



2023
URTEKARIA
ANUARIO

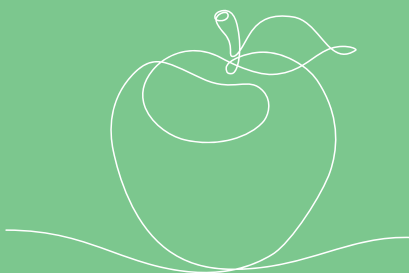
Sagardoaren Lurraldea

SAGARDOAREN
LURRALDEA

el territorio de la sidra

2023ko **urtekari** honek sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu, eta albiste esanguratsuenen berri ematen du.

Este **anuario** del 2023 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de sus principales noticias.



Sagardoaren Lurraldea
(el territorio de la sidra)
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus

Argazkiak // Fotografías:
Portada · Azala: Sagardun Partzuergoa
Páginas 3-4-5-6-7-8-9-16-17-18-19-20 orrialdeak: Sagardun Partzuergoa
Página 3. orrialdea: Gipuzkoako Foru Aldundia
Página 11 orrialdea: Cider World'23 eta International Cider Summit Asturias
Páginas 12-13 orrialdeak: Euskal Sagardoa Jatorri Deitura
Páginas 14-15 orrialdeak: Petritegi, Oiharte, Zapiain, Bizio, Zelaia, Isastegi eta Saizar
Página 21 orrialdea: Irekia EJ
Página 22 orrialdea: GasteizBerri.com





XXX. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2023

“Gure Sagardo Berria!” oihu eginda, **Aitziber Garmendia eta Jon Plazaola aktoreek** 2023ko txotx bolada ireki zuten urtarilaren 11n Astigarragako Alorrenea sagardotegian, **XXX. Sagardo Berriaren Egunean**. Usadioari jarraituz, aurretik sagarrondo berri bat landatu zuten Sagardoetxeako sagastian.

2022ko uztarekin 10 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta txikiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako eta 1.200.000 litro inguru Euskal Sagardo egin dira. Guztira 2 milioi kilo inguru sagar bildu dira Jatorri Deiturako 480 hektareatan. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardotegi biltzen ditu gaur egun eta 249 sagargile.

Al grito de “Gure Sagardo Berria!”, el 11 de enero **Aitziber Garmendia y Jon Plazaola** abrieron la temporada del txotx 2023 en la sidrería Alorrenea de Astigarraga con el **XXX Sagardo Berriaren Eguna**. Como ya es tradición, antes plantaron un manzano en Sagardoetxea.

Con la cosecha del 2022 se han elaborado alrededor de 10 millones de litros en Euskal Herria. Este año la cosecha ha sido escasa para Euskal Sagardoa y se han elaborado alrededor de 1.200.000 de litros con Denominación de Origen, con alrededor de 2 millones de kilos de manzana recogidos en 480 hectareas de manzana inscritas en la Denominación de Origen. Euskal Sagardoa reúne actualmente 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y 249 productores de manzana.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA

Astigarragako Zapiain sagardotegia izan zen **XXII. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako** irabazlea.

Edizio honetan lurralde historikoko 20 sagardogile lehiatu dira. Bi kategoriatan banatu dira sagardoak: 12 zilar eta 8 urre.

La sidrería Zapiain de Astigarraga ganó el **XXII Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa**.

Este año han participado un total de 20 sidrerías del territorio. Las sidras se han clasificado en dos categorías: 12 platas y 8 oros.





V. SAGARDO FORUM 2023

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2023ko azaroaren 30tik abenduaren 2ra V. Sagardo Forumak izan da Astigarragan zein Donostian. Ekitaldiak sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, Nazioarteko Sagardo Azoka eta Cider Week astea izan ditu.



da. Jardunaldiak Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira eta Euskal Herritik, Espainiatik, Frantziatik, Norvegiatik, Erresuma Batutik eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren arloko 11 adituk

Sagardo Forumak sagarrak eta sagardoak hitz egiteko elkar-gunea da, eta nazioartean bere lekua egitea lortu du

Sagargintzari, turismoari eta sagardogintzari buruzko **jardunaldi teknikoetan** jakintza arlo horiei buruzko **ezagutza berriztatzailea** zabaldu

- hitzaldiak eskaini dituzte:
- "Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria". Catherine Peix, ALMA Elkartea (Frantzia).
 - Nekazaritza birsortzailea, Nuri Madeo - The Regen Academy (Katalunia).
 - Kataluniako Geneva® serieko sagarron-

- do-patroi berriekin izandako esperientzia, Joaquim Carbó - IRTA Mas Badia (Girona).
- Turismo eredua euskal sagardoaren sektorean, Amaia Zubeldia - Sagardo Route (Gipuzkoa).
- Zer eskatzen du Euskal Herrira datorren bisitariak, Leire Alkorta - Sagardoaren Lurraldea (Gipuzkoa).
- Bidaia sagardoaren munduan barrena, Haritz Rodriguez - Ciderzale (Gipuzkoa).
- Mahai ingurua: Turismoa Euskal Herriko sagardotegietan. Amaia Zubeldia, Leire Alkorta, Haritz Rodriguez (Gipuzkoa).
- Sagardoaren dibertsifikazioa, Paul Vander Heide - Vander Mill (Estatu Batuak).
- Norvegiako sagardotegi baten negozio-eredua, Asbjørn Børsheim - Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia).
- Udardoen nazioarteko historia, Adam Wells - Cider Review (Erresuma Batua).
- Sagardoaren esportazioa, Jasper Smith - Son of Man eta Charlie Burt - Anxo Cider (Estatu Batuak).

Jardunaldi teknikoen osagarri, bazkaltzeko orduan Estatu Batuetako Vander Mill sagardotegiko Paul Vander Heidek **dastaketa gidatua** eskaini du bere sagardoari buruzko azalpenekin. Berak ekoiztutako latak sagardoak gain, bertako ekoizleen **sagardoak latan** dastatzeko aukera ere izan da Miniature Gastronomic Experiencek eskainitako pintxoekin batera.

Arrakasta handia izan dute V. Sagardo Forumaren baitan izan diren jarduerak ere. Horietako bat, Tabakalerako LABe Restaurant jatetxean izandako **afari berezia**





izan da. Bertan, hemengo zein nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan da, eta ekoizleek dastatu diren sagardoei buruzko azalpenak eman dituzte. Horretaz gain, Astigarragako Alorrenea sagardotegian txotx erritu afaria izan da eta Donostiako Gastronomiazko Euskal Anaiartean bertako produktuak dastatzeko afaria izan da.



Bestalde, Sagardo Forumeko **Nazioarteko Sagardo Lehiaketa** Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bezala kokatu da. Aurten 19 herrialdetako 262 sagardok

parte hartu dute lehiaketan (Alemania, Austria, Belgika, Txekia, Txile, Espainia, Estatu Batuak, Euskal Herria, Finlandia, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Letonia, Norvegia, Herbeherak, Polonia, Portugal, Suedia eta Uruguay), eta orain arte lehiaketak izan duen parte hartzerik handiena lortu da. Horien artean 202 domina banatu dira: 59 urre, 67 zilar eta 76 brontze. Sari guztiak Sagardoaren Lurraldearen webgunean kontsulta daitezke: <https://sagardoarenlurraldea.eus/eu/sagardo-forum/emaizak/>

Hauek izan dira **Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelen irabazleak:**

1. "Best of show" saria:

Replcant Pinor Noir (Pomologik) (Suedia).

