, espumosos, sidra dulce, etc.



SAGARBIKE, PEDALEANDO POR EL TERRITORIO DE LA SIDRA

Sagardoetxea y Go Local presentan el nuevo folleto de su experiencia conjunta SagarBike, que incluye un paseo en bicicleta por la ladera del río Urumea y una visita guiada con degustación de sidra y pintxos. Una original y divertida manera de disfrutar de la cultura de la sidra.

GO LOCAL
SAH. SEBASTIAN

SAGARDOETXEA
SIDRA

ELISKADI
BIZKAIA GOBIERNUA

SAGARBIKE

DONOSTIA / SAN SEBASTIAN - ASTIGARRAGA (6 km/3,75 mil)

Scan the QR code and obtain more information about the route. You can also follow the route through the different way.

Since before the first historical written, our lands have been used of apple trees and cider. This was the drink of choice of the **Basque sailors** (1). They came from Tolosa to estuaries, not forgetting the **Basque whale hunters** that traveled over to the Arctic Sea filled their cellars with cider.

Coming from the inside of the region, where cider was produced in the interior, they were transported to the shores in big boats, called **gabarras** (2). They worked as the only way of transportation and charging in the Urumea river for generations.

The river was both a meeting point and a source of work, where you could find fishermen, the workers of the traditional **windmills** (3). This was a job covered not by female workers that lived in the mountains of the Urumea river and earned their income cleaning clothes in its waters.

Going by the river towards the interior we find the great lands of the Basque Country, with plenty of **castles** (4). In all those places where cider was discovered at the interior, traditional houses with big presses that crushed the fruit to get its juice and then elaborated the cider.

After a long time of decadence, the 19th century would bring new ideas to the drink. **Charles Heidsieck** (5) was opened in the Basque region, becoming one of the most popular places in the Basque Country.

Just that, is how we have reached the new millennium. Now Sagardoetxea and Go Local have created this experience to get to know better the secrets of this part of our culture. You will enjoy a bike ride on the meanders of the Urumea river in which you will learn the secrets that this river holds, and you will then enjoy Astigarraga in the heart of the cider region.

At Sagardoetxea (6) you'll go deep inside the culture around cider and will have a tasting of this drink (cacha), along other products made with apple and some pintxos. By the time you return to San Sebastian you will be an expert in the agriculture and weather that cider holds. That's it!

SAGARBIKE
Donostia/San Sebastian - Astigarraga

Parte Vieja, Centro, Etxe, Insaurreto, Riberas de Loloie, Amaro, Alate, Miramon, Martutene, Sagardo Etxea, ASTIGARRAGA

SAGARDOETXEA
TXOTX

GO LOCAL

Desde antes de la memoria escrita la nuestra ha sido una tierra de manzanos y de sidra. Esta fue la bebida de los **marineros vascos**. Todos, desde pescadores hasta marineros, sin olvidar a los valientes cazadores de ballenas que viajaban hasta el Ártico, llevaban a rebosar sus bodegas de sidra.

Desde el interior de la provincia, donde se producía la sidra en los caseríos, se transportaba a la costa por medio de barcazas llamadas **gabarras**. Estas funcionaron como único medio de transporte y carga por los ríos vascos durante generaciones.

El río era lugar de encuentro y labor, donde encontrábamos pescadores, ferrones, así como las tradicionales **lavanderas**. Este era un oficio llevado a cabo por las mujeres humildes que vivían en las lindes del Urumea y que encontraban su fuente de ingresos lavando ropa en sus aguas.

Remontando el río hasta el interior nos encontramos con las verdes tierras del País Vasco, donde abundan los **manzanos**. Es aquí donde se producía la sidra en caseríos lagares, casas tradicionales en las que tenían enormes prensas para transformar la fruta en el mosto con el que se hace la sidra.

Tras una larga decadencia el siglo XX traería una nueva fama al mundo de la sidra. Se abrieron **sidrerías** por toda la comarca convirtiendo esta tradición en uno de los planes más populares del País Vasco.

Y así es cómo hemos llegado al nuevo milenio. Ahora Sagardoetxea y Go Local han creado esta experiencia para conocer mejor los secretos de este pedazo de nuestra cultura. Disfrutarás de una experiencia en bicicleta por la ribera del río Urumea donde descubrir los secretos que esconde este río y explorar el pueblo de Astigarraga, en el corazón de la comarca sidrera.

En **Sagardoetxea** te adentraras en la cultura de la sidra y podrás participar de una cata de sidra al txotx, derivados de la manzana y pintxos. A tu regreso a Donostia serás ya un experto en los misterios y maravillas del mundo de la sidra. Txotx!

LA MANZANA, PROTAGONISTA DE LA FIESTA SAGAR UZTA

La manzana volvió a ser la protagonista en la XIX edición de Sagar Uzta de Astigarraga. Entre el 26 y el 29 de septiembre la cultura de la manzana protagonizó esta fiesta de la cosecha, donde, como novedad, se hizo una mención especial al productor de manzana Julen Lizeaga por su labor realizada a favor de la manzana de sidra.

El otoño trae consigo la cosecha de las manzanas con la que comienzan los trabajos de los lagares. Días antes del cambio de estación, Fruitel y Sagardoaren Lurralde presentaron el informe sobre la maduración de la cosecha de 2019. Levemente más retrasada que el año pasado, la producción, en general, ha sido muy alta. Esto provocó problemas de rotura de ramas y troncos, así como un menor tamaño de las manzanas, en especial, en las zonas de interior.

La manzana volvió a ser la protagonista en Astigarraga con la celebración de Sagar Uzta. Un programa vinculado a esta fruta organizado por Sagardoaren Lurralde con la colaboración activa del colectivo Astigarraga eta Sagardoa, y que también contó con la participación de sagardogiles, instituciones, bares y grupos culturales.

Entre el jueves y el sábado, se llevó a cabo un pintxo pote especial con derivados de la manzana, una visita guiada a Sagardoetxea para los nuevos vecinos de Astigarraga, Euskal Sagardoa Festa en los bares del pueblo, la final del V Campeonato Popular de Sidras del País Vasco y el paseo Sagar bira por Santiagomendi.

No obstante, el día grande de las celebraciones fue el domingo. Una vez más, la plaza de los Fueros fue el centro de las actividades: exposición y degustación de manzanas, mosto y sidra, demostración de cestos e injertos, taller de elaboración de mermelada o el XII Rally Fotográfico. Todas tuvieron buena acogida, con una alta participación.

Paralelamente, varias familias de Astigarraga participaron en la elaboración del primer mosto de la cosecha 2019. Siguiendo el proceso tradicional, recolectaron las manzanas con el kizki, las machacaron y prensaron. Con el mosto obtenido se brindó en el topa popular al ritmo de la txalaparta. Como novedad, este año se hizo una mención especial al productor Julen Lizeaga por su labor realizada a favor de la manzana de sidra. La intención es reconocer cada año el trabajo que los profesionales vinculados a la cultura de la sidra.

Por la tarde, se jugaron el Concurso de jóvenes aizkolaris de Euskal Herria y dos partidos de pelota que enfrentaron a Arrieta-Azanza con Olazabal-Gurutzealde y a Xala-Santxez con Barandiaran-Paskual.





ACTIVIDADES PARA DISFRUTAR DE LA BELLEZA QUE TRAE LA PRIMAVERA A LOS MANZANALES

Teatro, música, talleres y manzano en flor. Esos son los ingredientes principales que componen la fiesta Udaberrri Giroan que Sagardoaren Lurralde celebra cada primavera. Lamentablemente, este año no pudieron disfrutar del contacto con la naturaleza, ya que el mal tiempo obligó a trasladar las actuaciones programadas al patio de la ikastola.

La primavera transforma los manzanales y ofrece al visitante la oportunidad de disfrutar de la belleza de la floración. Sin embargo, este año no ha sido posible, ya que el mal tiempo impidió a los participantes pasar la tarde y hacer un picnic en el manzano de Sagardoetxea.

El resto de las actividades se llevaron a cabo en el patio cubierto de la ikastola. La tarde comenzó con la representación de *Black & White*, un espectáculo que conjuga teatro, música y danza. En él participaron los alumnos y alumnas de Astigarragako Antzerki Eskola, Astigar Dantza Taldea y Norberto Amandoz Musika Eskola demostraron sus habilidades.

Después, la música de los grupos Ttakun, Zazpi t'erdik, Kazkabarra, Deblauki y Eira de Norberto Amandoz Musika Eskola acompañaron al taller de creación de joyas con flores que impartió Idoia Lizeaga.

Si bien ese día no pudieron disfrutar de la influencia de la primavera en el entorno de Sagardoetxea, el museo incluye en sus visitas durante esta época explicaciones sobre la polinización y el visitante tiene la oportunidad de disfrutar del paisaje que los manzanos en flor les regalan.

Fotografías:

Fuente: Sagardoaren Lurralde

Autor: Leire Alkorta



EL PRIMER TXOTX DE LA NUEVA TEMPORADA



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

Al grito de «Gure Sagardo Berria», la periodista Olatz Arrieta abrió la temporada del txotx 2019 en la sidrería Gartziategi de Astigarraga en la celebración del XXVI Sagardo Berriaren Eguna.

El Sagardo Berriaren Eguna organizado por el Territorio de la Sidra dio comienzo un año más, y ya son veintiséis, a la temporada de txotx. El evento celebrado el 16 de enero tuvo como protagonista invitada a Olatz Arrieta. La periodista astigartarra fue la encargada de brindar y probar por primera vez la nueva sidra en la sidrería Gartziategi de Astigarraga; y participó, así mismo, en los actos llevados a cabo previamente en Sagardoetxea Museo.

Como es habitual, la apertura comenzó a las 12 del mediodía con una rueda de prensa. 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 director de Basquetour Harkaitz Millan, el gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa Unai Agirre y el representante de los sidreros Joxe Angel Goñi.

En su comparecencia presentaron la cosecha de 2018, tanto de la manzana como de la sidra. Tras la excepcional cosecha de 2017, los manzanos han dado menor cantidad de fruta, pero de muy alta calidad. La maduración de la manzana vino adelantada y la cosecha fue irregular, con manzanales sin apenas fruta y otras con exceso de producción. En el caso de Euskal Sagardoa se emplearon cerca de 2,3 millones de kilos de manzana de más de 234 productores.

Por su parte, la transformación de la materia prima se tradujo en 11,78 millones de litros de sagardoa. En total se elaboraron 1.500.000 litros con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa por parte de 50 sidrerías: 43 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Araba.

En lo que a la cata se refiere, la sagardoa es de color amarillo pajizo con una txinparta muy expresiva. En nariz tiene gran intensidad aromática con matices frutales, y en boca, son sidras con mucho cuerpo y perfecto equilibrio entre robustez y frescura.

Además, en la rueda de prensa se proyectó el teaser de la película *Dantza*, dirigida por Telmo Esnal, y algunos de sus protagonistas estuvieron presentes.

Antes de ir a Gartziategi, Arrieta plantó un manzano en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que cada año ofrece la posibilidad de disfrutar de la sidra en torno a una mesa. Después llegó el momento más esperado. Al son de la txalaparta los sagardogiles bailaron la sagnar dantza, y al terminar, invitaron a la protagonista a participar en la soka dantza. Abierta la primera kupela, Arrieta dio comienzo a la temporada de Txotx 2019 al grito de “Gure sagardo berria”.

Por la tarde, los astigartarras tuvieron la oportunidad de hacer lo propio en el Txotx Berri Popular llevado a cabo en el Palacio de Murgia.

XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020

En el 2020, el Sagardo Berriaren Eguna cumple su vigesimoséptima edición. La cantante Izaro se sumará en la sidrería Alorrenea a la lista de los invitados que han abierto la temporada del txotx.

INVITADOS

1994	Andoni Egaña, bertsolari
1995	José Mari Bakero, futbolista
1996	Javier Clemente, entrenador
1997	Julián Retegi, pelotari
1998	Miguel Indurain, ciclista
1999	Juan Mari Arzak, cocinero
2000	Pedro Miguel Etxenike, físico
2001	Joane Somarriba, ciclista
2002	Martín Fiz, corredor de maratones
2003	Abraham Olano, ciclista
2004	Periko, Mikel y Xabi Alonso, futbolistas
2005	Ainhoa Arteta, soprano
2006	José Luis Korta, remero
2007	Juan Martínez de Irujo, pilotari
2008	Andoni Luis Aduriz, cocinero
2009	Aimar Olaizola, pelotari
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano, cocinero
2012	Julian Iantzi, presentador
2013	La Oreja de Van Gogh, grupo musical
2014	Kalakan, grupo musical
2015	Protagonistas de la película Loreak
2016	Aritz Aranburu, surfista
2017	Eneko Atxa, cocinero
2018	Alberto Iñurrategi, escalador
2019	Olatz Arrieta, periodista

SAGARDO APURUA

Un año más el puente de diciembre trajo de vuelta el ambiente sidrero y rural a Donostia, con la reconstrucción de un antiguo caserío lagar en el Boulevard. Los asistentes pudieron degustar la sidra de la cosecha anual que llegó a Donostia en una embarcación por el río Urumea y después en un carro tirado por bueyes. Los bertsolaris Agin Laburu y Aitor Mendiluze recibieron el cargamento y contextualizaron el evento. A lo largo de cuatro días hubo un sinfín de actividades como talleres de cata guiada, degustación de varios productos, masterclass de danzas urbanas, comida marinada... Así mismo, los miembros de la red de museosogastronómicos Gastromuseums ofrecieron talleres.



Fuente: Sagardoa Route

SAGASTIETAN BERTSOTAN

En el contexto de la sexta edición de Sagastiak Loretan el año pasado realizaron un paseo por los manzanales que hay dese el Hipódromo hasta Zubieta acompañados por los bertsolaris Andoni Egaña y Oihana Iguaran, así como el paisajista usurbildarra Jakoba Errekondo. Este año, en cambio, con la llegada del otoño Sagardoaren Unibertsitatea repitió la actividad, cambiando algún protagonista, esta vez fue Maialen Lujanbio quien cantó junto a Egaña, así como el recorrido. El paseo transcurrió por los manzanales de Aginaga.



Fuente: Noaua



Fuente: Urumeako Kronika

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

El 18 de enero inauguraron la nueva temporada del Txotx en Hernani, con la apertura de la primera kupela por parte de cuatro representantes de distintas modalidades de pelota. En total eran quince los homenajeados, doce de la escuela de pelota y tres de Galarreta. Como novedad, el acto se celebró el viernes por la tarde en el frontón de Tilos. Tras los homenajeados, llegó el turno de los hernaniarras que hicieron cola para probar el resultado de la nueva cosecha. Por el momento ésta ha sido la última edición, tras la decisión de Txotx Mahaia de no celebrar el evento en 2020.



Fuente: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

La sidrería Astarbe celebró la inauguración de la segunda exposición de la Galería SagarArte con un evento que aunó arte, gastronomía, música y sidra. SagarArte nació para construir puentes entre la cultura contemporánea y la realidad sidrera, y este año ha colaborado con las creadoras Udane Juaristi y Maria Altuna en la exposición Segundas Vidas. En el evento llevado a cabo el 18 de mayo, los asistentes pudieron conocer la sidrería y hacer una visita guiada de la mano de ambas artistas. Disfrutaron de pintxos y sidra, así como de la música de un DJ que amenizó la jornada hasta el concierto final del grupo NØGEN.

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. En 2019 han sido los siguientes:

ENERO

11. Musik and Txotx en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
- Apertura de la temporada del txotx de Navarra en la sidrería Linduren Borda (Lesaka). Protagonista: el presentador Julian Jantzi.
12. Sagardohop en la sidrería Iruin Astiazaran (Zubieta).
16. Apertura de la temporada del txotx 2019, **XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019** en Sagardoetxea (Astigarraga) y en la sidrería Gartziategi (Astigarraga). Protagonista: la periodista Olatz Arrieta.
17. Apertura de la temporada del txotx de las sidrerías de Goierri en la sidrería Oiharte (Zerain). Protagonista: los hermanos Izagirre.
- Apertura de la temporada del txotx de Araba en la sidrería Trebiñu (Askartza).
18. Apertura de la temporada del txotx de Hernani en Gudarien plaza. Colectivo homenajeado: el mundo de la pelota de Hernani.
23. Apertura de la temporada del txotx de Bizkaia en la sidrería Uxarte (Amorebieta-Etxano). Protagonista: la bertsolari Onintza Enbeita.
- 23-27. Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Fitur (Madrid).
25. Berto sofaria en la sidrería Zapiain (Astigarraga) a favor de Herri Urrats 2019.
26. Txotx 2019 en Eroski Urbil con la música de Xabi Solano (Usurbil).
27. Sagardo Eguna en Zarautz.
29. *Emakumeen eskutik, sagardo mundura bidaia* en Kafe Antzokia (Bilbo): Visitas guiadas de *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* y degustaciones de sidra.

FEBRERO

08. Apertura de la temporada del txotx de Tolosaldea en Zerkausia plaza (Tolosa).
09. Txotx Berri 2019 en la sidrería Txopinondo (Azkaine) apertura de la temporada.
16. Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
21. Sagardoetxea en la rueda de prensa del Mes de los Museos de la Costa Vasca celebrado en el Aquarium Donostia-San Sebastian.
23. Carrera XIII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa en Hernani.

