

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



**Sagardoaren Lurraldeko 2017ko urtekaria**  
**Anuario 2017 de Sagardoaren Lurraldea**

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

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

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




## Sagardoaren Lurraldeko 2017ko urtekaria Anuario 2017 de Sagardoaren Lurraldea

6. Sagardo Forum: Uzta errentagarriagoak lortzeko aholkuak / *Consejos para una cosecha más rentable* ..... 6-7
8. Sagardo Forum: Kalitatea eta elkarlana etorkizuneko gakoak / *Calidad y colaboración claves para el futuro* ..... 8-9
10. Sagardo Forum: Txotxaz harago doan eskaintza turistikoa / *Una oferta turística que vá más allá del txotx* ..... 10-11
12. Sagardo Forum: Munduko 170 sagardo, aurrez aurre / *Un cara a cara con 170 sidras del mundo* ..... 12-19
20. Nazioarteko sarea: Nazioarteko sare bat Euskal Herria munduko sagardo turismoaren mapan kokatzeko / *Una Red Internacional para para posicionar Euskal Herria en el mapa mundial del turismo de la sidra* ..... 20-22
23. Beste sagar edariak: Sagardoaz gain, zer edan Sagardoaren Lurraldean / *Qué beber en el territorio de la sidra, además de la sidra natural* ..... 23
24. Euskal Sagardoa Jatorri Deitura: Unai Agirrerri elkarrizketa: "Jatorri deitura bat gauza serioa da" / *Entrevista a Unai Agirre: "Una denominación de origen es algo serio"* ..... 24-27
28. Sagardoaren komunikatzaileak: Sagardoaren kulturaru buruzko blogak, argitalpenak eta sare sozialetako profilak ..... 28
29. Euskal sagardoa munduan: Sagardogintzaren loraldia munduan / *El florecer de la sidra en el mundo* ..... 29
30. Sagar uzta. Aitor Etxeandiari elkarrizketa: "Gutxiengo batzuk betetzen badira, asko hobe daiteke" / *Entrevista a Aitor Etxeandia: "Si se cumpen unos mínimos, se puede mejorar mucho"* ..... 30-31
32. Sagardo berria: Sagardotegi boladas gozaten hasteko topa / *El brindis para empezar a disfrutar del txotx* ..... 32-33
35. Sagar Uzta: Urteko sagardo ekoizpenaren hasiera ospatzeko jaia / *Una fiesta que celebra el inicio de la producción anual de sidra* ..... 35
36. Beste jarduerak: Cider truck, Sagastiak Loretan, Sagardo Apurua, Hernaniko txotx denboraldiaren irekiera ..... 36-37
40. Sagardoaren lehen aipamenak: Sagardoa, milaka urteko edaria / *La sidra, una bebida milenaria* ..... 40-41

#### Edita:

#### 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/Foto portada: Sagardoaren Lurraldea

#### Argazkiak/Fotografías:

- Sagardoaren Lurraldea: 6-7, 8-9, 10-11, 12-13, 14-15, 16-17, 18-19, 20-21, 24, 26-27, 30-31, 32-33, 35, 36 orriak/páginas  
- Guerrilla Imports: 18-19 orriak/páginas  
- Euskal Sagardoa: 24-25 orriak/páginas  
- Internet: 18-19 orriak/páginas  
- Explore San Sebastian Region: 26 orria/página  
- Diarivasco.com: 36 orria/página  
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte: 37 orria/página  
- Urumeako Kronika: 37 orria/página

#### Editoriala

Urte aldaketak une egokiak izan ohi dira joandako hilabeteetan egindakoak gogoratzeko. Esku artean dituzun orrialde hauek Sagardoaren Lurraldeak egindako halako ariketa baten emaitza dira.

2017ko uzta emankorra izan da, eta ez sagarrei dagokienean bakarrik. II. Sagardo Forumak sagarra, sagardoa eta horien inguruko turismoa jorratu zuen. Bi egun bizitan, aukerak, erronkak, hango nahiz hemengo arrakasta kasuak... aurkeztu ziren. Gogoetarako gakoak nabarmendu zituen hitzorduari amaiera bikaina eman zion Nazioarteko Sagardo Lehiaketak: 13 herrialdeko 170 lehiakide eta 147 domina.

Argi dago sagardoak ibilbide oparoa duela egiteko eta geroa orain eraikitzen hasteko tresnak baditu. Horietako biri tarte egin diegu. Sagardoaren Lurraldeak abiarazi duen sagardoaren turismo norakoen nazioarteko sarea da bat; eta Euskal Sagardoa kalitate zigitua, bestea, Unai Agirre koordinatzaileari egindako elkarrizketak erakusten duen bezala.

Sagardoak bizi duen gorakadaren erakusle eta bat da komunikabideek eta sare sozialek emandako tarte. Edariaren inguruan hazten ari den komunitatearen lagina topatuko duzue hemen, gure mugetatik kanpo ere euskal sagardoa txokoa egiten ari dela erakusten duten albiste batzuekin batera.

Aipamenekin jarraituz, hainbat herri eta kulturatan sagardoari egindako lehen erreferentziak gainbegiratzeko dituen artikulu bat ere prestatu dugu. Estrabok bere idatzietan jaso zuen "zythos" hura euskaldunetara ala asturera ari zen? Jatorria ez dugu argitu, baina sagardoaren antzintasuna, baiezta dugu.

Haren inguruko eskaintza turistikoa eta ekimen sorta ez da laburra: Sagar Uzta, cider cycling, Sagastiak Loretan... Hala ere, urteroko erreferentzia Sagardo Berriaren Eguna da. Eneko Atxa izan zen 2017ko gonbidatua, baina protagonismoa kupelek izan dute hilabetetan. Uztak zeresan handia du lortutako emaitzan, eta horren inguruan solasean aritu gara Sagarlaneko Aitor Etxenadiarekin. Zer hobetu eta nola?

Motzean esanda, horiek dira urteak eman duena laburtzeko jaso ditugun edukiak.

#### Editorial

*El cambio de año suele ser un momento propicio para repasar lo hecho en los meses que se van. Las hojas que tienes entre manos son el resultado de un ejercicio de ese tipo llevado a cabo por Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra).*

*La cosecha de 2017 ha sido abundante, y no sólo en lo que respecta a las manzanas. El II Sagardo Forum ha versado sobre la manzana, la sidra y el turismo en torno a ellas. En dos intensos días se presentaron oportunidades, retos, casos de éxito de aquí y allá... El broche de oro a esta cita que marcó las claves para la reflexión lo puso el Concurso Internacional de Sidra: 170 participantes de 13 países y 147 medallas.*

*Es evidente que la sidra tiene un fructífero recorrido por delante, así como las herramientas para empezar a construir el futuro hoy. Dos de ellas están presentes aquí. Por una parte, el mapa sobre los destinos turísticos internacionales que ha elaborado Sagardoaren Lurraldea; y por otra, la Denominación de Origen Euskal Sagardo, como prueba la entrevista a su coordinador Unai Agirre.*

*Un buen ejemplo del auge de la sidra es el interés que le otorgan los medios de comunicación y las redes sociales. Encontraréis aquí una muestra de la comunidad que está creciendo alrededor de esta bebida, junto con unas noticias que muestra como la euskal sagardoa también se está haciendo un hueco fuera de nuestras fronteras.*

*Siguiendo con las menciones, hemos preparado un artículo que repasa la primera referencia a la sidra en varios pueblos y culturas. Cuando Estrabón recogió "zythos" en sus escritos, se refería a los vascos o a los astures? No hemos aclarado su origen, pero sí hemos confirmado la antigüedad de la sidra.*

*La oferta turística basada en la sidra y la lista de las actividades basada en ella, no es corta: Sagar Uzta, cider cycling, Sagastiak Loretan... No obstante, el referente de todos los años es el Sagardo Berriaren Eguna. Eneko Atxa fue el invitado en 2017, pero el protagonismo ha estado en las kupelas durante meses. La cosecha tiene mucho que decir en el resultado final, y sobre eso hemos charlado con Aitor Etxeandia de Sagarlan. ¿Qué mejorar? y ¿cómo?*

*En pocas palabras, esos son los contenidos que hemos reunido para resumir lo que ha dado el año.*



## UZTA ERRENTAGARRIAGOAK LORTZEKO AHOLKUAK

**Sagardo Forum jardunaldiek sagarraren eta sagardoaren sektoreen inguruko ordezkari ugari batu zituen bizi duten egoera gainbegiratzeko. Bi egunez, bertako eta kanpoko egitasmoak ezagutarazi zituzten Hernaniko Orona Ideo eraikinean. Lehen saioan, sagarraz aritu ziren.**

Hobetzeko, aurrena norberaren egoera ezagutzea ezinbestekoa izan ohi da. Zeregin horren ardura Sagarlaneko Aitor Etxeandiarri egokitu zitzaion, eta Euskal Herriko sagardoaren egoeraren diagnostikoa egin zuen. XX. mende hasierako gainbeheraren ondoren, 1980ko hamarkadan berreskuratze lanei ekin zitzaion eta datuek argi uzten dute lortutakoa. Egun, Gipuzkoan 1.165 bat dira landatutako hektareak, Nafarroan, 100; Iparraldean, 90, Bizkaian, 80; eta Araban 40. Gipuzkoan 800 hektarea gehiago landatu dituzte urteotan, besteak beste, Gipuzkoako Foru Aldundiak horren alde emandako diru-laguntzei esker.

Errentagarritasuna baldintzatzen duten faktoreak azaltzeko, lehenik, sagasti tradizionalen ezaugarriak aipatu zituen. Lursail txikiak dira nagusi. %60k 2 hektarea azpikoak dira %35, 2 eta 10 hektarea artekoa, eta %5k besterik ez dute 10 hektarea baino gehiago. Ohikoa da sagar mota ugari landatzea nahastuta, eta horrek, bilketa berezitua zailtzen du. Hala ere, oztopo nagusia malda izaten da. Izan ere, mekanizazioa zaildu egiten baitu, zenbait kasutan ekoizpen kostuak arriskuan jarri gabe gauzatzea ia ezinezkoa da. Landatzeari dagokionez, aldiz, txertaka frankoa da nagusi, %60, nahiz eta erdi-nanoak hazten ari diren, %38.

Erironen artean, ekoizpena handitzea aipatu zuen Etxeandiarri. «Horretarako beharrezkoa da ekoizleek plantazioak ezagutzea, prestatzea, eta uzta handiagoak nahiz erregularagoak lortzea. Jarduera ekonomikoa izan dadila baserrientzat». Fruitu hobea lortzeko bidean, berriz, Euskal Herrian dauden ehunka sagar moten ezaugarriak aztertu behar dira; eta jakin beharrekoen artean, besteak beste, moten arteko bateragarritasuna edota jasotzeko une egokia. Horrez gain, adituak uste du fruta hormak izango direla datozen urteko jauzi garrantzitsuenaren, eredu honek lan orduak murrizten baititu, errentagarritasuna handituz.

Sagardoaren Lurraldeko egoera ezagutu ondoren, sektore

bi adituk sagasti mota ezberdinetan ahalik eta etekin gehien lortzeko gakoak azaldu zituzten.

### Beste lekuetan egindakoaz ikasi

Franz Egger ekoizleak hizpide izan zituen Italiako Tirol Hegoaldeko eskualdeko sagasti sailak. Elkarri lotutako Europako frutagintza zonalde handiena denak 18.700 hektarea eta 8.000 bat ekoizle ditu. Lursail txikiak edo oso txikiak dira nagusi, baina ustiatze oso intentsibokoak, 3.000 bat zuhaitz hektarea bakoitzeko. Orotara, 1.060.000 kilo sagar ekoizten dituzte. Lurrari ahalik eta etekin gehien ateratzeko gakoan artean, adituak bakanketaren garrantzia azpimarratu zuen, uzta eta sagarraren kalitatea mantentzeko baliagarria dena. Etxeandiarri bezala, formakuntzaren garrantziaz aritu zen, eta teknologiaren beharra ere azpimarratu zuen. Izan ere, hozkailu bereziak baitituzte, une egokian jasotako sagarrak merkatura iritsi arte ia urtebetez gordetzeko. Eggerrek eta Magdalena alabak sagar biorganikoak lantzen dituzte, eta haiekin, sagardoa eta deribatuak egiten. 2,7 hektareako lursail bat dute, eta bertan, Topaz, Goldrush eta Pilot sagar bariatateak landatzen dituzte. Hektareako 30 tona sagar biltzen dute, eta datorren urteetan, 50 tonara iritea dute helburu.

Daniel Exnerrek, berriz, Asturiasko Finca el Gallinal martxan jarritako ereduaren berri eman zuen. Ardatz hartu dituzte kalitate eta bezeroari zerbitzua, 32 hektareako lursaila horren arabera antolatuz. Landatutako 23 hektareatan 12.000 bat sagarondo dituzte. Erdia baino gehiago, jada, ekoizten ari da; gainerakoak, aldiz, ia landatu zituzten. Finka osoa Sidra de Asturias jatorri izendapenaren parte da, eta bertan, zazpi sagar mota dituzte, guztiak, sagardotarako. Zuhaitzen %40 txertaka frankoan eta %50 erdi nanoan eta %10 M9an.

El Gallinalen gakoetako batzuk dira saila sektoreka banatua dutela eta sagar bakoitza trazagarria dela. Exnerren hitzetan, «ezagutza gauzak hobe egiteko oinarria da». Bi urtetan izan dute uzta, eta %65ko errepikapena lortu dute. Ekoizpena hazteko hartutako neurrien artean, lantalde egonkorra, plantazioa areagotzea, emankorrak ez diren zonaldeak berreskuratzea drainatu edo berrituz, adar mozte sakonak edo berrikuntza proiektuak aipatu zituen. Halaber, zuzenean saltzen diote sagardogile talde txiki bati epe baterako loturak adostuta. Bezeroei bariatate bakarreko 10 tonako edukiontzietan ematen dizkiete sagarrak, aurrez aukeratu eta garbituta, 24-48 orduko epean.

## CONSEJOS PARA UNA COSECHA MÁS RENTABLE

**Las jornadas Sagardo Forum reunieron a varios representantes de los sectores de la manzana y la sidra para repasar su situación actual. Durante dos días, presentaron iniciativas locales y foráneas en el edificio Orona Ideo de Hernani. La primera sesión se centró en la manzana.**

Para mejorar, es imprescindible conocer primero la situación de cada uno. La responsabilidad de esa tarea le tocó a Aitor Etxeandiarri de Sagarlan, quien realizó el diagnóstico de la situación de la manzana en Euskal Herria. Tras el declive de inicios del siglo XX, en la década de 1980 iniciaron las labores de recuperación, y los datos evidencian lo conseguido. Hoy en día, en Gipuzkoa hay 1.165 las hectáreas de manzanos, 100 en Navarra, 90 en Iparralde, 80 en Bizkaia y 40 en Araba. En estos años, se han plantado 800 nueva hectáreas en Gipuzkoa, entre otros, gracias a las ayudas concedidas por la Diputación Foral de Gipuzkoa para este fin.

Antes de explicar los factores que condicionan la rentabilidad, explicó las características de los manzanales tradicionales. En general, son plantaciones pequeñas. El 60% tiene menos de 2 hectáreas, el %35, entre 2 y 10 hectáreas, y sólo un 5% supera las 10 hectáreas. Es habitual plantar mezclas distintas variedades de manzana, lo que dificulta la recogida selectiva. Sin embargo, el principal obstáculo es la pendiente; ya que dificulta la mecanización, y en algunos casos, la hace imposible sin poner en riesgo la rentabilidad. En lo que respecta a la plantación el patrón franco es el más común, %60, aunque los semi-nanos están creciendo, %38.

Entre los retos, Etxeandiarri destacó el aumento de la producción. «Para eso es necesario que los productores conozcan sus plantaciones, se preparen y obtener mayores cosechas y más regulares. Lograr que sea una actividad económica para el caserío». En cambio, para mejorar el fruto hay que analizar las características de las cientos de variedades que hay en Euskal Herria y conocer, entre otros, su compatibilidad o el punto de recogida óptimo. Además, cree que los muros frutales serán el siguiente gran salto, ya que reducen las horas de trabajo, aumentando la rentabilidad.

Tras conocer la situación del Territorio de la Sidra vasco, dos expertos del sector explicaron las claves para sacar el máximo beneficio a los diversos tipos de manzanas.

### Aprender de lo hecho en otros sitios

El productor Franz Egger se centró en los manzanales de la región del Sub-Tirol en Italia. La zona fruticultora entrelazada más grande de Europa consta de 18.700 hectáreas y cerca de 8.000 productores. Son plantaciones pequeñas o muy pequeñas, de explotación intensiva, unos 3.000 árboles por hectárea; y en total, producen 1.060.000 kilos de manzana. Entre las claves para sacar el mayor beneficio posible a la tierra, Egger habló del aclareo para mantener la cosecha y la calidad de la fruta. Al igual que Etxeandiarri, destacó la importancia de la formación, así como de tecnología. En su caso, emplean cámaras frigoríficas especiales para guardar las manzanas recogidas en su punto óptimo hasta su llegada al mercado durante casi un año. Juanto a su hija Magdalena elaborar sidra y derivados con manzanas biorgánicas. Tienen una plantación de 2,7 hectáreas con variedades Topaz, Goldrush y Pilot, y cosechan 30 toneladas de por hectárea. En los próximos años aspiran a llegar a las 50 toneladas.

Por su parte, Daniel Exner expuso el modelo de la Finca el Gallinal (Asturias). Tomando como ejes la calidad y el servicio al cliente, han organizado su parcela de 32 hectáreas de acuerdo a esas dos premisas. En las 23 hectáreas cultivadas, tiene cerca de 12.000 manzanos y algo más de la mitad ya están en producción, el resto los plantaron en 2016. Toda la plantación forma parte de la denominación de origen Sidra de Asturias, y en ella tienen siete variedades de manzanas, todas para sidra. El 40% de los árboles está en patrón franco, el %50 en semi-enano y un %10 en M9.

Una de las claves de la finca es que han dividido el terreno en sectores y cada manzana es trazable. «El conocimiento es la base para hacer las cosas mejor», afirmó Exner. Han tenido dos cosechas con una repetición del 65%. Para aumentar la producción tienen una plantilla estable, han intensificado la plantación, recuperan las zonas no productivas o hacen podas severas. Además, venden directamente a un pequeño grupo de productores de sidra, mediante acuerdos temporales. Entregan las manzanas en contenedores de 10 toneladas, monovarietal, previamente seleccionada y lavada, en un plazo de 24-48h.

## KALITATEA ETA ELKARLANA ETORKIZUNEN GAKOAK

**Sagarraren egoera ezagutu ondoren, sagardoaren txanda izan zen. Hainbat Jatorri Izendapenen ibilbidea azaldu eta atzerriko merkatuak aztertu zituzten hizlariak.**

Gertukoenetik hasita, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura lortu artekoarekin ekin zioten bigarren saioari. Bere koordinatzaile Unai Agirre izan zen hitza hartzen lehena. Sektorearen elkarlanari esker gauzatu duten proiektuak bertako sagarra eta sagardogileek egindako lana balioan jartzea du helburu.