2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:

- Sagardo naturala: Zapiain SAT (Astigarraga) - Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022
- Garratzasuna nagusi duen sagardoa: Weidmann & Groh (Alemania) - Boskop 2022
- Mikatzasuna nagusi duen sagardoa: Tencai (Txile) - Muerte fría y serena.
- Premiun sagardo aparduna: Gaec de L'Aubinière (Frantzia) - Cidre cuvéé Ombrage 2022
- Udardoa: Seppelbauer (Austria) - Speckbirnen Most
- Zaporetakoa edo mistoa: Pomologik (Suedia) - Replcant Pinot Noir
- Sagardo berria: Valle, Vallina y Fernandez (Asturias) - Gaitero Extra
- Postrerako sagardoa: Restauracja Tabun Agata Falkiewicz-Ponikowska (Polonia) - Tabun Cydr Lodowy 2020
- Kategoria irekia: Pomologik (Suecia) - Ingrid Marie XO



Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri du. Mundu osoko (Italia,

Txile, Estatu Batuak, Austria, Norvegia, Alemania, Polonia, Erresuma Batua, Frantzia, Euskal Herria, Espainia, Suedia, Portugal eta Finlandia) 24 ekoizleren eskutik, bisitariek bertako, nazioko eta nazioarteko ehun sagardo baino gehiago eta ezagutzeko aukera izan dute, besteak beste: Cidrerie du Pays D'Auray (Frantzia), Son of Man (Estatu Batuak), Floribunda (Italia), Anxo Cider (Estatu Batuak), Pomologik (Suedia) Kühbrein Most (Austria), Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia), Nua Cider (Portugal), Sidra Somarrosa (Espainia), Sxollie (Hegoafrika), Alai Cider (Txile), Sidras Castañon (Espainia), Apfelweinkontor (Alemania), Cydrownia Zywer (Polonia), Weidmann & Groh (Alemania), Valle, Ballina y Fernandez (Espainia), Kuartango sagardotegia (Euskal Herria), Bizio (Euskal Herria), Zapiain sagardotegia (Euskal Herria), Txopinondo sagardotegia (Euskal Herria), L'Aubinière (Frantzia), Lepola (Finlandia), Trabanco (Espainia) eta Vander Mill (Estatu Batuak). Aurten gainera, **115 Sagar Ore** Amarekin elkarlanean pizzak eta pintxo bereziak eskaini dira azokan.

Berrikuntza bezala, nazioarteko **bi sagardo dastaketa gidatu** eskaini dira azokan: "Amerikako sagardoa latan" Paul Vander Heidek gidatuta (Vander Mill, Estatu Batuak) eta "Dastaketa intuizio eta emozioei esker" Virginie Thomasek gidatuta (Bouscule Tes Sens, Frantzia).

Azokak arrakasta handia izan du eta 1.000 lagun geraturatu dira bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumarekin bat eginez,

Cider Week astea antolatu da aurten berrikuntza gisa. Hala, azoka egin aurreko astean, dastaketa gidatuak zein uztartze gastronomikoak eskaini dira bertako, nazioko zein nazioarteko sagardoekin hainbat jatetxe, enoteka zein tabernatan: Ibai Lur Sagardoteka (Astigarraga), Ikatza taberna (Astigarraga), Errioguarda Enea (Hernani), Taupada (Donostia), Basqueland Izakaia (Donostia) eta Bodega Klandestina (Donostia).

Bere bosgarren edizioan, Sagardo Forumak mundu osoko sagardoaren adituak nahiz sagardoazaleak bildu ditu beraien ezagutzak zein esperientziak partekatu, eta sagardoaren kulturaz gozatzeko.

Sagardo Forumak sagardoaren munduko erreferentziako ekitaldia bilakatu da nazioartean, eta bertakoez gain, nazioko zein nazioarteko jendea ere erakarri du ekitaldiak. Hala, bere bosgarren edizioan mundu osoko 2.000 parte hartzaile elkartzea lortu du.

Sagardoaren Lurraldea



Nuri Madeo es ingeniera técnica agrícola con formación continuada en el manejo de frutales y gran conocedora de este cultivo. Junto a su marido Francesc Font es autora del libro “Agricultura regenerativa” y trabaja en la difusión de esta metodología, entre otros, a través de The Regen Academy. Explicó los fundamentos de su forma de abordar estas técnicas en las Jornadas Técnicas del V Sagardo Forum.

Nuri Madeo
The Regen Academy (Cataluña)



“La agricultura regenerativa se fija tanto en el suelo como en cómo regenerarlo, porque es la base de un cultivo equilibrado y sano”

¿Cómo definirías la agricultura regenerativa?

Es la agricultura que regenera en lugar de degradar. Básicamente, es empezar otra vez a regenerar el suelo, para obtener productos nutritivos. En la agricultura convencional no se tiene en cuenta el suelo, mientras que la agricultura regenerativa se fija tanto en el suelo como en cómo regenerarlo, porque es la base de un cultivo equilibrado y sano, así como para que nosotros, que comemos estos cultivos y animales, estemos equilibrados y sanos también.

Has insistido en que el suelo es “el principal cultivo”. ¿Es lo primero que hay que tratar?

Es básicamente en lo que nos fijamos. Es verdad que estamos trabajando en agricultura y es lo que nos da de comer y nos tenemos que ganar la vida, luego, tenemos

“La agricultura regenerativa se fija tanto en el suelo como en cómo regenerarlo, porque es la base de un cultivo equilibrado y sano”

que estar pendientes del cultivo y de tener unas buenas producciones, pero siempre que hacemos una acción en nuestros campos, está dirigida al suelo o a no degradar el suelo. En él tenemos minerales, microorganismos y materia orgánica. La materia orgánica es súper básica, forma parte del complejo ar-

cillo húmico, que es lo que podemos decir la despensa de nuestros suelos. Los microorganismos nos ayudan a poner los minerales en esa despensa o a cocinarlos para que las plantas las puedan absorber y los microorganismos los puedan comer.

Por tanto, os enfocáis en esos tres elementos.

Sí. Cuando decimos que no degradamos estamos hablando de que estamos mejorando las tres ‘m’: estamos mejorando constantemente el nivel de minerales, estamos facilitando la vida de los microorganismos y estamos aumentando la materia orgánica de los campos. O al menos intentamos no degradarlo.

¿Cuáles son las técnicas que se pueden aplicar?

Podemos dejar una cubierta vegetal, como en los

manzanales de aquí, y gestionarla con animales de forma dirigida, haciendo un pastoreo racional, sin sobre-pastorear. En la regeneración el animal es básico y muy importante, porque nos ayuda y acelera mucho el proceso. También podemos echar materia orgánica, dejar de echar químicos...

“Está bien tener una formación, porque en los institutos y en las universidades no se enseña este tipo de agricultura”

¿Es aplicable a cualquier suelo?

A cualquier suelo, a cualquier cultivo y a cualquier ganado.

¿Cuáles son las principales ventajas que ofrece la agricultura regenerativa?

A parte de las más románticas que son las de capturar más carbono del que emitimos y aumentar el carbono orgánico del suelo; en general, tenemos unas producciones iguales que en convencional, pero estamos echando menos inputs en nuestros campos, porque estamos trabajando más en la vida del suelo. No necesita

“Cuando decimos que no degradamos estamos hablando de que estamos mejorando las tres ‘m’: estamos mejorando constantemente el nivel de minerales, estamos facilitando la vida de los microorganismos y estamos aumentando la materia orgánica de los campos”



una inversión inicial, deja de aplicar muchos productos y los cambia por fertilizantes; pero sí paga un peaje de productividad para volver a encender el motor de la fertilidad. Es una apuesta a medio plazo, dos años, al tercero ya se ha recuperado. Por eso aconsejamos que si tienen muchas hectáreas no hagan todo de golpe,

“Con la agricultura regenerativa tenemos unas producciones iguales que en convencional, pero estamos echando menos inputs en nuestros campos”

porque como agricultor necesitan ingresar dinero cada año.

A través de The Regen Academy tu marido Francesc Font y tú dais formación sobre agricultura regenerativa. ¿Es fácil llevar a cabo el cambio de modelo?

Sí, pero lo primero que tiene que cambiar es tu mente. Si tú empiezas a cambiar tu forma de pensar y de ver el cam-

po, lo otro viene todo seguido. La técnica es sencilla, porque no es más que hacer lo que se ha hecho muchos años atrás antes de la revolución verde; pero es verdad que si tienes un soporte detrás que te enseña y te explica las técnicas, es más fácil. Nosotros hemos probado todos esos sistemas, ya hemos tenido los accidentes y te decimos lo que no tienes que hacer. Está bien tener una formación, porque en los institutos y en las universidades no se enseña este tipo de agricultura. Es otro modelo distinto, sí que tienes que aprender, observar o hablar con mucha gente para poder aplicarlo.