MARZO

01. Evento *Degustando el arte* del proyecto SagarArte en el bar Egarrri de Zizurkil.
02. Evento Txotx 2019 en la Euskal Etxea de Nueva York (EEUU).
- Curso práctico 2019 "Del manzano a la sidra" en Usurbil.
- 03, 10, 24, 31. Celebración del Mes de los Museos de la Costa Vasca 2019 en Sagardoetxea: Visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan*.
07. Evento *Sagarrondo moreak Sagardoetxean* para celebrar el Día Internacional de la Mujer: decoración de color morado de los manzanos de Sagardoetxea con la colaboración de Haritz Astigarraga y visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* de la mano de la historiadora Lourdes Odriozola.
09. Fiesta txotx en el caserío Katxola (Aiete).
- Sagardo Eguna en Ermua.
- Barrikote en el Caserío Museo Igartubeiti (Ezkio Itsaso).
- 09-10. Sagardoaren Lurraldea presente en la feria ITB Berlin (Alemania) de la mano de Basquetour ofreciendo degustaciones de sidra al txotx.
23. Evento *Kukuaren Kupela* en la sidrería Txopinondo.
- Curso práctico 2019 "Del manzano a la sidra" en Usurbil.
- 25-26. Sagardoetxea en la III Feria del Empleo de Turismo de Euskadi (Ficoba,



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Leire Alkorta

- Irun).
27. Formación *Txinparta indartuz* sobre el relevo generacional en las sidrerías de la mano de Euskal Sagardoa.
 28. Presentación de www.ciderlands.com, la web de la red internacional de cultura y turismo de la sidra.
 29. Catas maridadas *Sagardoaren kondaira* en Zizurkil.
 - 29-31. Información sobre las experiencias de la cultura de la sidra y sobre GastroMuseums en la Feria de las vacaciones Sevatur (Ficoba, Irun).
- Sagardoaren Lurraldea juez del concurso de sidra Cider World de Frankfurt.
 30. Las sidras de Zapiain, Petritegi y Bereziartua premiadas en la feria Cider Word:
Zapiain: Dos medallas de oro y una medalla de honor, Petritegi: Una medalla de honor, Bereziartua: medalla de honor.
- Cata guiada de Euskal Sagardoa en la feria "Durango Ardo Saltsan".

ABRIL

- 04-06. Sagardoaren Lurraldea asiste a la conferencia Craftcon 2019 en Herefordshire.
06. Sagardo Eguna en Eskoriatza.
- Curso práctico 2019 "Del manzano a la sidra" en Usurbil.
13. Sagardoetxea se une a la Korrika en Astigarraga.
- 18-28. Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria en Sagardoetxea.
24. Visita a Sagardoetxea del Clúster de Turismo Rural de Asturias, el centro tecnológico agroalimentario ASINCAR, casas rurales, la sociedad pública de gestión y promoción turística de Asturias, el lagar Castañón y la D.O.P. Sidra de Asturias.
27. XXXI Sagardo Eguna en Renteria, con la participación de 33 sidrerías.

MAYO

02. Visita del Foro Gastronomico del Basque Culinary Center a Sagardoetxea.
- VII. Degustación de sidra en Legazpi.
10. Cena *Bapo kantari* en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
11. Sagardo Eguna en Irun.
12. Celebración del día de San Isidro en Usurbil.
18. *Udaberri giroan* en Sagardoetxea: teatro, música, danza, concierto, taller de creación de joyas con flores, trabajos de la huerta para familias y picnic.
- Taller de kirikoketa en el Caserío Museo Igartubeiti.
- *Uztaberri eguna* de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en Hernani.
- Festival *Sagarberri* en la sidrería Astarbe (Astigarraga).
- Jornadas del guisante en Astigarraga.
- Sagardo Eguna en Lezo.
- Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
19. XXXVIII Sagardo Eguna en Usurbil.
- Feria especial del guisante en Astigarraga.
24. Cata guiada de Euskal Sagardoa en la sociedad Sagastialde (Hernani).
- 24-25. Fiesta de la txalaparta en Hernani.
25. Sagardo Eguna en Oiartzun.
- Degustación de sidra en la fiesta vasca de Getaria.
- 31-02/06/. Degustaciones de sidra en la feria Destinos Euskadi Alicante 2019 de la mano de Sagardoaren Lurraldea.
- 31-02/06. Fiesta de la sidra y el besugo en Tolosa.

JUNIO

01. Sagardo Eguna en Pasaia Antxo, Lizartza, Zizurkil e Intxaurren (Donostia)
- Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
- Degustación de sidra en el caserío Katxola (Olatu Talka).
08. Sagardo Eguna en Leitza y Trintxerpe.
- Degustación de sidra en Ibarra (Izaskungo jaiak).
09. Degustación de sidra en Azkoitia.
- Sagardo Eguna en Hernani.
- 14-15-16. Festival Muttuaifest en Astigarraga.
15. Sagardo Eguna en Lezo y Legorreta.
- Degustación de sidra en Errezil,
- Degustación y concurso de sidra de los caseríos de Elgoibar.
16. Sagardo Eguna en Ereñotzu.
18. XVIII Concurso de Sidra de la Diputación de Gipuzkoa. Ganador: Isastegi (Tolosa). Medallas de oro: sidrerías Aburuza, Altzueta, Isastegi, Oiharte, Tximista y Zelaia. Medalla de plata: sidrería Alorrenea. Medalla de bronce: sidrería Petritegi.
22. Degustación de sidra en Anoeta y Abaltzisketa.
24. Degustación de sidra en Olaberria y Usurbil.
28. Degustación de sidra en Mutiloa.
- Barrikote con sidra de sidrerías locales en Leaburu.
29. Sagardo Eguna en Areso.
- Concurso de Sidra de Kaletxiki (Andoain).
- Degustación de sidra en Lasarte-Oria y Zaldibia.
30. Degustación de sidra en Aia, Asteasu y Eskoriatza.
- Sagardo Eguna en Asteasu.

JULIO

02. Sagardo Eguna en Altza (Donostia).
06. Sagardo Eguna en Bidebieta.
10. Sagardo Eguna en Alegia y Zumaia.
13. Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Leire Alkorta

- Degustación de sidra en Andoain.
- 19.** Sagardo Eguna en Itsaso.
- 20.** Festival Euskal Sagardo Araba en Gasteiz.
 - VI Concurso de Sidra en Aizarnazabal. Ganadores: Petritegi (Astigarraga). Añota (Azpeitia) y Altzuetza (Hernani).
- 21.** Degustación de sidra en la plaza Cataluña de Gros (Donostia) y en Zestoa.
- 25.** XLVII Concurso y degustación de sidra en Azpeitia. Ganadores: Barkaiztegi (Donostia), Zabala (Aduna) y Petritegi (Astigarraga).
 - Concurso de sidra en Zestoa.
- 26.** Santa Ana. 43. Sagardo Eguna de Astigarraga.
- 27.** Sagardo Eguna en Hondarribia.
 - X Degustación y Campeonato de Sidra de Iturriotz (Oiartzun).
 - Degustación de sidra en Altzo, Legazpia, Villabona y Zubietta.
- 30.** Sagardo Eguna en Idiazabal.
- 31.** Sagardo Eguna en Loiola y Andoain.

AGOSTO

- 04.** Degustación de sidra en Andoain y Larraul.
 - XX Concurso de Sidra Inaxio Uhart en Oiartzun.
- 05.** Degustación de sidra en Deba.
- 09.** Degustación de sidra en Berastegi y Zumaia.
 - Degustación de sidra y bonito en Getaria.
- 11.** Degustación de sidra en Aduna.
- 14.** Degustación de sidra en Zerain.
- 15.** Degustación de sidra en Orendain y Zizurkil.
- 16.** Degustación de sidra en Gabiria y Santiagomendi.
- 17.** Degustación de sidra en Bidaia Goiatz.
- 18.** Sagardo Eguna en Areso y Hernialde.
- 21.** Sagardo Eguna en Ibarra.
- 24.** Sagardo Eguna en Bidania.
- 25.** Sagardo Eguna en Zegama.
 - Concurso de sidra de Ergobia (Astigarraga). Ganadores: Barkaiztegi (Donostia), Irigoien (Astigarraga) y Alorrenea. (Astigarraga)
- 28.** Sagardo Eguna en Berrobi.
- 30.** Sagardo Eguna en Beasain.
- 31.** Degustación y Concurso de Sidra en Elgoibar.

SEPTIEMBRE

- 01.** Degustación de sidra en el Gipuzkoako Artzain Eguna de Legazpia.
- 07.** XXXIV Sagardo Eguna en Donostia.
 - Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
 - Degustación de sidra en Añorga, Alkiza, Hernani y Lizartza.
 - Degustación y cata de sidra y conejo de Bizkaia en Gernika.
- 08.** Degustación de sidra en Andoain y Zizurkil.
- 11.** Sagardoetxea en la presentación de las Jornadas Europeas del Patrimonio 2019.
- 13.** V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Aduna.
- 14.** Sagardo Eguna en Ordizia.
 - V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Lizartza.
- 15.** Día de la Manzana y la Sidra en Hernani (Euskal Jaiak).
 - Degustación de sidra en Alegia y Egia (Donostia)
- 20.** V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Orio.
- 21.** Fiesta de la sidra en Lazkao.
 - V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Zornotza.
 - Cena maridada con Euskal Sagardo en Txiki (Astigarraga).
- 22.** Bertso-ibilaldia por los manzanos de Aginaga (Usurbil).
 - Sagardo Eguna en Irura e Itsasondo.
- 24.** Presentación de XIX. Sagar Uzta 2019 y el estado de maduración de la manzana.
- 26-29. XVIII Sagar Uzta 2018 en Astigarraga:**
- 26.** Visita guiada de Sagardoetxea con los nuevos ciudadanos de Astigarraga.
 - Pintxo pote con Euskal Sagardo.
- 28.** Paseo en familia *Sagar motak ezagutzuz* con Josu Osa por Santiagomendiko Sagardo Bidea.
 - Euskal Sagardo Festa.
 - Final del V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Ergobia (Astigarraga). Ganador: Sidrería Petritegi (Astigarraga).
- 29. Fiesta de la manzana:** Elaboración del primer mosto de la cosecha 2019. Sagar dantza, kirrikoketa, txalaparta y degustación del mosto elaborado.
- 28.** Sagardo Eguna en Altzaga.
- 29.** Degustación popular de sidra en Bidania-Goiatz.
 - XIX. Sagar Eguna en la sidrería Ola (Irun).

OCTUBRE

- 04-29/12.** Exposición temporal “SagarArte” en el Caserío Museo Igartubeiti.
- 05.** Sagardo Eguna en Eibar y Hernani.
 - Degustación de sidra en Oñati.
 - Sagardo Eguna en Gallarta. Demostración de la extracción de mosto de las manzanas. Kirrikoketa.
- 05-06.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea.*
- 09-18.** Semana de la Sidra 2019 en el Caserío Museo Igartubeiti.
- 11-12.** Sagardoaren Lurralde participa en la reunión anual de la Red Internacional de Destinos de la Sidra Ciderlands en Herefordshire.
- 12.** Visita guiada especial en Errezil: recolección de manzanas y degustación.
 - Sagardo Eguna en Martutene.
- 12-13.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea.*
- 18.** Semana del Bacalao en Hernani con degustaciones de Euskal Sagardo.
 - Presentación de Euskal Sagardo en lata de la sidrería Oiharte en el Caserío Museo Igartubeiti.
 - *Conociendo la temporada del txotx*, evento organizado por SagarArte en el Restaurante Agirretxea (Ezkió).
 - Entrega de premios del XII Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea. Premiadados: Isidro Rodríguez (mejor colección) e Imanol Lorenzo (segundo).
 - *Degustando el Arte*, evento organizado por SagarArte en Topa Ostata (Ezkió).
- 18-03/11.** Exposición del XII Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea.
- 19.** Sagar eta Euskal Sagardo Eguna en Arrasate.
 - Comida *Petritegi kantuz* en la sidrería Petritegi.
 - “Bertso aforia” en la sidrería Iparragirre (Hernani).
 - Fiesta de la manzana en el caserío Katxola.
- 19-20.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea.*
- 20.** Monográfica sobre la manzana en Llodio: Troceado manual y mecánico de la manzana, prensado, extracción del zumo y degustación del mismo.
- 26.** Sagardo Eguna en Hernani.
- 26-27.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea.*
- 27.** Jornada de puertas abiertas en la sidrería Petritegi.

NOVIEMBRE

- 03.** Sagardo Eguna en Berastegi.
- 07.** Cata guiada por Mikel Garaizabal y Mikel Rodríguez en el Restaurante Tolosaldea.
- 09.** Sagardo Eguna en Ataun.
- 12.** Cena maridada con Euskal Sagardo en la sociedad Andatzpe (Usurbil).
- 14.** Rueda de prensa del III Sagardo Forum en Orona Ideo (Hernani).
- 15.** Cata de sidra con Euskal Sagardo de la mano de la Sidrería Oiharte en el Restaurante Goiherri (Beasain).
 - *Degustando el Arte* en el Restaurante Agirretxea.
- 17.** Feria de la manzana reineta en Gabiria.
- 21.** Presentación de la nueva web de Euskadi Gastronomika con información sobre Sagardoetxea y sidrerías: www.euskadigastronomika.eus
- 21-25.** III Sagardo Forum:
- 21-22.** Jornadas técnicas en Orona Ideo (Hernani), con la participación de 21 ponentes de 8 países y 300 participantes.
- 23.** II Concurso de Sidra Internacional en el Palacio de Congresos Kursaal (Donostia), con la participación de 190 productos procedentes de 14 países.
 - Cena temática con productos de temporada y sidras locales e internacionales en el Basque Culinary Center (Donostia).
- 24-25.** I. Feria Internacional de Sidra en el Palacio de Congresos Kursaal, con la participación de 27 expositores procedentes de 10 países.
- 25.** Entrega de premios del II Concurso de Sidra Internacional en el Palacio de Congresos Kursaal. Total 140 medallas repartidas.
- 22.** Cena maridada con sidra con Euskal Sagardo en la sidrería Ipintza (Astigarraga).
- 29.** Actuación musical *Errimak bi oinetan – Haatik oinetan* y cena en la sidrería Lizeaga (Astigarraga).
- 30.** Euskal Sagardo Festa en Barakaldo.

DICIEMBRE

- 01.** Feria de la Manzana Ibarbi en Errezil. Exposición y venta de productos locales.
- 06-08.** Puente de diciembre en Sagardoetxea: Degustación del barrikote.
 - Corner informativo de GastroMuseums en la feria Bilbao Degusta (Bilbao).
- 06-09.** Sagardo Apurua en Donostia.
- 07.** Cata de Euskal Sagardo de la mano de la sidrería Zelaia en Beasain.
 - Cena guiada con Euskal Sagardo en Hernani.
- 08.** Sagardoetxea participa junto con GastroMuseums en Sagardo Apurua con unos talleres para familias.
- 11.** Presentación de la campaña *Gabon apartsuak herriko komertzioan* en el Ayuntamiento de Astigarraga.
- 13.** *Gabon apartsuak herriko komertzioan:* Conciertos de la Escuela de Música Norberto Almandoz y chinchin popular.
- 14.** Realización de talleres con manzanas de la mano de Sagardoetxea en la Feria Santo Tomas de Astigarraga
- 15.** Concurso de sidra y alubia entre productores del pueblo en Usurbil. Degustación de sidra.
- 24.** Concurso de manzana reineta de Errezil en Ordizia.
- 26.** XXI Concurso de queso, sidra y degustación en Zestoa.
- 31.** Cena Txotx Urte Zahar en Txopinondo sagarnotegia.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Sagardoaren Lurraldeko 2019ko urtekaria
EUSKARA

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Sagardoaren Lurraldeko 2019ko urtekaria

6. **Sagardo Forum: Sagarraren bidaia: Jatorritik barietateak babestera.**
7. **Sagardo Forum: Sagardoaren interpretazio eta bide berriak munduan.**
8. **Sagardo Forum: Sagardotegi boladatik harago doan lotura sortzeko jarraibideak.**
9. **Sagardo Forum: Munduko 190 sagardo, aurrez aurre.**
10. **Sagardo Forum: II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako irabazleak.**
13. **Sagardo Forum: Egoitz Zapiaini elkarrizketa: "Produktu tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntza egon behar da".**
16. **Sagardo Forum: Munduko sagardoetan barneratzen hasteko topagunea.**
17. **Sagardo Forum: Jarduera paraleloak bertako ondarea ezagutarazteko.**
20. **Kalitateari saria. Sagardoaren Lurraldean egindako hainbat lehiaketetako 2019ko irabazleak.**
21. **Uztaberri eguna botilako Euskal Sagardoaren kontsumoa sustatzeko.**
22. **Bertako sagardoaren oihartzuna hedatzen ari da nazioartean.**
24. **Nazioartean sagardoaren kultura sustatu duten telebistako erreportajeak eta argitalpenak.**
25. **Dibertsifikazioa, ontzian eta edukian.**
26. **Sagardoaren kultura Euskadi Gastronomika-ren webgune berrian.**
27. **Sagarbike, Sagardoaren Lurraldea bizikletan ezagutuz.**
28. **Sagarra, Sagar Uzta ekitaldiko protagonista.**
29. **Udaberriak sagastietara dakarren edertasunaz gertutik gozatzeko jarduera sorta.**
30. **Denboraldi berriko lehen txotx-a.**
31. **Beste jarduerak: Sagardo apurua, Hernaniko txotx denboraldia, Sagastietan bertsotan eta Sagarberri jaialdia.**
32. **2019ko 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: Beñat Maiz (Digitalak)
- Kontrazaleko argazkia: Jon Urbe (Argazki Press)
- Editorialeko argazkia: Isidro Rodriguez
- Testuak eta itzulpenak: Maitane Aldanondo eta Leire Alkorta



EDITORIALA

Urte berria. Hamarkada berria. Sagardo berria. Kupelek gorde eta zaintzen dutenaz gozatu aurretik, une ona da 2019ko uztari azken trago bat emateko, jada, historia luze baten parte diren litro horien tanta batzuk probatzeko.

III. Sagardo Foruma azken hilabeteotako hitzordu garrantzitsuenetako bat izan da Sagardoaren Lurraldean. Sektorearen egungo egoerari buruz hausnartzeko topagune bat, zeinetan sareak ehuntzen eta lankidetzaren indartzen jarraitu. Halaber, mundura irekia dagoen erakusleho bat, II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan eta I. Nazioarteko Sagardo Azokan parte hartu duten nazioarteko ordezkariak esker, produktuaren dibertsitatea ezagutu eta erakusteko aukera ere eman dutenak. 14 herrialdeetako 190 sagardok parte hartu dute txapelketan eta onenak Egoitz Zapiainen eta Paul Vanderren sinadura darama. Bestelako bideak urratu nahi dituen kolaborazio bat, berritu, egungora egokitu eta etorkizunari lehoak zabaldu.