Euskal Sagardoa, Euskadin ekoizten da, hots, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabaren zati handi batean. Bertan dauden ehunka sagar motetako 115 barne hartzen ditu, aberastasuna gorde eta tokian tokiko ñabardurak errespetatzeko. Baldintza nagusia 100% bertako sagarrekin egina izatea da, baina hori ez da nahikoa; kalitatea bermatuko duten baldintzak ere bete behar ditu sagardoak. Zigilua lortzeko, beraz, Fraisoroko laborategiko analisi fisiko-kimikoak eta organoleptikoak pasatu behar ditu. Kontrol lana, berriz, HAZI Fundazioari dagokio.

Bi urteko ibilbide laburra besterik ez badu ere Euskal Sagardoa bide onean doa. 2017an, orotara, 232 sagar ekoizle eta 476 hektarea sagasti daude izena emanda; sagardotegiak, berriz, 47 dira, aurreko urtean baino 12 gehiago. 2016ko uztan 1.320.000 litro izan bazituzten, 2017an, 4.000.000 litro izan dira. «Uzta oso handia eta sagardotegi gehiago sartu dira Deiturara bideratuta. Ea zenbatek pasatzen duten ikusi beharko da», ohartarazi zuen Agirrek.

Ondorengo bi hizlariak Jatorri Deitura lortu arteko bideari errepaso egin zioten gako bera nabarmenduz: sektoreko eragileen elkarlana. Ignacio Ruiz de Alegriak gogora ekarri zuen 2004an Eusko Jaurlaritzak eta Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardoaren sektorea batu eta estrategia bat bilatzeko hasitako ahalegina. Horretarako, Sagardo Mahaia osatu zuten eta bi oinarri estrategiko zituen plan bat: kalitatea eta bertako sagarra. Hainbat urrats egin ondoren, 2008an prestatutako araudiak bitan banatu zuen proiektua, bertako sagarraren erabilerari buruzko desadostasunagatik: Sagardo Mahaia babestutako Gorenak, kanpokoa sagarra

ere baliatzen zuena; eta Eusko Jaurlaritzak sustatutako Eusko Label, soilik bertako sagarrez egina.

Ordura arteko bidearen mugarrak argituta, Iñigo Fernandezek Gorenak marka publiko egin arteko zazpi urteko ibilbidea azaldu zuen. Ondoren, etorkizunari begira jarri eta lau erronka zehaztu zituen: sagardo guztiak kontrolatzeko beharra; sektorea indartzea profesionalizazioa eta sagarraren balioztatzea sustatuz; sagardoaren kultura biziberritzea, eta estazionalitatea gaintzea turismoaren bidez. Fernandezek «euskal edari nazionala» folklorismotik kanpo gizartean presente egoteko beharraz ere aritu zen. Helburu horiek guztiak lortzeko elkarlana da gako bere ustez. «Elkarrekin baldin bagoaz, urrutirago hel gaitzeko».

### Atzerrian egiten ari direna, aztergai

Sagardoaren Lurraldearen inguruan aritu ondoren, ikuspuntua aldatu eta nazioartera begiratu zuten hizlariak. Normandia eta Britainia dira Frantziar sagardo gehien ekoizten duten zonaldeak, eta 1996an bertako jatorri izendapenak lortzeko gauzatutako ekimenez aritu ziren, hurrenez hurren, Christian Bosshardek eta Mark Gleonek. Bi ekimenez legea aldarazi zuten jatorri izendapena ardo ez beste produktuetara zabalduz. Normandian 1.547 ustiategi daude eta Britainian, berriz, Frantziako ekoizpenaren %45a egiten dute, eskualdearen lau zonaldeetan. Garrantzitsuenak, Cornouaille da.

Erresuma Batuko Mike Nield eta AEBtako Brian Rutzen Ingalaterra eta Chicagoko sagardoaren merkatuez aritu ziren. Erresuma Batua sagardoarentzat merkatu handiena da, 2016ean ia 800 milioi litro saldu zituzten. Datuak onak badira ere, Niedek azaldu zuenez, bertako sagardo industriak ez du estrategiarik eta «izaera galdu du». Egoera aldatzeko, ildo bat eta sagardotarako sagar bat behar dutela adierazi zuen hizlariak. Bien bitartean, hangoen arazo dena, aukera da nazioarteko sagardoentzat. AEBei dagokionez, sagardoak han bizi duen egoera Euskal Herrikoaren antzekoa da, gainbeheraren ondoren, berpiztu den sektorea den aldetik. Berria den neurrian, Rutzenek uste du haztea erraza dela eta identitatea ez da horren garrantzitsua. Azaldu zuenez, sagardo «txarrak» edaten hasten dena, zerbait hobea edatera pasako baita. Egun, sagardo taberna eta pubak ugaritzen ari dira, eta bidea hori dela uste du Rutzenek, ekoizleak baino, edaleak behar baititu industriak.

## CALIDAD Y COLABORACIÓN CLAVES PARA EL FUTURO

**Una vez analizada la manzana, le tocó el turno a la sidra. Los ponentes expusieron la trayectoria de varias Denominaciones de Origen y analizaron algunos mercados extranjeros.**

*Empezando por lo cercano, la segunda sesión comenzó con el camino recorrido hasta conseguir la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, y su coordinador, Unai Agirre, fue el primero en tomar la palabra. El proyecto se ha llevado a cabo gracias a la colaboración del sector y tiene como objetivo poner en valor la manzana y la sidra local.*

*Euskal Sagardoa se elabora en Euskadi, es decir en Gipuzkoa, Bizkaia y una gran parte de Araba. De las cientos de variedades de manzana, han incluido 115, para guardar la riqueza y respetar los matices locales. La principal condición es que debe elaborarse al 100% con manzana autóctona; pero eso no es suficiente. Además, la sidra debe cumplir unas condiciones que aseguren su calidad. Por eso, para lograr el sello de calidad, debe superar los análisis físico-químico y organoléptico que realizan en el laboratorio de Fraisoro. Por su parte, la Fundación HAZI es la encargada del control.*

*Euskal Sagardoa tiene sólo dos años, pero va por buen camino. En 2017 hay inscritos un total de 232 productores y 476 hectáreas de manzano; y 47 sidrerías, 12 más que el año anterior. En 2017 la cosecha ha ascendido de los 1.320.000 litros de 2016, hasta los 4.000.000 litros. «Ha sido una cosecha muy grande y han entrado más sidrerías destinadas a la denominación. Habrá que ver cuántos pasan», advirtió Agirre.*

*Los siguientes dos oradores, repasaron el camino hasta la denominación de origen resaltando la misma clave: la colaboración de los agentes del sector. Ignacio Ruiz de Alegria recordó que en 2004 el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa intentaron reunir el sector de la sidra y buscar una estrategia para él. Formaron Sagardo Mahaia y un plan que tenía dos bases estratégicas: la calidad y la manzana local. Tras varios pasos, en 2008 prepararon un reglamento que dividió el*

*proyecto, debido al desacuerdo sobre el uso de la manzana local. Gorenak promovido por Sagardo Mahaia, empleaba también manzana de fuera; y Eusko Label, auspiciada por el Gobierno Vasco, sólo manzana local.*

*Expuestos los hitos hasta entonces, Iñigo Fernández explicó la labor llevada a cabo en los siete años hasta que la marca Gorenak se hizo pública. Después, miró al futuro destacando cuatro retos: controlar todas las sidras, fortalecer el sector promoviendo la profesionalización y valorizando la manzana, revitalizar la cultura de la sidra y superar la estacionalidad a través del turismo. Ve necesario que la «bebida nacional vasca» esté presente en la sociedad más allá del folclorismo; y cree que la clave para lograr esos objetivos es la colaboración. «Si vamos juntos, podemos llegar más lejos».*

### Iniciativas foráneas a examen

*Tras hablar de Sagardoaren Lurrealdea, los ponentes cambiaron el foco y pusieron la mirada en iniciativas internacionales. Normandia y Bretaña son las zonas de Francia en la que más sidra se produce y Christian Bosshard y Mark Gleone hablaron de las iniciativas llevadas a cabo hasta obtener cada una de las regiones su denominación de origen en 1996. Esos procesos obligaron a cambiar la ley para incluir otros productos además de vino. En Normandia hay 1.547 explotaciones de manzanos y la región de Bretaña produce el 45% de la sidra del país, en cuatro zonas. La principal es la de Cornouaille.*

*El británico Mike Nield y el estadounidense Brian Rutzen se centraron en la situación de la sidra en sus respectivos países. El Reino Unido es el mercado más grande y en 2016 se vendieron casi 800 millones de litros de sidra. Aunque los datos son positivos, Nied cree que la industria de la sidra no tiene estrategia y «ha perdido su identidad». Para cambiar la situación opina que es necesario un enfoque y una manzana para sidra. Mientras tanto, su problema es una oportunidad para las sidras del extranjero. En lo que respecta a Estados Unidos, la situación es similar a la de aquí; es un sector que ha renacido tras su declive. Al ser un mercado nuevo, crece fácil y no le da tanta importancia a la identidad. Actualmente, proliferan los bares y pubs de sidra, y Rutzen considera que ése es el camino, ya que, más que productores, a la industria le hacen falta bebedores.*



## TXOTXAZ HARAGO DOAN ESKAINZA TURISTIKOA

**II. Sagardo Forumaren azken saioak enoturismoa izan zuen ardatz. Sagardoaren inguruan Euskadin eta Asturiasen gauzaten ari diren hainbat ekimenekin batera, Sagardoaren Lurraldearen erronkak aztertu zituzten adituek.**

Euskadin aurrera eramaten ari diren egitasmoetako batzuen errebasoa izan zen saioaren lehen zatia ildo. Basquetourreko Iker Urcelayk Euskadiko turismo gastronomikoaren gakoak deskribatu eta osatu duten gastromapa aurkeztu zuen, autonomia erkidegoa lau lurraldetan banatzen duena: txakolina, Idiazabal, Arabar Errioxa, eta Sagardoaren Lurraldea. Hauetan zer ikusi, non jan eta erosi proposatzen du zabalgarriak. Euskadi Gastronomika gidak, berriz, 800 enpresari buruzko informazioa biltzen du, jardueraren laburpen txiki batekin.

Gipuzkoari begiratuta, Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendari Maite Cruzadok Txotx! proiektua izan zuen hizpide. Explore San Sebastian Regionek sustatutako kanpaina publiko-pribatuak sagardoa balioztatu eta haren inguruko turismoa sustatu du cidertruck baten bidez. Sagardotegien ezaugarriekin eta bere kulturaren adierazgarriekin atonduetako ibilgailua, martxo eta azaroa bitartean izan da Frantzia, Galizia zein Katalunian egindako hainbat ekimen kultural eta gastronomikoetan. Cruzadorek hitzetan, 400.000tik gora lagunengana heldu dira.

Sagardoaren alorrean sartuta, Sagardoaren Lurraldeko zuzendari Joxe Mari Alberro izan zen hitza hartzen hurrengoa. Merkatuak bizi duen hazkundea deskribatu zuen, haren inguruan eratutako #ciderlovers komunitatea adibidetzat jarritz. Alberroren esanetan, produktuarekiko kidetasuna kulturari zein balioei lotuta dago, eta ardoarekin egindakoa sagardoarekin ere gauza daitekeela sinetsi behar duela sektoreak. Sagardoak mugarik ez duela argi dute Sagardoaren Lurraldean, horregatik, nazioarteko publikoari begirako lana indartu dute eta hainbat sagardo norakoekin harremanetan jarri dira sare bat osatzeko. Nahiz eta datozen hilabetetan zehazten joango diren proiektua, lehen lagin gisa, Amerikako, Europako eta Ozeaniako 20 norako dituen mapa bat aurkeztu zuen ordezkariak.

Ekizleek ikuspegia azaltzeko, Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko Amaia Zubeldiak Sagardoa Route ekimenaz jardun zuen. Lau oinarriren gainean sortu dute: sagardotegiak, lurraldea, produktu turistikoak eta jarduerak. «Tresna bat da sagardotegi bakoitzak bere potentziala indartzeko, eta denen artean etorkizuna eraikitzeko sektoreko estrategia bat osatzeko». Horri lotuta, zenbait sagardotegik euren zerbitzuak zabaldu dituzte bisitaldi gidatuak, ostaldea, tailerrak... eskainiz Txotx denboralditik kanpo. Zeraingo Oiharte, Hernaniko Iparragirre eta Astigarragako Petrítegi sagardotegien arrakasta kasuak azaldu zituen Zubeldiak.

### Sektorearentzako estrategia bat

Bestelako ikuspuntu bat eskaintzeko, Asturias hizpide izan zuten sagardo turismoan aditu Begoña Mediok eta Llagar Castañón sagardotegiko bisita gidatuen arduradun Marta Garciak. Lehenak, Gijongo Sagardoaren Ibilbideko ekoizleekin izandako bizipena kontatu zuen. Nahiz eta hasieran kostatu, ulertu dute turismoak eskaintzen dien aukera eta zerbitzuak atondu dituzte. Era berean, Estatu Batuetara sagardoa esportatzen egindako lanaz eta sagardoaren bidez Asturias ezagut dezaten hango profesionalentzat antolatzen dituen bidaiez aritu zen ere. Marta Garciak, aldiz, Castañón-eko bisita irudikatu zuen.

Saioaren bigarren zatian, Amaia López de Heredia eta Rainer Brusis enoturismo adituek Sagardoaren Lurraldeak dituen erronkez gogoeta egin zuten. López de Herediak estrategia bat diseinatzerakoan kontuan hartu beharreko alorrez mintzatu zen. Sagardoaren kultura norakoaren balio eta berezitasun proposamenaren gakoetako bat da, turismoa balioztatzeak aukera izateaz gain. Hala ere, beharrezkoa da berritzea, baina esentzia galdu gabe.

Brusisek, aldiz, azpimarratu zuen sagardotegiek bertan bizitako esperientzia marka sortzeko baliatu behar dutela, hau da, jendeak non izan den gogoratu eta gainerakoetatik bereiz dezaten lortu. Horretarako, ardo upeltegiak egin duten moduan, garatu eta sagardotegiak ere «wow momentuak» bilatu behar dituztela uste du. Horregatik, txotxaren bizipena hobe eta gehiago erabili behar dute euren irudia eta posizionamendua indartzeko. «Wow esperientzia bat duzue lehenengoz datorrenarentzat. Zuen marka gogora dezaten, wow momentuak sortzen jarraitu behar duzue hortik kanpo ere», laburbildu zuen.

## UNA OFERTA TURÍSTICA QUE VA MÁS ALLÁ DEL TXOTX

**La última sesión del II Sagardo Forum giró en torno al enoturismo. Además de las iniciativas vinculadas a la sidra que se están llevando a cabo en Euskadi y Asturias, los expertos analizaron los retos del Territorio de la Sidra.**

La primera parte de la sesión se centró en el repaso de varias iniciativas que se están llevando a cabo en Euskadi. Iker Urcelay de Basquetour describió las claves del turismo gastronómico de Euskadi y presentó el gastromapa que han diseñado. El desplegable divide la comunidad autónoma en cuatro territorios: txakoli, Idiazabal, Rioja Alavesa y sidra; y propone qué ver, dónde comer y comprar en cada uno de ellos. Por su parte, la guía Euskadi Gastronomika, recoge información sobre 800 empresas junto con una breve descripción de su actividad.

Centrándose en Gipuzkoa, la Directora de Turismo de la Diputación Foral Maite Cruzado habló sobre la campaña público-privada Txotx!, promovida por Explore San Sebastian Region para poner en valor la sidra y promover su cultura. Su elemento principal ha sido una cidertruck decorada con elementos característicos de las sidrerías que ha estado presente en varios eventos culturales y gastronómicos de Francia, Galicia o Cataluña, entre marzo y noviembre. Gracias a ella, señaló Cruzado, la campaña ha llegado a más de 400.000 personas.

Adentrándose en el sector, el director de Sagardoaren Lurraldea Joxe Mari Alberro fue el siguiente en tomar la palabra. Repasó el auge del mercado de la sidra, poniendo como ejemplo la creciente comunidad #ciderlovers creada en torno a ella. Alberro afirma que la afinidad cultural hacia el producto está vinculada a la cultura y los valores; y el sector debe creer que puede hacer con la sidra lo que se ha hecho con el vino. Sagardoaren Lurraldea tiene claro que la sidra no tiene límites, por eso, ha reforzado el trabajo dirigido al público internacional y ha contactado con varios destinos de la sidra para formar una red. Aunque el proyecto se concretará en los próximos meses, como primera muestra, el responsable presentó un mapa con 20 destinos de América, Europa y Oceanía.

Para explicar la visión de los productores Amaia Zubeldia de Gipuzkoako Sagardogile Elkartea expuso la iniciativa Sagardoa Route, diseñada sobre cuatro bases: las sidrerías, el territorio, los productos turísticos y las experiencias. «Es una herramienta para reforzar el potencial de cada sidrería y para construir entre todos una estrategia para el sector». Algunas sidrerías han ampliado sus servicios ofreciendo visitas guiadas, alojamiento, talleres, showcooking... fuera de la temporada de Txotx. Zubeldia explicó los casos de éxito de Oiharte en Zerain, Iparragirre en Hernani y Petrítegi en Astigarraga.

### Una estrategia para el sector

La experta en sidraturismo Begoña Medio y la responsable de las visitas guiadas de la sidrería Llagar Castañón Marta García ofrecieron otra visión, centrada en Asturias. La primera, narró su experiencia con los productores de la Ruta de la Sidra de Gijón. Aunque al principio les costó, han entendido las oportunidades que les ofrece el turismo y han preparado algunos servicios. También habló de su labor exportando sidra a Estados Unidos y de los viajes que prepara para que profesionales estadounidenses conozcan Asturias a través de la sidra. Por su parte, Marta García, simuló una visita que realiza en Castañón.

En la parte final de la sesión, los expertos en enoturismo Amaia López de Heredia y Rainer Brusis reflexionaron sobre los retos que afronta el Territorio de la Sidra. López de Heredia enumeró los aspectos a tener en cuenta a la hora de preparar una estrategia. Opina que la cultura de la sidra es uno de los valores y propuestas diferenciales del destino, así como una oportunidad para poner en valor el turismo. No obstante, cree que es necesario renovarse sin perder la esencia, y advirtió de que en el complejo contexto actual es imprescindible el esfuerzo conjunto.

En cambio, Brusis, insistió en que las sidrerías deben aprovechar la experiencia que se vive en ellas para crear marca. Es decir, que la gente recuerde donde ha estado y lo diferencie del resto. Para eso, al igual que la bodegas de vino, las sidrerías tienen que desarrollar sus «momentos wow». Por eso, deben utilizar más y mejor la experiencia del txotx para reforzar su imagen y posicionamiento. «Tenéis una experiencia wow para quienes vienen por primera vez. Para que recuerden vuestra marca, tenéis que seguir creando otros momentos wow fuera de ahí».