“La técnica es sencilla, porque no es más que hacer lo que se ha hecho muchos años atrás antes de la revolución verde”

Entrevistadora: Maitane Aldanondo



UDAZKEN ZAPOREZ 2023

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, irailaren 21tik azaroaren 1ra jarduera ugari izan dira *Udazken Zaporez* lelopean sagarraren uztza garaiaz gozatzeko: XXIII. Sagar Uztza jaia Astigarragan, familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean, sagarrari buruzko ikastaroak eta musika emanaldiak.

Aurreko urtean bezala, aurten ere *Udazken Zaporez* hila bete bateko iraupena izan duen udazkeneko eskaintza berezia izan da. Hala, egitarau zabala antolatu, eta *Udazken Zaporez* lelopean, sagarraren kulturaz gozatzeko aukera eskaini duen egitarau berezia antolatu da.

XXIII. Sagar Uztza, sagarraren jaia

Irailaren 21tik 24ra XXIII. Sagar Uztza izan da Astigarragan familia osoarentzako jarduerekin. Osteguneko **pintxo-lehiaketak** (irailak 21) hasiera eman dio XXIII.

2023 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia egin da Astigarragako Foru plazan XXIII. Sagar Uztza egunean

Sagar Uztari. Aurten, Astigarragako hamabost tabernek pintxo-lehiaketan parte hartu dute sagarren eratorriekin egindako pintxo bereziekin: Bukoi, Tamy, Zipotza, Kizki, Kupela, 115 Pizzak, Ekaitz, Ibai Lur, Ikatza, Kaizoku, Beti Goxo, Sagartxo, The Robin, Pastoriza eta Ergo. Lehia gogor-

ren ostean, epaimahaiak (Basque Culinary Center-eko Gonzalo Parras eta Fede Pacha) Sagartxo tabernak egindako pintxo izendatu du garaile.

Txalapartak sagardogintzan duen garrantzia aintzakoztat hartuta, ostiralean (irailak 22), **txalaparta tailerra** izan da Udaletxeko arkupean. Txalapartaren jatorria eta instrumentuak denboran zehar izan duen bilakaera azaldu zaizkie parte hartzaileei, eta ondoren, txalaparta zein kirrikoketa jotzen ikasi dute.

Larunbatean (irailak 23), **sagar-bira** izan da, eta familiek Santiagomendiko Sagardo Bidean mendi-buelta eman dute sagastiak, sagar barietateak eta sagardoaren kultura nahiz historia ezagutzeko Josu Osarekin batera.

Hala ere, *XXIII. Sagar Uztaren* egun nagusia igandean izan da (irailak 24), eta aurreko urteetan bezala, familia osoarentzako jarduerak izan dira **sagarraren jaian**: Txirriskla Txistulari Taldearen diana, sagar biltzea familiekin Sagardoetxeako sagastian, sagarraren kalejira herriko kaleetatik plazara, XIV. Sagar Uztza Argazki Rally Digitala, sagarraren azoka (sagarren erakusketa eta dastaketa; sagardo eta muztio dastaketa; txertaketa eta abarren erakustaldiak; herriko baseritarren produktuen salmenta eta trikitilariak herrian zehar), sagardogintzako lanak "baserri-dolarean" (sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea bertako familien laguntzarekin), sagar dantza eta kirrikoketa, txalaparta, 2023 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia eta herri bazkaria. Goizeko ekintzak amaituta, arratsaldean afizionatuen pilota partida izan da.

Aurten bereziki azpimarratzekoa da **Sagardoetxeako sagastian familiekin egindako sagar biltzeak zein "baserri-dolarean" egindako sagardogintzako lanek** izan duten arrakasta, 150 herritarrek parte hartu baitute jardueran. Gainera, 2022ko urriaren 1tik 2023ko abuztuaren 31ra errolatutako herritar berriei bertan





parte hartzeko gonbidapena egin zaie Astigarragako Udalaren ongi etorri opari gisa, eta herritarrek gogotsu hartu dute gonbidapena.

Familiantzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean

Urriko asteburu guztietan (urriak 1, 7-8, 14-15, 21-22 eta 28-29-30-31), *Sagarrari zukua atera familian!* familiantzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak izan dira Sagardoetxean. Familiek kizkia eta saskia eskuetan hartu, eta sagarrak bildu dituzte Sagardoetxeako sagastian. Ondoren, sagarrak dastatu, garbitu, txikitu eta estutu dituzte, eta amaitzeko, egindako sagar zukua dastatu dute. Aurreko urteetan bezala, aurten ere familien parte hartzea handia izan da, ia 500 bisitarik parte hartu baitute tailerretan.

Sagar patsa erabilita, bio plastiko, bio larru eta biozaramika sortzeko prozesua ezagutu da Sagardoetxeako ikastaroan

BIZIOko Maore Ruizek gidatutako **"Fermentazioa, bizioa!"** ikastaroa izan da (irailak 22). Ikastaro honetan edari freskagarriak egin dira. Horretarako, oinarri gisa ura edo muztioa hartu dira, eta sasoiko sendabelarrak, loreak edo beste oinarri biologikoak erantsi zaizkie (aloe vera, txikori belar lorea, kamamila, etab.); bigarrenik, **"Sagardoa nola dastatu"** ikastaroa izan da Burgosko Aromen Museoko Jonathan Talaverak eta Guillermo Castaños enologoak gidatuta (irailak 28). Bertan, usainak eta zaporeak bereiziz sagardoa nola dastatu behar den ikasi dute parte hartzaileek; eta hirugarrenik, **"Biomaterialak"** ikastaroa izan da Kimuriko Mirari Errondosorok gidatuta (irailak 29). Ikastaro honetan,

Sagarrari buruzko ikastaroak

Aurten, sagarrari buruzko **hiru ikastaro** izan dira Sagardoetxean. Sagarraren eta sagarraren eratorri buruzko ezagutza teknikoak herritarrei zabaltzeko antolatuta dira ikastaroak, eta oso harrera ona izan dute: lehenik,

elikagaien hondakin organikoak erabiliaz (laranja eta tipula azala, arraultza oskola, sagar eta mahats patsa, kafe hondarra...) bio plastiko, bio larru eta biozaramika sortzeko prozesua ezagutu da. Ondoren, sagar patsa oinarritzat hartuta bio plastikoa sortzeko errezeta bat prestatu dute parte hartzaileek Aurten, berrikuntza bezala, **"Fermentazioa, bizioa!"** zein **"Biomaterialak"** ikastaroak ASTEKLIMA ekimenaren barruan antolatu dira.

Partaidetza handiko Udazken Zaporez ekitaldia

Sagarraren kulturak urte sasoi honetan hartzen duen garrantzia geroz eta handiagoa da. Horren erakusle da, hain zuzen, *Udazken Zaporez* ekitaldiaren egitaraua antolatzeko Astigarragako kultur taldeen, tabernen nahiz Astigarragako Udalaren parte hartzea.

Herriko kultur taldeek jarduera ugari antolatu dituzte.

Goidea Herri Kirol Elkarteak antolatuta sagardogintzako lanak izan dira bertako familiekin XXIII. Sagar Uzta egunean: sagar biltzea familiekin Sagardoetxeako sagastian, sagarraren kalejira Sagardoetxeatik Astigarragako Foru plazara, sagardogintzako lanak "base-ri-dolorean" familien laguntzarekin eta 2023 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia.

Mundarro Kirol Elkarteak, berriz, afizionatuen pilota partida antolatu du: Lizeaga anaiak & B. Apezetxea/Gabirondo eta Xala/Urruzola & Mendizabal/Azanza.

Astiko Merkataritza Elkartearekin elkarlanean herriko 3 tokitan (Joseba Barandiaran, Kontxa Etxeberria eta Norberto Almandoz plazetan) photocallak jarri eta zozketa antolatu da Instagramen.

Hala, *Udazken Zaporez* lelopean antolatutako udazkeneko eskaintza bereziari esker, milaka bisitari gerturatu dira sagarraren eta sagardoaren kulturaz gozatzera, eta horri esker, sagarrari protagonismo berezia eman zaio irailtik urrira.

Sagardoaren Lurralde



SAGARDOAREN NAZIOARTEKO IRAULTZA

Sagardoa modan dago, eta urte honetako nazioarteko sagardo lehiaketak, ekitaldiak nahiz azokak horren erakusgarri dira.