Gure sagardoaren bai nazioartekotzea bai dibertsifikazioa gutxika-gutxika sakonago lantzen doazen bi alor dira. Ciderlands sareak aktiboki dihardu lehenengoan, baita Sagardoaren Lurraldeak gure sagardoa munduan kokatzeko aurrera daraman lanak ere. Bestetik, sagardogileak hasiak dira edukiontzi eta edari berriak probatzen, publiko berrietara heltzeko. Kontsumo modua ere zabaltzeko urratsak egin dituzte Uztaberri eguna kasu, botilaratutako Euskal Sagardoa sustatu nahi duena.

Berrikuntza horiek guztiek oinarri sendoa dute tradizioan, gorde beharreko hainbat bereizgarriekin. Horietako bat da jada Txotx boladari hasiera ematen dion Sagardo Berriaren Eguna. Olatz Arrieta kazetaria izan zen protagonista, topa egiten lehena, ondoren beste asko egin zuten moduan. Baita herri askotan eta askotan egiten diren sagardo lehiaketak edo Sagar Uzta bezalako jarduerak, sagardogintzaren ezagutza zaindu eta belaunaldi berriei hurbiltzen dietenak.

Zeregin asko bada, baina jada egiten dena ez da gutxi. Orriotan begiratzea besterik ez duzu. Lagin txiki bat besterik ez da, azken topa baterako nahikoa.

Gora sagardoa!

SAGARRAREN BIDAIA: JATORRITIK BARIETATEAK BABESTERA

III. Sagardo Forumak sagarraren, sagardoaren eta honen turismoaren alorreko bertako eta atzerriko adituak batu zituen egungo egoera aztertzeko. Sagarra da sagardo on baten oinarria, horregatik, sektoreko ekoizle eta profesionaleri bideratutako jardunaldi teknikoan abiapuntua izan zen.

Zein da sagarraren jatorria? Erantzuna **Catherine Peixek** du, ALMA elkarte frantseseko arduradunak. Fruta debekatuaren historia aztertu zuen eta Edena Kazakhstango baso basatietan kokatu zuen. *Sagarraren jatorria* dokumentalaren egileak bideo batean erakutsi zuen Zetaren Bidean barrera *malus sieversii*k, sagar guztien aurrekariak, egindako bidaia. Halaber, nabarmendu zuen landaretza hori arriskuan dagoela agintari kazakhtarrek ez baitute babesten.

Sagarren artean, munduan ekologikoan lantzen direnen inguruan mintzatu zen Laimburg Ikerketa Zentroko ikertzaile **Josef Telfser**. Kalkuluen arabera, 2019an Europan 71.400 tona inguru sagar ekologiko ekoiztu ziren, hau da, kontinenteko ekoizpen osoaren erdia. Nekazaritza ekologikoaren adar hau garatzen azkena izan zen, 1970 hamarkadatik aurrera, eta haren inguruko arauak herri batetik bestera eta marka batetik bestera aldatzen dira. Telfser-ek aipatu zuenez, Europa eta Ipar Amerika dira halako frutaren eta bere eratorrien merkatu nagusiak, kontsumitzaileak kontzientziatuago baitaude.

Ekologikoa ala ez, sagarrak eragin organoleptikoa du bere produktu hartzietan, hau da, prozesu horretan sortutako osagai kimikoek kolorean, zaporean eta usainean eragiten dute. Hala azaldu zuen Sagardo Produktuen Institutu Frantseseko (IFPC) transformazio arduradun **Rémi Bauduinek**. Frantziako sagar motetan oinarrituta, polifenolen oxidatzeak kolorean, azidotasunak eta astringentziak zaporean, eta lurrunkorrek usainean eragiten dituzten moldaketak erakutsi zituen. Izan ere, elementu bakoitzak duen jokaera ulertuta, osagai horiek sustatu edo indargabetu daitezke, nahi den emaitza lortzeko.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Azken bi hizlariak gaia Sagardoaren Lurraldera hurbildu zuten. UPNAko Agronomia, Bioteknologia eta Elikadura departamentuko irakasle **Carlos Mirandak** esku artean dituen bi proiekturi buruz hitz egin zuen. Bata, Toki-pomes da, helburu duena Euroeskualdera egokitutako tokian tokiko sagar motak identifikatzea eta aukeratzea frutikulturaren garapen jasangarria sustatuko duten produktu zehatzen garapena bultzatzeko. Egungo egoera “monotonoa” dela erakutsi zuen, horregatik, ekimenak “potentzialtasun handiagoko barietateak” barneratu nahi ditu.

Bigarren proiektuak, aldiz, Gipuzkoako sagarrondoan polinizazioa aztertzen du. Helburua laborantza arazoak gainditzea da, besteak beste, barietateen bateragarritasuna, autougalketa maila nahiz polenaren bideragarritasuna zehaztuta. Duela aste gutxi, Gipuzkoako Foru Aldundiak akordioa sinatu du UPNArekin entsegu esperimentalak aurrera eramateko lurraldeko sagardotegiei baliatzen dituzten sagar motekin.

Bestalde, Frutikultura eta Bitikultura Aurreratua taldeko lankide **Jorge Urrestarazuk** Europako sagarrondoan dibertsitate genetikoa izan zuen hizpide. “Barietateak oso mugatuak dira eta elkarren artean harremana dute”, 20-30 bat dira garrantzitsuak eta gainerakoak ez direnez apenas lantzen, germoplasma gordetzearen garrantziaz ohartarazi zuen. Ezaugarri fenotipikoak, garapen agronomikoa, identifikazio genetikoa eta egitura genetikoen zehaztapena biltzen dituen hatz marka bat.



SAGARDOAREN INTERPRETazio ETA BIDE BERRIAK MUNDUAN

Sagardoak gorakada bizi du eta bere presentzia gero eta handiagoa nahiz agerikoagoa da. Hala ere, hazkunde hori bestelako ekoizpen bideen eta sagardo mota berrien eskutik dator. Dibertsifikazio horren hainbat adibide ezagutzeko aukera izan zen bigarren jardunaldian.

Goizaren hasieran sagardo naturala ez diren bestelako sagardoak ekoizteko metodoak izan ziren hizpide. Hitza hartzen lehena **Lorenza Conterno** izan zen, Laimburg Ikerketa Zentroko Hartzidura eta Destilatze taldeko garagardo eta sagardo destilatuen arduraduna. Ikertzaileak azaldu zuen sagardoan zein eragin duen *saccharomyces* eta *ez-saccharomyces* legamien erabilerak, nitrogeno organikoa gehitzeak, edo botilako hartzidurak.

Pilton Cider enpresako arduradun **Martin Berkeleyk**, aldiz, sagardo ekoizteko baliatzen duen keeving prozesua menderatu arteko bidearen berri eman zuen. Jatorri frantseseko metodoa Normandian ikasi zuen eta legamiak lanean hasi aurretik muztioko nutrienteak kentzean datza, horrela, azukre guztia alkohol ez bihurtzeko. Emaiza sagardo gozo eta apardunak dira. Ekoizleak prozesua eta nutrienteak kentzeko bideak zehaztu zituen: sagastian esku hartzea eginez, pektina geletik kenduta edo legamia ez erabilia.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Bigarren zatian, berriz, sagardoaren dibertsifikazioaren nazioarteko zenbait adibide ezagutzeko aukera izan zen. AEBtan egiten ari diren sagardo naturalaren interpretazioari buruzko mahaingurua burutu zuten, hango berpiztearen eragileetako batzuen parte hartzearekin. Partaideak Angry Orchardeko ekoizpen buru **Ryan Burk**, Anxo Cidreko arduradun **Gregory Johnson**, eta **Darlene Hayes** idazle eta pomologoa izan ziren. Esportazio produktuek garrantzia galdu duten heinean, hazi egin dira sagardo naturalaren interpretazioak eragindako proiektuak. Sagardoarekiko interesa hazteko lanean dihardute eta elkarlana aipatu zuten hemengo eta hango kultura beste aldean ezagutarazteko bide gisa. Izan ere, Burkek nabarmendu bezala, “estatubatuarren %99k ez daki hemen sagardo eginen duzuela. %1k bai, eta zoragarria dela uste du. Baina hemengo jendearen %99k ere ez daki AEBtan sagardo eginen dugula”.

Askok ez dakien beste zerbait da Londresen txotx erritua egiten dutela. **Roberto Basilico** Hawkes sagardotegiko arduraduna da, Londresko lehena. Bertan, hiri sagastietatik emandako sagarrekin egiten dute sagardo eta dohaintza egiten dutenek aukera dute prestaketan parte hartu, fermentatzen utzi, eta botilaratua dagoenean eramateko. Duela hilabete batzuk Astigarragara etorri zen eta hemengo kupela bat eraman zuen. Bertan, gure sagardo naturalaren atzeko zerbait egin dute eta hemengo sagardotegietan bezala edaten dute. Erresuma Batua utzi gabe, **Sara McGearyk** Armagheko esperientzia hurbildu zien bertaratutakoei. Ipar Irlandako eskualde honetako Bramley sagarra 2012tik babetuta dago. Honek sagarrari eta sagardogintzari lotutako industria turistikoaren loraldia ekarri du.

Jens Beckerrek, berriz, Apfelwingandlung denda izan zuen mintzagai. Frankfurtoko botika ohi batean atondua, asmoaren jatorrian bera bezalako ekoizle txikiei laguntzeko nahia dago. Mota horretako lehen denda izan zen Alemanian eta poliki-poliki hazten joan da. Sagardoak kupeletik zerbitzatzen ditu bezeroak ekoizleen logoa duten edukiontzietara, bezeroak etxera eraman ditzaketenak.

Gabe Cook dibulgatzaileak itxi zuen saioa. Ardo eta garagardoarekin ez bezala, sagardoaren inguruko ezagutza falta da, motak eta hauen arteko aldeak azaltzen saiatu zen Beer&Cider Academyko kidea. Horretan hezi eta sagardoak zeri deitu definitzeko beharra ere nabarmendu zuen.

SAGARDOTEGI BOLADATIK HARAGO DOAN LOTURA SORTZEKO JARRAIBIDEAK

Txotx errittoa sagardoari lotutako turismoaren gakoetako bat da Sagardoaren Lurraldean. Hainbat adituk jarraibideak eman zituzten zerbitzua egokitzeko, publiko berrietara heltzeko hobeto komunikatzeko eta bisita bera fidelizatorako baliatzeko.

Txotx boladak jendez betetzen ditu sagardotegiak, agerian utziz sagardoaren indarra eta esperientzia honen ospe ona. Iritzi pertsonaletatik harago, **Basquetourreko produktu arduradun Lander Imazek** hori frogatzen duten datuak aurkeztu zituen. Bisitarien motibazioak ezagutzeko, 2018an hainbat inkesta aurrera eraman zituzten bai Txotx boladan bai udan. Erabiltzaileen profila desberdina bada ere, gehienak bertakoak dira txotx garaian eta turistak udan, iritzia oso ona da bien kasuan.

Edonola, lortutakoarekin konformatu beharrean, gainerako hizlariak hobe daitezkeen hainbat alorrei buruz hitz egin zuten, bezero berriengana heldu eta hauen beharrei egokitzeko, hala, sagardogileak bere etxera doazen bezeroen bisita maximiza dezan. **Hagoos agentziako Nekane Igarritzek** sagardotegia *family friendly* bilakatzeko jarraibideak eman zituen, hiru alorretan oinarrituta: azpiegiturak, zerbitzua eta kudeaketa. “Gunea egokitu behar da aldatzeko mahaiak, tronak, orgatxoak uzteko lekua... eta segurua”. Baita bezero arreta ere: Diskurtsoa moldatu (edukia, hizkuntza, menua) eta esperientzia (bisita, tailerra, alergiak...), baita entretenimendurako kit bat sortu, adibidez. Era berean, *family friendly* kontzeptua enpresaren filosofian barneratu behar da, “denak bide berean joanda”, eta zerbitzu horiek webgune eguneratuetan komunikatu. Igarritzen ustez gakoa da “enpatizatzea, galdetzea, menuari buelta bat eman eta haurrari egokitzea”. Petritegi da *family friendly* ziurtagiria duen lehen sagardotegia.

Sagardotegiaren gune fisikotik harago joanda, **Iñaki Lakarra** alor digitalaz mintzatu zen; kontsumitzaileak esperientzia baten inguruan informazioa bilatzen duenetik hura bizi ondoren kontaktzen duen arte doan bidaian. Au-

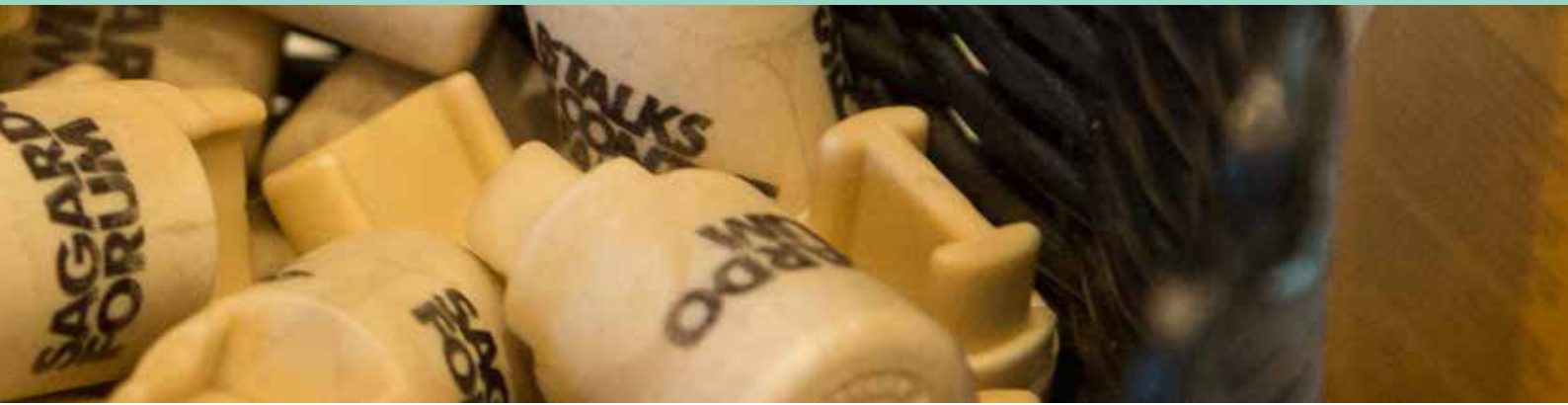


Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

rretik, bitartean eta ondoren Interneti oso lotuta dagoena, beraz, sagardotegiek euren irudi digitala zaindu behar dute bezeroak erakarri eta monetizatzeko. Horretarako, “hobe kontatu” behar dutela uste du Mondragon Unibertsitateko informatika arduradunak. Bezero potentzialei egokitu eta dauden tokian komunikatzeak duen garrantzia ere nabarmendu zuen; eta hainbat jarraibide eman zituen sagardotegien presentzia kudeatzeko, azpimarratuz funtsezkoa dela “zer ematen dugun azaltzea, oso agerikoa badirudi ere”, baita bilatu eta aurkitzen ez duena identifikatzea ere.

Eta bisitaren ondoren zer? **Mikel Garaizabalek** argi du helburua botilatik bizitzea izan behar dela. Enologoak ideia hori mantra bat bezala errepikatu zien Orona Ideon zeuden sagardogileei. Hau da, sagardotegira bisitak lagungarria izan behar dela botilako sagardo salmentak sustatzeko. Hori lortzeko aholkuak eman zituen: Irudi ona eman, botilako sagardoarekin identifikatu eta salmenta zuzeneko puntu bat sortu sagardotegian; dastaketa azkarrak eskaini, historia hunkigarriak kontatu, sagardoaren kulturaren alde egin: familia, pertsonak, paisaiak, historiak, baserria... “Zuen kontakizuna definitu” eta “mezu argi eta berezi” batean transmititu. Are gehiago, botilako sagardoa zerbitzuaren amaiera aldean ateratzea proposatu zuen, txuletarekin batera eta une hori baliatzea biltzen duen guztia azaltzeko.

Hizlariak hitz egiten zuten bitartean, entzuleek **Rafa Gorrotxategi** eta **Ronan Lagadec** gozogileen sagardo eta sagar txokolatea dastatzeko aukera izan zuten.



MUNDUKO 190 SAGARDO, AURREZ AURRE

Sagardoaren Lurraldeak Guerrilla Imports, Fraisoro Laborategia eta Cideralaren laguntzarekin antolaturiko II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak 14 herrialdetako parte hartzaileak bildu zituen azaroaren 23an Kursaallean.

Munduko hainbat txokotako sagardo eta sagar zukuarekin egindako edariak II. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketan lehiatu ziren. **“Maiti Fresh”** euskal-estatubatuar zaporetako sagardoa izan zen aurkeztutakoetan bereziena eta Egoitz Zapiain eta Vander Mill sagardotegiko Paul Vander sagardogileen arteko kolaborazio honek **“Best of show”** saria irabazi zuen. Lehiaketan denera 140 domina banatu ziren: 47 urre, 62 zilar eta 31 brontze.

Denera **14 herrialdetako 190 parte hartzaile** izan ziren: Espainia, Alemania, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Herbehereak, Polonia, Eslovakia, Norvegia, Suedia, Uruguai, Txekia, Luxenburgo eta Estatu Batuak. Aurkeztutako edariak, berriz, bederatzi kategoriatan lehiatu ziren: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, sagardo berriak, “Premium” sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Lehiaketan nazio mailako zein nazioarteko **37 epailek** parte hartu zuten: BJCO (Beer Judge Certification Program) ziurtagiridunak, sommelierak, enologoak, kazetariak eta ardo, garagardo eta gastronomia blogerrak.

Lehiaketan parte hartu zuten Euskal Herriko sagardotegiek 35 domina irabazi zituzten lau kategoriatan:

- Aburuza, Astarbe eta Kuartango: brontze 1
- Alorrenea: 2 urre
- Araeta: zilar 1 eta 2 brontze
- Begiristain eta Eduardo Zubiria: zilar 1
- Gartziategi eta Izeta: zilar 1 eta brontze 1
- Gurutzeta: 2 zilar
- Isastegi: urre 1 eta 2 zilar

- Oiharte: brontze 1 eta 2 zilar
- Paul Vander - Egoitz Zapiain: zilar 1
- Petritegi: urre 1
- Txopinondo: zilar 1
- Vander Mill Basque Colaboracion: 2 urre eta brontze 1
- Zapiain: 4 urre
- Zelaia: urre 1 eta 2 zilar

Jarraian, berriz, kategoria bakoitzeko ohorezko **txapela jaso zuten irabazleak**, eta hurrengo orrialdeetan, domina guztiak biltzen dituen taulak daude.