## MUNDUKO 170 SAGARDO, AURREZ AURRE

**Sagardoaren Lurraldea, Guerrilla Imports eta Fraisoro Laborategiaren artean antolatutako Sagardo Forum I. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak 13 herrialdetako partaideak batu zituen Hernaniko Orona Ideo eraikinean ospatutako lehiaketan.**

Sagardoaz hitz egiteaz gain, modu ukigarriagoan ere presente egon zen edaria. Izan ere, munduko hainbat txokotako sagardo eta sagar zukuarekin egindako 170 edari lehiatu ziren Sagardo Forum I. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Alemaniako Boskop apfelwein sagardoa izan zen aurkeztutakoetan bereziena eta Weidmann & Groh Gbr ekoizleek Best of show saria jaso zuten, bere kategoriakoarekin batera. Saritu nagusia hori izan bazen ere, Sagardoaren Lurraldeak, Guerrilla Imports eta Fraisoro Laborategiarekin elkarlanean antolatutako lehiaketan 147 domina banatu zituzten: 24 urre, 55 zilar eta 67 brontze.

Lehiaketak Sagardoaren Lurraldea munduko sagardo norakoen barruan kokatzeko eta sagardoa nazioartean sustatzeko balio izan du. Era berean, munduan ekoizten diren sagardo motak eta beren ezaugarriak ezagutzeko aukera eman die hemengo sagardotegiei, etorkizuneko erronkak definitzeko informazio baliagarria jasoz. Izan ere, II. Sagardo Forumak agerian jarri baitu ardoa bezalako beste sektore enoturistikoetan ohikoagoak diren gisa honetako jarduerak antolatzeko sagardoaren potentziala.

Orotara, 13 herrialdetako ordezkariak izan ziren Hernanin: Alemania, Australia, Erresuma Batua, Errusia, Espainia, Estatu Batuak, Frantzia, Herbehereak, Italia, Polonia, Portugal, Suedia eta Suitza. Aurkeztutako edariak, berriz, bederatzi kategoriatan lehiatu ziren: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, gaur egungo sagardoa, "Premium" sagardo aparduna, apfelwein sagardoa, zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Mundu osoko 35 dastatzaile ospetsuk erabaki zuten domina nok merezi zuten. Besteak beste, sumillerrak, enologoak, sukaldariak, kazetari edota blogger gastronomikoak ziren.

Lehiaketan parte hartu zuten Euskal Herriko sagardotegiek 37 domina irabazi zituzten bost kategoriatan. Astigarragako Zapiain sagardotegiak irabazi zuen ohorezko txapela Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa kategorian.

- Zapiain: urre 1, zilar 1 eta 2 brontze.
- Sarasola: urre 1.
- Araeta, Astarbe eta Zelaia: 2 zilar.
- Bordatto: zilar 1 eta 3 brontze.
- Begiristain: zilar 1 eta brontze 1.
- Aburuza, Izeta, Isastegi eta Zabala: zilar 1.
- Altzuetza, Gartziategi, Oiharte eta Txopinondo: 2 brontze.
- Alorreneza, Bereziartua, Gaztañaga, Gurutzeta, Irigoien Herrero, Isastegi, Petritegi eta Rufino: brontze 1.

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

1. Best of show saria: Weidmann & Groh Gbr (Alemania), apfelwein sagardoa kategoriako Boskop produktuagatik.

2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapela.

- Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa: Zapiain.
- Sagardo natural asturiarra: Sidra Riestra (Asturias).
- Sagardo tradizional frantsesa: Domaine Lesuffleur (Frantzia), La Folletière 2014 produktuagatik.
- Sagardo tradizional ingelesa: Willie Smiths Organic Apple Cider (Australia), Somerset Redstreak produktuagatik.

- Gaur egungo sagardoa: Angry Orchard (Estatu Batuak), Understood In Motion 01 produktuagatik.

- "Premium" sagardo aparduna; Araújo Monte Ida (Portugal), Sparkling of cider Corrupia produktuagatik.

- Apfelwein sagardoa: Weidmann & Groh Gbr (Alemania), Boskop produktuagatik.

- Zaporetako sagardoa eta udardoa: Floribunda (Italia), Quitten Cider alla Cotogna produktuagatik.

- Izotzezko sagardoa: Brännland Cider AB (Suedia), Brännland Iscider Barrique 2015 produktuagatik.

3. Kategoriatik kanpoko ohorezko saria: Sidra Panizales (Asturias), Sidra Aperitivo Viesk produktuagatik.

## UN CARA A CARA CON 170 SIDRAS DEL MUNDO

**El I Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum organizado por Sagardoaren Lurraldea, Guerrilla Imports y el Laboratorio de Fraisoro reunió a participantes de 13 países en la competición llevada a cabo en el edificio Orona Ideo de Hernani.**

*No sólo se habló de sidra en las jornadas, sino que también estuvo presente de forma más tangible. En concreto 170 sidras y bebidas elaboradas con zumo de manzana compitieron en el I Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum. La sidra apfelwein Boskop fue la más especial de las presentadas, por lo que los productores alemanes Weidmann & Groh Gbr se llevaron el premio Best of show, además del correspondiente a su categoría. Aunque ése fue el ganador principal del certámen, en la competición organizada por Sagardoaren Lurraldea, Guerrilla Imports y el Laboratorio de Fraisoro, repartieron 147 medallas: 24 oros, 55 platas y 67 bronce.*

*El concurso ha permitido situar al Territorio de la Sidra entre los destinos de la sidra del mundo y además ha servido para promover la sidra internacionalmente. Asimismo, los productores locales de sidra han tenido la posibilidad de conocer otros tipos de sidra que se elaboran en el mundo, así como sus características, recibiendo información útil para definir sus futuros retos. De hecho, el II Sagardo Forum ha evidenciado el potencial de la sidra para organizar este tipo de actividades, más propias de otros sectores enoturísticos como el del vino.*

*En total hubo participantes de 13 países: Alemania, Australia, España, Estados Unidos, Francia, Italia, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Rusia, Suecia eta Suiza. Las bebidas presentadas 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.*

*Las medallas las otorgaron 35 conocidos catadores de todo el mundo. Entre otros, sumilleres, enólogos, cocineros, periodistas o bloggers gastronómicos.*

Los participantes del Territorio de la Sidra compitieron en cinco categorías y obtuvieron 37 medallas. La sidrería Zapiain de Astigarraga ganó la txapela de honor en la categoría sidra elaborada en Euskal Herria.

- Zapiain: 1 oro, 1 plata, 2 bronce.
- Sarasola: 1 oro.
- Araeta, Astarbe eta Zelaia: 2 platas
- Bordatto: 1 plata y tres bronce
- Begiristain: 1 plata 1 bronce.
- Aburuza, Izeta, Isastegi eta Zabala: 1 plata
- Altzuetza, Gartziategi, Oiharte eta Txopinondo: 2 bronce.
- Alorreneza, Bereziartua, Gaztañaga, Gurutzeta, Irigoien Herrero, Isastegi, Petritegi y Rufino: 1 bronce.

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

1. Premio "Best of show": Weidmann & Groh Gbr (Alemania) con Boskop.

2. Txapelas de honor al ganador de cada categoría:

- Sidra natural vasca: sidrería Zapiain (Euskal Herria).
- Sidra natural asturiana: Sidra Riestra (Asturias).

- Sidra tradicional francesa: Domaine Lesuffleur (Francia) con La Folletière 2014.

- Sidra tradicional inglesa: Willie Smiths Organic Apple Cider (Australia) con Somerset Redstreak.

- Sidra moderna: Angry Orchard (Estados Unidos) con Understood In Motion 01.

- Sidra espumosa "premium": Araújo Monte Ida (Portugal) con Sparkling of cider Corrupia.

- Vino de manzana Apfelwein: Weidmann & Groh Gbr (Alemania) con Boskop.

- Sidra con sabores y perada: Floribunda (Italia) con Quitten Cider alla Cotogna.

- Sidra de hielo: Brännland Cider AB (Suecia) con Brännland Iscider Barrique 2015.

3. Premio de honor fuera de categoría: Sidra Panizales (Asturias) con Sidra Aperitivo Viesk.



### BEST OF SHOW

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	KATEGORIA	PUNTU.	DOMINA
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Boskop	Apfelwein	46	Urrea

### LEHIAKETATIK KANPOKO OHOREZKO SARIA

Premio de Honor fuera de categoría

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	KATEGORIA	PUNTU.	DOMINA
Sidra Panizales	España	Sidra Aperitivo Viesk	Gaur egungo sagardoa	46	Urrea

### EUSKAL HERRIAN EKOIZTUTAKO SAGARDOA

Sidra natural vasca

ENPRESA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Zapicain sagardotegia (Astigarraga)	Zapicain sagardoa (Lote 1)	45	Urrea
Sarasola sagardotegia (Asteasu)	Sarasola sagardoa	45	Urrea
Begiristain sagardotegia (Ikaztegieta)	Begiristain sagardoa (Lote 1)	44	Zilarra
Aburuza sagardotegia (Aduna)	Aburuza sagardoa (Lote 1)	43	Zilarra
Izeta sagardotegia (Aia)	Izeta sagardoa	40	Zilarra
Zelaiña sagardotegia (Hernani)	Zelaiña sagardoa (Lote 1)	40	Zilarra
Zapicain sagardotegia (Astigarraga)	Zapicain sagardoa (Lote 2)	40	Zilarra
Arrieta sagardotegia (Donostia)	Sidra Manzana Arrieta	39	Zilarra
Zabala sagardotegia (Aduna)	Zabala R80	39	Zilarra
Zelaiña sagardotegia (Hernani)	Zelaiña sagardoa (Lote 2)	38	Zilarra
Isastegi sagardotegia (Tolosa)	Isastegi sagardoa (Lote 1)	38	Zilarra
Gurutzetza sagardotegia (Astigarraga)	Gurutzetza sagardoa	37	Brontzea
Gaztañaga sagardotegia (Andoain)	Gaztañaga sagardoa	36	Brontzea
Bereziartua sagardotegia (Astigarraga)	Bereziartua sagardoa	36	Brontzea
Gartziategi sagardotegia (Astigarraga)	Gartziategi sagardoa (Lote 1)	36	Brontzea
Alorrenea sagardotegia (Astigarraga)	Alorrenea sagardoa	35	Brontzea
Ingoien Herrero sagardotegia (Astigarraga)	Ingoien Herrero sagardoa	35	Brontzea
Petritegi sagardotegia (Astigarraga)	Petritegi sagardoa	35	Brontzea
Gartziategi sagardotegia (Astigarraga)	Gartziategi sagardoa (Lote 2)	35	Brontzea
Rufino sagardotegia (Hernani)	Rufino sagardoa	35	Brontzea
Isastegi sagardotegia (Tolosa)	Isastegi sagardoa (Lote 2)	34	Brontzea
Altueta sagardotegia (Hernani)	Altueta sagardoa (Lote 1)	32	Brontzea
Altueta sagardotegia (Hernani)	Altueta sagardoa (Lote 2)	31	Brontzea
Begiristain sagardotegia (Ikaztegieta)	Begiristain sagardoa (Lote 2)	30	Brontzea
Oiharte sagardotegia (Zerain)	Oiharte sagardoa	30	Brontzea

### SAGARDO TRADIZIONAL FRANTSESA

Sidra tradicional francesa

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Angy Orchard	AEB	The Muse	46	Urrea
Domaine Lesuffleur	Frantzia	La Folletière 2014	45	Urrea
Cidreie Nicol	Frantzia	Cidre demi-sec fruité	42	Zilarra
Domaine Lesuffleur	Frantzia	Priardel	40	Zilarra
Les Vergers de Kermao	Frantzia	Cidre AOP Comouaille Vergers de Kermao	39	Zilarra
Menez Brug	Frantzia	Cidre AOP Comouaille Menez Brug	37	Brontzea
Cidreie Nicol	Frantzia	Cidre Doux	37	Brontzea
Distillerie du Gorvello	Frantzia	Cidre de Bretagne IGP Cuvée Tradition	35	Brontzea
Gaec du Manoir de Grandouet	Frantzia	Cidre Pays D'Ange Cuvée reserve	31	Brontzea



### IZOTZEZKO SAGARDOA

Sidra de hielo

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Brännland Cider AB	Suedia	Brännland Iscider Barrique 2015	46	Urrea
Sidra Cortina Coro	España	Cortina Sidra de Hielo	44	Zilarra
Valle Ballina y Fernandez	España	1898	42	Zilarra
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Cydr Jabkowy Lodowy Ice	41	Zilarra
Distillerie du Gorvello	Frantzia	Fleur de Cidre	38	Zilarra
Sarl Bordatto	Frantzia	Mokofin 2016	38	Zilarra
Zapicain SAT	España	Bizi Gazo	36	Brontzea
Brännland Cider AB	Suedia	Brännland Iscider 2016 33 Brix	33	Brontzea
Oiharte Sagardotegia	España	Oiharte izotzezko sagardoa	31	Brontzea

### SAGARDO TRADIZIONAL ASTURIARRA

Sidra natural asturiana

ENPRESA	PRODUKTUA	PUNTUAZIOA	DOMINA
Sidra Riestra	Sidra natural Riestra	43	Zilarra
Sidra Piñera	Sidra Piñera	42	Zilarra
Sidra Menendez	Sidra natural Val d'Omon	42	Zilarra
Sidra Cabueñes	Sidra natural asturiana Cabueñes	42	Zilarra
Sidra Menendez	Sidra natural Menendez	41	Zilarra
Sidra Piñera	Sidra Llosa Serantes	40	Zilarra
El Nocéu S. Coop. Astur	Sidra Natural Ecológico "El Nocéu"	40	Zilarra
Manuel Busto Arriandi S.A.	Sidra Natural M. Busto	40	Zilarra
Sidra Panjul	Sidra natural Panjul ecológica	38	Zilarra
Sidra Trabanco	Sidra Trabanco cosecha propia	37	Brontzea
Lagar Castañon	Sidra Castañon	35	Brontzea
Sidra Panjul	Sidra natural Panjul	32	Brontzea
Sidra Angelon	Sidra Prun Monga	31	Brontzea
Valle Ballina y Fernandez	Pomarina Natural	30	Brontzea
Sidra Panizales	Sidra natural Panizales	30	Brontzea



### ZAPORETAKO SAGARDOA ETA UDARDOA

Sidra con sabores y perada

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Lagar de Ribela	España	Besta	47	Urrea
Floribunda	Italia	Ginger Cider	45	Urrea
Floribunda	Italia	Quitten Cider alla Cotogna	45	Urrea
Bembel-With-Care GmbH & Co. KG	Alemania	Apfelwein-Cola	45	Urrea
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Speierling	45	Urrea
Floribunda	Italia	Holunder Cider al Sambuco	43	Zilarra
Sidrería Arrieta	España	Sidra de Pera Arrieta	43	Zilarra
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Cyclonia	42	Zilarra
Harcourt Perry and Cider Makers	Australia	Pear Cider	42	Zilarra
Götti Bourbon Cider	Suitza	Götti Cider	42	Zilarra
The Cotswold Cider Company Ltd	Erresuma Batua	Blow Horn	42	Zilarra
Astur Natural Foods	España	Valduno Honey	41	Zilarra
Red Brick Road Cider	Australia	Dry Hopped Cider	38	Zilarra
Bear Cider	Herbehereak	Bear Cider Dry Hopped	37	Brontzea
Sidra Panizales	España	Hera	37	Brontzea
Bembel-With-Care GmbH & Co. KG	Alemania	Apfelwein-Kirsch	35	Brontzea
Franks Cider	Australia	Raspeny & Pear Cider	35	Brontzea
Cidreie Txopinondo	Frantzia	Kalipoko Citron	33	Brontzea
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Rosbacher Köppel	33	Brontzea
Valle Ballina y Fernandez	España	Sidra Caiteiro Red Grape	30	Brontzea
Cidreie Txopinondo	Frantzia	Kalipoko Peché de vigne	30	Brontzea

### SAGARDO TRADIZIONAL INGELESA

Sidra tradicional inglesa

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Willie Smiths Organic Apple Cider	Australia	Somerset Redstreak	43	Zilarra
Angy Orchard	AEB	Understood In Motion 02	43	Zilarra
The Cotswold Cider Company Ltd	Erresuma Batua	No Brainer	40	Zilarra
Thatchers	Erresuma Batua	Vintage 2016	39	Zilarra
Distillerie du Gorvello	Frantzia	Cidre de Bretagne IGP Cuvée Héritage	38	Zilarra
Thatchers Cider Company Ltd.	Erresuma Batua	Green Goblin	37	Brontzea
Henry of Harcourt	Australia	Yarlington Mill	37	Brontzea
Henry of Harcourt	Australia	Duck and Bull	37	Brontzea
Pips Cider Limited	Erresuma Batua	Pips Dry Cider	36	Brontzea
Lagar de Ribela	España	Maceiras Vellas	36	Brontzea
Angy Orchard	AEB	Oval Nouveau	36	Brontzea
Daylesford Cider Co	Australia	French Oak	35	Brontzea
Pips Cider Limited	Erresuma Batua	Pips Medium Cider	34	Brontzea
Daylesford Cider Co	Australia	Wild	33	Brontzea
Angy Orchard	AEB	Orchard Cuvée #2	33	Brontzea





**GAUR EGUNGO SAGARDOA**  
*Sidra moderna*

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Bodega Finca La Rionda	Espainia	Valnera	50	Urrea
Angry Orchard	AEB	Understood In Motion 01	48	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	Sidra Aperitivo Viesk	46	Urrea
Astur Natural Foods	Espainia	Valduro Dry	45	Urrea
Thatchers Cider Company Ltd.	Erresuma Batua	Haze	45	Urrea
Bear Cider	Herbehereak	Bear Cider Original	45	Urrea
Sidra Panizales	Espainia	ATI	45	Urrea
Mooma	Espainia	Sidra Mooma	44	Zilama
The Cotswold Cider Company Ltd	Erresuma Batua	SideBurns	42	Zilama
Distillerie du Gorvello	Frantzia	Cidre de Bretagne IGP Cuvée Guillevic	42	Zilama
Sidra Angelon	Espainia	Sidra Pomar Rosée	42	Zilama
Macrle, S.L.	Espainia	Sidra Extra M. Nomiella	42	Zilama
Thatchers Cider Company Ltd.	Erresuma Batua	Gold	40	Zilama
Distillerie du Gorvello	Frantzia	Cidre de Bretagne IGP Cuvée Coco d'Issé	40	Zilama
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Cydr Jablkowy Applecider	40	Zilama
Thatchers Cider Company Ltd.	Erresuma Batua	Katy	39	Zilama
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Organic Cider	38	Zilama
Valle Ballina y Fernandez	Espainia	Gaitero Spanish Cider 33cl	38	Zilama
Lagar Castañon	Espainia	Xiz Prizante	38	Zilama
Araújo Monte Ida	Portugal	Handmade Cider Corrupia	37	Brontzea
Valle Ballina y Fernandez	Espainia	Sidra El Gaitero Biqueta Negra	37	Brontzea
Harcourt Penry and Cider Makers	Australia	Dry Apple Cider	36	Brontzea
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Cydr Jablkowy Dry	36	Brontzea
Sidra Trabanco SA	Espainia	Avalon	34	Brontzea
Franks Cider	Australia	Cydr Wytrawny	34	Brontzea
Manufaktura Cydru SP.ZOO.	Polonia	Summer Apple Cider	33	Brontzea
Mooma	Espainia	Sidra Gold	33	Brontzea
Henry of Harcourt	Australia	Original Cider	32	Brontzea
Sidra Trabanco SA	Espainia	Sidra Lagarde Camin	32	Brontzea
Mooma	Espainia	Sidra Artesanal Mooma	32	Brontzea
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Original Cider	31	Brontzea
Yablochuy Spas	Errusia	St. Anton Semi-Sweet Carbonated Cider	30	Brontzea