2023an sagardoaren sektoreko nazioarteko 18 ekitaldi baino gehiago izan dira munduan: *International Cider Summit Asturias* sagardo azoka Asturiasen, *Cidrexpo Salon International des Cidres* Normandian, *International Pear Congress* jardunaldiak zein *Cider & Spring Festival* sagardo azoka Austrian, *Crafton 2023* jardunaldiak Erresuma Batuan, *Cider World'23* sagardo lehiaketa zein azoka Alemanian, *Hardanger Internasjonale Siderfest 2023* ekitaldia Norvegian, *X Feira da Sidra* Galizian, *Nordic International Cider Awards (NICA) 2023* sagardo lehiaketa eta azoka Letonian, *Sidrama* sagardo jaialdia Portugalen, *Salon International de les Sidres de Gala (SISGA)* sagardo lehiaketa eta azoka Asturiasen, *World Cider Awards 2023* sagardo lehiaketa Erresuma Batuan, *2023 Australian Cider Awards* sagardo lehiaketa Australian, *CiderCon 2023* sagardo lehiaketa Estatu Batuetan, *GLINTCAP 2023 (Great Lakes International Cider and Perry Competition)* sagardo lehiaketa Estatu Batuetan, *International Cider & Perry Competition 2023* sagardo lehiaketa Erresuma Batuan, *2023 Fruit Wine & Cider Awards* Zeelanda Berrian eta *V. Sagardo Forum*a Euskal Herrian.

Nazioarteko sagardo lehiaketak

Geroz eta gehiago dira nazioartean jokatzeko diren **sagardo lehiaketak**; baita gure lurraldeko ekoizleek horietan lortzen dituzten sariak ere. Bertako sagardo nazioartean geroz eta ezagunagoa da, eta horri esker, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoak erreferen-

Gure lurraldeko sagardogileak sarituak izan dira bertako, nazioko zein nazioarteko sagardo lehiaketa garrantzitsutan

tziako kokapena eskuratu du nazioarteko sagardo lehiaketetan. Baina sagardo naturalaz gain, hemengo sagardogileek ekoiztutako sagardo apardunak, izotzezkoak, lupuludunak eta hainbat zaporetakoak ere sarituak izan dira Alemanian, Norvegian nahiz Asturiasen izandako lehiaketetan.

Hala, hauek izan dira bertako sagardo ekoizleek eskuratu dituzten nazioarteko **sariak**:

· Nordic International Cider Awards (NICA) 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **8** sari lortu dituzte sagardo naturala, izotzezko sagardo eta zaporedunak kategoriatan:

- Isastegi sagardotegia: *Isastegi sagardo naturala D.O. Premium* sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Petritegi sagardotegia: *Petritegi Euskal Sagardoa Premium* sagardoak zilarra (sagardo naturala), eta *Petritegi Sagor Krash Limoia* sagardoak zilarra (zapo-

redunak).

- R. Zabala sagardotegia: *R.80* sagardoak zilarra (sagardo naturala).

- Zapiain sagardotegia: *Joanes de Zapiain 2022* sagardoak urrea nahiz sagardo naturala kategoriako onenaren saria, eta *Bizi Goxo 2017* sagardoak urrea nahiz izotzezko sagardo kategoriako onenaren saria *Lepola Vega Ice Cider* izotzezko sagardoarekin batera.

· Cider World' 23:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **8** sari lortu dituzte sagardo naturala, sagardo aparduna eta postrerako & alkohola erantsitako sagardoak kategoriatan:

- Bereziartua sagardotegia: *Bereziartua Edicion Gourmet* sagardoak zilarra (sagardo naturala), *Bereziartua Eco* sagardoak honor saria (sagardo naturala) eta *Sidra Bereziartua* sagardoak honor saria (sagardo naturala).
- Isastegi sagardotegia: *Sidra natural Isastegi D.O. Premium* sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Petritegi sagardotegia: *Aparduna reserva* sagardoak zilarra (sagardo aparduna) eta *Alai* sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Zapiain sagardotegia: *Euskal Sagardoa Premium 2022* sagardoak urrea (sagardo naturala) eta *Bizi Goxo ice cider 2017* sagardoak zilarra (postrerako & alkohola erantsitako sagardoak).

· SISGA 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **10** sari lortu dituzte kopako sagardo lehorra, Brut kopako sagardo, zaporetako sagardo, suzko sagardo eta sagardo bermuta kategoriatan:

- Kuartango sagardotegia: *Andagoste* sagardoak zilarra (zaporetako sagardo), *Su Sagar* sagardoak zilarra (suzko sagardo) eta *Vermú Kuartango* sagardoak zilarra (sagardo bermuta).
- Oiharte sagardotegia: *Oiharte* sagardoak zilarra (zaporetako sagardo).
- Olletako sagardoak: *Sabaiza Premium* sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), *Premium* sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra) eta *Orbaibar Premium* sagardoak brontzea (kopako sagardo lehorra).
- Petritegi sagardotegia: *1523* sagardoak zilarra (Brut kopako sagardo), *Aparduna* sagardoak zilarra (Brut kopako sagardo) eta *Sagar Krash* sagardoak zilarra (zaporetako sagardo).

· V. Sagardo Forum 2023:

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **26** sari lortu dituzte sagardo naturala, sagardo berriak, zaporetakoa edo mistoa, Premiun sagardo aparduna, postrerako sagardo eta kategoria irekia kategoriatan:

- Aburuza sagardotegia: *Aburuza Euskal Sagardoa* sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Alorrenea sagardotegia: *Alorrenea Gorenak* sagardoak zilarra (sagardo naturala), *Alorrenea D.O.* sagardoak zilarra (sagardo naturala) eta *Alorrenea D.O. Premium* sagardoak zilarra (sagardo naturala).
- Baldorba Naturel & Sagarraleku (Olletako sagardoak): *Oiii Baldorba patxaka* sagardoak urrea (sagardo be-



Argazkia · International Cider Summit Asturias (Gijon, Asturias)

rriak), *Sabaiza premium* sagardoak brontzea (sagardo naturala), *Naizhaga premium* sagardoak brontzea (sagardo naturala) eta *Orbaibar premium* sagardoak brontzea (sagardo naturala).

- BIZIO: *Basoa* sagardoak zilarra (zaporetakoa edo mistoa) eta *Zelaia* sagardoak zilarra (Premiun sagardo aparduna).

- Calonge sagardotegia: *Sidra Calonge* sagardoak brontzea (sagardo naturala).

- Isastegi sagardotegia: *Isastegi Premium* sagardoak brontzea (sagardo naturala).

- Juankorena sagardotegia: *Basajaun* hielu sagardoak zilarra (postre-rako sagardoa) eta *Basajaun Gold* sagardoak brontzea (sagardo naturala).

- Kuartango sagardotegia: *Kuartango* sagardoak urrea (kategoria irekia), *Su Sagar* sagardoak zilarra (postre-rako sagardoa) eta *Callabocas* sagardoak brontzea (zaporetakoa edo mistoa).

- Mizpiradi sagardotegia: *Sidra Mizpiradi D.O.* sagardoak brontzea (sagardo naturala).

- Oiharte sagardotegia: *Markesaren Lurra* sagardoak urrea (sagardo naturala).

- Petritegi sagardotegia: *Sagar Krash* sagar sagardoak brontzea (sagardo berriak) eta *Petritegi 1526 Reserva* sagardoak zilarra (Premiun sagardo apardunak).

- Zapiain sagardotegia: *Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022* sagardoak urrea nahiz sagardo naturala kategoriako onenaren saria, *Joanes de Zapiain 2022* sagardoak urrea (sagardo naturala), *Zapiain Aparduna 2019* sagardoak brontzea (Premiun sagardo aparduna) eta *Zapiain Bizi-Goxo 2017* sagardoak urrea (postre-rako sagardoa).

Nazioarteko sagardo ekitaldiak

Nazioarteko sagardo lehiaketek gain, 2023an sagardoaren munduko **ekitaldiak** ere beren lekua izan dute nazioarteko hitzordu garrantzitsutan. Sagardoaren Lurraldeak horietako bi ekitaldi gertutik ezagutzeko aukera izan du: *International Cider Summit Asturias* (Asturias), eta *International Pear Congress* eta *Cider & Spring Festival* (Austria).