1. **“Best of show” saria:** Maiti Fresh (Vander Mill Basque Colaboracion)

2. **Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapela:**

- Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa: Sidrería Zapiain (Euskal Herria).
 - Sagardo natural asturiarra: Sidra Piñera (Asturias).
 - Sagardo tradizional frantsesa: Cidrerie Menez Brug (Francia) con AOP Cornouille
 - Sagardo tradizional ingelesa: Pilton Cider (Reino Unido) con Pilton Solstice
 - Gaur egungo sagardoa: Ulvik Frukt & Cideri (Noruega) con Gravenstein
 - “Premium” sagardo aparduna: Aakre Gard (Noruega) con Edel Cuvee Park
 - VApfelwein sagardoa: Jens Becker (Alemania) con JB Streuobst
 - Zaporetako sagardoa eta udardoa: Vander Mill Basque Colaboracion (Euskal Herria - Estados Unidos) con Maiti Fresh
 - Izotzezko sagardoa: Sidrería Zapiain (Euskal Herria) con Bizi Goxo 2015
3. **Kategoriatik kanpoko ohorezko sariak:**
- Sidra Panizales (Asturias), Sidra Aperitivo Viesk produktuagatik.
 - Llagar Castañon (Asturias) Roxmut produktuagatik.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



BEST OF SHOW

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	KATEGORIA	PUNT.	DOM.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti Fresh	Zaporetako sagardoa eta udardoa	45	Urrea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

SAGARDO NATURAL ASTURIARRA

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOMINA
Sidra Piñera	Espainia	Sidra Piñera	47	Urrea
Llagar Castañon SL	Espainia	Sidra Val de Boides	46	Urrea
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Trabanco tradicional	45	Urrea
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Trabanco DOP seleccionada	42	Zilarra
Manuel Busto Amandi S.A.	Espainia	Sidra Natural M. Busto	41	Zilarra
Sidra Riestra	Espainia	Sidra natural Riestra	39	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	"Pomarina natural tradicional Sidra Natural Asturiana	39	Zilarra
Llagar Castañon SL	Espainia	Sidra Castañon	36	Brontze
Angry Orchard	EE.BB	Edu	36	Brontze
Sidra Riestra	Espainia	Sidra natural Ribayu	33	Brontze
Sidra Piñera	Espainia	Sidra Natural Piñera D.O.P.	31	Brontze

EUSKAL HERRIAN EKOIZTUTAKO SAGARDOA

ENPRESA	PRODUKTUA	PUNT.	DOMINA
Zapiain (Astigarraga)	Zapiain Sagardoa Lote I	47	Urrea
Zapiain (Astigarraga)	Zapiain Sagardoa Lote II	46	Urrea
Petritegi (Astigarraga)	Petritegi Sagardoa	46	Urrea
Zelaia (Hernani)	Zelaia Lote I	45	Urrea
Isastegi	Isastegi "Euskal Sagardoa"	45	Urrea
Zapiain	Zapiain Sagardoa Lote III	45	Urrea
Alorrenea	Alorrenea Euskal Sagardoa	45	Urrea
Alorrenea	Alorrenea Gorenak Sagardoa	45	Urrea
Gurutzeta	Gurutzeta Euskal Sagardoa	44	Zilarra
Oiharte	Oiharte Euskal Sagardo Ekologikoa	43	Zilarra
Isastegi	Isastegi "Euskal Sagardo" Premium	43	Zilarra
Oiharte	Gartziategi Jatorri Deitura	42	Zilarra
Gartziategi	Oiharte Euskal Sagardoa	42	Zilarra
Zelaia	Zelaia Sagardoa Lote II	41	Zilarra
Gurutzeta	Gurutzeta Gorenak	40	Zilarra
Paul Vander - Egoitz Zapian	Deli madera	40	Zilarra
Izeta	Sidra Izeta D.O. Euskal Sagardoa	39	Zilarra
Araeta	Sidra natural Araeta	39	Zilarra
Begiristain	Begiristain Euskal Sagardoa	38	Zilarra
Zelaia	Zelaia Gorenak	38	Zilarra
Isastegi	Isastegi "Gorenak"	38	Zilarra
Aburuza	Aburuza	36	Brontzea
Araeta	Amaluz	35	Brontzea
Gartziategi	Gartziategi Gorenak sagardoa	34	Brontzea
Izeta	Sidra Ecológica Izeta	33	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

SAGARDO TRADIZIONAL INGELESA

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Solstice	45	Urrea
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Max Lux 2014	41	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Medium Cider	41	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Farmhouse cider	39	Zilarra
Thatchers Cider Company	Erresuma Batua	Thatchers Vintage	37	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Big Wow!	35	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	Super Natural	35	Brontzea
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Golden friendship	34	Brontzea
Lagar de Ribela SL	Espainia	Maceiras vellas	33	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	BitterSteve	31	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

SAGARDO TRADIZIONAL FRANTSESA

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOMINA
Cidrerie Vergers de Kermau	Frantzia	AOP Cornouille	46	Urrea
Cidrerie Menez Brug	Frantzia	AOP Cornouille	45	Urrea
Cidrerir Melenig	Frantzia	AOP Cornouille	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Extra Terriorestiral	38	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Sweet Cider	38	Zilarra
Pips Cider	Erresuma Batua	Pips Dry Cider	33	Brontzea

IZOTZEKO SAGARDOA

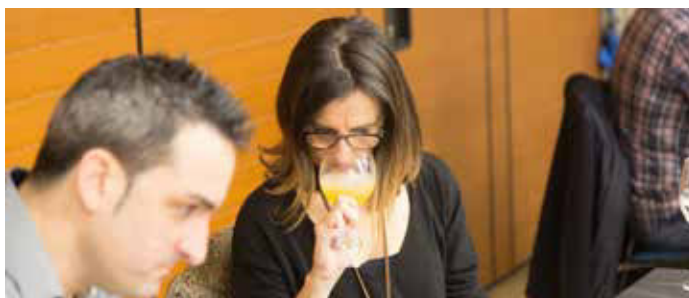
ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Ice Perry	50	Urrea
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Is-sider	48	Urrea
Zapiain SAT	Espainia	Zapiain Bizi-Goxo 2015	47	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	Caldea	45	Urrea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	Sidra de hielo 1898	42	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgoko	Meadow Orchard Ice Cider	42	Zilarra
Masaveu Bodegas	Espainia	Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas	41	Zilarra
Eduardo Zubiria Lizaso	Espainia	Basajaun Reserva 2015 -ice cider	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Ice Cider (2017/18)	40	Zilarra
Sidra Panizales	Espainia	Sidra de hielo Panizales	37	Brontzea

APFELWEIN (SAGARDOA)

ENPRESA	HERRI.	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Weidmann & Groh	Alemania	Goldparmäne	47	Urrea
JB	Alemania	JB Streuobst	44	Zilarra
Weidmann & Groh	Alemania	Bohnapfel	42	Zilarra
JB	Alemania	JB Boskoop	40	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Gude Stoff Apfelwein	40	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Eschbacher Apfelwein naturtrüb	38	Zilarra
Iessel Cider	Herbeherak	Iessel Cider	37	Brontzea
Kelterei Heil OHG	Alemania	Fichtekranz	34	Brontzea

PREMIUM SAGARDO APARDUNA

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Angry Orchard	Estatu Batuak	Trios Pommès (2017)	45	Urrea
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Cuvee Park	45	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	Caseria	42	Zilarra
Bonell Hubert	Italia	Paladeus	41	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Baldwin Traditional Method (2017)	41	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	Valle, Vallina y Fernandez	40	Zilarra
Sidra Somarrosa	Espainia	Sidra Espumosa Seca Somarrosa	38	Zilarra
Sidra Riestra	Espainia	Guzman Riestra Semiseca	37	Brontzea
Astarbe Sagardotegia	Espainia	Byhur 24	37	Brontzea
Sidra Somarrosa	Espainia	Sidra Espumosa Dulce Somarrosa	36	Brontzea
Sidra Trabanco	Espainia	Poma Áurea	35	Brontzea
Oiharte Sagardotegia	Espainia	Ama Oiharte	34	Brontzea
Sidra Riestra	Espainia	Guzman Riestra Brut Nature	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Etiqueta Negra	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Extra	31	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



SAGARDO BERRIAK

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT..	DOM.
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Gravenstein	47	Urrea
JB	Alemania	B German Cider	45	Urrea
Thatchers Cider Company	Erresuma Batua	Thatches Katy	45	Urrea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Soul Trader	44	Zilarra
Llagar Castañon SL	Espainia	Xiz Frizzante	44	Zilarra
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Sidra Ecologica M. Busto	43	Zilarra
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel	43	Zilarra
Michel Maman Services	Frantzia	Blanc	42	Zilarra
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Kvitanesen - Poesider	42	Zilarra
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Extra Mauret Bio	41	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Original	41	Zilarra
Hardangergutane AS	Norvegia	Vindpust	41	Zilarra
Vander Mill	Erresuma Batua	Vandy	40	Zilarra
Angry Orchard	Estatu Batuak	Baldwin	39	Zilarra
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Lata	38	Zilarra
Sidra Trabanco	Espainia	Sidra Extra Avalon	37	Brontzea
Hardangergutane AS	Norvegia	Solglint	36	Brontzea
Angry Orchard	Estatu Batuak	Newtown Pippin	36	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Tercio	35	Brontzea
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Mauret	34	Brontzea
Gallinal Drinks SL	Espainia	Exner Craft Apple Cider	34	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero natural	34	Brontzea
Paca y Tola Bebidas S.L.	Espainia	Sidra Naveta Roxa	31	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Urban Orchard	30	Brontzea



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

ZAPORETAKO SAGARDOA ETA UDARDOA

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNT.	DOM.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti spicy	50	Urrea
Weidmann & Groh	Alemania	Cydonia	47	Urrea
Floribunda	Italia	Holunder - Cider al Sambuco	46	Urrea
Steve'z Cider	Herbeherak	Steve'z perencider	45	Urrea
Floribunda	Italia	Quitten - Cider alla Cotogna	45	Urrea
Ulvik Frukt & Cideri	Norvegia	Hylleblossider	45	Urrea
Vander Mill Basque Colaboracion	Estatu Batuak	Maiti fresh	45	Urrea
Kastler s.r.o.	Eslovakia	Kastler Med	44	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Honey Granny	42	Zilarra
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Dry Hopped	42	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Cascade Hopped Cider	42	Zilarra
Txopinondo	Frantzia	Kalipoko	42	Zilarra
"Vander Mill	Estatu Batuak	Totally roasted	42	Zilarra
SAS Mauret	Frantzia	Cidre Mauret	41	Zilarra
Pilton Cider	Erresuma Batua	Pilton Pomme Pomme	41	Zilarra
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovakia	Martin's Sour Cherry Cider	40	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Ramborn Perry	40	Zilarra
Ramborn SA	Luxenburgo	Luxembourgish Garden Quince	40	Zilarra
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Mayador frutas del bosque	39	Zilarra
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Norvegia	Edel Rosè	37	Brontzea
Lagar de Ribela SL	Espainia	Sidra con frambuesa	35	Brontzea
Michel Maman Services	Frantzia	Cidre à la Rose	35	Brontzea
Manuel Busto Amandi, S.A.	Espainia	Mayador fresa y lima	34	Brontzea
Sidreria Araeta	Espainia	Perada	33	Brontzea
Michel Maman Services	Frantzia	Cidre au safran	33	Brontzea
Sidra Somarrosa	Espainia	La Sidruca con Zumo Natural de Limón	32	Brontzea
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	Espainia	El Gaitero Red Grape	32	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Sucker for Pumpkin	32	Brontzea
Hawkes Cider Ltd	Erresuma Batua	Pineapple Punch	31	Brontzea
Sidreria Kuartango, S.L.	Espainia	Sagartxo	30	Brontzea
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cyber Cider Lemon	30	Brontzea

KATEGORIATIK KANPOKO OHOREZKO SARIA

ENPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Panizales	España	Viesk	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Roxmut	50	Oro



“PRODUKTU TRADIZIONALA DA SAGARDOA, BAINA TRADIZIO GUZTIETAN BERRIKUNTZAN EGON BEHAR DA”

Bizitza guztia darama sagardogintzan Egoitz Zapienek (Astigarraga, 1981). Gurasoen etxean, Errekalde baserrian, hasi zen. Gogoan du txikitatik aita sagardoa ekoizten, upategiko builak etxetik entzuten zituela txotx garaian, eta urte osoa igarotzen zuela sagardoaren dinamikan. Goi mailako ziklo bat lanarekin uztartu zuen eta 1998. urtetik Zapiain sagardotegian aritu da iaz arte. Txapela, dominak eta sari nagusia irabazi zituen Sagardo Forum II. Nazioarteko Lehiaketan Paul Vander lagun minarekin eginiko sagardo kolaborazioekin.

Nola sortu zen Paul Vanderrekin kolaborazioa?

Duela sei urte Chicagoko CiderCon-era joan nintzen, eta kasualitatez, afaltzeko mahaian elkarrekin jarri gintuzten. Nire ingeles apurrarekin eta sagardo dezente edanda, goizeko ordu txikietan sagardoari buruz hizketan jarraitzen genuen oraindik. Hizkuntza zailtasun horrek laguntasunean gerturatu gintuen lagun minak egin arte. Pertsonalean, 2019a urte oso zaila izan da, Zapiain utzi nuenetik. Ez nekien asmatu nuen ala ez, eta oso baju nengoen udaran. Paulek hara gonbidatu ninduen denboraldi bat pasatzera. Lagun min batekin joan nintzen bertara. Egun oso hotzak tokatu zitzaizkigun eta horietako batean kolaborazioa egitea proposatu zigun.

Nola ekoiztu zenituzten sagardoak?

Mahai gainean jarri zizkigun bere sagardoak eta lehengai natural guztiak. Bere sagardoek azukre pixka bat dute, filtratuak daude, oso orekatuak dira, gureak baino azidez gutxiago eta karboniko gehiago dute. Eskueta genituen sekula izan ez ditugun lehengaiak, ezagutzen ere ez genituenak. Lauzpabost orduz egon ginen lanean. Aurrena osagai bakoitza ezagutu eta beraien artean nola konbinatzen zuten ikusi genuen, ondoren, hainbat edari egin genituen: Bat, freskagarria, garagardo ikuspuntu batetik, Maiti



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

Fresh; bestea, espeziatua, sagardo modernotik, Maiti Spice; eta 2015eko bere sagardo bat hobetzen saiatu ginen.

Lehiaketa ez zenuten buruan, beraz.

Nola ba! Ez, ez. Gu etorri eta hurrengo astean Sagardo Forumaren zen, eta sagardoak aurkeztea erabaki genuen epaileen iritzia jakite aldera, gurearekin alderatzeko.

Hiru horiez gain, sagardo natural bat ere aurkeztu zenuten.

Astigarragako lagun kuadrilarekin lagun artean hiru sagardo egiten ditugu urtero. 2018ko Irailean Paul hemen zen bere emazte Amandarekin, sagarrak biltzen lagundu zigun eta bere interpretazioa eskatu nion: kupel txikiak izanda sagar mikatz gehiago sartzea adostu genuen 225 litroko egurrezko barrika batean. Hamar hilabete egon ondoren botilaratu eta sagardo natural kategorian zilarra lortu zuen. Urrezko domina lortzea baino poz handiagoa ematen dit lagun eta herriko ezagunak guk egindako sagardoek gozatzen ikusteak.

Irabaztea zuretzat ezustekoa izan zela argi gelditu zen sari banaketan.

Hitzik gabe gelditu nintzen, ez nintzen hizketarako gai. Urte osoko sufrimendu hori oholtza gainean lehertu zitzaidan. Ezusteko handia izan zen. Kuadrilan egindako sagardoak jasotako zilarrarekin jada pozik nengoen. Aurreneko txapela eman zigutenean, Maiti Spicena, Xabi Kamio lagun minarekin nengoen eta ezin nuen sinetsi. Oraindik ez naiz jabetu lortutakoaz, oholtza gainean eskertza asko egin nahi nituen, baina emozioak ez zidan utzi.

Jakintza eta urtetako lanaren emaitza da, ezta?

Lagun min batek esaten dit bide batean kasualitatea bat topa dezakezula, baina bide horretan egon egon behar zarela. Hiru edari aurkeztu eta bi kategorietan garaipena lortzea kasualitatea baino gehiago dela esan didate sektoreko zazpi-zortzi sagardotegik eta agian egia da. Dakidana dakit irakatsi didatenei esker eta ikasteko ateak zabalik izan ditudalako. Orain salto egin dut eta hasieran ez nekien piszina urik bazen. Orain, jada uretan nagoela, beste beldur batzuk ditut, baina ikasi dut beldur horiek ezin didatela ez pertsona ez profesional bezala haztea galarazi.

Garrantzitsua al da halako sari bat jasotzea?

Bai. Maila handia zegoen, edari oso garesti eta kalitate handikoak zeuden. 40 epailek esan dute edariak onak direla eta bidea izan dezakeela badakigu, behintzat. Produktu tradizionala da sagardoa, baina tradizio guztietan berrikuntzan egon behar da. Agian merkatuak ez du hala ikusten eta atzera buelta bat gertatzen da, baina ezin dugu aukera jorratu gabe utzi, ez nioke sekula barkatuko nire buruari. Eskerrak eman nahi dizkiet pauso zail hau ematen lagundu didaten guzti-guztiei: emazteari eta hiru txikiei, kuadrilakoei eta gurasoei, Zapiaingo lankideei eta osabari. Baita Ion lehengusuari, bera etxean gelditu ez balitz, agian, ez nukeelako saltoa egingo eta. Xabi, Eduardo, Paul, Amanda, Jon, Amets, Eñaut eta azken urteetan aldamenen izan diren sagardogile askori ere eskainia dago sari hau. Badago saria eman zidateneko argazki bat sektoreko 25 bat sagardogile irribarrez eta zoriontsu ikusten direna. Argazki horrek asko esan nahi du niretzat eta sariak baino gehiago betetzen nau.