**PREMIUM SAGARDO APARDUNA**  
*Sidras espumosas "Premium"*

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Araújo Monte Ida	Portugal	Sparkling of cider Corrupia	50	Urrea
Floribunda	Italia	Apfel Cider alla mela	46	Urrea
Valle Ballina y Fernandez	Espainia	Pomarina Natural Espumosa	45	Urrea
Sidra Trabanco SA	Espainia	Poma Áurea	42	Zilama
Valle Ballina y Fernandez	Espainia	Valle, Ballina y Fernández	42	Zilama
Cidreie Nicol	Frantzia	Cidre Royal Guillevic	42	Zilama
Sidra Angelon	Espainia	Sidra brut nature Pratu Monga	40	Zilama
Astarbe Sagardotegia	Espainia	By Hur	38	Zilama
Astarbe Sagardotegia	Espainia	By Hur 24	38	Zilama
Bembel-With-Care GmbH & Co. KG	Alemania	Apfelschaumwein	38	Zilama
Sarl Bordatto	Frantzia	Basajaun 2016	37	Brontzea
Paca y Tola Bebidas, S.L.	Espainia	Sidra La Naveta Roxa	36	Brontzea
Sarl Bordatto	Frantzia	Basandere 2016	33	Brontzea
Sidra Panizales	Espainia	Sidra espumosa Caseria	33	Brontzea
Sidra Riestra Gaec du Manoir de Grandouet	Espainia	Guzman Riestra Semi Seca	32	Brontzea
Gaec du Manoir de Grandouet	Frantzia	Cidre Vieille Reserve	32	Brontzea

**APFELWEIN (SAGARDOA)**  
*Vino de manzana apfelwein*

ENPRESA	HERRIALDEA	PRODUKTUA	PUNTU.	DOMINA
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Kaiser Wilhelm	47	Urrea
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Boskop	46	Urrea
Weidmann & Groh Gbr	Alemania	Goldpamäne	45	Urrea
Sarl Bordatto	Frantzia	Txalaparta 2016	45	Urrea
Bembel-With-Care GmbH & Co. KG	Alemania	Pur 2016	41	Zilama
Sarl Bordatto	Frantzia	Oreka 2016	37	Brontzea
Bembel-With-Care GmbH & Co. KG	Alemania	Schorle	36	Brontzea
Zapain sagardotegia	Espainia	Beirako sagardoa	34	Brontzea
Sidra Angelon	Espainia	Sidra 1947	30	Brontzea





## «BIZIPEN ZORAGARRIA ETA ESKLUSIBOA DA TXOTX-A»



**Jesús Armenteros**

Galiziako "Ribela" sagardotegiko sortzailea eta arduraduna. Egun, ekoizle espainiar aktiboenetako bat da AEBtan. Epailen lanetan aritzeak Sagardo Forumean egoteko aukera eman zion. Jardunaldiko nahiz lehiaketako partaideen maila nabarmendu du. Hitzaldietan, bereziki, Floriundako esperientzia eta Brian Rutzenen ikuspuntua gustatu zitzaizkion; sagardoetan berriz, britainiarren eta normandiarren izaerak harritu zuten, eta udardoan «freskotasuna, gozotasuna eta usaina». Etortzeak, halaber, euskal sagardogintzaren ibilbide historikoa ezagutzeko balio izan dio. Baita txotxa ere. Bizipen «zoragarria eta eskusiboa» iruditu zaio, «sagardoa gastronomiarekin lotzea ekoizten den tokian, sagardoari balio atxikia ematea eta kalitatezko produktu artisau gisa identifikatzea da». Euskal sagardoak

nazioartean duen pisuaren berri ere ez zuen, eta oso interesgarria iruditu zitzaion sagardogintza tradizioaletik sagardo naturalaren esportazioaren buru izatera emandako pausoa. Sagardoaren gorakadaren gakoetako bat gastronomia eta paisaiarekin lortzea dela uste du. Alde horretatik, Sagardoaren Lurraldeak abiarazitako sarea egitasmo oso ona dela iruditzen zaio.

*Fundador y responsable del Lagar Ribela en Galicia, es uno de los productores españoles más activos en los Estados Unidos. Ser juez le ha dado la oportunidad de participar en el Sagardo Forum, del que destaca el alto nivel de los participantes tanto de las jornadas como del concurso. De las primeras le gustó la experiencia de Floriunda y el punto de vista de Brian Rutzen. En cambio, de las sidras, el carácter de las bretonas y normandas, y la «frescura, dulzura y aroma» de las sidras de pera. El venir le ha permitido también conocer la trayectoria histórica de la sagardoa, y, claro, el txotx. «Un experiencia maravillosa y exclusiva. Vincular sidra con gastronomía en su lugar de producción, es dar valor añadido a la sidra e identificarla con un producto de calidad y artesano». Desconocía el peso internacional de la sagardoa, y le pareció muy interesante ver el paso de una sidracultura tradicional a estar a la cabeza en exportaciones de sidra natural. Considera que una de las claves en el auge que vive la sidra en cuanto a turismo y consumo es el vincular sidra con gastronomía y paisaje. En ese sentido, la iniciativa del Territorio de la Sidra de crear un mapa con destinos turísticos ligados a las sidra le parece muy buena idea.*

## «EUSKALDUNAK EUREN SAGARDOAREN ZALE SUTSUAK DIRA»

**Bill Bradshaw**

Ingalaterrako Somerset sagardo eskualdeko argazkilaria da. Pete Brown-ekin batera, nazioartean sagardoaren inguruan idatzitako libururik arrakastatsuenetako den "World's Best Ciders" idatzi du. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa ugartan parte hartu du epaile gisa. Sagardoaren sektoreko pertsona ezagunenetako bat nazioartean. Sagardoaren Lurraldeko egonalditik sagardogileekin euren sagardotegietan egoteko aukera nabarmendu du, «magiko» gisa deskribatu du Astigarragako Zapiain sagardotegian bizitakoa. Askotariko sagardoak kupeletik dastatzeko aukera izateaz gain, janariak eta kulturaz gozatzeko aukera izan zuen ekoizleekin batera.

Testuinguru horretan, txotx-a lehen aldiz bizitzeko aukera ere izan zuen. «Asko gustatu zait. Txotx-a euskal sagardoa da: paregabea eta oso dibertigarria». Euskal sagardoari buruzko gauza berririk ezagutu ez badu ere, hainbat uste ziurtasun bilakatu zaizkio. «Baieztatu dut euskaldunak euren sagardoaren zale sutsuak direla, baita hura oso zaporetsua dela ere». Zehazki hori da lehiaketan probatutakoetatik esanguratsuen iruditu zaiona. «Jarraibide zehatzen arabera egindako bertako sagardoan topatutako zapore aniztasuna». Sagardoak bizi duen hazkundera jendearen jakin-minari lotu dio. Jendeak gehiago jakin nahi du noa edan, zein janariarekin uztartu, haren inguruko beste tradizio batzuk... Hori horrela, sagardoari loturiko norako turistikoaren sarea osatzea ideia aparta dela uste du, eta beste herrialde batzuek ere parte hartzea gustatuko litzaioke.

*Es un fotógrafo procedente de la región sidrera de Somerset en Inglaterra. Junto a Pete Brown ha escrito uno de los libros con más éxito internacional en torno a la sidra llamado "World's Best Ciders". Ha participado como juez en numerosos campeonatos*

## «LAU TOPIKOZ GAIN, SAGARDOAZ EZ NEKIEN EZER»



**Santiago Rivas**

YouTuben ardoaren aktualitateari buruzko bideoak egiten dituen Colectivo Decantado taldeko aurpegia. Sagardo Forumeko parte hartzetik nabarmendu du «zeroan edo garatzeke dagoen kultura edo mugimendu batena eta bertatik bertara ezagutu izana eragileak. «Lau topikoz gain, sagardoari buruz ez nekien ezer», beraz, Euskal Herriko sagardoaren egoera arrotza zitzaion. «Ez nekien Asturiastik kanpo sagardo zegoenik, are gutxiago, kalitateko edaria izan zitekeenik. Ez du edariari buruz ikasi bakarrik, txotx-a probatzea ere izan du, «oso dibertigarria» Epailen aritzeak izotzezko sagardoan maila baieztatzeko balio izan dio eta hainbat sidra «izugarriren» jatorriak harritu duela onartu ere. Esaterako, Portugal edo Suedia.

*internacionales de sidra. Es una de las personas más reconocidas del sector a nivel internacional. De su estancia en el territorio de la sidra se queda con lo vivido en la sidrería Zapiain que califica de «mágico». Además de probar varios tipos de sidra directamente de la kupela, pudo disfrutar de la comida y la cultura con los propios sidreros. En ese contexto, vivió por primera vez el txotx. «Me ha gustado mucho. Es la sidra vasca: inigualable y muy divertido». Aunque no ha aprendido mucho sobre la sidra vasca, ha verificado algunas sospechas. «He confirmado que los vascos son unos apasionados de su sidra, y que ésta es muy sabrosa». Precisamente, es la más destacada de todas las que probó en el concurso, «la diversidad de sabores que tiene la sidra local elaborada de acuerdo a unas directrices. Sobre el auge de la sidra a nivel mundial, cree que se debe a las ganas de conocer. La gente quiere saber más cómo beber, con que comida marida mejor, tradiciones en torno a ella... Siendo así, la red de destinos turísticos de la sidra le parece muy buena idea y le gustaría que otros países invirtieran en ella.*

Rivasen ustez, sagardoek bere alde dute alkohol gutxi izatea, naturala izatea, gizengarria den sonarik ez edukitzea eta goxoak direla. Mugimenduari dagokionean, nahiz eta norako turistikoaren nazioarteko sarea ideia aparta iruditu zaion, osatzea lortu artean, «jada hemen dauden turistak landu behar ditugu eta hona erakarri». *Cara visible de "Colectivo Decantado" formato independiente con los videos de la actualidad del sector del vino en YouTube. De las experiencias destaca el haberse sentido parte de «un movimiento o una cultura que está en su momento cero, o por desarrollar, y de conocer de primer mano a los actores implicados. Reconoce que «no sabía nada de la sidra más allá de los cuatro topicazos» y por tanto, desconocía el contexto de la sidra en Euskal Herria. «Ni siquiera sabía que había sidra fuera de Asturias, mucho menos que podía ser una bebida de calidad». No sólo ha aprendido en torno a ella, también la pudo probar en el Txotx, concepto que le pareció «muy divertido». Su papel de juez le ha permitido confirmar el nivel de la sidra de hielo, «a la altura de cualquier vino dulce de tronío» y admite que le sorprendieron algunos países de los que procedencia de algunas sidras «impresionantes» como Portugal o Suecia. Considera que la sidra tiene a su favor que en general son muy poco alcohólicas, naturales, no tienen fama de engordante y están muy buenas. En lo referente al movimiento, si bien la red internacional de destinos turísticos relacionados con la sidra, le parece muy bien; pero opina que mientras sale hay que «trabajar al turista que ya está en estos lugares y atraerle».*





## NAZIOARTEKO SARE BAT EUSKAL HERRIA MUNDUKO SAGARDO TURISMOAREN MAPAN KOKATZEKO

**Mundu osoko sagardoari lotutako norako turistikoaren berri ematen duen mapa osatu du Sagardoaren Lurraldeak.**

Sagardoaren Lurraldeak Euskal Herria munduko sagardo turismoaren mapan kokatu nahi du. Xede hori jarraituta, 2017an hainbat lan egin ditu, besteak beste, nazioarteko hedabideetan eta sareetan komunikazioa indartzea eta atzerriko publikoari begirako esperientziak sortzea. Dena den, gauzatutako jarduera nabarmenena Sagardo Forumaa eta haren baitan ospatutako Nazioarteko Sagardo Txapelketa dira.

Bi norabideko helburua da hori, ordea. Hemengoaren berri kanpoan ematez gain, Sagardoaren Lurraldeak Euskal Herrian zabaltzeko nahi baitu gainerako herrialdeetako sagardoaren kultura eta turismo esperientzien eskaintza. Izan ere, sagardoaren kontsumoa ez ezik, haren inguruko turismoa ere asko indartzen ari da azken urteotan mundu osoan. Guztiak batean biltzeko asmoz, Joxe Mari Alberro Sagardoaren Lurraldeko zuzendariak Sagardo Forum jardunaldietan aurkeztu zuen nazioarteko sagardo turismoaren mapa. Hamaika tokitako sagardoari lotutako norakoak bildu dituzte, baina nolabaiteko azpiegitura turistikoa garatu dutenak ardatz hartuta.

Lan ildo honi eutsiz, 2018 urterako helburu berri bat zehaztu dute: sagardo turismoaren inguruko nazioarteko sare bat osatzea. Dagoeneko hastapeneko pausoak eman dira, lehen kontatuak eta bilerak eginez; eta datozen hilabeteetan bide horretan lanean jarraituko dute.

### Mapan jasotako helmugak

**Amerikako Estatu Batuetan** sagardoaren zortzi ibilbide daude, ekialdean nahiz mendebaldean. Horietan ezagunena, North East Cider Trail da, Apalatxeen bidea jarraituz osatutakoa. Mainetik Virginiara doa, hamahiru estatutan barrena. Badira beste ibilbide batzuk, hala nola George Cider Country And Trail, Hudson Valley Cider Route eta San Luis Obispo Cider Tour. Horiez gain,



sagardogintza tradizio handia dute Indiana, Minnesota eta Michigan estatuek. Horregatik, bertako Midwest Cider Trail eta Great Lakes Cider & Perry Association elkarteak ibilbide turistikoak prestatzen ari dira.

**Britainia Handian**, aldiz, bost dira nabarmendutako bost gunek. Horien artean ezagunenak dira Somerset eta Herefordshire. Lehenengoan, intereseko 16 gune zehaztuta dituzte bertako sagar eta sagardo barietate ugarien berri izateko. Bigarrenean, berriz, bizikleta txangoak egin daitezke landa eremuko ekoizleak ezagutzeko. Gainerakoak, Waveney Valley Cider Trail, Leicester Cider Trail eta Berkshire Cider Trail dira.

Hainbat norako dituen beste herrialde bat **Australia** da. Lau dira eta esanguratsuen Tasmanian Cider Trail da. Sagarraren uhartera delakoan sagardoak bizi duen loraldiari esker, modu tradizionalen edo berritzaileagoan egindakoa dasta daiteke iparraldeko eta hegoaldeko sagasti eremuetan. Beste helmugak Riverina, Yarra Valley eta Swan Valley dira. **Austrian** bi dira ibilbideak, bat udare muztioari lotua, eta bestea, sagardoari. Mostviertel da Europa osoan madari gehien landatzen dituen eskualdea. Haag hiriko muztioaren

museotik Amstettera doa bidean, muztioan berezitatutako 29 taberna eta muztiorako udarea landatzen duten 24 nekazaritza ustiatze daude. Bestalde, Apfelstrabe 25 bat kilometroko ibilbidea da, Puch sagarren herritik irtenda. Fruta freskoa, sagardoa, muztioa, brandiak eta sagarraren bestelako produktuak ikusiko ditu bisitariak.

Sagardoari estuki lotuta dagoen **Asturiasek** ezin zuen hutsik egin. La Comarca de la Sidra ibilbidea sagardoa komunean duten Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Saregu eta Villaviciosa udalek osatzen dute. Itsasotik mendira doan gunea erakargarri turistikoz beteta dago. Halaber, aipagarria da Cabralesko gaztaren eta sagardoaren ibilbidea, etnografia eta gastronomia batzen dituen.

**Alemanian** The Viez Road nabarmentzen da. 150 kilometro dira Wallerfangernetik Konzera Saar-Mosel-Gaun zonaldeko sagastietan barrena. Norvegia-k Ulvik Apple and Cider Route eskaintzen du, Lekve-Syve-Hakastad ardatzeko hiru sagardogile eta esperientzia bilduz.

**Normandian**, aldiz, La rute du Cidre dago. Pays d'Auge eskualdearen bihotzean, bertako sagarra, sagardoa eta calvados brandyaren inguruko 40 kilometroko bidea da. **Bretainiak** Cornouaille jatorri izendapen babestua duen sagardoaren inguruan marraztu du la Route du Cidre du Cornouaille.

**Argentinako** Ruta de la Sidra Patagónica herrialdean fruta gehien ekoizten duen eskualdean kokatzen da. Ekoizleak ezagutu eta sagardotegiez gozatzeko aukera ematen du. Bestalde, **Quebec**-eko la Montégie sagardo ibilbidean sagardoaren ekoizpenaren aniztasuna ezagutu eta izotzezko sagardoa dasta daiteke.

Eta nola ez, **Euskal Herrian** Sagardoaren Lurraldeak urteak daramatza sagardoaren kultura zabaltzeko eta sagardoaren inguruko esperientzia turistikoak sustatuz, berau lantzen duten lurrei lotuta.



# UNA RED INTERNACIONAL PARA POSICIONAR EUSKAL HERRIA EN EL MAPA MUNDIAL DEL TURISMO DE LA SIDRA

**Sagardoaren Lurraldea ha recogido en un mapa los destinos turísticos vinculados a la sidra de todo mundo.**

Sagardoaren Lurraldea quiere situar Euskal Herria en el mapa mundial de la sidra. En ese sentido, ha llevado a cabo varias iniciativas en 2017. Entre otras, ha reforzado su comunicación en los medios y redes internacionales, y ha creado experiencias dirigidas al público internacional. No obstante, la acción más destacable ha sido la organización de las jornadas Sagardo Forum y el Concurso de Sidra Internacional que se llevó a cabo en ese contexto a finales de noviembre en Orona Ideo (Hernani).

Sin embargo, el objetivo es bidireccional. Además de dar a conocer la oferta local en el mercado internacional, Sagardoaren Lurraldea quiere dar a conocer la cultura y las experiencias turísticas en torno a la sidra que ofrecen otros destinos del mundo. Esta oferta se está afianzando en los últimos años en todo el mundo, al igual que el consumo de sidra.

A fin de reunir todos esos destinos, Sagardoaren Lurraldea ha diseñado un mapa que el director Joxe Mari Alberro presento en Sagaro Forum. En ella se recogen múltiples destinos ligados a la sidra, tomando como referencia aquellos que ya han desarrollado algún tipo de infraestructura turística.

Siguiendo esta línea de trabajo, se han fijado un objetivo para el 2018: crear una red internacional del turismo de la sidra. Ya han dado los pasos iniciales, realizando los primeros contactos y reuniones, y en los próximos meses seguirán avanzando en ese sentido.

## Destinos recogidos en el mapa

En **Estados Unidos** hay ocho rutas, tanto en el Este como en el Oeste. La más conocida es North East Cider Trail, diseñada siguiendo el sendero de los Apalaches. Va desde Maine hasta Virginia cruzando trece estados. Otros destinos son George Cider Country And Trail, Hudson Valley Cider Route o San Luis Obispo Cider Tour. Además, Indiana, Minnesota y Michigan estados con gran tradición sidrera, están preparando la ruta Midwest Cider Trail de la mano de Great Lakes Cider & Perry Association.

Por su parte en **Gran Bretaña** son cinco las zonas señaladas. Probablemente las más conocidas son Somerset y Herefordshire. El primero cuenta con 16 puntos de interés que ayudan a conocer las múltiples variedades de manzana y sidra local. El segundo, en cambio, ofrece

dos rutas en bicicleta en las que conocer a los productores rurales. El resto de destinos son Waveney Valley Cider Trail, Leicester Cider Trail y Berkshire Cider Trail.

Otro país con varias infraestructuras turísticas en torno a la sidra es **Australia**. Son cuatro rutas, siendo Tasmanian Cider Trail la principal. La denominada isla de la manzana vive el renacer de la sidra, lo que permite disfrutar de elaboraciones tradicionales y modernas en las zonas de manzanales del norte y del sur. Las otras zonas son Riverina, Yarra Valley y Swan Valley.

En **Austria** son dos las regiones, una ligada al mosto, y la otra, a la sidra. Mostviertel es la región que más peras produce en toda Europa. En el recorrido diseñado entre el museo del mosto de Haag hasta Amstettera hay 29 tabernas especializadas en mosto y 24 explotaciones agrarias que cultivan peras para elaborarla. Por otra parte, Apfelstrabe es una ruta de 25 kilómetros en torno a la ciudad de la manzana de Puch. Fruta fresca, sidra, mosto, brandy y demás productos procedentes de la manzana son los protagonistas.

Una tierra fuertemente vinculada a la sidra como **Asturias** no podía faltar en este mapa. La Comarca de la Sidra ha sido diseñada alrededor de los municipios de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariegu y Villaviciosa, que comparten un gran arraigo sidrero, un espacio que va del mar al monte lleno de atractivos turísticos. Cabe mencionar también la senda del queso y la sidra de Cabrales, que une etnografía y gastronomía.

En **Alemania** destaca The Viez Road, que consta de 150 kilómetros desde Wallerfangern a Konz atravesando los manzanales de Saar-Mosel-Gaun. Noruega, por su parte, ofrece la llamada Ulvik Apple and Cider Route, diseñada sobre el eje Lekve-Syse-Hakastad que reúne a tres productores de sidra y otras tantas experiencias.

**Normandía** ofrece La rute du Cidre, un recorrido de 40 kilómetros en el corazón del Pays d'Auge configurado alrededor de la manzana local, la sidra y el calvados. Por su parte, la Route du Cidre du Cornouaille en **Bretaña** gira en torno a la denominación de origen protegida Cornouaille.

La Ruta de la Sidra Patagónica en la región que más fruta produce en **Argentina** permite tanto visitar a los productores como disfrutar de las sidrerías.

En **Quebec** la Montéregie Cider Route muestra la diversidad en la producción de la sidra y da la oportunidad de degustar la sidra de hielo.

Y, por supuesto, en el **País Vasco** Sagardoren Lurraldea lleva varios años difundiendo la cultura de la sidra y promoviendo experiencias turísticas sobre la sidra vasca y la tierra en la que se elabora.

## SAGARDOAZ GAIN, ZER EDAN SAGARDOAREN LURRALDEAN

**Jakina da sagardo naturala dela euskal sagardotegietako errege eta gutxitan edan daiteke edari hau ez den beste ezer. Aukera dirudiena baino zabalagoa da, ordea. Sagardo naturalaz gain, beste zaporetako sagardoak dastatu nahi dituztenengan pentsatutako merkatu aukera berria. Ez dira soilik nazioarteko ekoizleen artean topatzen, izatez, euskal sagardotegiak ere hasi baitira edari berriak ekoizten. Hauek dira, besteren artean, euskal Sagardoaren Lurraldeko sagardotegietan dasta daitezkeen beste sagar edarietako batzuk:**

**Muztioa:** Pentsatutako sagar zukua, alkoholik gabea.  
Txopinondo: Txopito, Sagariztia eta Txopito á l'hibiscus  
Eztigar: Sagar Jus Bixi eta Eztigar Sagar Jusa  
Sagardoetxea: Gozo-Gozo  
Petritegi Sagar-Lore  
Zelaia Muztioa

**Likoreak:** Destilatutako sagardotan sagarra mazeratuta edo sagardoa destilatuaz lortzen den edari alkoholoduna.  
Txopinondo: Patxaka eta Manzina  
Zapiain Sagaroz Txuria, Gozoa eta Añejo  
Saizar Sagaroz Señorío de Belmont

**Izotzezko sagardoa:** Izotzutako sagarrak pentsatuta edo izotzutako sagar muztioarekin egindako edaria.  
Zapiain Bizi-Goxo  
Bordatto Mokofin 2016  
Oiharte Oiharte izotzezko sagardoa

**Zaporetako sagardoa eta udardoa:** Sagarraz gain, beste fruta batzuk, zukuak edo espezieak eransten zaizkio. Udardoa, berriz, %100ean udarearekin egina da.  
Araeta Sidra de pera de Araeta  
Txopinondo Kalipoko Peche du vigne, Kalipoko Citron eta Sagarmahats.

**Sagardo aparduna:** Sagardo naturaletik abiatu eta botilako bigarren hartidura bidez edo Charmat-Grand vas bidez egindako sagardo apardunak dira. Cava, xanpaina edo Alemaniako Sket-a ardo apardunen antzeko sagardoak dira.  
Astarbe Byhur eta Byhur 24  
Petritegi Petritegi aparduna  
Bordatto Basandare 2016 eta Basajaun 2016  
Eztigar Sagar goxoa eta Bikaina 2014  
Ohiarte Ama Oiharte

**Apfelwein (sagardo alemaniarra):** Alemania edo Austria bezalako herrialdeetako sagardoa. Nagusiki, sagar garratzekin egindakoak. Sagardo lehorrak dira, garratzasun maila onarekin edo ardo zuriaren tankerakoak.  
Zapiain Beirazko sagardoa  
Bordatto Oreka 2016 eta Txalaparta 2016  
Urbitarte Jentilen lurra

## QUÉ BEBER EN EL TERRITORIO DE LA SIDRA, ADEMÁS DE LA SIDRA NATURAL

**Es consabido que la sidra natural es la reina de las sidrerías, y en pocas puede consumirse otro tipo de bebidas. Sin embargo, la oferta es más amplia de lo que parece a primera vista. Una nueva oportunidad de mercado pensada en aquellos que no son aficionados a la sidra natural o buscan nuevos sabores. No sólo están presentes entre los productores de sidra internacionales. Las sidrerías vascas hace ya algún tiempo que han comenzado a producir otros productos. Estas son, algunas de las bebidas de manzana que pueden degustarse en Sagardoaren Lurraldea.**

**Mosto:** Zumo de manzana prensada sin alcohol.  
Txopinondo: Txopito, Sagariztia y Txopito á l'hibiscus  
Eztigar: Sagar Jus Bixiy Eztigar Sagar Jusa  
Sagardoetxea: Gozo-Gozo  
Petritegi Sagar-Lore  
Zelaia Muztioa

**Licores:** Bebida alcohólica que se obtiene macerando la manzana en sidra o destilando la sidra.  
Txopinondo: Patxaka y Manzina  
Zapiain Sagaroz Txuria, Gozoay Añejo  
Saizar Sagaroz Señorío de Belmont

**Sidra de hielo:** Bebida elaborada prensando manzanas heladas o con mosto helado.  
Zapiain Bizi-Goxo  
Bordatto Mokofin 2016  
Oiharte Oiharte izotzezko sagardoa

**Sidra de sabores:** Además de manzana, se le añade otras frutas, zumos o especias. En cambio, la **perada** se elabora al 100% con mosto de pera.  
Araeta Sidra de pera de Araeta  
Txopinondo Kalipoko Peche du vigne, Kalipoko Citron y Sagarmahats.

**Sidra espumosa:** Sidras elaboradas exclusivamente mediante segunda fermentación en botella o a través de Charmat- Grand vas. Guardan cierta similitud con vinos espumosos como el cava, el champagne o el sekt alemán.  
Astarbe Byhur y Byhur 24  
Petritegi Petritegi aparduna  
Bordatto Basandare 2016 y Basajaun 2016  
Eztigar Sagar goxoa y Bikaina 2014  
Ohiarte Ama Oiharte

**Apfelwein (sidra alemana):** Sidra característica de países como Alemania y Austria. Elaboradas con manzanas mayoritariamente ácidas, son sidras secas, con buen nivel de acidez y que recuerdan a vinos blancos..  
Zapiain Beirazko sagardoa  
Bordatto Oreka 2016 y Txalaparta 2016  
Urbitarte Jentilen lurra

## «JATORRI DEITURA BAT GAUZA SERIOA DA»

**Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren koordinatzailea da. 2016an sortutako kalitate markak sagardoa eta hari lotutako sektoreak balioan jarri nahi ditu, norabide berean jardunez. Jatorri deiturak, orain artekoan ibilbidean, sagardogileen gehienak erakartzea lortu du.**

### Zertarako da garrantzitsua jatorri deitura?

Sagardoak behar du horrelako zigilu bat, batetik, bertakotasuna bermatzen duena, eta bestetik, kalitatea. Sektorea bera ordenatzeko balio du, baina baita egungo merkatura egokitutako produktu bat edukitzeko eta kontsumitzaileei eskaintzeko ere.

### Zeintzuk dira zehaztu dituzuen helburu estrategikoak?

Asmoa da denominazioarekin hasi eta, poliki-poliki, barruan gero eta sagasti eta sagardotegi gehiago eta gero eta produktu gehiago edukitzea. Noski, denborak esango digu plan honetan nola aurrera egin. Ahalegin handia egiten ari dira bai Administrazioa bai sektoreak, sagarrarena nahiz sagardoarena; sagasti berriak jartzen ari dira, sagarraren inguruko azterketak aurrera doaz, kalitatearen aldeko apustua egiten ari da sagardoa.... Beharbada, hori garatzeaz gain, lanik handiena izango dugu kontsumitzaileei hau dena azaltzen.

### Sagardoa balioan jartzea aipatu berri duzu.

#### Gizarteak ez al dio merezi duen tokia ematen?

Ez dakit gizartea den, sektorea den... Sagardoa sagardo da, baina hortik kanpo kostatzen zaigu beste atributo edo ezaugarri batzuk saltzen. Hau da, markek ez dute beste produktu batzuetan adinako indarrik, kalitate markek ere ez, bertako sagarrak ez dauka halako presentziarik etiketetan... Badaude derrigor egin behar ditugun lan batzuk. Beste produktu batzuek egin dutena ikusita, pausoak nahiko markatuta daude, eta horiez gain, gauza berri batzuk ere egin beharko ditugu, sagardoa berezia delako. Milaka urteko historia duen produktu bat izanda, beste inork ez daukan aberastasuna daukagu balioan jarri gabe. Ez naiz prezioaz ari bakarrik, nahiz eta prezioan eduki beharko duen bere isla, bestelako presentazioa ere eduki behar du. Adibidez, sagar mota pila daukagu, baina ez ditugu balioan jarrita botilan.

### Sagarrez ari zarela, 115 sartu dituzue izendapenean.

Batik bat sagarrean lan handia egin dute baserrietan: barietateak hobetzen, garrantzitsuenak hartzen... Une honetan jatorri deiturak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagar eta sagardogileek osatzen dute, eta badaukagu Nafarroako eskaera bat ere. Lurralde bakoitzak barietateak garatu ditu eta horregatik erabaki genuen aberastasun



hori mantendu eta 115 sagar mota onartzea. Egia da, azken urteotan 24 direla gehien garatu eta aldatu direnak. Horiek dira lehenetsiak, kasik %75a.

### Jatorri deiturak bi urte besterik ez ditu, baina bide horretan lagungarri izaten ari al da?

Bai. Lan hau ez da urte batetik bestera egingo; baina ikusi dugu sektoreak behar duela eta kontsumitzaileak eskatzen dutela. Beste gauza bat da, behar horiek ondo aseko ditugun eta kontsumitzaileari eskatzen duena emango al diogun. Egia esan, oso optimista naiz, baina ikusiko dugu zer ateratzen den. Lehen mugari bosgarren urtera jarriko genuke, hor sektoreak hausnartu beharko du nahi adinako abiaduran goazen.

### Ekoizleek baliagarria dela ulertu al dute?

2017ko uztan hamalau sagardotegi berri sartu dira, 47 dauzkagu, hau da, gehiengo bat sartuta dago. Eta sagar ekoizleei dagokienez, berriz, 250 hektarea dauzkagu. Asko da. Ulertu dute? Sartu badira zerbait ikusi dute. Beharra denek ikusi dute, beste gauza bat da lortzen ditugun emaitzen arabera jende gehiago edo gutxiago animatuko dela. Denon artean egin beharreko bidea da. Baita jatorri deituraren ez daudenek ere. Zer behar dituzten ikusi, eta nolabait, ekarri egin behar ditugu. Sektore hauetan elkarlana ez da asko erabili, ezta ondo ulertu izan ere; baina

lortzen badugu sektore osoa bide baten lanean jartzea, gauza asko lortuko ditugu. Aldiz, hautsita aurrera egitea oso zaila da. Irakaspen hori atera behar dugu azken urteetako ibilbideaz.

### Kalitatea bermatzeko hainbat azterketa gainditu behar ditu Euskal Sagardoak. Ekoizpen katea hobetzeko lagungarria izan al daiteke?

Jatorri deitura guztiek bermatu behar dute maila altuko bateko produktua. Ez dut uste hemengo sagardoak arazo handirik eduki lezakeenik, gauzak ondo eginez gero; hau da, sagar ona hartu, lana ondo egin, sagardo hori ondo zaindu eta behar den garaian komertzializatuz gero, kalitate maila altuko sagardoak ditugu. Baina, garrantzitsua da ere, sagardotegi bakoitzak bere ñabardurak gordetzea. Ez dugu produktua erabat homogeneizatu behar. Etxe bakoitzak bere eskola, bere sagardoa egiteko modua eta bere kontsumitzailea du. Denak dute bere tokia, baina maila bat edukiz. Horretarako, baliabide oso potenteak jarri ditugu, besteak beste, analitika fisiko-kimikoak eta organoleptikoak egiten dituzte eta produktuaren kontrol erabat zehatza eramaten dugu.

### Sektoreak sinesten al du?

Industria txikia da, familiarra, eta gauzak modu batera egin izan dituzte. Egungo merkatura egokitze lan izugarria egiten ari dira sagardotegiak, eta honetan guztian oso garrantzitsua da pentsatzea beraiek nahi badute hau egingo dugula. Alegia, ari gara pausoak ematen, baina sektoreak bere egin behar du. Eta ari da. 47 sagardotegi sartu badira, ez da kasualitatez. Uste dut gero eta argiago dutela lehenengo gauza denok batera, edo ia denok batera, bide bakarrean joatea dela. Kalitatea egin, baloreen jarri, eta kontsumitzaileak hartuko du.

### Nolako harrera izan du Euskal Sagardoa?

Aurreneko urtearekin oso konforme nago. Balorazio sakona hemendik pare bat urtera egin beharko dugu, baina lehen pausoak ondo joan dira. Ekitaldietan parte hartu, aurkezpenak, prentsarekin lan egin... gauza asko egin ditugu ahal dugun neurrian, bestelako lan guztia ere badaukagulako. Kalifikazioak, kontrola, gestioa.... Hori dena eraman behar da, jatorri deitura bat gauza serio bat da. Lanean ari gara banaketa antolatua erekin eta saltoki handiekin, 2018an, berriz, gauza bera egin nahi dugu ostalaritzan.

### Zerbitzua ere hobetu behar al da?

Jendearen bistara atera behar dugu sagardoa ostalaritzan, kartak egin, arbelak... presente egon behar du. Horrez gain, zerbitzua ez da kalitateko edari baten neurrikoa. Tenperatura oso garrantzitsua da, 10-13 gradutan zerbitzatzea; egun, 4-5 gradutan aterako da sagardoa leku askotan. Horren hotz, kalitatea izan edo ez, dena ezkutuan doa, eta erakusten du zer garrantzia ematen diogun produktuari. Baita baso zabal finean edo kopan edatea edota 10-15 zentimetrora eskantziatzea ere, goragotik egiteak ez baitio ezer ematen. Hori lortzen badugu, asko lortuko dugu.



## «UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ES ALGO SERIO»

**Unai Agirre es el coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. La marca de calidad creada en 2016 quiere poner en valor la sidra y los sectores vinculados a ella, trabajando en una misma dirección. La nueva D.O., en su recorrido ha conseguido atraer a la mayoría de los sidreros.**

**Para qué es importante la denominación de origen?**

La sidra necesita un sello como éste que asegura, por una parte, que es local, y por otra, la calidad. Sirve para ordenar el propio sector, pero también para tener un producto adaptado al mercado actual y ofrecérselo al consumidor.

**¿Cuáles son los objetivos estratégicos que habéis marcado?**

La intención es empezar por la denominación, y poco a poco, tener cada vez más sidrerías y más productos dentro de ella. Claro, el tiempo dirá cómo llevar adelante ese plan. Tanto la Administración como los sectores, el de la

manzana y el de la sidra, están haciendo un gran esfuerzo; Se están plantando nuevos manzanales, los estudios sobre la manzana están avanzando, se apuesta por la calidad de la sidra... Además, de desarrollar todo esto, el mayor trabajo será explicar todo esto al consumidor.

**Has hablado de poner en valor la sidra. ¿La sociedad no le da el sitio que merece?**

No sé si es la sociedad, el sector... La sidra es sidra, pero fuera de eso nos cuesta vender otros atributos o características. Es decir, las marcas no tienen tanta fuerza como en otros productos, las marcas de calidad tampoco, las manzanas locales no tienen presencia en las etiquetas... Hay algunas tareas que tenemos que afrontar obligatoriamente. Visto lo que han hecho otros productos, los pasos están bastante marcados; pero, además, tenemos que hacer cosas nuevas, porque la sidra es especial. Siendo un producto con miles de años de historia, tenemos una riqueza única sin poner en valor. No hablo sólo del precio, aunque tendrá que tener su reflejo en el precio, también tiene que tener otro tipo de presentación. Por ejemplo, tenemos una gran cantidad de variedades de manzana, pero no están puestas en valor en la botella.

**Hablando de manzanas, habéis incluido 115 variedades en la denominación.**

En los caseríos se ha hecho mucho trabajo principalmente

con las manzanas: mejorar las variedades, escoger las más importantes... En este momento la denominación de origen incluye manzanales y sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, y también tenemos una solicitud de Navarra. Cada territorio ha desarrollado sus variedades y por eso decidimos mantener esa riqueza y aceptar 115 tipos de manzana. Es verdad que en los últimos años son 24 las que más se han desarrollado y plantado. Esas son las prioritarias, son casi el 75%.

**La denominación de origen sólo tiene dos años, pero ¿está ayudando en ese camino?**

Sí. Este trabajo no se va hacer de la noche a la mañana, pero hemos visto que el sector lo necesita y el consumidor lo demanda. Otra cosa es si satisfaremos bien esas necesidades y si le daremos al consumidor lo que pide. A decir verdad, soy optimista, y ya veremos que pasa. El primer hito lo situaría en el quinto año, entonces el sector tendrá que reflexionar sobre si vamos a la velocidad deseada.

**¿Los productores han entendido que es útil?**

En la cosecha de 2017 se han incorporado catorce nuevas sidrería, tenemos 47; es decir, la mayoría está dentro. En cuanto a los productores de manzanas, tenemos 250 hectáreas. Es mucho. ¿Lo han entendido? Si han entrado, algo han visto. La necesidad la han visto todos, otra cosa es que dependiendo de los resultados que consigamos se animará más o menos gente. Es un camino que tenemos que hacer entre todos. También quienes no están en la denominación. Tenemos que ver qué necesidades tienen, y en cierto modo, atraerlos. En estos sectores la colaboración ni se ha utilizado mucho ni se ha entendido bien; pero si conseguimos poner a todo el sector a trabajar en un



mismo camino, conseguiremos muchas cosas. En cambio, avanzar divididos es muy difícil. Tenemos que extraer esa lección de la trayectoria de los últimos años.

**Euskal Sagardoa tiene que superar varios análisis para asegurar la calidad. ¿Ese tipo de exigencias puede contribuir a mejorar la calidad de toda la cadena productiva?**

Todas las denominaciones de origen tienen que asegurar un producto de alta calidad. Tenemos sidras de gran calidad. No creo que tenga grandes problemas si se hacen bien las cosas, esto es, escoger buenas manzanas, hacer bien el trabajo, cuidar bien la sidra y comercializarla en el momento que debe. Pero también es importante que cada sidrería guarde sus matices. No tenemos que homogeneizar el producto. Cada casa tiene su escuela, su forma de hacer sidra y su consumidor. Todas tienen su sitio, pero teniendo un nivel. Para eso hemos puesto recursos muy potentes, entre otros, analíticas físico-químicas y organolépticas y un control totalmente riguroso del producto.

**¿El sector se lo cree?**

Es una industria pequeña, familiar, y han solido hacer las cosas de una forma. Las sidrerías están haciendo un trabajo increíble para adecuarse al mercado actual, y en todo esto es muy importante pensar que si ellos quieren vamos a hacerlo. Es decir, estamos dando pasos, pero el sector tiene que hacerlo suyo. Y lo está haciendo. Si han entrado 47 sidrerías, no es por casualidad. Creo que tienen cada vez más claro que lo primero es que todos, o casi todos, juntos vayamos por un camino. Hacer calidad, ponerla en valor y el consumidor lo tomará.

**¿Qué acogida ha tenido Euskal Sagardoa?**

Estoy satisfecho con el primer año. Dentro de un par de años tendremos que hacer una valoración profunda, pero los primeros pasos han ido bien. Hemos participado en eventos, presentaciones, trabajado con la prensa... En la medida de lo posible hemos hecho muchas cosas; porque también tenemos que atender a todos los demás trabajos. Calificaciones, control, gestión... hay que llevar todo eso, una denominación de origen es algo serio. Estamos trabajando con la distribución organizada y con grandes superficies; y en 2018, queremos hacer lo mismo en Hostelería.

**¿Hay que mejorar el servicio? ¿Qué aspectos hay que cambiar?**

Hay que sacar la sidra a la vista de la gente en la hostelería, hacer cartas, pizarras... tiene que estar presente. Así mismo, el servicio tiene que estar al nivel de una bebida de calidad. La temperatura es muy importante, que se sirva a 10-13 grados, hoy en días, en muchos sitios la sidra se sirve a 4-5 grados. Tan fría, tenga calidad o no, todo queda escondido y demuestra la importancia que le damos al producto. Igualmente, beberla en copa o vaso ancho y fino; y que se escancie a 10-15 centímetros, hacerlo de más arriba no le aporta nada. Si conseguimos eso, habremos logrado mucho.

## SAGARDOAREN KULTURARI BURUZKO BLOGAK, ARGITALPENAK ETA SARE SOZIALETAKO PROFILAK



**The Cider Press**  
@theciderpressuk

Manchesterreko bi anaia eta txakur bat Ingalaterra iparraldeko sagastiak ezagutzeko egiten ari diren bidaia erakusten du. *Muestra el viaje de dos hermanos de Manchester y un perro están haciendo por el norte de Inglaterra para conocer los manzanales.*



**James Adams**  
@allaboutcider

Adams Orchard Cider sagardo artisauaren egilea eta epailea da Adams. Sagardoei buruzko erreseinak eta iritziak idazten ditu hemen. *Adams es productor de la sidra artesanal Adams Orchard Cider y juez. Aquí escribe reseñas y opiniones sobre sidras.*



**Cider with Rebecca**  
@CiderQueenBee

Ekoizle izateko ikasten ari den sagardozale ingelesa. Sagarreko eta sagardoarekiko maitasuna erakusten du argitalpenetan. *Aficionada a la sidra que estudia para producirla. Muestra su pasión por las manzanas y la sidra en sus publicaciones.*



**Cider Basque Country**  
@cider\_basque\_country

Euskal Sagardoari buruzko iritzi eta argazkiak.

*Opiniones y fotos sobre Euskal Sagardoa.*



**Loca por la sidra**  
locaporlasidra.com

Probatutako sagardoen kortxo bilduma batek eraman zuen sagardozale amorratu hau bloga sortzera. Sagardoaren mundua beste ikuspuntu batetik erakusten du. *Una colección de corchos de las sidras que probaba llevó a esta apasionada de la sidra a crear este blog. El mundo de la sidra desde un punto de vista diferente.*



**Cider Sensei**  
@cidersensai

Instagram profil honek sagardoak puntuatzen ditu 0 tik 100ra. Halaber, erreseinak egiten ditu ur, freskagarri eta edari energetikoei buruz. *Este perfil de Instagram puntúa las sidras de 0 a 100. También hace reseñas de refrescos, aguas y bebidas energéticas.*



**Cider Scene**  
www.ciderscene.com

Estatu Batuetako sagardo iraultza jarraitzen duen sagardozale talde bat. Aldaketaren protagonistak webgune honetan daude. *Colectivo de entusiastas de la sidra que sigue la revolución de la sidra en los Estados Unidos. Los protagonistas del cambio están en esta web.*



**Cider Chat**  
ciderchat.com

Sagardozaleen solaserako elkargunea. Mundu osoko ekoizleak, saltzaileak eta zaleak batzen ditu astero podcast batean. *Punto de encuentro para los aficionados a la sidra. Reúne a productores, aficionado y comerciales de todo el mundo en su podcast semanal.*



**Cider Guide**  
ciderguide.com

Great Lakes nazioarteko sagardo eta udardo lehiaketaren zuzendari Eric Westek edari hauei buruzko ezagutza partekatzen du blog honetan. *Eric West, director del concurso internacional de sidra de manzana y pera Great Lakes comparte sus conocimientos en este blog.*



**Hard Cider News**  
hardcidernews.com

Sagardoari buruz jakin beharreko guztia hilabeteko newsletter batean: produktuak, ekitaldia, industriaren datuak, errezetak eta gehiago. *Todo lo que hay que saber sobre la sidra en un boletín mensual: productos, eventos, datos de la industria, recetas y más.*



**Cider Culture**  
www.ciderculture.com

Sagardozaleentzako argitalpen digitala. Sagardoari buruzko ekimenak, bidaia, errezetak, albisteak eta elkarrizketak. *Publicación digital para amantes de la sidra que presenta eventos de sidra, viajes, recetas, noticias y entrevistas.*



**The Cider Times**  
www.cidertimes.com

Estatu Batuetako sagardo txapelketaren ataria da. Horrez gain, sagardoari eta haren industriari buruzko albisteak ere biltzen ditu. *Portal del concurso de sidra de Estado Unidos. Además, también recoge noticias sobre la sidra y su industria.*

## SAGARDOGINTZAREN LORALDIA MUNDUAN

**Sagardo eta sagardogintza une gozoa bizitzen ari dira, azken urteotan munduko hainbat tokitan hazten ari baita ekoizle nahiz kontsumitzaile kopurua. Era beren, euskal sagardoa indartsu ari da bere mugetatik kanpo zabaltzen eta merkatu berrietara heltzen. Horren guztiaren adibide dira azken boladan nazioarteko hainbat hedabidek argitaratutako albisteak.**

HackCollege atariko «Sagardoa garagardo berria da» –«Cider is the new beer»– izeneko infografiak argi erakusten du AEBtan sagardoak bizi duen gorakada. Urtean 300.000 galoi –1.135.000 litro inguru– sagardo baino gehiago ekoiztetik ia desagertzer pasatu zen, debeku baten ondorioz. Hala ere, Sagardoaren Lurraldean bezala, berpiztu egin da azken urteotan. Eta indartsu, gainera. 1980ko hamarkadan hasi ziren sagardoaren kultura berreskuratzen eta harekin batera, sagastiak eta sagar bariatateak. Hala ere, gorakada hori ez da kontinente berrian bakarrik jazo. Financial Times egunkariak enpresa berrien inguruan egindako bideo erreportaje batean jaso zuen Londreseko bihotzean sortu den Hawkes Cidery sagardotegiaren kasua. Bertan, sagardoa ekoiztu eta saltzen dutela azaltzen duen pieza «Sagardoaren iraultza telebistan botako dute» –«Cider revolution will be televised»– izenburupean zabaldu zuten sare sozialetan.

Sagardoa adibide nabarmena bada ere, ez da bakarra. Euskal Kultura atariak «Sagardozaletasuna gora ari da Estatu Batuetan» artikuluan dioenez, gero eta gehiago dira jatorri euskaldunekoak ez diren estatubatuarrek «Basque» markarekin abiarazitako sukaldaritzako edo ostalaritzako proiektuak. Euskal Herrian dastatu eta ezagututakoa herrikideei gustatuko zaielakoan, ugaritzen ari dira euskal sagardoa saldu edo estilo horretakoa egiten duten tokiak. Aipatzen direnen artean, New Yorkeko Brooklyn Cider House-k oihartzuna izan du beste hedabide batzuetan ere. Esaterako, AMNY egunkariak Eat&Drink atalean tartea egin zion bere sustatzaileei. Peter Yi jatorri korearreko enologoak Susan arrebarekin batera zabaldu du euskal sagardoan inspiratutako sagardo taberna. Euskal Herrira egindako bidaia batean, Peter sagardoarekin maitemindu zen eta hemengoan antzera sortu du: kupelak, mahai handiak, osagai bereko menua... eta eskaintzen dituen bost sagardoen artean, euskal estiloko bat du.

Antzeko eskaintza du Washington hirian Anxo Cidery & Pintxo Bar-k. Washington City Paper egunkariak Food atalerako sagardotegiari buruz idatzitako erreportajeren arabera, euskal sagardotegiei ohore egiten die 2016an irekitako tabernak. Horren arabera, tabernak estatu batuetako sagardoekin batera, euskaldunak ere baditu, baita eurek sortutako Sidra Natural ere hemengo eta hango sagarrekin eginak. Horrez gain, sagardoa koktelak egiteko ere baliatzen dute. Helburuen artean, urtean 22.000 galoi –83.000 litro– ekoizti nahi dituzte. Tabernez gain, Txotxaren erritua ere iritsi da AEBtara. Sagardoari buruzko Ciderscene atariak azaroan Ipar Karolinako Durham hirian egiten den Txotxfest jaialdiaren berri eman du. Euskal sagardoaren tradizioa goratzen ditu janaria eta sagardoa batzen dituen jaiak. Antolatzaileetako bat Black Twig Cider House da, bezeroei txotxa eskaintzen duen hiriko taberna bat. Eta nola ez, bere webgunean ere lekua egiten dio jaialdiari.

## EL FLORECER DE LA SIDRA EN EL MUNDO

**La sidra y su industria está viviendo un momento dulce, ya que en los últimos años está creciendo el número de productores y consumidores a lo largo del mundo. Del mismo modo, la sidra vasca se expande con fuerza fuera de sus fronteras, llegando a nuevos mercados. Muestra de todo eso son las noticias publicadas en la prensa internacional en los últimos tiempos.**

La infografía «La sidra es la nueva cerveza» –«Cider is the new beer»– del portal HackCollege muestra con claridad el auge de la sidra en Estados Unidos. Esta industria pasó de producir 300.000 galones al año –unos 1.135.000 litros– a casi desaparecer debido a la prohibición. Sin embargo, ha renacido tal y como ocurre en el Territorio de la Sidra. En la década de 1980 empezó la recuperación de la cultura sidrera y con ella, los manzanos y las variedades de manzana. No obstante, la prosperidad de esta industria no es una tendencia exclusiva del nuevo continente. El periódico Financial Times realizó en su apartado de nuevas empresas un video-reportaje sobre la sidrería Hawkes Cidery, situada en el corazón de Londres. La pieza, que explica cómo elaboran y venden su propia sidra, se difundió en las redes sociales bajo el título «La revolución de la sidra será televisada» –«Cider revolution will be televised»–.

Aunque la sidra es un ejemplo claro, no es el único. El portal Euskal Kultura recoge en el artículo «Sagardozaletasuna gora ari da Estatu Batuetan», que cada vez son más los estadounidenses sin origen vasco que han puesto en marcha proyectos hosteleros o culinarios con la marca «Basque». Convencidos de que lo conocido y degustado en Euskal Herria gustará también a sus compatriotas, proliferan los lugares que venden sidra de Euskal Herria o la elaboran al estilo vasco. Entre otros, cita a Brooklyn Cider House en New York, que también ha tenido su hueco en otros medios. Por ejemplo, el periódico AMNY habló con sus promotores en el apartado East&Drink. El enólogo de origen coreano Peter Yi y su hermana Susan han abierto este bar inspirado en las sidrerías vascas. En un viaje a Euskal Herria Peter se enamoró de la sidra y ha replicado lo visto aquí: barriles, mesas comunales, un menú con las mismas elaboraciones... Además, entre las cinco variedades de sidra que ofrece, tiene una de estilo vasco.

Otro bar con una oferta similar es Anxo Cidery & Pintxo Bar en Washington DC. Tal y como recoge el periódico Washington City Paper en su apartado Food este bar, que abrió sus puertas en 2016, hace honor a las sidrerías vascas. Junto a las sidras estadounidenses, concede un lugar importante a la sidra vasca, así como a la Sidra Natural que elaboran ellos mismos con manzanas de aquí y de allí. Asimismo, utilizan la sidra como ingrediente en sus cócteles. Entre sus objetivos, aspiran a producir 22.000 galones –83.000 litros– de sidra al año. Además de los bares, el rito del Txotx también ha llegado a Estados Unidos. El portal sobre sidra Ciderscene informa sobre el festival Txotxfest que tiene lugar en noviembre en Durham, Carolina del Norte. Celebran esta tradición de la sidra vasca con una fiesta que aúna comida y sidra. Uno de los organizadores es el bar local Black Twig Cider House, que ofrece el txotxa a sus clientes; y como no, recoge la información sobre Txotxfest en su página web.

## «GUTXIENGO BATZUK BETETZEN BADIRA, ASKO HOBE DAITEKE»

**Aitor Etxeandiak Sagarlan enpresan dihardu fruta ekoizleei aholkularitza teknikoak ematen, beraz, bertatik bertara ezagutzen du Sagardoaren Lurraldeko sagastien egoera.**

### Nola aldatu da sagastien egoera urteotan?

Asko aldatu da. Lehen, baserrietan sagarrondoak zituztenetako batzuek zaindu egiten zituzten, baina beste batzuek gutxiengoa bakarrik egiten zuten. Hor aldaketa gertatu da, orain zuhaitzak askoz hobe zaintzen dira, sanoago daude eta sagarra ere osasuntsuago dago; eta horren eraginez, ekoizpena hazi da. Bestalde, sagarra aktibitate ekonomiko interesgarria bilakatu da batzuentzat. Ez jarduera nagusia, baina etxerako laguntza bat.

### Sagardoaren Lurraldeko zonalde guztietan ez daude berdin.

Alde handia dago, Gipuzkoa da indartsuena, hektarea gehienak hemen daude eta ekoizpen handiena ere. Iparralde, Nafarroa, Bizkaia eta Araba oso atzetik datoz. Sagarraren kultura hobe gorde da Gipuzkoan, Iparraldean eta Nafarroa iparraldean. Orain 40 bat urte Gipuzkoako Foru Aldundia sagardogile batzuekin batera hasi zen sagastia jartzea sustatzen, eta diru laguntza ematen zuen sagastia aurrera jarraitzekotan. Hor hasi zen.

### Gaur egun ere badira horrelako egitasmoak, ezta?

Sagasti berriak egiteko laguntzak daude, diru laguntza garrantzitsuak; baita makinaria erosteko edo sagastia zaintzeagatik. Zaintzarenak hiru dira: ekologikoa egiten bada, ekoizpen integratu gisa egiten bada, eta euskal sagardo sagarra bada. Emaizta ona ematen ari dira, jende asko animatu da. Lurra dutenek sagastia egitea lortzen dute, baina lurra bilatzen ari direnek arazo gehiago daukate.

### Zein hutsune nabaritzen dituzu sektorean?

Profesionalik ez dago, formakuntza da hutsune oso garrantzitsu bat; eta beste bat, makinaria. Gehien bat bi horiek, formatuta egotea eta egin ahal izatea. Jende gehiena motibatuta dago, eta motibazioa oso garrantzitsua da, baina bi horiek klabeak dira. Barietateetan gehiago sakondu behar da, hobe ezagutu eta hobetu. Tekniketan ere. Profesionalik ez badago ere, ekoizleek gehiago prestatzea.

### Nolakoa izan da aurtengo uzta?

Oso handia izan da, oso indartsua. Gainera, nahiz eta sagar asko egon zuhaitzetan, tamaina hartu dute, sagar handiak egin dira. Loraldi garaian ez zuen euririk egin, tenperatura egokia izan zen, gau hotzak eta egun epelak; eta laino gutxi izan zenez, argitasun handia. Horrek eragin handia du polinizazioan. Beste faktore batzuk ere badaude, intxaur asko, hur asko... izan direlako. Uzta ezohikoa izan da. Araban, berriz, izotza izan da eta zeron gelditu dira.

### Ezohikoa izan da, baina zein neurritan hobe daiteke ohiko ekoizpen maila?



Oraindik ere handia, gaur egun ditugun sagastiekin. Eta berriak badaude... Egungoren %50 gehiago izan liteke, hazteko margen zabala daukagu. Orain hamar bat urte salto bat egin zen, zainketa aldetik gauzak egiten ari zirelako. Harjoa, esaterako. Hori tratatzen hasi zirenean, hektareako 5-7 tona gehiago lortu zituzten. Horrelako beste jauzi bat egitea zailagoa da; baina gutxiengo batzuk betetzen badira, asko hobe daiteke. Baina askotan lotuta dago baserriarrak egin dezakeenarekin, makinaria izatearekin... ez da gauza bera uzta ondoren ongarri bat botatzea atomizagailua duen traktorearekin edo pistolarekin oinez egitea, motela da eta mugatu egiten ditu gauzak. Baina traktorea erabiltzeko lursaila eta sagastia prestatuta izan behar dituzu.

### Zer egin daiteke uzta maila egonkortzeko?

Hainbat faktore daude. Kimaketa ondo egin behar da urteko adar indartsuak ez izateko, argitasuna ondo sartu behar baita arbolean lore begiak sortzeko. Halaber, udan lehorte arazoak izaten dira eta hainbat tokitan ureztatzea pentsatu beharko lukete, arbola horrenbeste estresa ez dadin eta loreak izan ditzan. Baita fruituen bakanketa ere. Aztertzen ari dira, oraindik ez dute egiten sagardotarako sagarrekin.

### Zer lan egiten ari dira sagarraren ezaugarriei dagokienean?

Barietateak aztertzen ari dira, baina gutxika. Horrenbeste daude... Noiz jaso aztertzen ari da, baina gauza gehiago ere. Gaixotasunekiko eta produktuekiko sentsibilitatea, ekoizpena... Gauza asko daude. Hori dena jakinda hobe eraman dezakezu sagastia, ekoizpen handiagoa edo kalitate hobe lortu. da. Lanean ari gara banaketa antolatuekin eta saltoki handiekin, 2018an, berriz, gauza bera egin nahi dugu ostalaritzan.

## «SI SE CUMPLEN UNOS MÍNIMOS, SE PUEDE MEJORAR MUCHO»

**Aitor Etxeandia de la empresa Sagarlan ofrece asesoramiento técnico a productores de fruta, por lo que conoce de primera mano la situación de los manzanos del Territorio de la Sidra.**

### ¿Cómo ha cambiado la situación de los manzanos en los últimos años?

Ha cambiado mucho. Antes, algunos de los baserriarras que tenían manzanos los cuidaban, y otros, hacían lo mínimo. Ahora se cuidan los árboles mucho mejor, están más sanos y la manzana también es más saludable; y en consecuencia, ha crecido la producción. Por otra parte, la manzana se ha convertido en una actividad económica interesante para algunos. No es la actividad principal, pero sí una ayuda para la casa.

### No obstante, la situación no es igual en todo el Territorio de la Sidra.

Hay grandes diferencias. La cultura de la manzana se ha conservado mejor en Gipuzkoa, Iparralde y Navarra. Gipuzkoa es la más fuerte, la mayoría de las hectáreas y de la producción está aquí; en cambio, Iparralde, Navarra, Bizkaia y Araba están muy rezagados. Hace 40 años la Diputación Foral de Gipuzkoa, junto con algunos productores de sidra, empezó a promover que se plantaran manzanales y a dar subvenciones para mantenerlos. Ahí empezó.

### ¿Hoy en día hay iniciativas de este tipo?

Hay subvenciones importantes para poner nuevos manzanales; también para comprar maquinaria o por cuidar los manzanos. Por cuidados hay tres: por hacerlo en ecológico, como producción integral o si es manzana de sidra vasca. Están dando buenos resultados, se ha animado mucha gente. Quien tiene tierras, consiguen manzanales, pero quienes buscan tierras, tienen más problemas.

### ¿Qué carencias detectas en el sector?

No hay profesionales, la falta de formación es muy importante, y también de maquinaria. Principalmente, el estar formado y el poder hacerlo. La mayoría de la gente está motivada, lo que es muy importante, pero esas dos condiciones son claves. Hay que profundizar más en la variedades de manzana, conocerlas más y mejor. También, las técnicas. Aunque no haya profesionales, el reto es que los productores se preparen más.

### ¿Cómo ha sido la cosecha de este año?

Ha sido muy grande, muy fuerte. Además, aunque ha habido muchas manzanas en los árboles, se han hecho grandes. En la época de floración no llovió, la temperatura fue la adecuada, noches frías y días templados; y al haber pocas nubes, hubo mucha luz. Eso afecta a la polinización. También hay otros factores, porque ha habido muchas nueces, avellanes... Ha sido una cosecha excepcional. En cambio, en Álava hubo heladas y se han quedado en cero.

### Ha sido excepcional, pero ¿en qué medida se puede mejorar la producción?

Podría ser un %50 más de lo que tenemos, hay un amplio margen de mejora. Hace unos diez años hubo un salto, porque se empezaron a mejorar los cuidados. Por ejemplo, cuando empezaron a tratar la carpocapsa, consiguieron 5-7 toneladas más por hectárea. Dar otro salto de ese tipo es más difícil, pero si se cumplen unos mínimos, se puede mejorar mucho. Pero a menudo está ligado a lo que el baserriarra puede hacer, a tener maquinaria... No es lo mismo abonar utilizando un tractor con atomizador o a pie con una pistola. Pero para usar el tractor tienes que tener el terreno y el manzanal preparados.

### ¿Qué se puede hacer para estabilizar las cosechas?

Hay varios factores. Hacer bien la poda para que no haya rama fuertes; ya que la luz tiene que entrar bien en el árbol para que se forme la yema floral. También hay problemas de sequía en verano y en algunas zonas deberían pensar en regar, para que el árbol no se estrese tanto y de flores. O el aclareo. Se está estudiando, pero todavía no se hace. En la manzana de mesa sí, pero en la de sidra no.

### ¿Qué trabajo se está haciendo sobre las variedades de manzana?

Se están analizando las variedades, pero poco a poco. Hay tantas... El punto óptimo de recogida, pero también otras muchas cosas. La sensibilidad hacia enfermedades o productos, la producción... Hay muchas variables. Conociendo todo eso podemos cuidar mejor el manzanal, consiguiendo una cosecha mayor y de mejor calidad.



## SAGARDOTEGI BOLADAZ GOZATZEN HASTEKO TOPA

**Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Eguna hasiera eman zion txotx denboraldiari eta Eneko Atxa sukaldaria izan zen upelak zabaltu eta «Gure Sagardo Berria» esanez topa egitera gonbidatutako ospetsua.**

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta urtarrilaren 11n XXIV. Sagardo Berriaren Eguna ospatu zuten Astigarragan, sagardotegietako txotx boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko ekitaldia. Eneko Atxa sukaldaria izan zen aurtengo ekitaldiko gonbidatua Sagardoetxea Museoa eta Astigarragako Zapiain sagardotegian egin zuten irekieran.

Ekitaldia 12etan hasi zen Sagardoetxean prentsaurreko batekin. Bertan izan ziren Astigarragako alkateorde Zorione Etxazarraga, Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailburu Alfredo Retortillo, Gipuzkoako Foru Aldundiko Kultura, Turismo, Gazteria eta Kiroletako Diputatu Denis Itxaso, Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia sustapeneko, Landa ingurune eta Lurralde orekako Diputatu Ainhoa Aizpuru, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politikako Sailburuorde Bittor Oroz, Sagardoaren Lurraldeko sagardogileen bozeramaile Joxe Angel Goñi eta Eneko Atxa sukaldaria.

Besteak beste, uzta berria aurkeztu eta sagarraren nahiz sagardo berriaren ezaugarriak zehaztu zituzten, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenen berri ematearekin batera. 2016ko uztarekin Euskal Herrian 12,5 milioi bat litro sagardo ekoiztu ziren, aurreko urtean lortutakoaren pareko. Dastaketari dagokionean, aurreko urteetako sagardoak baino kolore gehiago izan du uztaren ezaugarri tanikoak direla eta. Gorputz handiko sagardoa da, ahoan lehortasun ona ematen duena. Era berean, sagardo natural oso aromatikoak dira, zitriko usainetatik hasi eta fruitu helduaren usainetarako iritsiz sagardotegi bakoitzak egindako barietateen nahasketen arabera. Orokorrean, oso sagardo afrutatua da, edalontzian txinparta ezin hobea duena. 2016ko sagardoak edan errazak eta amaiera lehor eta ederrekoak dira.

Agerraldiaren ondoren, ohitura den bezala, Atxak sagarrondo berri bat landatu zuen Sagardoetxeako sagastian. Jarraian, ekitaldiko une garrantzitsuena iritsi zen Astigarragako Zapiain sagardotegian. Duela bi urteko barneratutako berrikuntzari jarraipena eman, aurtun ere sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak harrera bikaina izan zuen bertaratutakoentz. Ondoren, sagardogileek, eskutik helduta, Eneko Atxa kupelera gerturatu zuten. Sukaldariak lehen kupela ireki zuen eta «Gure sagardo berria» oihu eginez, hasiera eman zion 2017ko txotx denboraldiari.

Urtero bezala, ekitaldiak sagardoaren sektoreko pertsona zein enpresa esanguratsuak –sagardogileak, enologoak, sagar ekoizleak...–, politikariak –alkateak, Jaurlaritzako Sailburuak eta Aldundiko diputatuak– teknikariak, turismo arloko bitartekariak, babesleak... bildu zituen Aurtengo edizioan ere, bertako eta nazio mailako komunikabideen eta kazetari nahiz turismo gastronomikoan berezituriko blogarien presentzia izan genuen.

Arratsaldean, berriz, txotx irekiera herrikoia egin zuten, ohi bezala.

### Ekitaldiaren mende laurdena



**2018an Sagardo Berriaren Eguna mende laurden beteko du. Horregatik, 1994tik protagonistak izan diren lagun guztiak gonbidatu dira 2018ko txotx irekieran parte hartzera. Alberto Iñurrategi mendizale eta eskalatailea gehituko da zerrendara, bera izango baita Eneko Atxaren lekukoa hartuko duena Astigarragako Gurutzeta sagardotegian irekierako topa eginez urtarrilaren 15ean.**

### GONBIDATUAK / INVITADOS

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

## EL BRINDIS PARA EMPEZAR A DISFRUTAR DEL TXOTX

**El Sagardo Berriaren Eguna organizado por Sagardoaren Lurraldea dio inicio a la temporada del txotx y el cocinero Eneko Atxa fue el invitado a abrir las kupelas y a brindar al grito de «Gure Sagardo Berria».**

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el 11 de enero celebraron en Astigarraga el XXIV. Sagardo Berriaren Eguna, un evento con el que se empieza a probar la nueva sidra y que da inicio a la temporada de txotx en la sidrerías. El cocinero Eneko Atxa fue el invitado del acto de este año, una apertura que hicieron en Sagardoetxea Museoa y la sidrería Zapiain en Astigarraga.

La apertura comenzó a las 12 del mediodía en Sagardoetxea con una rueda de prensa. En ella participaron la teniente de alcalde de Astigarraga Zorione Etxazarraga, el consejero de Turismo, Comercio y Consumo Alfredo Retortillo, el diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes Denis Itxaso, la diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorio, Ainhoa Aizpuru, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Bittor Oroz, el portavoz de los sidreros de Sagardoaren Lurraldea Joxe Angel Goñi y el cocinero Eneko Atxa.

En la presentación anunciaron la nueva cosecha y describieron las características tanto de la manzana como de la sagardo berria, a la vez que repasaron los acontecimientos más importantes del mundo de la sidra. La

cosecha de 2016 en Euskal Herria se tradujo en unos 12,5 millones de litros de sagardoa, cantidad similar a la del año anterior. En lo que se refiere a la cata, tiene más color que en años anteriores, debido a las características tánicas de la cosecha. Es una sidra con mucho cuerpo, que da buena sequedad en la boca. A la vez son sidras naturales muy aromáticas, con olores que van desde cítricos hasta llegar a fruta madura, dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería. En general, se trata de una sagardoa muy afrutada, con un granillo ideal en el vaso; fáciles de beber y con final secate y elegante.

Como es costumbre, al finalizar la rueda de prensa, Atxa plantó un nuevo manzano en Sagardoetxea y se trasladó a la sidrería Zapiain de Astigarraga para el momento más importante del evento. Siguiendo con la novedad que se introdujo hace dos años, los sidreros ofrecieron a los presentes la “sagar dantza” y la “soka dantza”, y de la mano, acompañaron a Atxa hasta las kupelas. El cocinero abrió la primera kupela y, al grito de «Gure sagardo berria», dio comienzo a la temporada de txotx 2017.

Como todos los años el evento reunió a personas y empresas significativas del sector –productores de sidra, enólogos, productores de manzana...–, políticos –alcaldes, consejeros del Gobierno Vasco y diputados forales – técnicos, intermediarios del ámbito del turismo, patrocinadores... También esta edición, como es habitual, despertó el interés de muchos medios de comunicación locales y nacionales, así como blogueros especializados en turismo gastronómico.

Además, por la tarde, se hizo la habitual apertura popular del txotx.

### Un cuarto de siglo de historia

**En 2018 Sagardo Berriaren Eguna cumple un cuarto de siglo. Por eso, se ha invitado a todos los protagonistas desde el año 1994 a participar en el acto. El escalador y montañero Alberto Iñurrategi se suma a la lista, ya que será quien tome el relevo a Eneko Atxa haciendo el brindis inicial en sidrería Gurutzeta de Astigarraga el 15 de enero.**



az3 oeno S.L.L.



az3 oeno S.L.L.  
XABIER KAMIO  
Polígono Eziago  
Parc. 5 A/A1 Apdo. 212  
20120 Hernani - GIPUZKOA  
Tel.: +34 943 336 032  
Fax: +34 943 336 332  
Móv.: +34 659 954 911  
az3oeno@az3oeno.com  
www.az3oeno.com

**Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.**

**Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.**



Bizkarre Kalea, 9 Behea  
Tel.: 943 372 136  
20170 USURBIL  
sagarlan@euskalnet.net

## TRANSFORMAZIOA

**Sagar dultzea eta sagar zukua /  
Dulce de manzana y zumo**

**Aholkularitza fruitugintzan /  
Asesoría en fruticultura**



## MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES  
ERA GUZTETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

**Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria**

Plaza Errekatox, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622  
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · simaksl@terra.es



Euskal HOTZ  
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)  
Tel.: 943 332 304  
Fax: 943 332 305  
Email: euskal\_hotz@teleline.es



## URTEKO SAGARDO EKOIZPENAREN HASIERA OSPATZEKO JAIA

**Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, XVII. Sagar Uzta jaia ospatu zen irailaren 21-23-24an, Astigarragan. Uzta garaiaren jaia da eta sagardotegietako dolareak lanean hasten diren unea ospatzen du.**

Aurreko urteetan bezala, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen 2017 uztako XVII. sagardo sagarraren heldutasunaren txostena aurkeztu zen Sagar Uzta baino egun batzuk lehenago. Txostenaren arabera, heldutasuna aurreratua zeterren eta ekoizpen altua espero zen.

Sagar Uzta jaia ostegunean hasi zen sagarraren eratorriekin egindako pintxo-pote bereziarekin. Larunbatean "Sagar motak ezagutzuz" mendi bueltan, familiak Josu Osarekin batera Santiagomendiko Sagardo Bidean barrena ibili ziren, inguruko sagastietako sagar barietateak ezagutu eta dastatuz. Familiei zuzendutako beste ekimen batean, sagarrekin apaingarriak egin zituzten Idoia Lizeagarekin batera Foru plaza iganderako apaintzeko. Bien bitartean, Santiagomendin IV. Sagardobide Erroka ospatu zen. Lehia biziaren ondoren, Astigarragako Ipintza sagardotegia nagusitu zen 1:58:05 denborarekin. Arratsaldean, ospakizuna Urumea ibaira lekualdatu zuten. Garbibai Zafari meriendetan, 40 bat lagunek Donostiatik Astigarragara bidea egin zuten zutikako arraunean. Horrez gain, afari-merienda izan zen Gartziategi sagardotegian.

Jarduera guztiak erantzun ona jaso bazuten ere, egun handia igandea izan zen; eta bereziki, Foru plazan ospatutako Sagarraren Festa izan zen erakargarri nagusia. Bertan, 2017 uztako lehen muztioaren elaborazioa egin zen Astigarragako hainbat familiaren laguntzarekin. 60 bat lagun aritu ziren sagarra bildu, jo eta zapaltzen. Lanak amaituta, lehen muztioaren topa herrikoia egin zen txalaparta doinuek lagunduta. Honetaz gain, sagar postre lehiaketa, X. Sagar Uzta Argazki rallya, sagarren erakusketa eta dastaketa, sagardo eta muztio dastaketa, saski eta txertaketa erakustaldiak eta abar izan ziren.



## UNA FIESTA QUE CELEBRA EL INICIO DE LA PRODUCCIÓN ANUAL DE SIDRA

**Organizado por Sagardoaren Lurraldea, se celebró la decimoséptima edición de Sagar Uzta en Astigarraga los 21-23-24 de septiembre. Sagar Uzta es la fiesta del comienzo a las labores de las sidrerías.**

Como en años anteriores, antes de celebrar la fiesta Sagar Uzta se presentó el XVII informe del estado de la maduración de manzana de sidra de la cosecha 2017 realizado por Fruitel y Sagardoaren Lurraldea. Los puntos a destacar del informe fueron el adelanto de la maduración de la manzana y la predicción de una cosecha abundante.

Sagar Uzta arrancó el jueves con un pintxo-pote especial con pintxos elaborados con derivados de la manzana. El sábado las familias participaron en la actividad "Conociendo las manzanas" acompañados por Josu Osa, donde conocieron y degustaron las variedades de manzana de Santiagomendi. También se celebró un taller de decoración con manzanas de la mano de Idoia Lizeaga, donde las familias decoraron la Plaza de los Fueros para el domingo. Por su parte, en la IV Sagarobide Erroka celebrada en Santiagomendi la sidrería Ipintza de Astigarraga se impuso con un tiempo de 1:58:05. Por la tarde, la celebración se trasladó al río Urumea con la celebración de "Garbibai Zafari Merienda". Cerca de 40 personas participaron en la actividad recorriendo la distancia entre Donostia y Astigarraga remando de pie. Para terminar la jornada, disfrutaron de una merienda-cena en la sidrería Gartziategi.

Todas las actividades tuvieron una buena acogida, pero el día grande fue el domingo, y en concreto, la Fiesta de la Manzana celebrada en la plaza de los Fueros. Se elaboró el primer mosto de la cosecha 2017 con la ayuda de varias familias de Astigarraga (en total participaron cerca de 60 personas) en la recogida, el triturado y el prensado de la manzana. Acabado el proceso, se realizó un brindis popular con el primer mosto, acompañados por el sonido de la txalaparta. Además de la elaboración del mosto se celebró un concurso de postres de manzana, el X Rally Fotográfico Sagar Uzta, una exposición de manzanas, degustación de de mosto, sidra y manzanas, muestra de cestas e injertos.

## CIDER TRUCK

Sagardotegietako esperientzia indartu eta Gipuzkoako sagardotegietako turismoa sustatzeko helburuz, Gipuzkoako Foru Aldundiak Txotx kanpaina gauzatu du maiatza eta azaroa bitartean, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Sagardoaren Lurraldeak, eta Behemendi Garapenerako Elkarteak lagunduta. Atzerriko publikoari zuzendutako kanpainak sagardoaren prestigioa indartu eta Txotxaren esperientzia gastronomikoa sustatu dute bi elementuren bidez; batetik, sagardotegietako elementuekin atondutako cider trucka, eta bestetik, erakusketa. Hauei esker, bisitariak aukera izan dute sagardoa egiteko prozesua ezagutu eta sagardotegietako plater nagusiak dastatzeko: txuleta, gazta eta sagardoa. Sei hilabeteotan Vannes (Frantzia), Bordele (Frantzia), Biarritz (Frantzia), Pasaia, Pantín (Galizia), Madril eta Donostia izan dira.

*Con el objetivo de poner en valor la experiencia de visitar una sidrería y potenciar el turismo de sidrerías en Gipuzkoa, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha realizado entre mayo y noviembre la campaña de promoción Txotx, en colaboración con la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, Sagardoaren Lurraldea y la Asociación de Desarrollo Rural Behemendi. La campaña dirigida al público extranjero ha reforzado el prestigio de la sidra y promovido la experiencia gastronómica del Txotx a través de dos elementos; por un lado, un cider truck decorado con motivos de sidrería, y por el otro, una exposición. Gracias a ellos, los visitantes han podido conocer el proceso de elaboración de la sidra y degustar los platos principales de una sidrería: chuleta, queso y sidra. En estos seis meses han estado en Vannes (Francia), Burdeos (Francia), Biarritz (Francia), Pasaia, Pantín (Galicia), Madrid y Donostia.*



## SAGASTIAK LORETAN

Bostgarren urtez, udaberrian sagarrondoan loratzea ospatu dute Sagastiak Loretan egitasmorekin. Japoniako “hanami”-ren antzera –“loreak ikusi”, gereziondoen loraldiaz gozatzea joaten dira parkeetara-, Usurbilen sagastiaren loraldiaz gozatu dute hamaika ekimenekin. Maiatzetik ekainera egindako jarduera nagusiak, San Ixidro eguna eta 36. Sagardo Eguna izan dira; baita Seed Journey jardunaldiak edota Egoitz Zapiain eta Jakoba Errekondok gidatutako Sagarrondotik Sagardora ikastaroa ere.

*Por quinto año, en primavera se ha celebrado el florecer de los manzanos con la iniciativa Sagastiak Loretan. Al estilo del “hamami” en Japón –“ver flores”, van a los parques a disfrutar del florecer de los cerezos-, en Usurbil han disfrutado de la floración con múltiples actividades. De las llevadas a cabo entre mayo y junio destacan el día de San Isidro y la 36 edición del Sagardo Eguna; así como las jornadas Seed Journey o el curso Sagarrondotik Sagardora impartido por Egoitz Zapiain y Jakoba Errekondo.*

## SAGARDO APURUA

Behinolako sagardo giroa gogoratu eta sagardoaren kultura zabaltzeko helburuz, IV. Sagardo Apurua egin zuten Donostian. Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak antolatuta, 2017ko uztako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten abenduaren 6tik 10era bitartean Boulevardean altxatako tolarre baserrian. Izan ere, kupelak lehenengoz ireki eta dastatzeari deitzen baitzitzaion “apurua”, irekiera ofizialaren aurretik egindako dastatzeari. Albaola Itsas Kultur Faktoriak, Lizeaga eta Petritegi sagardotegien egindako ekimenari esker, garai batean bezala, Urumea ibaian barrena ontzi batean iritsi zen sagardoa hiriburura, eta idiek tiratutako gurdian egin zuen bidearen azken zatia.

*Con el objetivo de recordar el ambiente sidrero de antaño y difundir la cultura de la sidra se llevó a cabo en Donostia la cuarta edición de Sagardo Apurua. Organizado por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, entre el 6 y el 10 de diciembre se pudo probar la sidra de la cosecha 2017 en la reproducción de un caserío lagar situada en el Boulevard. No en vano, se llamaba “apurua” a la primera cata que se realizaba al abrir las barricas antes del inicio oficial. De la mano de Albaola Itsas Kultur Faktoria, así como de las sidrerías Lizeaga y Petritegi, la sidra llegó a Donostia como antiguamente: viaje en una embarcación por el río Urumea e hizo el último tramo en un carro tirado por bueyes.*



## HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

Urtarrilaren 14an egin zuten Hernaniko Txotx denboraldi berriaren irekiera, eta ohi bezala, jai giroan egin zioten ongietorria sagardo berriari plazan. Sagardotegi garaiko lehen kupela ireki eta aurreneko tragoa hartu zutenak Aranzadi zientzia elkarteko kideak izan ziren; aurtengo omenduen ondoren, berriz, herritarren txanda izan zen, «usain, kolore eta gorputz onekoa» sagardoa dastatzen. Denboraldiko lehen bazkaria, aldiz, Akarregin egin zuten.

*El 14 de enero realizaron la inauguración de la nueva temporada de Txotx en Hernani, y como de costumbre, en la plaza se le dio la bienvenida a la sidra en ambiente festivo. Los representantes de la Sociedad de Ciencias Aranzadi fueron quienes tomaron el primer trago; y después de los homenajeados de este año, llegó el turno de los ciudadanos de probar la sidra «de buen olor, color y cuerpo». Por su parte, la primera comida de la temporada fue en Akarregi.*

## SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

# SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK 2018

Informazioa  
+ Erreserbak:

943 550 575

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



### Sagardoetxea Museoa 3,50€tatik

**Sagardoaren kultura** ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastalekua ditu. Bisitak **dastaketa** barne-hartzen du: sagardoa txotx-etik, muztioa eta likore bat.



### Museoa + Sagardotegia 33€

**Sagardoetxeako** bisita gidatua (sagardo, muztio eta likore dastaketa barne) eta **sagardotegiko otordua** (sagardotegiko ohiko menua) barne hartzen dituen plan gastronomikoa.



### Sagardotegiko otordua 30€-tatik

**Txotx-aren** errituaz eta **sagardotegiko ohiko menuaz** gozatzeko esperientzia: bakailao tortila, bakailao frejituia piperrekin, txuleta eta gazta intxaur eta sagar dultzearekin.



### Asteburu gastronomikoa 110€

**Ongizatea eta gastronomia** bat eginik: **Sagardoetxeara** bisita, otordua **sagardotegian**, **talasoterapia zirkuitua** eta **pintxoen ibilbidea** Donostiako bisita gidatuarekin.



### Sagardoa eta itsasoa 39,50€tatik

Bidaia harrigarria: euskal sagardoa eta itsasoaren arteko lotura: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Aquarium edo Albaola**), **ibilaldia itsasontzian** eta **sagardotegia**. 2 ibilbide: Donostia edo Pasaia.



### Sagartrekking 25€-tatik ordua

**Santiagomendiko Sagardo Bidean** zeharko ibilbidea (Astigarraga). Aukerak: ibilbidea **oinez** edo **bizikleta elektrikoan** egiteko aukera gida batekin.



### Sagardoa eta gazta 34,50€-tatik

Euskal Herriako egiazko zaporea ezagutzeko planak: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Gaztaren Interpretazio Zentroa**), **gaztandegiak** eta **sagardotegiak**. Aukera ezberdinak.



### Txotx in summer Kontsultatu

**Trikitixarekin** eta kantu herrikoiekin alaitutako sagardotegietako bazkari nahiz afariak taldeentzako.

me pour désigner la boisson  
tirée de ce fruit.



y, finalmente se consolida el término actual SIDRA.

Les romains, buvaient le VINUM EX MALIS ou vin de  
pomme, à des fins médicinales selon certains auteurs,  
ou à des fins plus mondaines selon d'autres..  
Au moment de la généralisation de la langue romane

## SAGARDOA, MILAKA URTEKO EDARIA

**Sagarrak Asia Erdialdean du jatorria, diotenez, egungo Kazakhshtanen. Europara aurre historian sartzen joan zen, neolitiko garaiko sagar haziak eta erretako hondarrak topatu baitituzte, eta arrastoek diote antzinako kulturek gozatu zutela. Atzera egin ahala datuak bilatzea zailtzen bada ere, badira sagarrei eta sagarrondoei buruzko dokumentatutako aipamenak.**

Pertsiarrek, txinatarrek edota greziarrek sagarrondoak landatzen zituzten eta fruta jateko ohiturarik ez zenean ere, hainbat herri lortu zuten sagardoaren antzeko edariak egitea. Esaterako, hebrearrek shekar delakoa edaten zuten, eta greziarrek, sikera. Hala ere, sagardoaren sorburuak geroago izan behar du, garai hartako sagarrek ez baitzuten nahikoa azukre hartzitutako edari bat ekoizteko. Tradizio luzeko beste kultura batzuk bada ere, euskaldunek sagardoarekin duten lotura antzinakoa da. Horregatik, bada bere jatorria euskal Sagardoaren Lurraldean kokatzen duenik ere. Dokumentuetan bilatuz gero, erromatarren nahiz greziarren idatzietara jo behar da lekukotza bila. K.a. I. mendean Estrabon geografo greziarrek jaso zuen euskal lurretan “phitarra” zelakoa edaten zutela, hau da, sagar zatiak eta ezta uretan irakinda lortutako edaria. Zalantzan jartzen dutenak bada, ordea. Batzuek asturiarrez ari direla diote, eta beste batzuek, aipua bera ukatzen dute, erabilitako “zythos” hitzak ardo ez beste edariak biltzen zituelako, bereziki, garagardoa.

Ezagutzen den idatzizko lehen aipamena, Sagardoetxea Museoan dokumentatua dagoen moduan, 1014ko apirilaren 17an Nafarroako Santxo III. erregeak Leireko Monasteriori egindako lur batzuen dohaintzari buruzkoa da, non sagarrondoak eta sagardogintza aipatzen dituen.

Euskal Sagardoaren Lurraldetik kanpo, K.a. 1300 urtearen bueltan Nilo ibaiertzean hazten ziren sagarrondoen aztarnak bada, nahiz eta ez dagoen fruta sagardoa egiteko baliatzen zutela adierazten duen zantzurik. Hala ere, ez litzake erokeria izango, egiptoarrak izan baitziren garagardoa egiten lehenetakoak, eta beraz, bazekiten alkoholduen edariak fermentatzen.

Sagardoak pisu handia duen beste kultura bat asturiarra da. Estrabok edo Pliniok jasotakoaren arabera, erromatarren

inbasioaren aurretik jada ekoizten zuten sagardoa, ardo urritasuna medio. Gainera, esploratzaileek usadioa lotu zioten arku atlantiarreko biztanleek kultura zeltarekin zuten harremanari, sagarrari esanahi magikoa ematen diona. IV. mendean, burgundiarren germaniar tribuak Rodano bailara inbaditu zuenean, frankoak behartu zituzten sagarrak landatzera. Mende batzuk geroago, Carlomagnoaren erregealdian (768-814) sagardotzat duguna agertu zen frankoen inperioan, Espainia iparraldetik egungo Frantzia eta Alemania barne hartzen zituen lurretaraino. Sagastiei egindako ehunka erreferentzia daude garaiko lege agirietan. Diotenez, Carlomagno eman zion izena sagardoari, promatium; eta borobiletan beharrean, sagarrondoak ilaretan landatzea sustatu zuen.

Inperioaren parte izandako Normandian sagardoa industria nagusia izan zen hainbat mendetan. X. mendetik sagarrondoak landatzen zirela frogatua dago; sagardoa, berriz, Wace izeneko kronistaren testu batean agertzen da 1130- 1140 urteen inguruan. Calvados Normandiako sagar brandy modukoari dagokionez, Giller de Goubervillek 1553an idatzi zuen egunerokoan ageri da lehenengoz. Normandoeek sagarrak Britaniara eraman zituztela esan ohi bada ere, kronika saxoiek diote aurretik sagardoa edo sagar alkohola izeneko edari bat bazela, eztiarekin gozotua. Hori bai, luxuzkoa zen eta aberatsek bakarrik edan zezaketen. 1066an normandiarrekin batera euren sagarra ere iritsi zen, gozoagoa, eta bertakoarekin nahastuta costard bariatatea sortu zuten. XII. mendean hasita, sagardotarako maiz erabili zen eta bere ohikotasunaren frogak da Shakespearek bere lanetan costard hitza erabili izana “burua” edo “garuna” adierazteko.

Europar zabalduta, Amerikako kolonizatzaileekin batera ozeanoa zeharkatu zuen sagarrak. Edozein klimatan erraz hazten delako eraman zuten eta sagardotarako erabili, noski. Esaten denez, Sainte-Croix uhartean 1604-1605ean sagardoa izoztu zelaren erreferentzia dago, bertan egina ez zen arren. Quebec hirian, berriz, Samuel de Champlaine 1608an sagarrak eraman zituela esaten da, baina idatzizko frogarik ez dago. Idatzizko lehen aipamena 1633-1634koa da. Bertan, Jesuiten arteko komunikazio batean, Le Jeun apaizak sagarrondoak landatuta dituela dio.

Iturriak:  
<http://sidraglocal.blogspot.com.es/p/pais-vasco.html>  
<http://www.applejournal.com/fros.htm>  
<http://www.histoire-normandie.fr/le-cidre-est-il-normand>  
<http://www.musee-basque.com/collections/vie-des-oeuvres/sagarnoa/>  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Cider\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](https://en.wikipedia.org/wiki/Cider_in_the_United_Kingdom)  
[http://www.archiveofciderpomology.co.uk/origins\\_of\\_cider.htm](http://www.archiveofciderpomology.co.uk/origins_of_cider.htm)  
<http://cidercraftmag.com/2014/11/13/history-repeating-the-evolution-of-cider-in-north-america/>  
<https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>  
<https://www.sidradeasturias.es/detalle.php?var=858>  
<https://windenormandie.wordpress.com/2014/09/27/la-concurrence-du-cidre/>  
<https://colinpeterfield.com/news-7-73-calvados-an-excellent-eau-de-vie.html>  
<http://grandquebec.com/monde-des-plantes/histoire-des-pommes/>

## LA SIDRA, UNA BEBIDA MILENARIA

**Las manzanas son originarias de Asia Central, al parecer, de la actual Kazakhshtan. Fue introducida en Europa durante la pre-historia, ya que se han encontrado restos de manzanas quemadas y semillas, y esos rastros indican que las culturas clásicas disfrutaron de ellas. Cuanto más se retrocede más se complica la búsqueda de datos, pero existen documentos que hacen mención a manzanas y manzanos.**

Persas, chinos o griegos plantaban manzanos y aunque no tenían la costumbre de comer la fruta, varios pueblos lograron elaborar bebidas similares a la sidra. Por ejemplo, los hebreos bebían la llamada shekar, y los griegos, sikera. No obstante, el origen de la sidra debe ser posterior, ya que las manzanas de la época no tenían suficiente azúcar para producir la fermentación. Aunque hay otras culturas con una larga tradición, la relación de los vascos con la sidra es muy antigua. Por eso, incluso hay quien sitúa su origen en el Territorio de la Sidra vasca. Si se buscan pruebas documentales, hay que recurrir a los escritos romanos y griegos. En el siglo I a.C. el geógrafo griego Estrabón recogió que en estas tierras bebían “phitarra”, una bebida elaborada hirviendo en agua manzanas troceadas y miel. Sin embargo, también hay quien pone en duda esa atribución. Algunos sostienen que habla de los astures; otros, en cambio, niegan el significado de la cita, ya que la palabra “zythos” hacía referencia a toda bebida que no fuera vino, en especial, la cerveza.

Tal y como se puede descubrir en Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca, la primera mención escrita conocida data de 17 de abril de 1014. En concreto, se trata de un documento que hace referencia a la donación de unas tierras por parte del rey Sancho III de Navarra al Monasterio de Leire, y en él se nombran la sidra y su fabricación.

Fuera de Sagardoaren Lurralde, hay rastros de que en torno al año 1300 a.C. crecían manzanos a orillas del Nilo; aunque no hay indicios de que utilizarán las manzanas para hacer sidra. No obstante, no sería una locura, ya que los egipcios fueron los primeros en hacer cerveza.

La asturiana es otra cultura en la que la sidra tiene gran peso. De acuerdo a lo recogido por Estrabón y Plinio, la producían antes de la invasión romana, debido a la escasez

de vino. Los exploradores vincularon esa costumbre a la relación de los habitantes del arco atlántico con la cultura celta, en la que la manzana tiene un significado mágico. En el siglo IV, tras la invasión de los burgundios del valle del Ródano, la tribu germánica obligó a los francos a cultivar manzanos. Siglos después, durante el reinado de Carlomagno (768-814) apareció lo que conocemos como sidra en el imperio franco, que abarcaba el norte de España, así como las actuales Francia y Alemania. Existen cientos de referencias a los manzanos en documentos legales de la época. Además, se dice que fue el propio Carlomagno quien dio nombre a las sidra, promatium; y promovió la plantación de manzanos en hileras en vez de en círculos. En Normandía, que fue parte del imperio, la sidra fue la industria principal durante siglos. Está probado que en esas tierras se plantaban manzanos desde el siglo X; y la sidra aparece por primera vez en un texto del cronista Wace de 1130- 1140. Por su parte, el Calvados, brandy de manzana normando, se menciona en el diario de Giller de Gouberville en 1553.

Se suele pensar que las manzanas llegaron a Britania con los normandos, sin embargo, las crónicas sajonas hablan de una bebida llamada vino o alcohol de manzana que se endulzaba con miel. Eso sí, era un artículo de lujo que sólo podían disfrutar los ricos. En 1066 los normandos introdujeron su manzana, más dulce, y de la mezcla con la local surgió la variedad costard. A partir del siglo XII era habitual utilizarla para elaborar sidra. Prueba de su cotidianidad, Shakespeare utilizaba en sus obras la palabra “costard” para hacer referencia a la “cabeza” o al “cerebro”

Una vez extendida a toda Europa, la manzana llegó al otro lado del océano con los colonizadores de América. La llevaron porque esta fruta se adapta fácilmente a cualquier clima, pero también para hacer sidra. Se dice que la primera referencia a la bebida es de 1604-1605 en la isla de Sainte Croix donde en un documento se recoge que la sidra se congeló, pero no se había elaborado allí. Pese a que se dice que Samuel de Champlaine introdujo las manzanas en la ciudad de Quebec en 1608; no hay constancia escrita de ese hecho. La primera prueba documental es de 1633-1634, en concreto, aparece en la comunicación entre jesuitas, donde el padre Le Jeun cuenta que se han plantado manzanos.

Fuentes:  
<http://sidraglocal.blogspot.com.es/p/pais-vasco.html>  
<http://www.applejournal.com/fros.htm>  
<http://www.histoire-normandie.fr/le-cidre-est-il-normand>  
<http://www.musee-basque.com/collections/vie-des-oeuvres/sagarnoa/>  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Cider\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](https://en.wikipedia.org/wiki/Cider_in_the_United_Kingdom)  
[http://www.archiveofciderpomology.co.uk/origins\\_of\\_cider.htm](http://www.archiveofciderpomology.co.uk/origins_of_cider.htm)  
<http://cidercraftmag.com/2014/11/13/history-repeating-the-evolution-of-cider-in-north-america/>  
<https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>  
<http://www.sidradeasturias.es/detalle.php?var=858>  
<https://windenormandie.wordpress.com/2014/09/27/la-concurrence-du-cidre/>  
<https://colinpeterfield.com/news-7-73-calvados-an-excellent-eau-de-vie.html>  
<http://grandquebec.com/monde-des-plantes/histoire-des-pommes/>



A large, red, irregularly shaped graphic element, resembling a drop or a rounded blob, centered on the page. It contains the text for the Sagardoaren Lurraldea brand.

**SAGARDOAREN**  
**LURRALDEA**

el territorio de la sidra

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