Martxoaren 20tik 26ra **International Cider Summit**



Argazkia · Cider World'23 (Frankfurt, Alemania)

Asturies topaketa izan zen Gijonen (Asturias), eta ekitaldiak jarduera ugari izan zituen: batetik, *Asturias Cider Congress* jardunaldiak mundu osoko 17 hizlari-rekin; bestetik, *Asturies Cider Week* astea sagardotegi, taberna eta jatetxeetako eskaintza gastronomiko bereziekin; eta, azkenik, *Asturies Cider Festival* jaialdia sagardo dastaketa, musika emanaldi, Gastro/Food Truck eta Cider&Trad merkatuarekin.

Horiez gain, Asturiasko sagardoekin uztartutako afari berezia izan zen *La Tabla* (Gijon) jatetxean, eta bisita turistikoak izan ziren Navako Sagardoaren Museora zein Sidreria Zapatero sagardotegira.

Apirilaren 13tik 15ra **International Pear Congress** eta **Cider & Spring Festival** ekitaldiak izan ziren Amstetten hirian (Austria). Austria udardoa ekoizten duen munduko herrialde garrantzitsuenetarikoa da, eta udareari eskaintako kongresuan mundu osoko 19 hizlarietako parte hartu zuten.

Jardunaldien osagarri, kongresuko afaria izan zen Austriako sagardoekin uztartuta *RelaxResort Kothmühle* hotelean, eta hainbat bisita interesgarri izan ziren sagardo ekoizle zein museoetara: *MostBirnHaus* sagardotegia, *Distelberger farm* sagardotegia, *Haselberger: Cider, Juices and Perry* sagardotegia, *Pihringer's Moststüb'n* udareondo gunera eta *Mostelleria - Destillerie farthofer* ekoiztetxera.

Cider & Spring Festival azokak, bestalde, Austriako hainbat sagardo dastatzeko aukera eskaini zuen, baita musikak girotutako bertako gastronomiaz gozatzeko ere *Regional Street Food* azokan.

Azoka honen baitan, Ciderlands sareko hitzaldiak izan ziren eta Sagardoaren Lurraldea bertan izan zen Euskal Herriko sagardoaren kultura nahiz txotxaren errituari buruzko azalpenak ematen nazioarteko sareko kide diren beste eskualdeekin batera.

Sagardoaren Lurraldea



EUSKAL SAGARRA, GURE ALTXORRA. EUSKAL SAGARDOA, BERTAKO PLAZERRA.

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak 7 urteko ibilbidea egingo du merkatuan 2024 urtean, eta urte hauek hainbat ideia nagusi utzi dituzte. Epe ertain eta luzera begira eratzten dira Jatorri Deiturak, zonalde bateko produktu berezia babestu eta sektore desberdinei aurrera begirako oinarri eta erramintak jartzeko. Euskal Sagardoaren kasuan mende asko dituen produktu eta kultura bat babesten du Jatorri Deiturak eta Euskal Herri osora zabaltzen den eremu bat, oraingoz Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagar eta sagardogileek osatzen badute ere.

Azken urteko erreposoa egingo bagenu, 2023an, lan desberdin asko egitea egokitu da aurreko urteetan be-

Euskal Sagardoaren kasuan mende asko dituen produktu eta kultura bat babesten du Jatorri Deiturak eta Euskal Herri osora zabaltzen den eremu bat

zalaxe: promozio lanak, barne antolaketa lanak... baina azpimarratzekoa da egindako lanaren ondorioz, datozen urteetan Jatorri Deituraren eremua Euskal Herriko beste lurraldeetara zabaltzen joateko bidea egin dela seguruenik eta honekin batera, zonalde bakoitzean garatzen joan diren sagar mota desberdinak ere bai. Izan

ere, Euskal Herriko sagar mota desberdinek erakusten dute gure sagardoaren antzinakotasuna eta gizartean izan duen garrantzia. Bi multzo nagusitan bereizi litezke Euskal sagarrak: gezak eta gaziak (edo garratzak). Baina, gure lurraldeak duen orografiak eraginda hein handi batean, sagasti desberdin asko eta asko izan dira, baserri bakoitzak berea izateraino eta nola ez, baserri bakoitzak bere sagar motak bereizi eta sagardotarako egokienak sortu eta babesterraino. Elkarren antza duten eta aldi berean desberdinak diren sagar bariatate ugari daude gure sagastietan, zenbaitek dionez 1800 motatik gora. Gaur egun 106 sagar mota onartu dira Euskal Sagardoa Jatorri Deituran, gure sagastietan gehien daudenak eta gaur egungo sagardozaleek erabiltzen dituztenak. Beste lurraldeak kontuan izanda 250 sagar mota inguru dira gaur egun erabiliak eta gure sagastietan ikusi litezkeenak. Bada zer bait.

Sagar mota guzti hauek zenbaki bat baino gehiago altxor bat dira, Kontseilu Arautzaileari, sagarzaleari, sagardogileei eta instituzioei erronka handi bat mahai gainean jartzen digun altxor bat, potentzial handia duena, baina lan handia ere eskatzen duena.

Agronomikoki, beren potentzial guztia ateratzeko lan egin behar da, urte biz behin sagarra eman eta hurrengoan deskantsu hartzeko duten joera apaltzen saiatu, mota desberdinen arteko polinizazio egokia aztertu, gure lur motek behar duten erabilera aztertu, zenbait urte sasoiatan izan dezakegun ur beharra zehaztu, sagar





landarea sortuko duten mintegiak martxan jarri eta abar luze bat. Lan hauetako asko martxan daude eta beste zenbait martxan jartzeko bidean. Azken urteetan sagasti berri asko landatu da, batez ere Gipuzkoan, 150 hektareatik gora, baina 10 urte barru, gure sagardo guztia Euskal Sagardoa izango bada, jarraitu beharra dago lur egokiak bereizi eta sagasti berriak landatzen. Eta bide horretan ezinbestekoa izango da sektorearen inplikazioa eta Eusko Jaurlaritzaren eta hiru Foru Aldundien laguntza, eta herrialde berriak sartu heinean, bertako instituzioen laguntza.

Sagarra eta dibertsifikazioa

Zenbait gauzek urte luzetako ibilbidea behar badute ere, beste batzuk azkarrago joan ohi dira eta sektorea

Jatetxe eta tabernetan sagardoa izatetik, izen abizena duten sagardoak izatera pasatzeko garaia da: sagardotegia, sagardo mota, sagarrak, elaborazioa... eta baita denda, saltoki, on line denda eta sagardotegietan bertan ere

ez dago lo. Abizen eta guztiko Euskal Sagardoak sortzea izan da Jatorri Deituraren helburuetarako bat, Euskal Sagardoak errelatoa behar baitu, atzean dagoen lan eta jakintza guztia merkaturari eman behar baitzaizkio. Ez dago ezer asmatu beharrik, egiten dena ondo azaldu besterik, eta asko da azaltzeko dagoena, historia, elaborazio moduak, sagasti eta sagardotegi bakoitzaren berezitasunak, sagardo mota desberdinak eta nagusiki, sagarra.. Euskal Sagardoak, Euskal Sagardo Ekologikoak, Euskal

Sagardo Bereziak, baditugu. Eta beste pauso bat ematera ere ausartzen ari da sektorea: Euskal Sagardoak sagar mota desberdinez, sagastiz edo prozesuaren bereizgarriren batez bereiztera. Sagar mota bakarrekoak, bi edo hiru motatakoak, sagar mota bat nagusi den nahasketak, sagasti jakin bateko sagastietako sagarrez eginak, egurrean onduak, urte luzetan botilan gordeak eta abar luze bat. Sagardoak posizionamendu eta bezero berriak nahi baditu, ezinbestekoa du egindako lana ondo azaltzea, sagardo bakoitza zertarako den egokia esplikatzeko eta sagarrari buruzko informazioa aurkezpenetan, botilen etiketan eta promozio ekintzetan adieraztea. Izan ere, gaur egungo merkaturak gauzak ondo egiteaz gain, ondo azaldu eta jendeak ulertzea ezinbestekoa da eta Euskal Sagardoak zerbait baldin badu, lanean ari den sektore bat da, aurrera begirako bide luze bat eta merkaturi zer kontatu interesgarri bat duena.