Noiz merkaturatuko duzue?



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Leire Alkorta

Ez dugu presik. Errezeta giltzapean ondo gordeta dago eta badakigu zertan eta nola hobetu beharko genukeen. Dena ondo badoa, datorren uztako sagarrekin egingo ditugu Maiti Fresh eta Maiti Spice. Edonola, egitea da errazena. Produktua definitua dugu, baina komunikatu egin behar da, jendeari azaldu eta abar. Kalitateak eta berrikuntzak bere prezioa izan behar du merkatuan. Hori ulertarazteko garaia da sektorean, eta gai bagara hori ondo egiteko, lan eta sufrimendu guztiek pena merezi izango dute; ondorioa izango baitute sektoreko giza kate guztian. Azken hitza ez dugu guk, kontsumitzaileak dauka; eta berari dena azaldu behar diogu, bere konfiantza lortzeko.

Kolaboratzen jarraitzeko asmorik ba al duzue?

Noski! Euskal sagardoa hondar duna batean azpi-azpian dagoen alea da. Dunaren iskin batekoa egin dugu, baina beste hamar mila hondar ale falta zaigu garatzeko: apardunak, izotzezko sagardoak, edari freskagarriak, zaporetakoak. Hor ez ginen sartu, Paul AEBtako onenetakoa delako zaporetako sagardoak egiten eta ez zara abeslari baten etxera joango afinatzen duen edo ez esatera!

Zein alde dago AEBtako eta hemen ekoiztutako sagardoaren artean?

Batetik, beraiek jan sagarra erabiltzen dute sagardoa egiteko, guk, sagardo sagarra. Bien artean alde handiak daude. Sagarrak urte osoan kameratan dituzte eta behar ahala ateratzen doaz sagardoa egiteko. Bestetik, ehuneko handi batean sagardoek hartzidura bakarra daukate, hau da, hartzidura alkoholikoa eginda, hartzidura malolaktikoa egin aurretik filtratu, sulfitatu eta enlatatu egiten dute sagardoa, gehiago ondu



gabe. Guk bi hartzidura eta beste hiruzpalau hilabete txotxean ontzen dugu sagardoa. Ez dute sagardoa biribiltze fasearen kontzepturik.

Eta kontsumoari dagokionean?

Supermerkatuak eta herrietako azokak dira erdigunea. Gehien bat freskagarriak dira, latetan saltzen dira eta lagun arteko ikuspuntua du, garagardoaren antzera.

Sagardo mota horiek bateragarriak al dira hemengoekin?

Gutziz. Maiti Fresh ostiral arratsaldean Astigarragako parkean kuadrillan edateko moduko edaria da. 4,4° alkohol ditu, edanerraza, freskagarria, karbonikoa du, baina ez du puzten... Mokadutxoa hartzen edo film bat ikusten garagardoa edo freskagarri bat edaten duzun bezala hartzeko modukoa.

Zer ikaspen atera duzu hango merkatutik?

Denen artean sagardo salmenta haztea dute ikuspuntu komuna; tornado efektua deritzona, diametroa eta bolumena handitzea dute helburu. Saltzen den tokian kontsumoa hazten bada, gainerakoek saltzeko aukera gehiago dute; txikiak handituko dira eta handiei ondo datorkie. Hemen hori ez da gertatzen. Bizilagunak ondo egindakoa ez duzu baliatzen ezta berak zuk egindakoa ere. Gauzak aldatzen ari dira, zorionez; belaunaldi berriak datoz. Sektorea aldatzen ari den



Egilea: Egoitz Zapiain

bezala, pertsonak ere aldatu behar dira. Bidaia ondo etorri zaigu begiak irekitzeko. Hemen asko garela uste badugu ere, nazioartean ez dugu indarririk eta gutxiago etxe bakoitza bera bakarrik. Produktuei balio gehigarri gehiago emateko bidea bilatu behar dugu, denok elkarlanean.

Tarte handia dago gauza oso onak egiteko, baina prestakuntza beharrezkoa da, ezta?

Hemen, sagardogilearen seme-alaba automatikoki sagardogile bihurtzen da, ezer ikasi gabe ehuneko handi batean; ni barne. Goi mailako ziklo bat ikasi nuen, baina dakidan gehiena osaba eta aitari esker izan da, beraiek izan ditut-eta irakasle bizitzan. Osaba enologoa da, aita garaiz hasi zen ikasten eta beste enologo bat izan dugu gertu beti; beraiekin ikasi dut dakidan dena. Nahiko ipurterrea naiz, ikasteko eta gauzak hobetzen saiatzeko gogoia dut egunero, eta zorionez, eremu hori ez denez enkistatua egon, nire formakuntza handitzen eta handitzen joan naiz. Beste batzuek dena lehen bezala egiten jarraitzen dute. Errespetatzen ditut, baina nire iritziz etorkizuna ez dago hor. Nik argi ditut nire gabeziak non dauden eta saiatzen naiz egunero haiek zuzentzen, pertsona eta sagardogile bezala hobetzen joateko. Kanpoko sagardogileen seme-alabek goi mailako ikasketak amaitzean 2-3 urtez kanpoko hainbat enpresatan egiten dute lan ahalik eta gehien ikasiz, gero etxeratzean ikasitakoa praktikan jartzeko beraien gurasoen lana hobetuz eta dibertsifikatuz.

Sagar ekoizleek euren produktua egitea ere polita litzateke.

Bere ekoizpena etxean saltzeko aukera daukatenak hasi dira produktu txikiak eta desberdinak egiten, Petritegi, Oiharte, Izeta... Nire ikuspuntua da sagarra eramaten dudana sagardotegi horrek ahalik eta produktu onena egin behar duela, kokapen hobea izan dezala merkatuan, etekin gehiago lor dezan. Hori lortu ezean, baserritarrari ez zaio errentagarri izango sagarra ekoiztea. Barietate bikainak ditugu, klima paregabea, jakituria handia, bezero bikainak, nola geldirik geratu bada!

MUNDUKO SAGARDOETAN BARNERATZEN HASTEKO TOPAGUNEA

Kursaal Kongresu Jauregian egin zuten I. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azoka. Bertako ekoizleek eta sagardoaren munduko erreferentziazko beste lurralde batzuetako ekoizleek ezagutzera eman zituzten beren produktuak. Bi egunetan, bisitariak aukera izan zuten bertan zeuden produktuak dastatu eta haien ezaugarrien berri izateko.

Izotzezko sagardoak, apardunak, lupuludunak... Hori guztia eta askoz gehiago ikusteko eta dastatzeko aukera izan zen Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azokan. Ekimenak bi egun iraun zituen; lehena, publiko orokorrari bideratua zegoen, eta bestea, publiko profesionalari mugatua. **Guztira, 450 bat lagun bertaratu ziren.**

Hogei erakusketari baino gehiagok ekarri zuten bere produktu katalogoaren lagin adierazgarri bat. Bisitariak aukera izan zuten edariak probatu eta haien egileekin hitz egiteko, bakoitzaren ezaugarriak azaldu zizkietenak. Bertan zeudenen artean baziren hainbat sagardo gure inguruan nahiko ezezagunak direnak. Zaporetako sagardoak limoi, menbrillo, mugurdi ukituekin... Sagardo natural ingeles eta frantsesak, batzuk keeing teknikarekin ekoiztuak, sagardo tradizional alemaniarra edo Artiko azpiko hotza baliatuta



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)

egindako izotzezko sagardo suediarrek.

Produktu aukerak iradoki bezala, **nazioarteko presentzia nabarmena egon zen Azokan.** Sagardoari estuki lotutako lurraldetako ekoizleek parte hartu zuten: AEB, Italia, Suedia, Erresuma Batua edota Luxenburgo, baita Cornouaille Jatorri Izendapen Babestuko Les Vergers de Kermao, Menez-Brug, Melenig eta Finisterre Rozavern enpresa britainiarrek ere.

Ekoizleek euren produktuak azaldu eta probatzera eman zizkieten azokara bertaratutakoei

Era berean, Galizia eta Asturiasko ekoizleak ere izan ziren bertan, eta, noski, Euskal Sagardoak ere ez zuen hutsik egin. Jatorri Izendapenak zortzi sagardogile gonbidatu zituen ziurtagiridun produktuak eraman zituzten: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain eta Zelaia. Petritegik, Kuartangok eta Zapiainek, gainera, beraien edariak erakusteko leku bat izan zuten, sagardo naturalaz harago. Eta haiekin batera egon zen ere Azkaineko Txopinondo sagardotegiko arduraduna.

JARDUERA PARALELOAK BERTAKO ONDAREA EZAGUTARAZTEKO



Egilea: Haritz Rodriguez (Ciderzale)

III. Sagardo Forumaren barruan hainbat ekimen turistikoko paralelo aurrera eraman zituzten, Gipuzkoako aberastasun kultural, linguistiko, gastronomia eta paisajistikoa hurbiltzeko epaileei, hizlariari, teknikariari, ekoizleei, laguntzaileei nahiz publiko orokorrari. Haietan parte hartu zuten 30 bat lagun atzerritarrek AEB, Italia, Suedia, Frantzia, Norvegia, Alemania edota Erresuma Batutik etorritakoak.

1. Bisita gidatua Chillida Lekun. Partaideek Zabalaga baserriaren lorategian ikusgai dagoen eskultore donostiarraren obra ezagutzeko aukera izan zuten, gune paregabe eta magikoaz gozatzearekin batera.

2. Afari maridatua Suharri jatetxean. Mahaikideek menu bat dastatu zuten Gipuzkoako hainbat sagardorekin batera. Zelaia, Zapian, Gartziategi eta Gurutzeta sagardotegietako arduradunek aurkeztu zituzten afarian zerbitzatu-tako beraien produktuak.

3. “Sagardoa eta Itsasoa”. Bisita gidatua Albaola Itsas Kultu Faktoriara. Nao San Joanen eraikitzea ikusi eta euskal itsas gizonen eskorbutoarean aurkako sekretuaren berri

izan zuten: sagardoa. Bisitaren ondoren, Pasai San Pedro itsas herrian osteratxoa egin zuten, eguna txotx errituaz eta sagardotegiko menu tradizionalaz gozatu aurretik Astigarrako Alorrean.

4. Bisita gidatua Sagardoetxean. Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoan (Astigarraga) sagardoaren munduko sekretuak ezagutu zituzten eta muztioa egiteko prozesua osatu: kizkiarekin sagarrak bildu, sumilekin zapaldu, prentsatu eta dastatu zuten.

5. Bazkaria Ametzagañako Gastro-Bar-ean. Komentatutako bazkari eta produktu ezberdinen dastaketa batez gozatu zuten.

6. Erremonte partida Galarreta Jai-Alai frontoian. Galarretako frontoi historikoan parte hartzaileek erremonte partida bat ikusteko aukera izan zuten, Euskadin errotuen dagoen herri kiroletako bat.

7. Itxiera afaria Basque Culinary Center-en. Garaiko eta udazken kutsuko produktuekin osatutako afari maridatua bertako eta nazioarteko sagardoeekin. Ekoizleek azaldu zituzten dastatutako sagardoen ezaugarriak.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Beñat Maiz (Digitalak)



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



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



KALITATEARI SARIA. SAGARDOAREN LURRALDEAN EGINDAKO HAINBAT LEHIAKETETAKO 2019KO IRABAZLEAK

Sagardoaren Lurraldeko sagardoen maila ona ukaezina da. Onena aukeratzea zaila izan daiteke, baina herrialdean ez dira falta aintzatesten dituzten lehiaketak.

Udaberriarekin batera hasten dira Sagardo Egunak eta hauetako askotan lehiaketak egiten dituzte. Egutegiko lehena **Aizarnazabalgo Sagardo Txapelketa** da. Uztaila erdialdean 2014an sortutako lehiaketa jokatu zuten seigarrenez. Dozena bat sagardogilek parte hartu zuten Atari Soro plazan egindako lehiaketan: Astigarragako Alorrenea, Petritegi eta Bereziartua, Hernaniko Akarregi eta Alzueta, Adunako Aburuza, Aiako Izeta, Andoaingo Gaztañaga, Azpeitiako Añota, Errenteriako Egiluze, Urnietako Eula eta Usurbilgo Urdaira. Epailleek Petritegi, Añota eta Alzueta izendatu zituzten onenak.

Ekainaren 18an ezagutarazi zuten Sagardoaren Lurraldeko txapelketa entzutetsuenetako baten irabazlea, zehazki, **XVIII. Sagardo Lehiaketa, Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak**. Aurten, sailkatze prozedura aldatu dute. Bate-tik, parte hartu duten sagardotegiei puntuak eman eta 60tik gora lortutakoen artean urrezko, zilarrezko eta brontzezko dominak banatu dituzte, lehenik. Ondoren, urrea eskuratu dutenekin bigarren dastaketa egin zuten. Zortzi sagardotegi izan ziren finalistak eta Tolosako Isastegik jaso zuen 3.000€-ko saria, txapela eta garaikurra.

Azpeitiko Sagardo Txapelketak ia mende erdi osatu du jarraian eta XLVII. edizioa jokatu zuten aurten. Santiago egunean aurrera eramane zuten eta bigarren urtez jarraian Martuteneko Barkaiztegik jaso zuen saria. Finala oso lehiatua izan zen eta Adunako Zabalarekin berdindu zuen. Petritegi izan zen hirugarren sailkatua.

Hernialdeko Sagardo Lehiaketan ere Petritegikoa izan zen puntu gehien lortu zituen sagardotegia, aurtengo txapela eskuratuta. Bigarrena, Sarasola izan zen eta hirugarren saria Gaztañaga eta Barkaiztegi artean partekatu zuten.

Ibilbide luzea duen beste lehiaketa bat **Ergobiakoa** da. LVIII edizioa abuztuaren 26an jokatu zuten eta txapela Barkaiztegik eramane zuen. Irigoien bigarrena izan zen, atzetik Alorrenea gelditu zen.

Elgoibarko Baserritar Egunaren barruan, Sallobente Elkartek abuztuaren 31n egin zuen bere ohiko sagardo norgehiagoka. Kalegoen plazan izan zirenen artean txapela Aburuzarentzat izan zen, Aztizaran eta Alorrenearen aurretik.

Ia bi hamarkada daramatza **Kizkia Taldeak** sagardo lehiaketa antolatzen. Ohi bezala, Astigarragako Gure Izarra



Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia

elkartean egindako kanporaketetan sagardoak dastatu zituzten eta sei heldu ziren finalera. Puntu gehien bildutakoak Aburuza irabazlea, Petritegi bigarrena eta Eula hirugarren postuan izan ziren. Gainerako finalistak Rezola, Alorrenea eta Sarasola izan ziren.

V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia- ren finala Ergobian ospatu zuten irailaren 28an. Hainbat udalerritan sagardoak dastatu ondoren, onena eta irabazle izendatu zutena Petritegi izan zen, Lizeaga eta Usurbilgo Urdaira sagardotegien aurretik.

UZTABERRI EGUNA BOTILAKO EUSKAL SAGARDOAREN KONTSUMOA SUSTATZEKO

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatuta maiatzaren 18an lehen Uztaberri Eguna ospatu zuten Hernanin. Txotx denboraldiaren irekiera ekitaldiek bezala, ziurtagiridun sagardoa botilan eskura daitekeela ezagutarazi nahi du jarduerak.

Euskal Sagardoa bezalako “botilako eta kalitatezko” produktua aintzatestea eta ekoizleek beraiek ezagutaraztea dira **Uztaberri Eguna**ren helburu nagusiak, 2019an lehenengoz antolatu duna Jatorri Deiturak.

Botilaratutako Euskal Sagardoa uzta mugatua da kantitateari dagokionean, baina, orokorrean, biribila eta gorputz handikoa. Edaria probatzea da herritarrek eta kontsumitzaileek ezaugarri horiek barneratzeko modu onena. Eta horixe egiteko aukera izan zuten 2018ko uztarekin Atsegindegiko ekitaldian parte hartu zuten hamabost sagardotegiei esker: Hernaniko Akerregi, Alberro, Altzueta, Iparragirre, Itxasburu, Otsua Enea, Rufino, Zelaia; Adunako Aburuza, Markina-Xemeingo Axpe, Tolosako Isastegi, eta Astigarragako Gurutzeta, Lizeaga, Petritegi eta Zapiain.

Kopan zerbitzatu zuten sagardoa eta hainbat dastaketa gidatu burutu zituzten. Dastaketa-hamaiketako ere egin zuten Mikel Garaizabal enologoak ostalari eta elkarte gastronomikoetako kideekin. Bertan, jatorri deitura duten hainbat sagardo dastatu eta edariak dituen aukeren berri izan zuten.

Halaber, aurreko egunertan **Euskal Pintxo Potea** aurrera eramane zuten Hernaniko tabernetan, jatorri deitura duten bi produktu batuta. Parte hartu zuten hamabi establezimenduetan Idiazabal gaztarekin egindako pintxoak eta Euskal Sagardoa 2€-tan erosteko aukera izan zen.

Jarraitzeko asmoarekin sortu dute jarduera, urtero botilako uzta berria aurkezteko. Horrez gain, ez dute Hernanira mugatu nahi. Euskal Sagardoako arduradunek dastaketak egin nahi dituzte **beste udalerrri batzuetan** eta ostalariekin elkarlana sustatu, produktuaren garrantzia ulertarazteko.

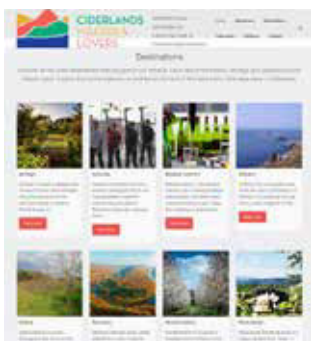
Guztira, 50 sagardogilek, 250 sagar ekoizleek eta ia 500 hektareak, osatzen dute Euskal Sagardoa Jatorri Deitura. 2018an 1,5 milioi litro ekoiztu ziren kalitate ziurtagiri honetara. **2017ko uztatik milioi bat botila baino gehiago saldu** ziren.

Euskal Sagardoa sagardoek ñabardura bereziak dituzte, 115 sagar mota erabilita ekoizten baitira eta ekoizle bakoitzak bere modura egiten du. Izan ere, kapsula eta sagar gorria duten botilak %100 bertako sagarrekin egindako sagardoak dira eta bermatutako kalitatea dute, baina tokian tokiko eta ekoizle bakoitzaren izaera mantenduta.



BERTAKO SAGARDOAREN OIHARTZUNA HEDATZEN ARI DA NAZIOARTEAN

Sagardoak hazkunde nabarmena bizi du munduan, ekoizpenari nahiz hari lotutako turismoari dagokionean. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldeak hemengo sagardoa eta kultura nazioartean kokatzeko prozesua abiarazi zituen 2017an, norako turistikoan mapa bat osatu eta haien arteko lankidetzak bultzatuta. Aurten, hemengo mugetatik kanpoko hedapenari jarraipena eman dio hainbat jardueren bidez.



Nazioartekotze ahalegin horren emaitza esanguratsuenak iaz sortutako *Ciderlands, Makers & Lovers* nazioarteko sarea da (www.ciderlands.org). Urrian, **II. urteko topaketa** egin zuten kideek Herefordshiren (Ingalaterra). Hainbat lurralde europarretako 20 ordezkari batu ziren, sagardoaren kultura eta turismoa elkarrekin

sustatzeko ahaleginean sakontzeko. Haiekin batera, gainera, bat egin aztertzen ari diren hainbat eskualde ere izan ziren bilkuran, lankidetzaren abantailen berri izateko. Han izan ziren, besteak beste, Luxenburgoko, Kent eta Cornwall konterriak, Nagano prefektura eta Hudson harana. Egun, sarean sagarrari eta sagardoari estuki lotutako hamar norako daude: Gales, Armagh, Asturias, Euskal Herria, Britainia, Alemania, Mostviertel, Norvegia eta Herefordshire.

Testuinguru horretan, **Astigarragako Sagardoetxeak** eta **Herefordshireko Sagardo Museoak** proiektu bat abiaraztea erabaki dute, sagarraren eta sagardoaren kulturari buruzko argazkiak nahiz dokumentuak elkarren artean partekatuz. Halaber, aurten abiarazi dute Ciderlands sarearen webgunea iaz kideek adostu bezala. Helburua, Interneten egotea da kide berriak erakartzeko eta jarduerak ezagutarazteko

Euskal kultura eta sagardoa zabaltzeko xedearekin batera, azaroan ospatutako Sagardo Foruma sustatzeko promozio bidaiak egin dituzte ordezkariak, sagardoari lotutako bi ekitaldi garrantzitsu baliatuta. Batetik, Alemaniara **Frankfurteko Cider World** azokara, bestetik, Ingalaterrara, **Gloucester-eko CraftCon** hitzaldira.

Martxoa amaieran Astigarragako udaleko eta Sagardun Partzuergoko ordezkariak sagardoari buruzko Europako azoka garrantzitsuenean izan ziren. Esperientzia aberasgarria izan zen, Frankfurten azoka baten antolakuntza eta funtzionamendua ezagutzeko aukera izan baitzuten, baita harremanak ehuntzeko ere hizlari, lehiakide edota erakusketari posibleekin. Egonalditik ateratako irakaspenak lagungarriak izan dira Sagardo



Egilea: Haritz Rodriguez (Ciderzale):

Forumaren funtzionamendua definitzeko, eta bereziki, estreinakoz antolatu duten Nazioarteko Sagardo azoka egituratzeko.

Euskal mugetatik kanpo kokatzeko Sagardoaren Lurraldeak egindako ahaleginari esker, Euskadi 2020an Cider World azokan parte hartzera gonbidatu dute.

Edonola, bertan izandako solasaldiek eta bilerek beste emaitza garrantzitsu bat izan dute: **Euskadi 2020. urtean ohorezko gonbidatua izango da Cider Worlden**. Aurten, Ciderlands sarearen parte hartzeari esker hemengo sagardoaren kultura presente egon da azokan, baina herrialde gonbidatua izanik, hura ezagutarazteko aukera zabal eta nabarmena izango du, besteak beste, hainbat sagardogilek aukera izango baitu erakusmahaiaren egoteko eta sagardo lehiaketan parte hartzeko. Horrek esan nahi du sektoreko profesionali hemen ekoiztutako sagardoak erakustea, banatzaile, inportatzaile eta salmenta bideekin harremanetan jartzea, eta lurraldea bera sustatzeko aukera publiko orokorraren aurrean. Are gehiago, azokak bertan egoteaz gain, astebebe lehenago Frankfurteko hainbat txokoetan egin ohi diren jardueretan parte hartzeko abagunea ere badu gonbidatuak, zenbait jarduera gastronomiko antolatuta hirian.

Apirila hasieran, aldiz, Erresuma Batua izan zen lanketarako lekua. Haritz Rodriguez-ek **Craftcon** hitzaldian parte hartu zuen Sagardoaren Lurraldeko ordezkari gisa. Three Counties Cider and Perry Association-ek antolatuta, Ingalaterrako ehun ekoizle baino gehiago izan ziren jardueran. Hala, sustapen eta merkataritza hartu-emanak sortu ziren **Sagardo Forumera** erakartzeko. Halaber, noski, hemengo sagardoak dastatzeko aukera izan zuten Cider Social ekitaldian, Euskal Herriari buruzko informazio turistiko eta kulturala ere banatuta.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Informazioa + Erreserbak:
943 550 575

SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK

www.sagardoarenlurraldea.eus



Sagardoetxea
Museoa
3,50€-tik



Museoa +
Sagardotegia
35€



Otorduak
sagardotegian
31-tik



Txotx
Gourmet
22€



Sagardoa eta Itsasoa
41,50€-tik



Sagartrekking
ordua **25-tik**



Sagardoa eta gazta
38€-tik



SagarBike
20€

NAZIOARTEAN SAGARDOAREN KULTURA SUSTATU DUTEN TELEBISTAKO ERREPORTAJEAK ETA ARGITALPENAK



朝だ!生です旅サラダ TELEBISTA

<https://www.asahi.co.jp/tsalad>

朝だ!生です旅サラダ Japoniako telebistak Sagardoaren Lurraldean bisitatu zuen urrian. Telebista saioko aurkezleak (kirolari ezaguna Japonian) **Sagardoetxea** bisitatu zuen eta bertan sagardo sagar barietate ezberdiñak ezagutu eta sagar muztioaren elaborazio prozesuan parte hartu zuen. Ondoren **Alorrenea sagardotegia** bisitatu zuen txotx-aren erritua eta sagardotegiko usadioak ezagutzeko. Inoiz ahaztuko ez duen esperientzia!

<https://www.facebook.com/tabisalad/videos/441779639865147/>



TF1 TELEBISTA

<https://www.tf1.fr>

Txotx boladaren hasierak interes handia piztu zuen TF1 Frantziako telebistan sagardotegietako usadioari buruzko erreportaje zabal bat eginaz. **Sagardoetxea, Roxario jatetxea** eta **Zapiain sagardotegian** izan ziren eta erreportajea telebista katearen audientzia goreneko unean emititu zen.

<https://www.lci.fr/regions/le-txotx-une-tradition-au-pays-basque-espagnol-2114108.html?fbclid=IwAR2-iq>



7 Canibales

www.7canibales.com

“Euskal Sagardoa, la sidra natural vasca. Manzanas, ballenas y bertsolaris. Una historia de txotxeros y kupelas” erreportajeak sagardoarekin lotutako gai ezberdinak lantzen ditu: **txotx-aren erritua, Euskal Sagardoa** Jatorri Izendapena, **bertsolaritza, txalaparta** eta bere harreman historikoa baleontzi nahiz itsasoarekin.

https://www.7canibales.com/la-despensa/euskal-sagardoa-sidra-natural?fbclid=IwAR1Rgri7qC5Tz9cyvtBAGrvBNYe3yI-5PktHWWaGy1g_khsmMpl2NQ8ouu



Crafty Nectar

www.craftyneectar.com

Erreportaje honek ibilbide historikoa egiten du antzinan sagardoak euskal baleontzietan izan duen garrantzia azpimarratuz eta **txotx-eko erritua**ren xehetasunak, **sagardoaren kultura** eta esperientzia turistikoak ezagutarazten ditu. Esperientzia honetaz gozatzeko sagardotegiak eta ostatuak gomendatzen ditu.

<https://craftyneectar.com/blogs/cider/ultimate-guide-basque-country-cider?fbclid=IwAR1ttXt4FUOtstZ8rGjR7XmOkc608iBKOVimrQrHbhQGMlp07S807YSW3wM>



Alava Gourmet

www.cntraveler.com

Arabako gida gastronomiko honek Sagardoaren Lurraldeatik eskaintzen diren jardueren erreportaje bat argitaratu zuen, besteak beste: **Sagardoetxea**, sagardotegiko **otorduak** eta **SagarBike** eta **Txotx Gourmet** esperientziak.

<https://labur.eus/DpiKZ>



Nyack News & Views

<http://www.nyacknewsandviews.com>

Erreportaje honek **sagardoa garagardoaren ordezkoko edari gisa** proposatzen du eta Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa goraiatzeko du.

<https://nyacknewsandviews.com/2019/09/basque-cider/?fbclid=IwAR1agVGInHwSgrZRrQd9--Amn5kTpyXHKkjMaxv1J8Br6Hix9H147aC5Dk>

DIBERTSIFIKAZIOA, ONTZIAN ETA EDUKIAN

Tradizioa berri daiteke eta ahalegin horretan dihardu sagardogile asko. Azken boladan bide berriak zabaldu dizkiote bertako sagardoari, munduko beste leku batzuetan ohikoagoak diren produktuak lantzeaz gain, egungo beharretara egokitzen diren edukiontzietan merkaturatzeko aldaerak ere barneratu baitituzte.

Aurten albistea izan da Oiharte Sagardotegiak sagardo naturala **latan** ere saltzeko egindako apustua. Eroso eta eramangarria, aukera ematen du kortxoak kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz gozatzeko. Ohikoek duten 330ml beharrean, 440ml ditu, heren bat gehiago, eta zuzenean latatik edan daiteke edo kopara aterata. Oraingo, proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

Bertako sagardoan ohikoa den 75cc-ko beirazko botilak ere badu aldaera txikiago bat. Garagardoen ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat du Petritegiko Euskal Sagardoak. Honen berezitasun, edonola, ixteko modua da. Horretan ere ohiko kortxoaz gain bestelakoen alde egiten hasi dira. **Erroska tapoia** kasu. Hura erabiltzen hasi zen lehenengoa Txopinondo sagardotegia izan zen, eta gaur egun Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek ere erabiltzen dute. Onuren artean, itxi eta irekitzeko erraztasuna, baita zaporea, usaina eta freskotasuna gordetzen dituela ere.

Barrukoa kanpora ateratzen laguntzen duten tapoiaik ere badira merkatuan, hau da, duten formagatik **zerbitzatzailea** ordeztzen dutenak. Halakoak egiten ditu Priorcorck enpresa donostiarrak. Pieza bakarrean bi funtzio, lanak errazteko. Gainera, sagardoaren mantentzea hobetzen du, ergonomikoagoa da, eta estetikoki, kolore sorta zabala dute.

Edonola, edukiontzia dena delakoa izanda, garrantzitsuen barruan dagoena da. Eta hor ere gero eta gauza bereziagoak topa daitezke. Ekologiakoan, onduta, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren jarraibideekin, eta bestelako berezitasunak dituzten sagardo naturalaz gain, bestelako produktuak lantzen ari dira sagardogileak.

Sagardoak sagar zaporea besterik ez duela uste dutenak, oker daude. Mugurdia, muxika, limoia, anisa... **Zaporetako sagardoek** aukera-sorta zabala eskaintzen dute. Sagardo Forumeko irabazlea izan den Maiti Fresh esaterako, halakoa da, laranja azala, lima eta erregaliz ukituak baititu. Txopinondok bi Kalipoko ditu, bata limoiarekin, eta bestea, muxikarekin, eta Kuartangok, Sagartxo, limoidun sagardoa.

ekoizteko moduari lotuta ere, bestelako sagardo motak lor daitezke. Hala, Iparraldeko herrialdeetan ohikoak

diren **izotzezko sagardoak** ere hemen egiten hasi dira. Edari gozoak izan ohi dira, aperitiborako edo postrerako aproposak. Sagarrak izoztu eta prentsatuta edota sagar muztioa izoztuta egiten dira. Sagardoaren Lurraldean, Oiharte, Bordatto edota Zapiainek lantzen dute, maila onarekin, gainera. Horren erakusgarri, Astigarragako sagardogileek errezil sagarrarekin egiten dute Bizi-Goxo kategoriako onena izan zen Sagardo Forumeko II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Karamelodun sagarren zapoak eta garraztasun puntuak nabarmendu zituzten epaileek.

Hauen oso antzekoak dira **suzko sagardoak**. Funtza bera da, bidea bestelakoa. Hotza beroagatik aldatzen da muztioaren azukre kontzentrazioa lortzeko. Urtebeteko lanaren ondoren, Kuartangok aurten aurkeztu du egindako lehena eta urrezko domina jaso zuen SISGAN. Eduardo Zubiriak ere badu berea.

Sagardo apardunak kontsumitzaileari gertuagokoak zaizkio, cava, xanpaina edota ardo apardunen antzekoak baitira. Ezagunagoak dira inguru honetan eta sagardo naturala lantzen duten ekoizle gehiagok dute: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte edota Astarbe. Ama Oihartek brontzea lortu berri du, Astarbe sagardotegiko Byhur 24k bezala. Hiru sagar motekin egina, bigarren hartzidura botilan egiten du eta 24 hilabetez ontzen da.

Apfelwine hitzak alemaniez “sagar ardo” esan nahi du. Alemania eta Austrian egin ohi den sagardoa da, sagar garratzekin egindakoa. Sagardo lehorrak dira, garratzak, ardo zuriaren tankerakoak. Halakoak egiten trebatzen ari dira Bordatto eta Urbitarte.

Eta azkenburu gisa, **likorea**. Destilatutako sagardotan sagarra mazeratu edo sagardoa destilatuz lortzen dira. Halakoak dira Manzina eta Patxaka, adibidez, Txopinondok sagar berdeekin eta anisean mazeratutako sagar basatiekin egiten dituen likoreak. Zapiainek, berri, Sagardoz: Txuria, Goxoa eta Haritza. Bestalde, Saizarrek Señorío de Bemont likorea du. Eta Txopinondok Berrogei pattarra.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Leire Alkorta

SAGARDOAREN KULTURA EUSKADI GASTRONOMIKA-REN WEBGUNE BERRIAN



Iturria: Euskadi Gastronomika

Euskadi Gastronomiak 750 enpresa eta establezimendu gastronomiko baino gehiagoren informazioa biltzen du bere webgune berrian; horien artean aurkitzen dira Sagardoetxea Museoa eta sagardotegiak.

Gastronomia eta ardoak Euskadi aisialdiagatik bisitatzen duten turisten bigarren motibazio gisa mantentzen da, denera %21ekoa izanik.

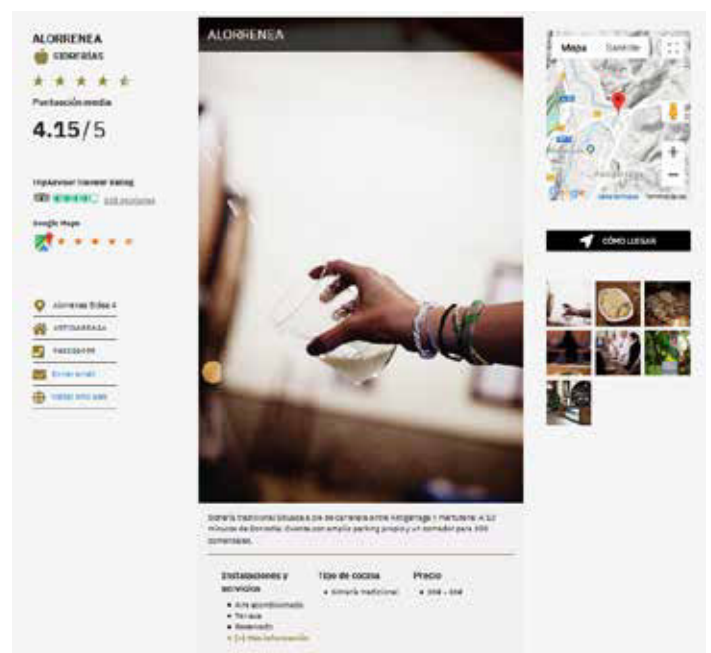
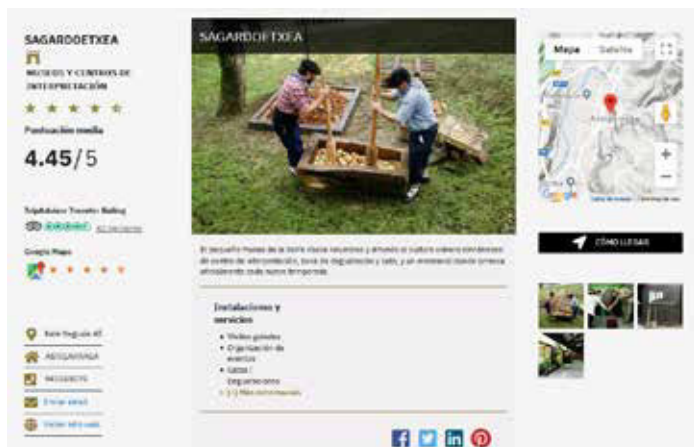
Euskadin gastronomiak duen garrantzia turistikoa aintzakotzat hartuta, orain gutxi **Euskadi Gastronomika Sarearen** webgunea berri da (www.euskadigastronomika.eus), erabiltzaileari interakzio erraza, responsibea, intuitiboa eta hirugarrenen integrazioa eskainiz, Tripadvisor eta Google kasu. Gainera, enpresa turistikoaren interakzioa errazten du blogaren bitartez. Blog honetan, kazetari gastronomiko ezagunek parte hartuko dute eta enpresa nahiz eskualdeek beren proiektuen inguruko informazioa zabaltzeko aukera izango dute.