Eta lan guzti horrek ere behar du merkaturatzean bere eragina. Jatetxe eta tabernetan sagardoa izatetik, izen abizena duten sagardoak izatera pasatzeko garaia da: sagardotegia, sagardo mota, sagarrak, elaborazioa... eta baita denda, saltoki, on line denda eta sagardotegietan bertan ere, izan txotx garaian nahiz salmenta puntuetan. Bidea martxan da eta helburuak garbi eta 2023a atzean utzita, ez da zer eginik faltako datozen urteetan ere.

Euskal Sagardoa Jatorri Deitura



BERTAKO SAGARDOAK LATAN

AEBtan erabat ohikoa da sagardoa latan edatea; Euskal Herrian, berriz, oraindik ere gutxi dira bide hori probatu duten sagardogileak. Oiharte sagardotegian (Zerain) 2019an merkaturatu zuten lehena, eta haien ondotik beste batzuk etorri dira: Petritegi (Astigarraga), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta), Zelaia (Hernani), Isastegi (Tolosa) eta Saizar (Usurbil).

Petritegi sagardotegia

- **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara duen sagardoa. Urtebi Handi legamia erabili da muztioaren hartzidura egiteko. Sagardo orekatua eta fruta freskoaren usain atseginekoa (edukiera: 250 cl).
- **Sagarkrash sagarra:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta sagar zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).
- **Sagarkras limoia:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta limoi zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).



Oiharte sagardotegia

- **Euskal Sagardoa:** %100 bertako sagarrarekin egindako sagardo naturala (edukiera: 440 cl).
- **Lupuludun Euskal Sagardoa:** Euskal Sagardo jatorri deiturako sagarrez eginiko sagardoa, lupuluarekin fermentatua. Sagardoaren freskotasuna eta lupuluak ematen dion mikaztasun fina uztartzen ditu. Sagardo naturala da dastatzerakoan, baina lupuluaren lurrinak antzematen dira (edukiera: 440 cl).



Zapiain sagardotegia

- **Enbata Raw:** Astigarraga, Tolosa eta Errezilgo sagarrarekin egindako Euskal Sagardoa, nagusiki Urtebi Txiki, Txalaka, Mikatza eta Moko barietateekin egina. Sagar barietate bakoitzaren heldutasuna maila egokira iristen denean, jaso eta upategian eskuzko aukeraketa egiten dugu, sagarra garbitu ondoren. Duen karbonikoa naturala da, hartziduratik datorrena. Ez zaio ez gasik ez inongo kontserbanterik gehitu. Sagardo hau ez da ez pasteurizatu ez iragazi (edukiera: 440 cl).



Bizio

- **Turbia:** 2022ko uzta kaleratutako lehen sagardoa eta orain arte latan egindako sagardo bakarra, uzta horretako lote esperimentalen zati gisa. Okaranen eta gerezien bigarren erabilaren emaitza da; hau da, fruitu horiek *Malandra* eta *Basoa* sagardoak ekoizteko erabili ziren oso mazerazio labur batekin. Sagardo hau udan edateko edota janari sendoak laguntzeko aproposa da. Zorrotza, freskoa, bizia eta arabisagar kolorekoa. Gominola garratz bat edatearekin alderatu daiteke (edukiera: 330 cl).



Zelaia sagardotegia

- **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardo naturala. Usaimen garbia eta intentsitate handikoa, fruta freskoaren usaina, jatorrizko sagarra gogora dakarrena. Ahoan, berezkoa duen karbonikoak freskura emango digu, azidotasun puntu bat nabarmentzen da, orokorrean sagardo oso orekatua da, iraunkor eta atsegina (edukiera: 330 cl).



Isastegi sagardotegia

- **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Tolosaldeko sagastietako sagarrarekin egiten da Isastegi Euskal Sagardoa eta horrek ematen dio izaera berezia. Sudurrean sagar berdeen freskotasuna du eta orekatua da ahoan, taninoren eta azidotasun atseginarekin arteko harmonia perfektuan (edukiera: 330 cl).



Saizar sagardotegia

- **Red Bay:** Sagardo naturala. Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Fruitu tropikal eta zitriko usainak ditu, usain balsamikoetan ondo integratuak. Ahoan, sentsazio gazi, mikatz eta gozoak ageri dira, eta gorputz borobila eta ahaltsua. Eta bukaeran uzten duen lehortasunak edaten jarraitzeko gonbita egiten digu. Legami naturalekin egindako Euskal Sagardoa da, legami komertzialik erabili gabe irakina. Sagasti desberdinetako gure sagarrek dakartzaten legamiak erabiltzen dira (edukiera: 440 cl).





EL CULTIVO DEL MANZANO DE SIDRA EN GIPUZKOA

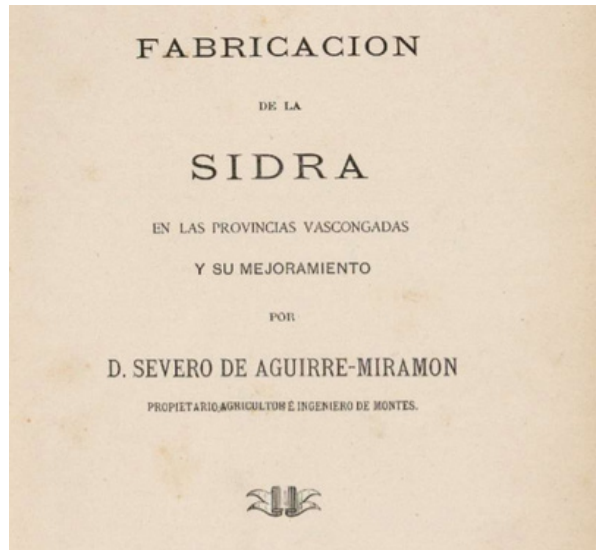
El manzano definió durante mucho tiempo el paisaje guipuzcoano porque se adaptó fácilmente a nuestra geografía, su resistencia al frío y no necesitar de mucho calor y luz. De ahí que la producción de manzana goce de tan arraiga tradición en Gipuzkoa siendo utilizada para el alimento y sustento de la población, así como para la elaboración de la sagardoa.

La década de 1880 marca un hito en la historia del cultivo del manzano porque se dio un gran impulso en la aplicación de los principios de la "Nueva Agricultura"

Sin embargo, a partir de los primeros años del siglo XVII un cúmulo de circunstancias adversas y la introducción y difusión del cultivo del maíz ocasionó el gradual arrinconamiento de las plantaciones de manzanos. Doscientos años después el manzano únicamente tenía importancia en la zona la zona oriental de la Provincia y en la costa. De esta manera, algunas de las variedades

de manzana autóctonas desaparecieron y la sagardoa se convirtió en un producto de consumo local y para el autoconsumo.

La década de 1880 marca un hito en la historia del cultivo del manzano porque se dio un gran impulso en la aplicación de los principios de la "Nueva Agricultura" o agricultura científica para el desarrollo de los manzanos y la mejora de la calidad de la sidra. La publicación de los trabajos de Severo Aguirre-Miramón y Vicente Laffitte fueron fundamentales y sirvieron para tomar conciencia de los problemas, atraso y abandono en el que se hallaba el sector.



Fabricación de la sidra (Severo de Aguirre-Miramón). Fuente: Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.

VICENTE LAFFITTE ESTUDIOSO DE LA MANZANA Y LA SIDRA

Deskribapena

A inicios del siglo XX, con los manzanales y la sidra en declive en casi toda Euskal Herria, el donostiarra Vicente Laffitte Obineta publicó su "Album pomológico", una obra de gran importancia que ha servido de guía durante muchos años y que aún hoy conserva en buena parte su vigencia.