Webgune berri honek 4 lurralde barne-hartzen dituen **Gastromapa** aurkezten du: Idiazabal Lurraldea, Arabar Errioxako Lurraldea, Sagardoaren Lurraldea eta

Txakolinaren Lurraldea, horietako merkatuak, museoak eta ekoizleak zehazten direlarik.

Sagardoaren Lurraldea-ren barruan, erabiltzaileak galdu ezin ditzakeen nahitaezkoak zehazten dira:

- Sagardotegi batean **txotx-aren errituaz** gozatzea.
- **Sagardoetxea Museoa**n sagardoaren kultura ezagutzea eta **Igartubeiti Baserri Museoa**n sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzea.
- Gipuzkoako herri askotan ospatzen diren **Sagardo Egun** batez gozatzea sagardoa dastatuz.
- **Santiagomendiko Sagardo Bidean** zehar ibilaldi bat egitea bertako baserrietako nahiz sagardoaren historia ezagutzeko.
- **Hernaniko hirigune historikoa** bisitatzea sagardoarekin duen lotura ezagutzeko.
- Sagardoak **balearen arrantzan** izandako garrantzia ezagutzea Donostiako Aquariuma edo Pasaiaiko Albaola museoak bisitatuz.
- **Sagastiak loretan** daudenean eskaintzen duten paisaia zoragarriaz gozatu Urumea nahiz Oria ibaien ertzean.
- **Sagarretik eratorritako produktuak dastatzea eta erostea**: sagar dultzea, muztioa, likoreak, apardunak, sagardo gozoa, etab.



SAGARBIKE, SAGARDOAREN LURRALDEA BIZIKLETAN EZAGUTUZ

Sagardoetxea eta Go Local-ek elkarrekin duten SagarBike esperientziaren eskuorri berria aurkezten dute. Bertan, Urumea ibaiaren ertzetik bizikletan ibilaldia eta bisita gidatua pintxo nahiz sagardo dastaketarekin eskaintzen dira. Sagardoaren kulturaz gozatzeko plan bikaina.

GO LOCAL
SAH SAHASTIAH

SAGARDOETXEA
SAGARDO ETXEA

ELISKADI
BIZIKLETAK

SAGARBIKE

DONOSTIA / SAN SEBASTIAN - ASTIGARRAGA (n. 6 km/3,75 mil)

Scan the QR code and obtain more information about the route. You can also follow the route through the different way.

Since before the first historical written records have been used of apple trees and cider. This was the drink of choice of the **Basque** **elites** 1. They used from fisherman to carpenter, not forgetting the boys whose fathers that traveled over to the forest. The filled their canteens with cider.

Coming from the inside of the region, when cider was produced in the interior, they were transported to the shore in big bottles called **bidones** 2. They worked as the only way of transportation and changing in the longest river for generations.

The river was both a meeting point and a source of work, where you could find fisherman, the workers of the traditional **windmill** **molinos** 3. This was a job covered not by female workers that lived in the mountains of the Urumea river and earned their income cleaning clothes in its waters.

Going by the river towards the interior we find the great lands of the Basque Country, with plenty of **apple trees** 4. In it those places where cider was discovered at the interior, traditional

houses with big porches that shaded the fruit to get its juice and then elaborate the cider.

After a long time of darkness, the **18 century** would bring new ideas to the drink. **Other houses** 5 were opened in the whole region, becoming one of the most popular places in the Basque Country.

And that is how we have reached the new influence. Now **SagarBike** and **Go Local** have created this experience to get to know better the secrets of this part of our culture. You will enjoy a bike ride on the riverbank of the Urumea river, in which you will learn the secrets that this river holds, and you will then enjoy **astigarraga** in the heart of the cider region.

At **Sagardotegia** 6 you'll go deep inside the culture around cider and will have a tasting of this drink "cacha" along other products made with apple and some pintxo. By the time you return to San Sebastian you will be an expert in the history and wonders that cider holds. **Txotxi!**

SAGARBIKE
Donostia/San Sebastián - Astigarraga

Parte Yelba, Gros, Epila, Intxaurrondo, Riberas de Loloie, Loroie, Amaro, Alate, Miramon, Martutene, Sagardo Etxea, ASTIGARRAGA

SAGARDOETEGIA
TXOTXI

GO LOCAL

Idatzizko memoria aurretik, gurea sagarrondo eta sagardoaren lurraldea izan da. Hau izan zen **euskal marinelen** edaria. Denek, arrantzaleetatik hasi eta marineletaraino, Ternuara bidaia egiten zuten baleazaleak ahaztu gabe, sagardoa eramaten zuten euren itsasontzietan.

Probintziako barnealdean sagardoa ekoizten zen baserrietan eta kostaldera garraiatzen zen **gabarra** izeneko ontzi berezietan. Hauek izan ziren belaunaldi askotan zehar ibaietako garraio nahiz zamarako garraiobide bakarrak.

Ibaia elkargunerako eta lanerako lekua zen, eta bertan arrantzaleak, olagizonak eta **latsariak** aurki zitezkeen. Azken lanbide hau Urumea ibaiaren inguruan bizi ziren emakume apalek burutzen zuten, ibaiaren uretan arropak garbituz aurkitzen zutelarik ogibidea.

Ibaian zehar barnealdera bidaiatuz Euskal Herriko lur berdeekin topo egiten dugu, **sagastiak** ikusiz. Bertan ekoizten zen sagardoa dolare baserrietan, etxe hauek muztioa egiteko prentsa handiak izaten zituztelarik.

XX. mendeko gainbeheraren ostean, sagardoaren munduari ospea ekarri zion aro berri bati hasiera eman zitzaion. **Sagardotegiak** ireki ziren eskualde osoan zehar eta usadio hau Euskal Herriko ospetsuenetarikoan bilakatu zen.

Eta honelaxe iritsi gara milurteko berrira. Orain SagarBike eta Go Localen artean esperientzia hau sortu dute gure kulturaren usadio hau ezagutzara emateko. Urumea ibaian zehar bizikletan egiten den ibilaldiaz gozaten da ibaiak gordetzen dituen sekretuak ezagutzeko eta Astigarraga herria ezagutzen da, sagardoaren bihotza gisa ezagutzen dena.

Sagardoetxean sagardoaren kulturaren barneratuko zara eta sagardoa txotx-etik, sagarraren eratorriak eta pintxoak dastatzeko aukera izango duzu. Donostiara itzultzerakoan sagardoaren munduko aditua izango zara. Txotxi!

SAGARRA, SAGAR UZTA EKITALDIKO PROTAGONISTA

Sagarra protagonista izan zen beste behin Astigarragako XIX. Sagar Uztan. Irailaren 26tik 29ra bitartean, sagarraren kultura izan zen uztaren festa honen ardatza. Berrikuntza gisa, aipamen berezia egin zitzaion Julen Lizeaga sagar ekoizleari sagardo sagarraren alde egindako lanagatik.

Udazkenak berarekin dakar sagarren uzta eta harekin batera hasten dira dolareko lanak. Urtaro aldaketa baino egun batzuk lehenago, Fruitelek eta Sagardoaren Lurraldeak 2019ko uztaren heltzeari buruzko txostena aurkeztu zuten. Iazko baino pixka bat atzeratuagoa, ekoizpena, oro har, oso altua izan da. Honek adar eta enbor hauste arazoak eragin ditu, baita sagarren tamaina txikiagoa izatea, bereziki, barnealdeko zonaldeetan.

Irailaren 26tik 29ra bitartean, sagarra berriro ere protagonista izan zen Astigarragan Sagar Uzta festaren ospakizunean. Fruta honi atxikitako programa Sagardoaren Lurraldeak antolatu du Astigarraga eta Sagardoa elkartearekin lankidetzan, eta halaber, sagardogileen, erakundeen, tabernen eta kultur taldeen parte hartzea ere izan zuen.

Osteguna eta larunbata artean, sagarraren eratorriekin pintxo pote berezia aurrera eraman zuten, baita ere Sagardoetxeara bisita gidatua Astigarragako bizilagun berrientzat, Euskal Sagardoa Festa herriko tabernetan, Sagar Bira ibilaldia Santiagomendin barrena, eta V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoaiaren finala.

Edonola, ospakizunen egun handia igandea izan zen. Beste behin, Foru plaza ekimenen erdigunea izan zen: sagar erakusketa eta dastaketa, muztio eta sagardoarena, saski eta txertaketa erakustaldia, marmelada egiteko tailerra edota XII. Argazki Rallya. Guztiek harrera ona izan zuten, parte hartze altuarekin.

Aldi berean, Astigarragako hainbat familiek 2019ko uztako lehen muztioaren ekoizpenean parte hartu zuten. Prozedura tradizionala jarraituta, sagarrak bildu zituzten kizkiarekin, zapaldu eta prentsatu zituzten. Lortutako muztioarekin topa herrikoia egin zen txalaparta doinuak lagunduta. Berritasun gisa, aurten aipamen berezia egin zioten Julen Lizeaga ekoizleari, sagardo sagarraren alde egindako lanarengatik. Asmoa aurrerantzean urtero sagardoaren kulturari lotutako profesionalen lana aintzatestea da.

Arratsaldean, Euskal Herriko aizkolari gazteen txapelketa eta bi pilota partida jokatu zituzten. Haietan aurre aurre izan ziren Arrieta-Azanza eta Olazabal-Gurutzealde, eta Xala-Santxez Barandiaran-Paskual bikotearen kontra.





UDABERRIAK SAGASTIETARA DAKARREN EDERTASUNAZ GERTUTIK GOZATZEKO JARDUERA SORTA

Antzerkia, musika, tailerrak eta sagastiak loretan. Horiek dira Udaberri Giroan festaren osagai nagusiak Sagardoaren Lurraldeak udaberriro ospatzen duena. Zoritxarrez, aurten ezin izan zuten naturaz gozatu, eguraldi txarrak jarduerak ikastolako jolastokira lekualdatzera behartu baitzituen antolatzaileak.

Udaberriak sagastiak eraldatzen ditu eta bisitariari aukera ematen dio loraldiaren edertasunaz gozatzeko. Hala ere, aurten ezin izan dute bizi, eguraldi txarrak Sagardoetxeako sagastian egotea eta piknika egitea galarazi baitzien partaideei.

Gainerako jarduerak ikastolako jolastoki estalian aurrera eraman zituzten. Arratsaldeari ekin zioten *Black & White* lanaren antzezpenarekin, musika, antzerkia eta dantza uztartzen dituen ikuskizuna. Bertan parte hartu zuten Astigarragako Antzerki Eskolako, Astigar Dantza Taldeko eta Norberto Amandoz Musika Eskolako neska-mutilek euren trebetasuna erakutsita.

Ondoren, Ttakun, Zazpi t'erdik, Kazkabarra, Deblauki eta Norberto Amandoz Musika Eskolako Eira taldeen musikak girotu zuen Idoia Lizeagak emandako loreekin egindako bitxigintza tailerra.

Udaberriak Sagardoetxea inguruan duen eragina bizitzeko aukera izan ez bazuten ere, urtaroak iraun artean, museoak polinizazioari buruzko azalpenak barneratzen ditu bere bisita gidatuetan eta bisitariak aukera du loratutako sagarrondoan paisaiatzeko gozatzeko.

Argazkiak:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea

Egilea: Leire Alkorta



DENBORALDI BERRIKO LEHEN TXOTX-A



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

«Gure Sagardo Berria» oihu eginda, Olatz Arrieta kazetariak hasiera eman zion 2019ko txotx denboraldiari Astigarragako Gartziategi sagardotegian ospatutako XXVI. Sagardo Berriaren Egunean.

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Eguna hasi zuen beste behin, eta jada hogeita sei urte dira, txotx denboraldiari. Urtarrilaren 16an ospatu zuten ekitaldiko protagonista gonbidatua Olatz Arrieta izan zen. Kazetari astigartarrak topa egin eta probatu zuen lehenengoz sagardo berriarekin Astigarragako Gartziategi sagardotegian. Era berean, parte hartu zuen aurretik Sagardoetxea Museoan egin zituzten jardueretan.

Ohi bezala, irekiera eguerdiko 12etan hasi zuten prentsaurreko batekin. Bertan izan ziren Astigarragako alkate Zorione Etxazarraga, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz, Turismo, Gazteria eta Kirol diputatu Denis Itxaso, Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreka diputatu Ainhoa Aizpuru, Basquetourreko zuzendari Harkaitz Millan, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako kudeatzaile Unai Agirre eta sagardogileen ordezkari Joxe Angel Goñi.

Agerraldian 2018ko uzta aurkeztu zuten bai sagarrari bai sagardoari dagokionean. 2017ko ezohiko uzta onaren ondoren, sagarrondoek fruita kopuru txikiagoa eman zuten, baina kalitate handikoa. Sagarraren heltzea aurreratu zen eta uzta irregularra izan zen, ia sagarrrik gabeko zeuden sagasti batzuk eta beste batzuek gehiegizko uzta zuten. Euskal Sagardoari dagokionean, 2,3 milioi kilo sagar bideratu zituzten 234 ekoizlek.

Bestalde, lehengaiaren transformaziotik 11,78 milioi litro sagardo lortu ziren. Guztira, 1.500.000 litro ekoiztu zituzten bertako sagarrarekin eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarekin 50 sagardotegik: 43 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban.

Dastaketari dagokionean, sagardoak lasto hori kolorea du eta txinparta bizia. Sakontasun aromatiko handia du, fruta usainarekin, eta ahoan, gorputz handiko eta sendotasun nahiz freskotasun oreka egokiko sagardoak dira.

Prentsaurrekoan, halaber, Telmo Esnalek zuzendutako *Dantza* filmaren *teaser* bat proiektatu zuten, eta protagonistetako batzuk bertan izan ziren.

Gartziategira joan aurretik, Arrietak sagarrondo bat landatu zuen sagastian. Ekintza sinboliko honek urtero mahaiaren bueltan sagardoaz gozatzeko aukera ematen duen naturaren dinamismoa eta berrikuntza adierazten du. Ondoren, ekitaldiko unerik garrantzitsuena heldu zen. Txalapartak lagunduta, sagardogileek sagar dantza dantzatu zuten, eta amaitzean, protagonista gonbidatu zuten sagar dantzara. Lehen kupela irekita, Arrietak hasi zuen 2019ko Txotx denboraldia “Gure sagardo berria” oihu eginez.

Arratsaldean, berriz, astigartarrek gauza bera egiteko aukera izan zuten Murgia Jauregian aurrera eraman zuten Txotx Berri Herrikoian.

XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020

En el 2020, Sagardo Berriaren Eguna hogeita zazpi urte beteko ditu. Alorrenea sagardotegian Izaro abeslaria txotx boladari hasiera eman dioten gonbidatuen zerrendara batuko da.

PROTAGONISTAK

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 maratoilaria
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
2019	Olatz Arrieta kazetaria

SAGARDO APURUA

Beste behin, abenduko zubiak sagardo eta baserri giroa bueltan ekarri zuen Donostiara, Boulevardean tolarre baserri zahar baten kopia jarrita. Bertaratutakoek aurtengo uztako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten, Donostiara Urumean barrena etorritako ontzi batean heldu zen eta ondoren idi pare batek gurdian eraman zuen. Agin Laburu eta Aitor Mendiluze bertsolariek jaso zuten kargamentua eta testuingurua jarri zioten ekimenari. Lau egunetan hamaika jarduera egin zituzten, besteak beste, dastaketa gidatu tailerrak, produktu dastaketak, dantza urbanoen masterclassa, bazkari maridatua... Halaber, museo enogastronomikoen sareko kideek tailerrak egin zituzten.



Iturria: Sagardoa Route

SAGASTIETAN BERTSOTAN

Iazko Sagastiak Loretan jardueraren barruan, Hipodromoa eta Zubieta arteko sagastietan barrena ibilaldia egin zuten Andoni Egaña eta Oihana Iguaran bertsolariek eta Jakoba Errekondo paisajista usurbildarrak lagunduta. Aurten, aldiz, udazkena heltzarekin batera, Sagardoaren Unibertsitateak ekimena errepikatu zuen protagonistaren bat aldatuta. Hala, Maialen Lujanbio izan zen Egañaren ondoan bertsotan aritu zena. Ibilbidea ere moldatu zuten, Aginagako sagastietan egin baitzuten osteratxo.



Iturria: Noaua



Iturria: Urumeako Kronika

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

Urtarrilaren 18an hasi zuten Hernaniko Txotx denboraldi berria, lehen kupela pilota munduko lau ordezkari zabaldua. Guztira, hamabost ziren omenduak, hamabi pilota eskolakoak eta hiru Galarretakoak. Berritasun gisa, ekitaldia ostiral arratsaldean egin zuten Tilos frontoian. Omenduen ondoren, hernaniarren txanda heldu zen. Ilara osatu zuten uzta berriaren emaitza dastatzeko. Oraingoz hau izango da ekimen honen azken urtea, Txotx Mahaiak erabaki baitu 2020an ez ospatzea.



Iturria: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

Astarbe sagardotegiak SagarArte Galeriako bigarren erakusketaren inaugurazioa ospatu zuen artea, gastronomia, musika eta sagardoa uztartu zituen ekimen batekin. SagarArtek kultura garaikidearen eta sagardogintza errealitatearen artean zubiak eraikitze sortu zen. Aurten Udane Juaristi eta Maria Altuna sortzaileekin kolaboratu dute *Bigarren bizitzak* erakusketa atontzeko. Maiatzaren 18an aurrera eraman zuten jardueran, partaideek sagardotegia ezagutzeko aukera izan zuten eta bisita gidatua egiteko bi artisteak lagun zituztela. Pintxoez eta sagardoaz gozatzea gain, eguna girotu zuen DJ baten musikarekin eta NØGEN taldearen kontzertuarekin ere disfrutatu zuten.