- ekonomia
- euskal herria
- gizartea
- historia
- ibaia
- kultura
- nekazaritza
- ondarea
- sagardoa
- sagardogintza
- sagarra
- turismoa

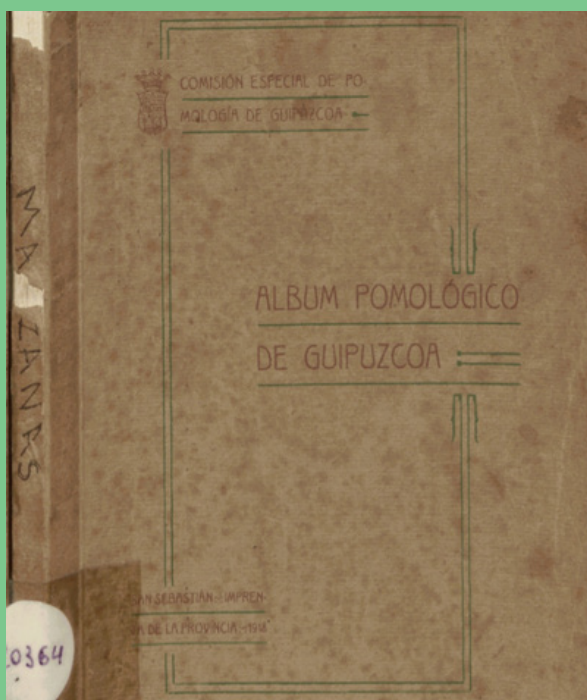
Fitxa

Iturria: Gara
Data: 2005-01-13
Sailkapena: 6.1. Historia orokorra
Dokumentu mota: Prentsa
Nondik: Gipuzkoako Foru Aldundia - Iñaki Larrañaga
Fondoa: Sagardoetxea fondoa
Signatura: P26-149

[Jaitsi fitxategia »](#)

Kodea: NA-011885





"Álbum Pomológico de Guipúzcoa" (Vicente Laffitte). Fuente: Centro de Documentación de Sagardoaren Lurralde.

Algunos de los planteamientos de estos ingenieros agrónomos fueron recogidos en la política agraria de la Diputación de Gipuzkoa. Concretamente, en la década de 1910 puso en marcha un ambicioso plan para la **renovación del sector** que consistió en la creación de la estación pomológica y la sidrería experimental de Fraisoro (1910-1911), la apertura de la escuela sidrería de Fraisoro (1912), la creación de la Comisión Pomológica (1917) y la publicación de libros y cuadernillos para formar e instruir a los baserritarras.

Paralelamente, la Comisión Especial de Pomología trabajó en el análisis de las variedades de manzana que se cultivaban en Gipuzkoa, eligiendo las mejores para su

extensión y buscando otras que reemplazaran a las que iban desapareciendo y a las de mediana o mala calidad. Asimismo, se dedicó a la normalización de las designaciones de las manzanas, la elaboración de un inventario de las plantaciones y a la recogida de muestras para la determinación de la densidad y los elementos químicos que contenían los zumos. Los datos de las variedades más extendidas en la Provincia fueron publicados en la monografía "**Álbum Pomológico**".

Las iniciativas puestas en marcha para el fomento pomológico y la modernización de la agricultura quedaron en suspenso durante los años del **Franquismo**; además, el cultivo del manzano de sidra se convirtió en un negocio muy poco lucrativo. Por estas razones, los años de la Dictadura pueden ser considerados como perdidos en lo que a la pomología respecta.

A comienzos de la Democracia la situación del manzano era francamente preocupante. Los baserritarras habían descuidado los manzanos y muchas de las variedades de manzana empleadas en la elaboración de la sagardoa estaban en peligro de desaparición. Conscientes de todo ello, la asociación **Euskal Sagarraren Ikerle Taldea (ESI taldea)** tomó el testigo dejado por hombres como Aguirre-Miramón, Laffitte o Gallaste-

En la década de 1910 se puso en marcha un plan para la renovación del sector con la creación de la estación pomológica y la sidrería experimental de Fraisoro, la apertura de la escuela sidrería de Fraisoro, la creación de la Comisión Pomológica y la publicación de libros

La asociación Euskal Sagarra-ren Ikerle Taldea (ESI taldea) tomó el testigo dejado por hombres como Aguirre-Mirámón, Laffitte o Gallastegui

Concretamente, le plantearon la localización y recogida de las variedades autóctonas de manzana para injertarlas, la reproducción de las manzanas de sidra de interés, la venta de planta de manzana a precios bajos, las subvenciones a las plantaciones... entre otras medidas.

El plan presentado por ESI taldea fue valorado muy positivamente por la Diputación y supuso el punto de arranque del **Programa de Fomento Pomológico**, aún vigente hoy en día.

El pistoletazo de salida tuvo lugar el 17 de febrero de 1982 con el decreto que aprobaba el establecimiento de un vivero de variedades de manzana autóctona, injertadas sobre distintos patrones, en la **Finca Provincial de Zubieta** (Hondarribia). Otras de las líneas de actuación fueron la política de subvenciones y ayudas técnicas para la plantación de manzanos, la publicación de folletos informativos, la edición de manuales de buenas prácticas para el cultivo y tratamiento de los manzanos, la determinación de las variedades de manzanas que poseían aptitudes para la elaboración de la sagardo, la enseñanza y divulgación del cultivo de la

gui. Efectuaron un trabajo de campo por las tierras guipuzcoanas, hicieron encuestas a productores de sidra para conocer de primera mano las manzanas para sidra consideradas por ellos como las más idóneas y presentaron una propuesta de colaboración a la Diputación Foral de Gipuzkoa para el fomento de la pomología. Concretamente, le plantearon la localización y recogida de las variedades autóctonas de manzana para injertarlas, la reproducción de las manzanas de sidra de interés, la venta de planta de manzana a precios bajos, las subvenciones a las plantaciones... entre otras medidas.

Gipuzkoako Foru Diputazioa
NEKAZARITZA ZERBITZUA



Diputación Foral de Guipúzcoa
SERVICIO DE AGRICULTURA

...//...

zos que estén en su manos con el fin de compensar dichas dificultades.

A tal efecto, está estructurando una política de subvenciones y ayudas técnicas, que, en principio y para este año, se concretan en la entrega gratuita de las plantas y todo el asesoramiento que sea necesario y del que es responsable el Técnico que ha designado la Diputación Foral para que desarrolle con plena dedicación el Programa de Fomento de la Pomología.

La asistencia técnica no se limitará a la resolución de consultas; se realizarán visitas a las plantaciones, se darán charlas y prácticas sobre temas puntuales, como injerto, poda, tratamientos, etc., y, en suma, se llevará a cabo un seguimiento de los manzanos en años sucesivos.

Es oportuno indicar, que el Gobierno Vasco está enormemente interesado en este programa de Fomento de la Pomología; entre otras cosas, ve con gran interés la posible sustitución del consumo de bebidas de elevado grado alcohólico, por el consumo de sidra natural, y está dispuesto a sumar sus esfuerzos a los de esta Diputación con lo que la política de subvenciones se verá interesadamente reforzada en los años venideros.

El período de solicitud de plantas, que deberá formularse en los impresos disponibles al efecto en las Oficinas Comarcales Agrarias (O.C.A.), Cámaras Agrarias, así como en el Servicio de Agricultura de la Diputación Foral o en la Finca "Zubieta" de Fuenterrabía, finaliza el día 31 de Enero de 1.983, siendo necesario cumplir las condiciones que se expresan a continuación en hoja adjunta.

Programa de subvenciones de la Diputación Foral de Gipuzkoa para el fomento y presevación de la manzana de sidra. Fuente: Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.

manzana, la clasificación agronómica de las variedades de manzano cultivadas en la Finca Zubieta y la firma de convenios de colaboración con entidades dedicadas al cultivo de la manzana.

En 2011 se creó un banco de germoplasma libre de fitoplasma y fuego bacteriano en el vivero de **Otarrea** (Villabona). Su objeto es la conservación de las variedades de manzana autóctonas, la obtención y preservación de plantas iniciales previas a las plantas madre; la creación de una plantación de plantas madre para la





88 Tumores en rama producidos por el pulgón lanigero. Zorri lanigeroak sortzerazitako tumoreak adarrean.

89 Comienzo de ataque de pulgón lanigero. Zorri lanigeroaren oraso-hasiera.

90 Pelusa algodonosa típica sobre rama. Itanun kotoikara tipikoa adar batean.

Información sobre el pulgón lanigero que afecta a los manzanos (Plagas y enfermedades de los manzanos de Guipuzcoa). Fuente: Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.



Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea

obtención de varetas para su injerto; y el establecimiento de una plantación experimental para la realización de estudios y ensayos.

Mucho se avanzado en la recuperación de las variedades de sidra autóctonas y la producción de manzanas de calidad, pero ahora el reto es lograr el autoabastecimiento del sector de la sidra.

La información de éstas y otras muchas curiosidades se pueden localizar en el **Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea**. Entre sus fondos se encuentran los libros publicados por Severo Aguirre Miramón, Vicente Laffitte e Ignacio Gallastegui; los folletos publicados por la Diputación de Gipuzkoa para el fomento de la pomología; los carteles anunciadores y las bases de las subvenciones concedidas para la plantación de manzanos; una colección de fotografías de las variedades de manzana sidreras y manzanales; noticias de prensa desde 1874 y un sinfín de cosas más.

Por todo ello, os animamos a que entréis en este enlace <https://sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/es/> para disfrutar y descubrir el mundo de la manzana y la cultura de la sidra.

Lourdes Odriozola (Historiadora)





LA SIDRA EN EDA DRINKS & WINE, CAMPUS DEL BASQUE CULINARY CENTER

EDA Drinks & Wine Campus se erige como un proyecto único interdisciplinar con una proyección internacional desde una visión integral que reforzará el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento. Se trata de un centro creado por Basque Culinary Center y promovido por Gobierno Vasco y Diputación Foral de Araba, y que se pondrá en marcha en Araba en 2025. La sidra, junto con otras bebidas, tendrá un lugar destacado en este campus.

EDA contará con dos sedes, una en Vitoria-Gasteiz y otra en Rioja Alavesa. Se está trabajando en la localización concreta de ambos espacios. Tras más de una década como referente internacional en formación, investigación, innovación y emprendimiento en gastronomía, Basque Culinary Center sigue evolucionando como ecosistema gastronómico y así, con el mismo espíritu explorador con el que comenzó su andadura en 2011, continúa amplificando

La sidra tendrá un lugar destacado en EDA Drinks & Wine, centro creado por el Basque Culinary Center, que se pondrá en marcha en 2025

la visión de 360° de la gastronomía y avanza en su propuesta de futuro poniendo en marcha un nuevo proyecto.

la visión de 360° de la gastronomía y avanza en su propuesta de futuro poniendo en marcha un nuevo proyecto.

EDA será un centro precursor basado en el conocimiento para un sector estratégico de la economía, y fomentará el desarrollo económico y social del territorio desde la excelencia impulsando, no solo el área vinícola y la cultura del vino de Euskadi, si no también explorando y desarrollando todas las vertientes del universo “beverage” a nivel internacional. Cervezas, Kombuchas, Tés, bebidas destiladas, bebidas sin alcohol y por supuesto, también la **sidra**, en un país en el que la sagardoa tiene una cultura muy arraigada de más de 1000 años. Todo el universo del mundo líquido tendrá cabida en EDA.

EDA es proyecto abierto al mundo, que buscará crear alianzas y sinergias con entidades de prestigio, empresas líderes, bodegas, universidades, centros de

EDA fomentará todas las vertientes del universo “beverage” a nivel internacional: cervezas, kombuchas, tés, bebidas destiladas, bebidas sin alcohol y la sidra



investigación y partners privados, con el fin de crear una red de colaboración internacional. Así, generará un espacio de encuentro y creación de nuevas ideas centrado en la atracción y desarrollo de talento, y basado en la innovación, la excelencia, el conocimiento y la sostenibilidad. Los promotores de esta iniciativa ya

Los promotores de esta iniciativa ya se han reunido con los actores implicados en el sector de la sidra, para presentar el proyecto y tejer una comunidad en torno a cada producto

y entidades en el diseño de negocios, productos y servicios bajo principios de calidad, sostenibilidad y salud, con un enfoque local y global y generando desarrollo económico y social.

El plan formativo de EDA Drinks & Wine Campus confluye con la visión 360° de la gastronomía y la formación interdisciplinar. Dentro de este escenario de aprendizaje, los y las estudiantes adquirirán conocimientos en torno a las diversas materias de manera transversal mediante un modelo educativo innovador y práctico. En este contexto, los programas de formación, dirigidos a estudiantes, profesionales, empresas y emprendedores, integrarán una nueva visión global

se han reunido con los actores implicados en los diferentes sectores, incluido el sector de la sidra, para presentar el proyecto y tejer una comunidad en torno a cada producto.

En definitiva, la misión de EDA Drinks & Wine Campus será contribuir a la transformación del sector de las bebidas convirtiéndose en referente internacional de innovación y aportando un componente diferencial a empresas

de 360° de las bebidas, que posibilitará la creación de nuevos perfiles profesionales polivalentes especializados que comprenderán el sector desde todas sus áreas y serán capaces de innovar en los diferentes ámbitos y adaptarse a los cambios de consumo, tecnológicos y sociales que se vayan produciendo en el sector.

Para ello, el proyecto académico, tendrá en cuenta todas las disciplinas académicas relacionadas (desde el laboratorio y las ciencias, la cocina y la vanguardia, la sala, los negocios, el diseño, el turismo y el ocio, hasta la historia, la sociología, o la comunicación y el marketing), y también todos los agentes de la cadena de valor (desde la producción de la materia prima, la elaboración, la distribución y comercialización, el canal Horeca y el turismo). Del mismo modo, el plan de estudios ofrecerá una mirada transversal sobre todas las bebidas presentes y futuras. Tendrá en consideración, además del vino, otras bebidas con gran potencial como son la cerveza, las bebidas no alcohólicas, las fermentadas y las destiladas, entre otras, construyendo así puentes de unión y sinergias que tomarán la innovación y la sostenibilidad como claves académicas.

Los programas de formación integrarán una nueva visión global de 360° de las bebidas, que posibilitará la creación de nuevos perfiles profesionales



eda

Drinks &
Wine Campus

TXOTX IN THE BASQUE CIDERLAND

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA

PLANS TO
DISCOVER OUR
GASTRONOMIC
CULTURE



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la Sidra

1 SAGARDOETXEA
Museo de la Sidra Vasca

SAGARDOETXEA
Basque Cider Museum

2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA
Mila urteko usadioa

Sagarδοetxeoa Museoa + Dastaketa + Bazkaria /afaria sagardotegian.

MUSEO + SIDRERÍA
Una tradición milenaria

Visita al Museo Sagarδοetxeoa + Degustación + Comida / cena en sidrería.

3 SAGARBIKE
Bizikletan ibilaldia eta gastronomia

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarragara + Sagarδοetxeoa Museoa + Sagardo eta pintxo dastaketa.

SAGARBIKE
Paseo en bicicleta y gastronomía

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagarδοetxeoa + Degustación de sidra y pintxos.

4 SAGARDOA ETA ITSASOA
Bidaia harrigarria

Aquarium/Albaola + Itsasontzian ibilaldia + Sagarδοetxeoa Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL MAR
Un viaje sorprendente

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagarδοetxeoa + Comida/cena en sidrería.

WWW.SAGARDOARENLURRALDEA.EUS

5 SAGARTREKKING
Xenda zaietasuna eta ibilaldiak

Santigomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardo dastaketa Sagarδοetxeoa Museoan.

SAGARTREKKING
Senderismo y paseos

Camino de la sidra por Santigomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagarδοetxeoa Museo de la Sidra Vasca.

6 SAGARDOA ETA GAZTA
Euskal Herriko egiazko zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagarδοetxeoa Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL QUESO
El auténtico sabor del País Vasco

Visita a una quesería + Museo Sagarδοetxeoa + Comida/cena en sidrería.

7 HISTORIADUN HERRIAK
Sagarδοaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardo dastaketa Sagarδοetxean.

PUEBLOS CON HISTORIA
Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagarδοetxeoa.

8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA
Euskal artea eta ohiturak

Chillida Leku + Sagarδοetxeoa Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA
El arte y las tradiciones vascas

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagarδοetxeoa + Degustación + Comida/cena en sidrería.



2023 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