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, 2019 urtean ospatutako ekitaldiak:

URTARRILA

- 11.** Musik and Txotx Petritegi sagardotegian (Astigarraga).
– Nafarroako txotx denboraldiaren irekiera Linduren Borda sagardotegian (Lesaka).
Protagonista: Julian Jantzi aurkezlea.
- 12.** Sagardohop Iruingo Astiazaran sagardotegian (Zubieta).
- 16.** 2019ko txotx denboraldiaren irekiera. **XXVI. Sagardo Berriaren Eguna** Sagardoetxean (Astigarraga) eta Gartziategi sagardotegian (Astigarraga).
Protagonista: Olatz Arrieta kazetaria.
- 17.** Goierriko txotx denboraldiaren irekiera, Oiharte sagardotegian.
Protagonistak: Izagirre anaia.
– Arabako txotx denboraldiren irekiera Trebiñu sagardotegian (Askartza).
- 18.** Hernaniko txotx denboraldiaren irekiera Gudarien plazan. Protagonista: Hernaniko pelota.
- 23.** Bizkaiko txotx denboraldiren irekiera Uxarte sagardotegian (Amorebieta-Etxano). Protagonista: Onintza Enbeita bertsolaria.
- 23-27.** Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseums-en eskutik Fitur-en (Madril).
- 25.** Bertso afaria Zapiain sagardotegian (Astigarraga) 2019ko Herri Urratsen alde.
- 26.** Txotx 2019 Eroski Urbil-en Xabi Solanoren musikarekin (Usurbil).
- 27.** Sagardo Eguna Zarautzen.
- 29.** *Emakumeen eskutik, sagardo mundura bidaia* Kafe Antzokia (Bilbo): *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatuak eta sagardo dastaketak.

OTSAILA

- 08.** Tolosaldeko txotx denboraldiaren irekiera Zerkausia plazan (Tolosa).
- 09.** Txotx Berri 2019 Txopinondo sagardotegian (Azkaína).
- 16.** *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
- 21.** Sagardoetxea Donostiako Aquariumen egindako Euskal Kostaldeko Museoen hilabetearen prentsaurrekoan.
- 23.** XIII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa Hernanin.

MARTXOA

- 01.** SagarArte proiektuaren *Artea dastatuz* ekitaldia Zizurkilgo Egarri tabernan.
- 02.** Txotx 2019 ekitaldia New Yorkeko Euskal Etxean (AEB).
– *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Fruta arbolen udaberriko txertaketa”.
- 03, 10, 24, 31.** Euskal Kostaldeko Museoen hilabetea Sagardoetxean: *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatua (Astigarraga).
- 07.** *Sagarrondo moreak Sagardoetxean* ekimena Emakumearen Nazioarteko Eguna ospatzeko: Sagastiaren apainketa Harituz Astigarragarekin elkarlanean eta Lourdes Odriozolak gidatutako *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita.
- 09.** Txotx festa Katxola baserrian (Aiete).
– Sagardo Eguna Ermuan.
– Barrikotea Igartubeiti baserri museoan (Ezkio Itsaso).
- 09-10.** Sagardoaren Lurraldea ITB Berlin (Alemania) azokan Basquetourren eskutik, txotx sagardo dastaketak.
- 23.** *Kukuaren Kupela* ekimena Txopinondo sagardotegian (Azkaína).
– *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
- 25-26.** Sagardoetxea Euskadiko Turismo Enpleguaren III. Azokan (Ficoba, Irun).



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Leire Alkorta

- 27.** Sagardotegietako belaunaldi arteko erreleboari buruzko *Txinparta indartuz* ikastaroa Euskal Sagardoaren eskutik.
- 28.** Ciderlands sagardoaren kultura eta turismoari buruzko nazioarteko sarearen www.ciderlands.com webgunearen aurkezpena.
- 29.** *Sagardoaren kondaira* dastaketa maridatua Zizurkilan.
- 29-31.** Sagardoaren kulturaren esperientziei eta Gastro Museums Sareari buruzko informazioa Sevatur opor azokan (Ficoba, Irun)
– Sagardoaren Lurraldea epaile Frankfurtoko Cider Week sagardo lehiaketan.
- 30.** Zapiain, Petritegi eta Bereziartua sagardoak sarituak Cider Word azokan:
· Zapiain: Bi urrezko domina (Bizi Goxo eta Euskal Sagardoa premium) eta ohorezko domina bat Gorenak sagardo naturalarentzat.
· Petritegi: Ohorezko domina sagardo apardunarentzat
· Bereziartua: Ohorezko domina sagardo ekologikoarentzat.
– Euskal Sagardoak gidatutako dastaketa Durango Ardo Saltsan azokan (Durango).

APIRILA

- 04-06.** Sagardoaren Lurraldeak Craftcon 2019 hitzaldian parte hartu zuen Herefordshiren (Ingalaterra).
- 06.** Sagardo Eguna Eskoriatzan.
– *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
- 13.** Sagardoetxeak bat egin zuen Korrikarekin Astigarragan.
- 18-28.** Aste Santua Sagardoetxean: Euskal Herriko sagardo eta gazten dastaketa.
- 24.** Asturiasko Nekazal Turismo Clusterraren, ASINCAR nekazaritza elikagaien zentro teknologikoaren bisita, nekazal etxeetako, Asturiasko sustapen eta kudeaketa turistikorako elkarte publikoko, lagar Castañongo eta Asturiasko Sagardoa B.J.Dko ordezkarien bista Sagardoetxeare.
- 27.** XXXI Sagardo Eguna Errenterian, 33 sagardotegiren parte hartzearekin.

MAIATZA

- 02.** BCC-ko Foro Gastronomikoaren bisita Sagardoetxeare.
– VII. Sagardo dastaketa Legazpin.
- 10.** *Bapo kantari* afaria Petritegi sagardotegian.
- 11.** Sagardo Eguna Irunen.
- 12.** San Isidro egunaren Usurbilen.
- 18.** *Udaberri giroan* Sagardoetxean: antzerkia, musika, dantza, kontzertua, bitxigintza tailerra loreekin, ortuko lanak familientzat eta picnic (Astigarraga).
– Kirikoketa tailerra Igartubeiti baserri museoan (Ezkio-Itsaso).
– Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak antolatutako *Uztaberri eguna* Hernanin.
– *Sagarberri* jaialdia Astarbe sagardotegian (Astigarraga).
– Ilarraren jardunaldiak Astigarragan.
– Sagardo Eguna Lezon. Lezoko sagarrekin eta bertako baserrietan egindako sagardoaren dastaketa.
– *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Ilargia eta egutegi biodinamikoa”.
- 19.** XXXVIII Sagardo Eguna Usurbilen
– Ilarraren azoka berezia Astigarragan.
- 24.** Euskal Sagardoaren dastaketa gidatua Sagastialde elkarte gastronomikoan (Hernani).
- 24-25.** Txalaparta festa Hernanin.
- 25.** Sagardo Eguna Oartzunen.
– Sagardo dastaketa Getariako euskal jaietan.
- 31-02/06.** Sagardo dastaketa *Destinos Euskadi Alicante 2019* azokan Sagardoaren Lurraldearen eskutik.
- 31-02/06.** Sagardo eta bixigunaren festa Tolosan.

EKAINA

- 01.** Sagardo Eguna Pasaia Antxon, Zizurkilan, Lizartzan eta Intxaurren (Donostia).
– *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
– Sagardo dastaketa Katxola baserrian (Olatu Talka).
- 08.** Sagardo Eguna Leitzan, Trintxerpen eta Hernanin.
– Sagardo dastaketa Ibarran (Izaskungo jaiak) eta Azkoitian.
- 14-15-16.** Mutuaifest jaialdia Astigarragan.
- 15.** Sagardo Eguna Lezon eta Legorretan.
– Sagardo dastaketa Errezilen.
– Elgoibargo baserrietako sagardoaren dastaketa eta lehiaketa.
- 16.** Sagardo Eguna Ereñotzun.
- 18.** Gipuzkoako Foru Aldundiaren XVIII Sagardo Lehiaketa. Irabazlea: Isastegi (Tolosa). Urrezko dominak: Aburuza, Altzueta, Isastegi, Oiharte, Tximista eta Zelaia sagardotegiak. Zilarrezko domina: Alorreena. Brontzezko domina: Petritegi sagardotegia.
- 22.** Sagardo dastaketa Abaltzisketan, Anoetan, Olaberrian eta Usurbilen.
- 28.** Sagardo dastaketa Mutiloan.
– Barrikotea Leaburuko sagardotegietako sagardoarekin.
- 29.** Sagardo Eguna Areson.
– Kaletxikiko Sagardo Lehiaketa (Andoain).
– Sagardo dastaketa Lasarte-Orian eta Zaldibian.
- 30.** Sagardo dastaketa Asteasun, Aian eta Eskoriatzan.

UZTAILA

- 02.** Sagardo Eguna Altzan (Donostia).
- 06.** Sagardo Eguna Bidebietan.



Iturria: Sagardoaren Lurralde / Egilea: Leire Alkorta

10. Sagardo Eguna Zumaian eta Alegian.
13. *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
 - Sagardo dastaketa Andoainen.
19. Sagardo Eguna Itsason.
20. Euskal Sagardo Araba jaialdia Gasteizen.
 - VI Sagardo Lehiaketa Aizarnazabalen. Irabazleak: Petritegi (Astigarraga), Añota (Azpeitia) y Alzueta (Hernani).
21. Sagardo dastaketa Groseko Katalunia plazan (Donostia) eta Zestean.
25. XLVII Sagardo lehiaketa eta dastaketa Azpeitian. Irabazleak: Barkaiztegi sagardotegia (Donostia), Zabala sagardotegia (Aduna) eta Petritegi sagardotegia (Astigarraga).
 - Sagardo Lehiaketa Zestean.
26. Santa Ana. 43. Sagardo Eguna de Astigarraga (Astigarraga).
27. Sagardo Eguna Hondarribian.
 - Iturriotzko X Sagardo lehiaketa eta dastaketa (Oartzun).
 - Sagardo dastaketa Zubietan, Villabonan, Legazpian eta Altzon.
30. Sagardo Eguna Idiazabalen.
31. Sagardo Eguna en Loiolan eta Andoainen.

ABUZTUA

04. Sagardo dastaketa Larraulen eta Andoainen.
 - XX. Inaxio Uharte Sagardo Lehiaketa Oartzun.
05. Sagardo dastaketa Deban.
09. Sagardo dastaketa Zumaian eta Berastegin.
 - Sagardo eta hegaluze dastaketa Getarian.
11. Sagardo dastaketa Adunan.
14. Sagardo dastaketa Zerainen.
15. Sagardo dastaketa Zizurkilen eta Orendainen.
16. Sagardo dastaketa Gabirian eta Santiagomendin.
17. Sagardo dastaketa Bidaia Goiatzen.
18. Sagardo Eguna Hernialden eta Areson.
21. Sagardo Eguna Ibarren.
24. Sagardo Eguna Bidanian.
25. Sagardo Eguna Zegaman.
28. Sagardo Eguna Berrobin.
30. Sagardo Eguna Beasainen.
31. Sagardo lehiaketan eta dastaketa Elgoibarren.

IRAILA

01. Sagardo dastaketa Gipuzkoako Artzain Egunean Legazpian.
07. XXXIV Sagardo Eguna Donostian.
 - *Sagarrondotik sagardora* 2019ko ikastaro praktikoa Usurbilen.
 - Sagardo dastaketa Añorgan, Hermanin, Alkizan eta Lizartzan.
 - Sagardo eta Bizkaiko utxi dastaketa Gernikan.
08. Sagardo dastaketa Andoainen eta Zizurkilen.
11. Sagardoetxea Ondarearen Europako Jardunaldien aurkezpenean: *Ondarea, plazara!*
13. V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Adunan.
14. Sagardo Eguna Ordizian.
 - V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Lizartzan.
15. Sagarraren eta Sagardoaren Eguna Hernanin (Euskal Jaiak).
 - Sagardo dastaketa Alegian eta Egian (Donostia).
20. V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Orion.
21. Fiesta de la sidra en Lazkao.
 - V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Zornotzan.
 - Euskal Sagardoarekin maridatutako afaria Txikin (Astigarraga).
22. Bertso-ibilaldia sagastietan Aginagan (Usurbil).
 - Sagardo Eguna Itsasondon eta Iruran.
24. Prentsaurrekoa: XIX. Sagar Uzta 2019 eta sagarren heltze egoera.
- 26-29. XVIII Sagar Uzta 2019 Astigarragan:
 - 26. Sagardoetxeara bisita Astigarragako bizilagun berriekin.
 - – Pintxo potea Euskal Sagardoarekin.
 - 28. *Sagar motak ezagutz* txangoa Josu Osarekin Santiagomendiko Sagardo Bidean.
 - – Euskal Sagardo Festa.
 - – V. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Ergobian (Astigarraga).
- Irabazlea: Petritegi sagardotegia (Astigarraga).
 - 29. *Sagar festa*: 2019ko uztarekin egindako lehen muztioa. Sagar dantza, kirrikoketa, txalaparta eta egindako muztioaren dastaketa.
28. Sagardo Eguna Altzagan.
29. Sagardo dastaketa herrikoia Bidania-Goiatzen.
 - XIX. Sagar Eguna Ola sagardotegian (Irun).

URRIA

- 04-29/12. *SagarArte* aldi baterako erakusketa Igartubeiti baserri museoan.
05. Sagardo Eguna Eibarren, Hernanin eta Gallartan,
 - Sagardo dastaketa Oñatin.
- 05-06. *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
- 09-18. 2019ko Sagardo Astea Igartubeiti baserri museoan (Ezki-Itsaso).
- 11-12. Sagardoaren Lurralde Ciderlands Sagardo Norakoen Nazioarteko Sarearen urteko bileran Herefordshiren (Erresuma Batua).
12. Bisita gidatu berezia Errezilen: sagar bilketa eta dastaketa.
 - Sagardo Eguna Martutenen.
- 12-13. *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.
18. Euskal Sagardo dastaketak Hernaniko Bakailaoaren Astean.
 - Aurkezpena: Oiharte sagardotegiaren Euskal Sagardoa latan Igartubeiti baserri museoan
 - “Txotx denboraldia ezagutzen”, Sagarartek antolatutako ekimena Agirretxea jatetxean (Ezki).
 - XII. Sagar Uzta Argazki Rallyaren sari banaketa Sagardoetxean. Sarituak: Isidro Rodríguez (bilduma onena) eta Imanol Lorenzo (bigarrena).
 - SagarArtek antolatutako *Artea dastatuz* ekitaldia, Topa Ostatuan (Ezki).
- 18-03/11. XII. Sagar Uzta Argazki Rallyaren erakusketa Sagardoetxean.
19. Sagar eta Euskal Sagardo Eguna Arrasaten.
 - *Petritegi kantuz* bazkaria Petritegi sagardotegian (Astigarraga).
 - Bertso afaria Iparragirre sagardotegian (Hernani).
 - Sagar festa Katxola baserrian (Donostia).
- 19-20. *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.
20. Sagarrari buruzko monografikoa Laudion: Sagarra eskuz eta mekanikoki moztea, prentsatzeta, zukua ateratzea eta dastaketa.
26. Sagardo Eguna en Hernani.
- 26-27. *Sagarrari zukua atera familian* tailerra Sagardoetxean.
27. Ate irekiak Petritegi sagardotegian.

AZAROA

03. Sagardo Eguna Berastegin.
07. Mikel Garaizabalek Mikel Rodriguezek gidatutako dastaketa Tolosaldea jatetxean (Tolosa).
09. Sagardo Eguna Ataunen.
12. Afari maridatua Euskal Sagardoa Andatzpe elkartearen (Usurbil).
14. III. Sagardo Forumaren aurkezpena Orona Ideon (Hernani).
15. Cata de sidra con D.O. Euskal Sagardoa dastaketa Oiharte sagardotegiaren eskutik Goiherri jatetxean (Beasain).
 - “Artea Dastatuz”, SagarArtek antolatutako ekitaldia Agirretxea jatetxean (Ezki).
17. Errezil sagarraren azoka Gabirian.
21. Euskadi Gastronomikaren webgune berriaren aurkezpena, Sagardoetxeari buruzko informazioa duena (www.euskadigastronomia.eus).
- 21-25. III. Sagardo Forum, sagarrari, sagarraren eratorri, eta sagardoaren kultura eta turismoari buruzko jardunaldiak (Hernani & Donostia):
 - 21-22. Jardunaldi teknikoka Orona Ideon (Hernani), 8 herrialdetako 21 hizlari eta 300 parte hartzaile.
 - 23. II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Kursaal Kongresu Jauregian (Donostia), 14 herrialdetako 190 ekoizleren parte hartzearekin.
 - – Afari tematikoa garaiko produktuekin eta bertako nahiz nazioarteko sagardoekin Basque Culinary Centerren (Donostia).
 - 24-25. I. Nazioarteko Sagardo Azoka Kursaal Kongresu Jauregian (Donostia), 10 herrialdetako 27 erakusketarik parte hartu zuten.
 - 25. II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketaren sari banaketa Kursaal Kongresu Jauregian (Donostia). Guztira, 140 domina banatu ziren.
22. Euskal Sagardoarekin maridatutako afaria Ipintza sagardotegian (Astigarraga).
29. *Errimak bi oinetan – Haatik oinetan* musika emanaldia eta afaria Lizeaga sagardotegian (Astigarraga).
30. Euskal Sagardo Festa Barakaldon.

ABENDUA

01. Ibarbi Sagar Azoka Errezilen. Bertako produktuen salmenta eta erakusketa.
- 06-08. Abenduko zubiaSagardoetxean (Astigarraga): barrikote dastaketa.
 - GastroMuseums Euskadiko Museo Enogastronomiko Sarearen informazio txokoa Bilbao Degusta azokan (Bilbo).
- 06-09. Sagardo Apurua Donostian.
07. Euskal Sagardo dastaketa Zelaia sagardotegiaren eskutik Beasainen.
 - Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Hernanin.
08. Sagardoetxeak parte hartu zuen Euskadiko Museo Enogastronomiko Sarearekin batera Sagardo Apuruan, familientzako tailerrek.
11. *Gabon apartsuak herriko komertzioan* kanpainaren aurkezpena Astigarragako Udaletxean.
13. *Gabon apartsuak herriko komertzioan*: Norberto Almandoz Musika Eskolako kontzertua eta topa herrikoia.
14. Sagarrekin egindako tailerak Sagardoetxearen eskutik Astigarragako San Tomas Azokan.
15. Sagardo eta babarrun lehiaketa Usurbilgo ekoizleen artean. Sagardo dastaketa.
24. Errezil sagar lehiaketa Ordizian.
26. XXI Gazta eta sagardo lehiaketa dastaketa Zestean.
31. Txotx Urte Zahar afaria Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus