



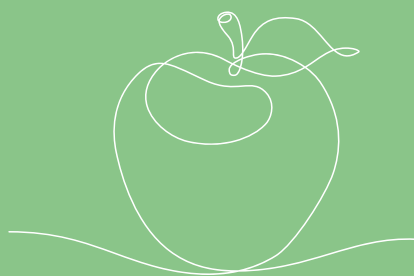
2020 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la vida

Urtekari honek 2020ko sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu eta sektoreko albiste esanguratsuenen berri ematen du, hausnarketarako leihoa irekiz.

Este anuario del 2020 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de las principales noticias del sector, abriendo una ventana para la reflexión.



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

Argazkiak // Fotografías:
Páginas 3-5-7-10-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23 orriak: Sagardun Partzuergoa
Página 4. orria: Basquetour, La voz de Galicia
Páginas 6-8-9 orriak: Fraisoro Laborategia
Página 11 orria: Igartubeiti Baserri Museoa
Página 12. orria: Euskal Sagardoa, Gipuzkoako Foru Aldundia
Página 22. orria: La Sidra





XXVII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2020

“Gure Sagardo Berria” oihu eginda, **Izaro Andres** abeslariak **2020ko txotx bolada** ireki zuen urtarrilaren 15ean Astigarragako Alorrenea sagardotegian, XXVII. Sagardo Berriaren Egunaren ospakizunean. Usadioari jarraituz, aurretik, sagarrondo berri bat landatu zuen Sagardoetxeako sagastian.

Aurten, 12 bat milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak egiaztatutako 3 milioi litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko 5ek eta Arabako 2k.

Al grito de «Gure Sagardo Berria», el 15 de enero la cantante **Izaro Andres** abrió la nueva **temporada del txotx 2020** en la sidrería Alorrenea de Astigarraga con la celebración del XXVII Sagardo Berriaren Eguna. Antes, plantó un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea, como ya es tradición.

Este año se han elaborado entorno a 12 millones de litros de sidra en Euskal Herria, siendo 8,5 millones los elaborados con manzana local. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han producido 3 millones de litros. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Araba.



CIDREXPO

Otsailaren 13-14-15an **Cidrexpo** Nazioarteko Sagardoaren Azoka ospatu zen estreinakoz Frantziako Caen hirian (Normandia). Bertan, 80 sagardo ekoizleren 400 sagardo baino gehiago ezagutu nahiz dastatzeko aukera eskaini zen ekoizleen eskutik eta sagardoaren inguruko 11 hitzaldi ezberdin ospatu ziren. Denera, 2.600 bisitari jaso zituen azokak 3 egunetan.

El 13-14-15 de febrero se celebró por primera vez la Feria Internacional de Sidras **Cidrexpo** en la ciudad Caen de Francia (Noormandia). La feria ofreció la posibilidad de conocer y degustar más de 400 sidras de 80 productores de sidra y más de 11 conferencias en torno a la sidra. En total, la feria contó con 2.600 visitantes durante sus 3 días de celebración.





SAGARDOMAPA

Euskadi Gastronomikak **Sagardomapa**ren aurkezpen ekitaldia ospatu zen otsailaren 25ean Donostiako Gastronomiazko Euskal Anaiartean.

Sagardomapa, sagardoaren eta sagardotegien munduaren lehenengo mapa tematikoa da. Bertan Euskal Herria osoko 83 sagardotegi, Sagardoetxea eta Igartubeiti museoak, sagardoaren kulturako esperientziak nahiz ekitaldiak eta sagardoaren hiztegia aurki daitezke.

Sagardomapa sagardotegietan, turismo bulegotan eta museotan aurki daiteke.

La Cofradía Vasca de Gastronomía acogió el 25 de febrero la presentación de la publicación **Sagardomapa** de Euskadi Gastronomika.

Es el primer mapa temático del mundo de la sidra y las sidrerías, donde se puede encontrar información sobre las 83 sidrerías de toda Euskal Herria, los museos Sagardoetxea e Igartubeiti, experiencias de la cultura de la sidra, eventos y un diccionario de la sidra.

El Sagardomapa se puede adquirir en sidrerías, oficinas de turismo y museos.



XORNADA SIDRA E TURISMO



A Estradan (Galizia) **sagardoa eta turismoari buruzko jardunaldia** ospatu zuen. Bertan, A Estradako sagardotegien berpizkundeari buruzko hitzaldiak ospatu ziren Sidra Ribela, Sidra Peroja, Sidra Camino eta Sidra Rabiosa ekoizleen eskutik. Bestalde, Ciderlands Nazioarteko Sarea aurkeztu zuen Ciderzale idazkaritza teknikoak eta amaitzeko, nazioarteko sagardo ezberdinak dastatu ziren, horien artean Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko.

A Estrada (Galicia) acogió la celebración de una **jornada sobre la sidra y turismo** con distintas ponencias sobre el resurgimiento de las sidrerías de A Estrada de la mano de los productores Sidra Ribela, Sidra Peroja, Sidra Camino eta Sidra Rabiosa. También se presentó la Red Internacional Ciderlands de la mano de su secretaria técnica Ciderzale y para finalizar, se degustaron diversas sidras internacionales, entre ellas, la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa.



TIEMPOS DE PANDEMIA

El cultivo de la manzana y la elaboración de la sagardoa son de las actividades más ancestrales de los vascos. Muchos y variados han sido los problemas que el sector ha tenido que sortear a lo largo de la historia, pero siempre los ha superado con creatividad e innovación.

La primera gran crisis del sector llegó en el siglo XVII con la introducción y difusión del maíz y otros nuevos cultivos, el incremento de los adeptos al vino y la interrupción de los viajes a Terranova a la pesca de la ballena. Se arrinconaron las plantaciones de manzanos y la sagardoa pasó a ser un producto de consumo local. El sector puso subsistir gracias a las medidas proteccionistas que pusieron en marcha las Autoridades Locales y Provinciales.

El proceso de industrialización y el ferrocarril supusieron otro duro golpe para el sector porque muchas familias abandonan los caseríos para ir a vivir a los centros urbanos. Desaparecieron la práctica totalidad de las sidrerías, siendo la única excepción las emplazadas en el valle del Urumea. Se "reinventaron" transformándose en lugares de esparcimiento y ocio, y en escenario de los acontecimientos sociales en donde eran habituales la txalaparta, el bertsolarismo o los juegos de bolos. Al mismo tiempo, los ingenieros agrícolas Severo Aguirre-Miramón y Vicente Laffitte apostaron por introducir los avances tecnológicos europeos para hacer una sagardoa competitiva en el mercado exterior, instruir a los sagardogiles y fomentar y proteger el cultivo de las variedades de manzano autóctonos. Estas propuestas comenzaron a ser puestas en marcha en 1916 por la Comisión Especial de Pomología de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Durante los años del Franquismo el cultivo del manzano de sagardoa y la elaboración de sagardoa se convirtieron en unos negocios muy poco lucrativos, por lo que quedaron circunscritos a unas pocas localidades guipuzcoanas. En 1967 la producción de la sagardoa alcanzó su punto más bajo y muchas sidrerías cerraron sus puertas. Sin embargo, las sociedades gastronómicas de Donostia continuaron consumiendo y demandando sagardoa, pero tuvieron que desplazarse hasta los mismos lagares para comprarla. Allí comenzó a popularizarse el rito del txotx hasta convertirse en el acontecimiento gastronómico por excelencia del invierno y la primavera en Euskal Herria.

Paralelamente, en los últimos años del Franquismo las sociedades culturales comenzaron a organizar concursos y degustaciones de sagardoa, y los Sagardo Eguna con el fin de que no desapareciera una de las principales señas de identidad de nuestra cultura. Astigar Elkarte, fue pionera e impulsora de algunas de estas actividades y dio los primeros pasos para que Astigarraga se convirtiera en la capital de la sagardoa y para que fuera la sede de Sagardoetxea Museoa.

En 2020, la sagardoa está viviendo una coyuntura especial y difícil como consecuencia de la irrupción del coronavirus en nuestras vidas. No cabe duda de que la forma de consumir la sagardoa va a cambiar, pero también, que la sagardoa continuará estando muy presentes en nuestras vidas y cultura.

Lourdes Odriozola
Historiadora de Sagardoetxea



Reg
108592

Reg
108339

108285
108285

108339
108339

108339

Agurtzane Andueza (Zumarraga, 1969) Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitziburua da. 20 pertsonak lan egiten dute bertan, eta sagardoa edo txakolinaz gain, animalia osasuna, lurrak eta substratuak, landare osasuna eta urak ere aztertzen dituzte.

Agurtzane Andueza

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitziburua



AGURTZANE ANDUEZAREKIN SOLASEAN

Urtean 5000 bat sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki eta 700 bat sentzorialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasa behar dute. Kalitatearen aldeko apustua nabari du ekoizleen artean.

Zer lan egiten duzue sagardoarekin laborategian?

Alde batetik, analisi fisiko-kimikoak; eta bestetik, analisi sentzoriala. Lehenak egiten ditugu uzta jasotzen dutenetik. Sagarraren heldutasun puntua zein den ikusteko, eta hortik hasita, muztioetan, eta gero, hartzidura guztiaren kontrola ere. Sagardogileek sagarrak jaso eta lehen prentsaketak egiten dituztenean ekartzen dituzte laginak beraien muztioa nola dagoen ikusteko. Prozesu osoaren kontrola egiten dugu eta botilaratu aurrekoa ere bai. Botilaratzeko araudi bat dago eta bete egin behar da.

Zer fase ditu azterketa sentzorialak?

Hiru faseetan banatuta dago: ikusmen fasea, usaimena eta ahokoa. Ikusmen fasean, kolorea eta itxura aztertzen ditugu; aparra duen, burbuila txikiak edo handiak diren. Usaimen fasean, beste hiru ezaugarri: intentsitatea, usaintzean zenbat usaintzen duen; tipikotasuna, usaintzen den horretan sagardoaren lehengaia gogorazten duen; eta kalitatea, tipikotasunaz gain beste usain batzuk aurkitzen ditugun: zitrikoak, tropikalak.... fermentazioan sortzen dira, berezkoak dira eta kalitate puntu bat ematen diote. Ahoko fasean, parametroak berak dira, modu berean baloratzen dira. Ahoan badaukagu beste bat, iraunkortasuna. Geratzen zaigun zapore hori ona izatea. Ezaugarri horiek beti positiboak izan behar dira ondo puntuatzeko. Azken partea da zer gorputz eta zer oreka daukan. Sagardoak parte azido bat eduki dezake, gozo puntu bat, astringentzia, baina hori dena orekatuta egon behar da. Agian, usaimenean

oso aroma onak dauzka, baina limoia baino azidoago dago; ez dago orekatua. Orekaz gain, gorputza. Badaude sagardo batzuk edaten dituzunak, eta ura diruditenak, eta beste batzuek gorputza dute, ahoa betetzen dizute. Hori da baloratzen dena.

Kalitate marketako sagardoek derrigor hemengo bi analisiak pasatu behar dituzte...

Beraien estatutuetan edo baldintzetan jasota dute analisi organoleptikoak egin behar direla merkaturatu aurretik beraien zigilua jartzeko. Biak gainditu behar dituzte, fisiko-kimikoa eta sentzoriala. Euskal Sagardoaren kasuan, gainera, ateratako puntuazioaren arabera txapel gorria edo doratua lortu dezakete.

Gainerako sagardogileak ez daude azterketa horietara egitera behartuta, baina laginak ekartzeko joerarik ba al dute?

Gero eta gehiago. Aldaketa dagoela ikusi dut, onera. Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta uste dut gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta; ez "sartzen dut eta ea zer pasatzen den". Jada, ondo kontrolatzen ari dira eta hori, nire ustez, aipatu beharreko zerbait da. Garrantzitsua da, gauza oso ona. Sagar kamioi bat Frantziatik etor daiteke, beste bat baserri batetik, beste bat... Sagar horien muztioaren ezaugarriak desberdinak izango dira. Analisia egiteko ekartzen dituzte eta horren arabera nahasketak moldatzen dituzte lortu nahi dituzten ezaugarrien arabera. Horrez gain, sagardogile gero eta gehiagok botilaratu aurretik laginak ekartzen dituzte ikusteko beraien sagardoa nola dagoen. Askok batzuetan nahasketa desberdinak egiten dituzte ikusteko panelaren iritziz nahasketa egokiena zein izan daitekeen.

“Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta ustedut gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta”



La Granja Modelo Fraisoro se inauguró en 1898 y casi paralelamente comenzó la idea de implantar un laboratorio en la misma. La guerra de 1936 provocó un importante declive del laboratorio que no volvía a relanzar su actividad hasta 1981, año en el que se puso en marcha con el nombre Laboratorio Agrario. Desde el 2018 es un servicio, de Laboratorio, Calidad e Innovación. Es un laboratorio público de la Diputación Foral de Gipuzkoa que presta servicios de desarrollo, innovación, calidad y evolución analítica en materia medioambiental y para el desarrollo del medio rural.

El laboratorio está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y uno de sus campos de acción es el del análisis de sidra y txakoli, en el que llevan a cabo análisis enfocados a conocer su calidad.

En 2012 se creó una comisión compuesta por representantes de las asociaciones, enólogos y técnicos que trabajan en el sector de la sidra para redactar el “Método de análisis sensorial del panel de cata de sagardoa”. En este método, consensuado con el sector, se describe como debe catarse la sidra natural vasca y para la evaluación emplea la ficha de cata de Fraisoro, donde se valoran de forma ponderada: color y aspecto en la fase visual; intensidad, franqueza y calidad en la fase olfativa; intensidad, franqueza, calidad y persistencia en la fase gustativa; y finalmente la armonía de la sagardoa.

El Panel de Cata de Sagardoa está integrado por 25 catadores. En cada cata cinco profesionales realizan la evaluación sensorial de acuerdo con ese método. En cada sesión de cata se examinan las sidras y los catadores, mediante los correspondientes controles. Nadie excepto del jefe del Panel, que no interviene en la cata, conoce el origen de las sidras y por supuesto, la cata se realiza a ciegas. En julio de 2014 se consiguió la acreditación de ENAC siendo el primer panel de cata de sidra en conseguirlo en España y entre los primeros en este tipo de bebidas.

Los productores llevan sus muestras principalmente para el control de la fermentación en el proceso de elaboración, así como para cuantificar otros parámetros que influyen en las características específicas del producto. Aquellas muestras que a su vez requieren el análisis organoléptico, al recibirla, primero, se realiza el análisis físico-químico, porque si no cumple con los criterios técnicos sanitarios establecidos en la reglamentación correspondiente, no se cata. Por ejemplo, si el metanol o la acidez volátil son muy altos (fuera de los límites legales establecidos), no se puede consumir y por lo tanto también sería perjudicial para la salud de los catadores. Es el motivo por el que el análisis organoléptico se realiza siempre después del análisis físico-químico.

Kalitatean garapena nabari al duzue?

Bai, argia da. Panelarekin 2014an hasi ginen eta lehen dastatzen genituen sagardoan eta orain dastatzen ditugunen arteko desberdintasua oso nabarmena da. Denetarik dago, baina gaur egungo sagardoaren kalitatea pila bat hobetu da; eta ez sentzorialki bakarrik, fisiko-kimikoki ere. Asko aldatu da. Uste dut sagardogileek ikusi dutela bazutela hobetzeko puntu bat eta esandakoa, belaunaldi erreleboarekin uste dut asko nabaritzen ari da, kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla.

Euskal Herriko sagardo naturala bakarrik aztertzen duzue?

Bai, bertako sagardoa bakarrik aztertzen dugu. Kanpikorik etorriko balitz aztertu genezake, baina ez litzateke akreditatua egongo. Soilik, Euskal Herriko sagardoaren analisi sentzorialean eta fisiko kimikoan akreditatuta gaude. Fisiko kimikoetan laborategi arteko saiakerak egin behar ditugun gure kalitatea frogatzeko (akreditazioak horrela eskatzen duelako), hau da, erakunde batek lagin bat bidaltzen du zenbait laborategitara, denok parametro berak aztertzen ditugu eta horren arabera ebaluatzen gaituzte. Gure kasuan, mota guztietako sagardoak bidaltzen dizkigute, gure moduko sagardo naturalik ez dagoelako nazioartean eta saiakera hauek antolatzen dituzten erakundeak hemendik kanpokoak dira. Baina, egunerokotasunean bertako sagardoak solik aztertzen ditugu.

Sagardo naturalaz gain, besterik aztertzeke asmorik?

Horren beharra egongo balitz, noski baietz, arazorik gabe. Sagardo Forumaren ondorioz, sagardotegi batzuk produktu berriak eta saiakerak egiten ari dira. Horiek fisiko-kimikoki analizatzen ditugu. Sagardogileek proiekturen bat buruan izango balute eta gure kolaborazioa eta laguntza beharko balute, inongo problemarik gabe. Behar dutenerako laguntzeko prest gaude.

Horretarako panela moldatu beharko zenukete...

Produktu berriak sartuko balira, panel berri bat egin beharko litzateke, pixka bat berezia. Sagardogileak esan behar dizu zer nolako produktua den hori baloratzeko. Gure metodoarekin ezin dugu adibidez apfelwine edo izotzezko sagardoak baloratu, ezaugarriak oso desberdinak direlako. Lehendabizi produktu berria definitu beharko litzateke eta gero produktu horiek ebaluatzeke metodoa garatu.

II. Sagardo Forum Sagardo Lehiaketan epaile aritu zinen. Zer garrantzia dute halakoek ekoizleentzat?

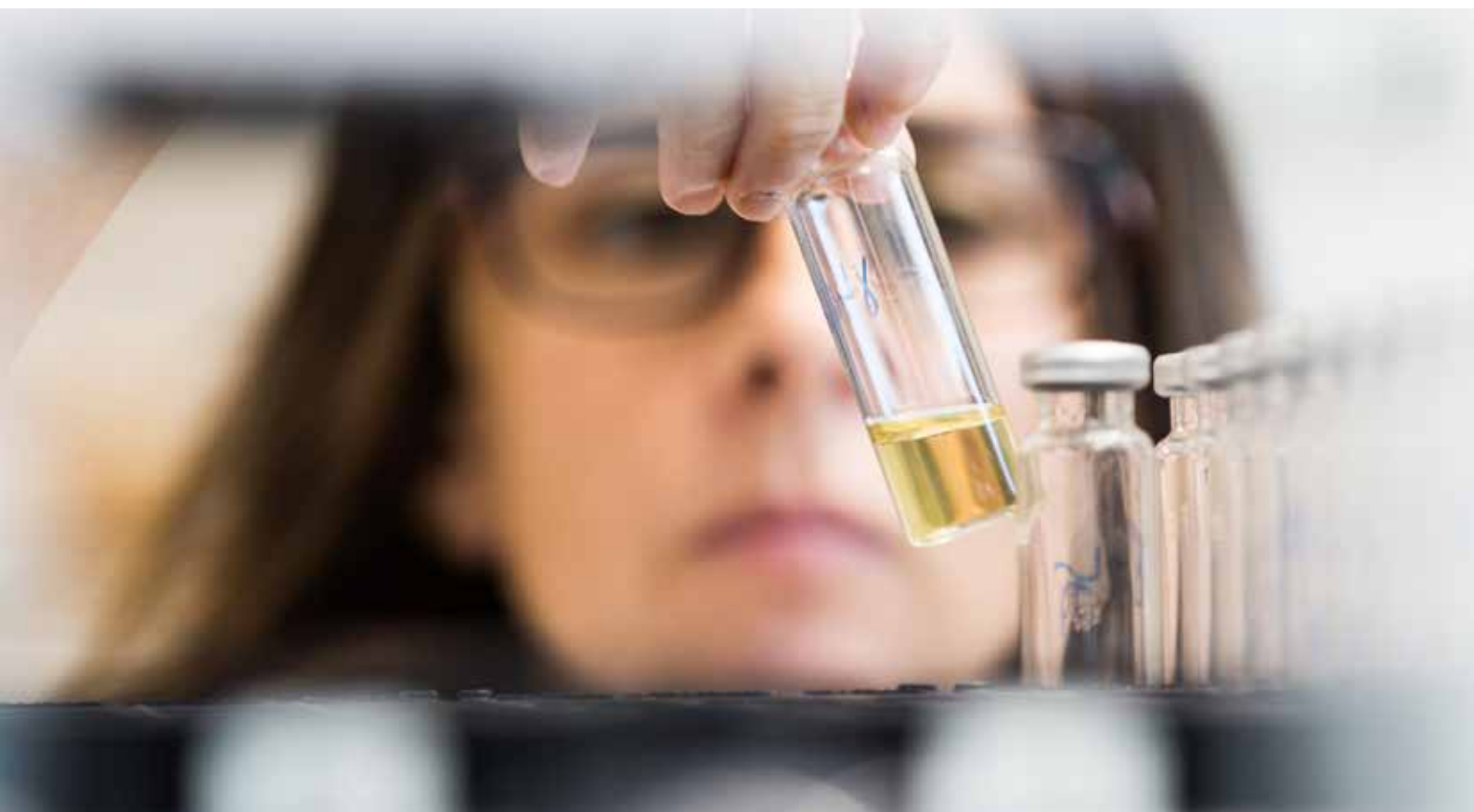
Sagardo Forumaren esperientzia mundiala iruditzen zait. Lan asko, baina dastaketarena oso interesgarria iruditzen zait. Sagardogileentzat oso positiboa da ikustea munduan beste produktu batzuk daudela eta egin daitezkeela, ez daitezela geldi hemengo sagardoarekin. Hemengo sagardoak hemen dauka irteera, garaiotan zerbait gehiago egitea... Pentsatzen dut bati baino gehiagori horrek pentsarazi diola eta batzuk ari dira gauzak egiten.

Zuretzat ere aberasgarria izango zen epaitzea?

Oso. Zaila da, kategoria guztiak ez dituzulako kontrolatzen, baina niretzako oso aberasgarria izan da. Gauza oso desberdinak ikusten dituzu, gustatu edo ez gustatu. Nik sagardo moderno asko ez nituzke erosiko, baina iruditzen zait batzuk itzelak direla, oso bereziak

Sagardoaz gain, txakolina ere aztertzen duzue, modu berean?

Bai. Txakolina ere hasiera-hasieratik analizatzen dugu. Mahatsak ekar ditzakete, baina, orokorrean, lehen mahatsak zanpatuta lortutako muztioa ekartzen dute heldutasun puntu egokia iristen denean, jaso eta prozesuarekin hasteko. Txakolinaren kasuan ere, muztiotik hasita hartidura bukatu artekoak aztertzen ditugu.





SAGARDOETXEAKO DOKUMENTAZIO ZENTROA ARAKATUZ

Sagarraren eta Sagardoaren dokumentazio zentroa mimos atondu du Sagardoetxea Museoak. Hila-betetako lanak emaitza oparoa dakar, askotariko materialez osatua: irudiak, albisteak, dokumentu historikoak eta legalak, iragarkiak, esku orriak... Zer bilatu besterik ez da behar informazio itsaso horretan murgiltzeko.

Bilatzaile barran zer idatzi, beraz? Kuxkuxean aritze-ko ariketa honetarako museoaren oinarriak (sagarra, sagardoa eta ekoizleak) batu eta baserrietako tradizioa gordetzen dituen elementua aukeratu dugu: **dolarea**. Lehengaia produktu bilakatzeko lekuaz gain, bizitokiaren bihotza ere izan zen mendetan, sagardoaren garrantziaren erakusgarri.

Segundo gutxitan erantzun zabala: 419 emaitza. Dolare baserrii helduko diegu, lehenik. Alberto Santana historialariak hemeroteka ataleko artikuluetako batean dioenez, sagardoaren aztarnak Euskal Herriko txoko askotan topatu badituzte ere, duela 500 urte Gipuzkoako ia baserri denek zuten dolarea, eta gehienak, haren inguruan sortuak izan ziren. XV. mende amaiera arte bizilekuaren hurbileko teilapetxo baten babespean jarri ohi zuten prentsa, ordutik aurrera, berriz, bizilekuari erantsi zioten, egiturak nahastuta.

Argia aldizkariko 2001eko erreportaje bateko Josu Tellabide etnologoaren hitzetan, XVI eta XVII mendeko lehen erdiko baserrietan dolareak ia bi solairu hartzen zituen, "Etxea eta tresna gauza bera ziren". "Makina eraikin" horien ezaugarrietan sakontzeko aukera ematen du Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserriak, osorik

gorde den bakarra. 1999an Gipuzkoako Foru Aldundiak hura zaharberritzea erabaki zuen albiste eta erreportaje ugari daude, lanei esker dolarearen funtzionamendua zehaztu eta sagardo ekoizpenak ekonomian zuen garrantzian sakondu ahal izan zutela jaso zuten.

Pantailatik urrundu gabe, PDFan eskuragarri dagoen liburuan ere horren guztiaren berri izan dezakegu. Sagardoa egiteko prozesua bera erakusten duten argazkiak daude, etxearen egiturari buruzko azalpen ugari gain. Dolareak ia 12 metroko luzeko zeharkako habe lodi bat zuten, baserria eusten zuten habeen gainean zegoena; eta horren muturrean, 8 metroko ardatza. Beheko solairuraino heltzen zen eta harritzar baten gainean zegoen. Zeharkako dolare hagak egurrezko egiturarengan eta patsarengan presioa egiten zuen aldi berean. Beheko solairuan zeudenek hura altxatzen zuten biraderen bidez ardatzari eraginez, eta altxagarriak ipintzen zizkieten goian eusteko. Pisuaerengatik jaisten zihoan haga, patsarengan presioa eginez, eta gutxika altxagarriak kenduz zihoazen, muztioa beheko pisuan zegoen ontzira eror zedin.

"Neurri ikaragarria zuten" eta haiek mantentzeko zailtasunak ez ziren gutxi, hortaz, XVII. mende erdialdean, berriz, bakarrak zerbitzu ematen zien inguruko familiei. Txanda eskatu eta ia etengabe lanean zen dolarea. Bidaniako azkena, 1971n desmuntatu zutela dio kazetariak eta sagardoa egiteko prozesuaren xehetasunak ematen ditu, dolaretik upeleratu artekoa azalduz.

Zorionez, ondare hori ezagutarazteko lanak egin izan dira. Tellabidek eta Asier Agirresarobe etnografoak


[Guri buruz](#)
[Bilatzailea](#)
[Ikusienak](#)
[Artxiboa](#)

Adibidez: [sagardo eguna 2014](#), [errezil sagarra](#) | [Bilaketak nola egin ikasteko](#), [jo gure azalpen orrira](#).

DOKUMENTU MOTA:

Argazkia **273**
 Hemeroteka **71**
 Dokumentua **69**
 Bideoa **4**
 Liburua **2**

URTEA:

1665 **1** 2009 **9**
 1692 **1** 2010 **103**
 1926 **1** 2011 **2**

EMAITZAK

Emaizta kopurua: **419**

Ordenazioa: [Relebantzia](#) [Data \(berrienak lehen\)](#) [Data \(zaharrenak lehen\)](#)

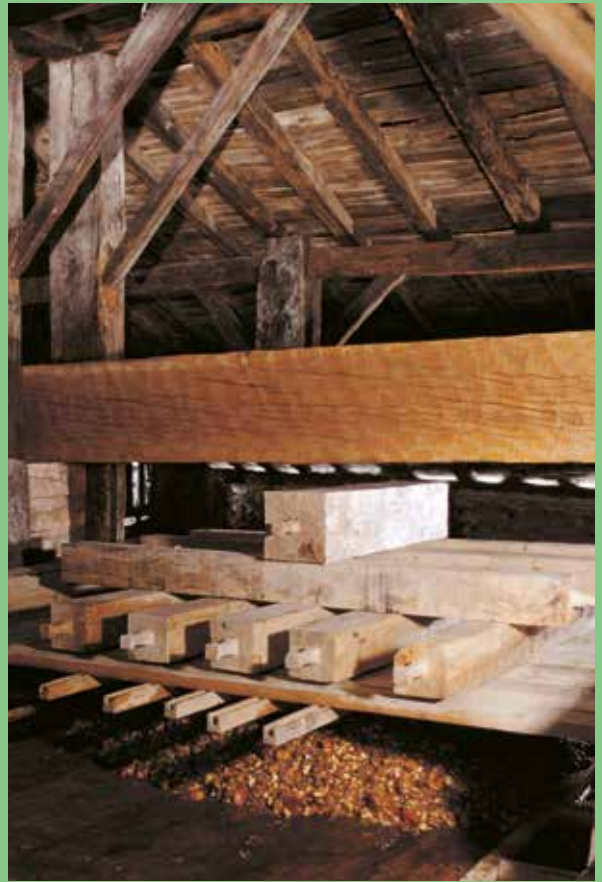


Sagardoetxea Boletina 11. zkia.

Sagastiaren ekonomia: Yves BARRANCÓren hitzaldia. Economía del manzanal: Conferencia de

2008-06-01 / Prentsa

www.sagardoaren-lurraldea.eus atariak Sagarraren eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroa biltzen du: hemeroteka, liburuak, dokumentuak, bideoak eta argazkiak



hainbat adibideri egindako argazkiak ikusgai daude dokumentuen artean. Besteren artean, Astigarra-gako Pikoaga, Lagatzaga eta Zabalea, Errenteriako Lubeltzaberri, Ereñotzuko Latse, edo Txilibita, Donostiako Antondegi Martutenen edo Muntogorri... Bi etnografoek Ermañamendiko (Santiagomendiko) baserrien inbentarioa ere egin zuten. Lan hori eta Lourdes Odriozola historialariak eraikin bakoitzari buruz egindako ikerketa historikoa baliatuta, Sagardun Partzuergoak paseo tematikoa antolatu zuen sagardogintzari lotutako ondare historikoa berreskuratu eta zabalteko.

Ikur hori gortzeko ahaleginak ere egin dira. 2008an Donostian Lantxabe Aieteko bizilagun elkarteak Munto baserriko dolarea eta sagardoa egiteko gainerako tresnak Katxola baserrian jarri zituen. Katxola Donostiako lehen sagardotegia izan zen eta 1999an harriz harri Oriamendi pasealekura lekualdatu zuten XVII. mendearen bigarren erdiko eraikina. Gertakariaren inguruko albisteetan jaso zenez, Santana historialariak "sagardoaren museo txiki bat" zela deritzo eta Errepublikara garaiko sagardotegi jendetsuenetakoa. Eta ez ziren gutxi, 1932an 93 ekoizle baitzeuden hirian. Egun, 1950eko hamarkadako sagardotegia irudikatzen du erakusketa iraunkor batekin.

Beste egitasmo batzuk, ordea, ezin izan dira gauzatu. 2007an Urumeako autobiaren eraikitzeak Astigarra-gako Erbitegi-Etxeberriaren eraistea ekarri zuen. Ber-

tan zegoen dolarea, "pieza paregabea" zen, berezia eta bakarra, matxaka animaliek tiraka mugitzen baitzuten, eta eskuz, ardatza. Kendu aurretik, urrian, filmaketa egin zuten dolaretako lanak eta haien inguruko ohiturak jasotzeko. Bideoak eta irudiak ikusgai daude dokumentazio zentroan. Sagardoetxea izan behar zuen helmuga dolareak, baina 2009an burutzeoak ziren lanak bertan behera geratu ziren. Horretarako prestatutako proiektua bera eta aferaren inguruan sakontzeko dozenaka albiste irakurgarri daude.

Pieza horrek museoko eskaintza osatzeko balioko balu ere, Sagardun Partzuergoak bertan eta bertatik sustatutako ekimenak ugariak dira, emaitzetan lagin zabala baitago; muztioa egiteko tailerra edo Sagar Uzta jaia, kasu. Ildo beretik, sagardoa egiteko prozesua erakusten duten sagardotegiak ere badira. Esaterako, XIII. mendeko burdinola batean kokatutako Irungo Ola sagardotegia.

1665eko dokumentu zaharretik hasita, hemen labor bildutako guztia eta beste hamaika gauzak erantzun diote egindako bilaketari. Hau adibide bat besterik ez da. Edonoren jakin-minaren eskura dagoen dokumentazio zentroak sagarrari nahiz sagardoari buruzko ikerketarako eta ezagutzaren hedapenerako eskainitako baliabideak askoz zabalagoak baitira.



PRESENTACIÓN DE LA NUEVA COSECHA EN BOTELLA

Ekainaren 12an 2019ko uztako botilako sagardoa aurkeztu zuen **Euskal Sagardoak** Chillida Leku Museoan (Hernani): Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardogileren 60 sagardo ezberdin, 250 sagar ekoizleren sagarrekin eginak.

2019ko uzta kontuan hartzekoa izan da: bertako 5,5 miloi kilo sagarrekin egindako 3,2 miloi litro ekoiztu dira Euskal Sagardoa jatorri izendapenarekin. Sagardo lurruntsuak eta orekatuak ekoiztu dira, aurreko urteetan baino arinagoak ahoan eta orokorrean alkohol maila baxuagokoak. Baina sagardotegi eta sagardo bakoitza mundu bat da, bakoitzak bere ezaugarriak baititu.

El 12 de junio **Euskal Sagardoa** presentó la sidra en botella de la cosecha de 2019 en el Museo Chillida Leku (Hernani): 60 sidras diferentes de 48 sidreros de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, elaboradas con manzanas de 250 manzaneros.

La cosecha de 2019 ha sido considerable, con una producción total de 3,2 millones de litros de Euskal Sagardoa elaboradas con 5,5 millones de kilos de manzana autóctona. Se han obtenido sidras vaporosas y equilibradas, más ligeras en boca que en cosechas anteriores y de menor graduación alcohólica en general. Pero cada sidrería y cada sidra es un mundo, cada una tiene sus características.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA



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

Edizio honetan, parte hartzaile kopurua nabarmenki igotzen da, lurralde historikoko 27 sagardogile lehiatu direlarik. Hiru kategoriatan banatu dira sagardoak eta honako sariak banatu dira: 11 urre, 5 zilar eta brontze bat.

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

Este año ha aumentado el número de participantes, contando con un total de 27 sidrerías del territorio. Las sidras se han clasificado en tres categorías y se han repartido 11 oros, 5 platas y un bronce.



az3 oeno S.L.L.



AZ3 Oeno S.L
XABIER KAMIO
Poligono Akarregi, Pab. 5B
Apdo Correos 212
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Teléfono (+34) 943 336 032
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

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

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



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

TRANSFORMAZIOA

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

**Aholkularitza fruitugintzan /
Asesoría en fruticultura**



Prior Cork S.L.U.
Donostia-San Sebastian
(Gipuzkoa)
Tel: 649 846 330
Email: info@priorcork.com
www.priorcork.com

**SAGARDOAREN TAPOI PERFEKTOA
garatzeko xedeaz sortu den enpresa
da PRIOR CORK eta tapoi iraultzaile
sorta garatu dugu.**

**PRIOR CORK es una empresa que
nace con el objetivo de crear el
TAPÓN ESCANCIADOR PERFECTO
PARA LA SIDRA.**



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

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

ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako **KORTXO** Tapoiteria

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

**Euskal
H.O.T.Z**



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





TIEMPOS DE APORTAR VALOR A LA SAGARDOA

Hoy podríamos asegurar que nuestra sidra es un producto insustituible, símbolo de nuestra cultura, gastronomía, promoción turística, así como fortaleza socioeconómica de Euskal Herria. Hasta hace poco la producción y comercialización han sido regidas por criterios tradicionales, produjimos un producto artesanal, sin mucho control en su proceso productivo haciendo que la calidad de la sidra dependiese de factores aleatorios, de prueba error, en definitiva, elaborábamos con los criterios que la naturaleza nos había enseñado con el paso de los años.

“Hoy tenemos mayor conocimiento del porqué hacían las cosas de esa manera, simplemente aplicamos el conocimiento del siglo XXI”

dependía por factores aleatorios y por transformaciones de los diferentes microorganismos durante la

Gracias a nuestros antepasados, su experiencia y gracias a toda esa gente joven que se ha dedicado a investigar hoy tenemos mayor conocimiento del porqué hacían las cosas de esa manera, simplemente aplicamos el conocimiento del siglo XXI.

De tener una sidra artesanal donde su potencial de calidad

fermentación 10 años después hemos pasado a tener una sidra natural, más respetuosa con el “Terroir” con el potencial de la manzana, sus distintos aromas en función de la fecha de cosecha y equilibrio en boca. Podríamos decir que cada sidrería tiene su estilo de sidra bien definida en función de su criterio o en función del criterio del gusto del consumidor.

A todo esto debemos sumar el esfuerzo de organismos como el laboratorio de Fraisoro o la Denominación de Origen Euskal Sagardoa (DO). Ambos organismos nos han ayudado internamente como externamente, Fraisoro desde su laboratorio certificado, poniendo apunto analíticas que nos ayudan a interpretar de una manera más ágil todo lo que ocurre alrededor de la manzana y sidra y creando un panel sensorial certificado para que todos podamos ofrecer sidras no solo de calidad, sino que excelentes. La D.O ha apostado fuerte por una economía circular, apuesta por el agricultor, sidrero y ofrecer un producto local de la máxima excelencia para el consumidor y aportar a la sidra el valor que se merece.

Cada sidrería tiene su estilo de sidra bien definida en función de su criterio o en función del gusto del consumidor

Las sidras con Denominación de Origen Euskal Sagardoa están elaboradas 100% con manzana autóctona y cuentan con un certificado de calidad



La sidra en el mundo vive un boom global con un consumo que en los últimos 10 años se multiplica por diez, en busca del público “Millennial”. Existen razones para ponerse de moda.



Gaur egun gure sagardoa produktu ordezkazina dela ziurta genezake, gure kulturaren, gastronomiaren, sustapen turistikoaren eta Euskal Herriaren sendotasun sozioekonomikoaren ikurra. Orain dela gutxi arte, ekoizpena eta merkaturatzea irizpide tradizionalen arabera arautu dira; artisau produktu bat ekoizten genuen, ekoizpen prozesuan kontrol handirik gabekoa eta sagardoaren kalitatea ausazko eragileen menpe utziz. Azken finean, naturak urteen joan etorrian irakatsitako irizpideen arabera ekoizten genuen.

Gure arbasoei, haien esperientziari eta ikertzen jardun duen gazte horiei guztiei esker, gaur egun gauzak modu honetara egitearen arrazoia hobeto ezagutzen dugu eta XXI. mendeko ezagutza aplikatu besterik ez dugu egiten.

Ausazko eragileen nahiz hartidura prozesuan mikroorganismo ezberdinen bilakaeraren menpeko kalitate-potentziala zuen sagardo artisaua izatetik, 10 urte geroago “Terroir”a, sagarraren ahalmena, uztaren garaiaren araberrako lurrina nahiz ahoan orekatua izatea gehiago errespetatzen duen sagardo naturala izatera pasa gara. Sagardotegi bakoitzak bere irizpide edo kontsumitzailearen gustuen araberrako sagardoa ondo definitua duela esan genezake.

Guzti honi, Fraisoro Laborategia edo Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena (JI) bezalako erakundeen ahalegina batu behar diogu. Bi erakundeok barrutik zein kanpotik lagundu digute; Fraisorok, sagarra nahiz sagardoaren

inguruan gertatzen den guztia modu azkarragoan ulertzen laguntzen diguten azterketak prest izaten eta kalitatezkoak ez ezik, denok sagardo bikainak eskaini ahal izateko ziurtatutako panel sentsoriala sortzen bere laborategitik. Jatorri Izendapenak, ekonomia zirkularraren, baserritarren, sagardogilearen aldeko apustu sendoa egin du, kontsumitzaileari bikaintasun goreneko bertako produktua eskaini eta sagardoari merezi duen balioa emateko.

Aurrera goaz, belaunaldi berriak beren lekua hartzen doaz interes berri, ikuspegi zabalago, kreatibitatea eta dibertsifikatzeko gogoekin; orain beraiekin batera sagarren arloan lan egitea tokatzen zaigu, haztea, sortzea. Ezagutza gurea da eta aukera berrietara adi egon behar dugu. Sagardoa mundu-mailako booma izaten ari da eta azken 10 urtetan kontsumoa hamar aldiz biderkatu da (Sagardunek hala erakutsi digu bere nazioarteko sagardo lehiaketan) “Millennial” publikoaren bila. Badira modan jarri izanaren arrazoiak: garagardoa ez bezala, fruitu hartidura izateak ematen dion alkohol nahiz kaloria maila baxua. Azken finean, itxura denez gutxiago eta modu osasungarriagoan edan nahi duen jende ia guztiari gustatzen zaion edaria da.

Egiteko bidea geratzen da, gogoan izan sagarraren inguruko ezagutza gurea dela eta bide hori elkarrekin egin behar dugula, hirugarrengekin sinergiak izanaz, modu lasaian, orekatuan eta balioa erantsiz hazteko eta sagardoa merezi duen lekuan kokatzeko.

Continuamos avanzando, nuevas generaciones van tomando terreno, nuevas inquietudes, visiones más amplias, creatividad y con ganas de diversificar, ahora nos toca trabajar unidos a ellos, crecer, crear, en la manzana el conocimiento es nuestro y debemos estar atentos a nuevas oportunidades, la sidra en el mundo vive un boom global con un consumo que en los últimos 10

“Nuevas generaciones van tomando terreno, nuevas inquietudes, visiones más amplias, creatividad y con ganas de diversificar”

años se multiplica por diez, (Sagardun ya nos lo ha enseñado en su concurso internacional de sidras) en busca del público “Millennial”. Existen razones para ponerse de moda: un bajo contenido alcohólico y también calórico al ser un fermentado de fruta y no de cereal como la cerveza. En definitiva, es una bebida que gusta a casi todo el

mundo que supuestamente quiere beber menos y más saludable.

Tenemos camino para recorrer, recordar que el conocimiento de la manzana es nuestro y debemos caminar unidos, con sinergias con terceros para poder crecer de una manera calmada, equilibrada, aportando valor y situarla donde se merece.



Xabier Kamio Aizpurua
Patxada, sagardoa, oreka eta txinparta

Es una bebida que gusta a casi todo el mundo que supuestamente quiere beber menos y más saludable

Udazkena sagar uztaren garaia da. Sagardotarako erabiliko diren sagarrak heldu eta sagardogile nahiz sagar ekoizleak sagarren bilketa lanekin hasten dira.



SANTA ANA, 45 URTE

Aurten **Santa Anak 45 urte** betetzen zituen eta festa herritarren etxeetara gerturatzeko asmoz, lagunartean zein familian 45. sagardo dastaketaz gozatzeko aukera eman zuen pack berezia prestatu zen: 2 sagardo botila, sagardo edalontzia, zapia eta liburuxka.

Urteroko sagardo dastaketarik ezin izan zen ospatu Foru Plazan, baina uztailaren 26an ordezkari ezberdinek 45. Santa Ana egunaren alde topa berezia egin zuten Astigarragako Udaletxean.

Santa Ana egunerako egindako bideoa, Astigarragako Udalaren YouTubeko kanalean dago ikusgai.

Este año **Santa Ana celebraba 45 años** y con la intención de trasladar la fiesta a la ciudadanía, se preparó un pack especial para poder disfrutar de la 45 degustación de sidra entre amigos o en familia: 2 botellas de sidra, vaso de sidra, pañuelo y folleto.

No se pudo celebrar la degustación de sidra habitual en la Plaza de los Fueros, pero el 26 de julio diversos representantes celebraron un brindis especial a favor del 45 Santa Ana.

El vídeo realizado para el día de Santa Ana se puede ver en el canal de YouTube del Ayuntamiento de Astigarraga.



CIDERWORLD

Frankfurt hirian (Alemania) ospatzen den Nazioarteko Sagardo Azoka online erara egokitu zuten aurten antolatzaileek, **CiderWorld'20 Online** izena emanaz. Hala, Euskadiko sagardo ezberdinen dastaketak online eskaini zituzten. Aurtengo edizioan Euskadi azokako herrialde gonbidatua zen, baina datorren urtera atzeratu da.

Los organizadores adaptaron esta Feria Internacional de Sidra que se celebra en Frankfurt (Alemania) al formato online, llamándola **CiderWorld'20 Online**. De esta forma, ofrecieron degustaciones de sidra de Euskadi online. En esta edición Euskadi era el país invitado de la feria, pero se ha atrasado al año que viene.



G 800



TRAZABILIDAD EN LAS SIDRERÍAS: SILICIE

El año nuevo traerá consigo la implantación en Gipuzkoa del nuevo sistema de llevanza de la contabilidad de los productos objeto de impuestos especiales, como es el caso de las bebidas alcohólicas. El Suministro Inmediato de Libros de Información Contable de Impuestos Especiales (SILICIE) sustituirá la presentación de Libros Contables de Impuestos Especiales por el suministro electrónico de asientos contables a través de la Sede Electrónica de las haciendas forales.

El cambio se ha implantado este año en Araba y en Bizkaia, así como en la hacienda foral Navarra; sin embargo, la Diputación Foral de Gipuzkoa, ha retrasado un año la modificación, si bien ha permitido el cumplimiento voluntario durante este año. No obstante, quienes hayan optado por esperar, deberán presentar igualmente los asientos contables correspondientes al año 2020 antes del 31 de marzo de 2021.

¿Cuál es la novedad de SILICIE? La normativa sigue siendo la misma, lo que se ha modificado es principalmente el plazo y la forma de notificación. La declara-

ción de existencias y movimientos de materias primas y productos terminados deberá realizarse dentro de las 24 horas hábiles siguientes al momento de producirse el movimiento, la operación o el proceso objeto del asiento.

Están obligados a aportar esta información los productores, depósitos fiscales y depósitos de recepción de alcohol que elaboren más de 100.000 litros al año. El nuevo sistema no afecta solo a las propias bebidas alcohólicas, sino, también, a las materias primas empleadas para su obtención. Es decir, deben informar de los movimientos relativos a tanto a las sidras o los destilados, como a las manzanas o mostos empleados para su elaboración.

La contabilidad deberá reflejar todas las existencias, los movimientos y los procesos; incluidas las diferencias creadas por el envase, la fabricación o la circulación. Hay que indicar la materia prima en kilos manzana o litros mosto de manzana (incluso concentrados), así como la cantidad de producto movido. También, debe recogerse cada operación de transformación como la



Orain arte hiru hilean behin aurkeztu behar ziren alkohol liburuak, baina datorren urtetik aurrera aldaketa jasotzen den bakoitzean adierazi beharko zaio Ogasunari.



Urtebeteko atzerapenarekin, Gipuzkoako Foru Ogasunak Zerga Berezien xede diren produktuen kontabilitatea eramateko sistema (SILICIE) berri bat ezarriko du. Araba, Bizkaia edo Nafarroan, duela urtebete sartu zen indarrean; Gipuzkoan, berriz, 2020an boluntarioki gauzatzeko aukera izan dena bete-behar bilakatuko da urtarrilaren 1ean. Honek urtean 100.000 litro alkoholdun edari ekoizten dituztenei eragingo die.

Araudia, oro har, bere horretan mantendu bada ere, aldea jakinarazteko moduan eta epeetan gertatu da. Batetik, aurrerantzean idazpenak, elektronikoki hornituko dira, zehaztutako formatuetan nahiz epigrafeetan, zuzenean egoitza elektronikoan jasota edo norberaren sistema informatikoa baliatuta egindakoa igota. Bestetik, orain arte liburuak hiru hilean behin aurkeztu behar zituzten, orain, aldiz, mugimendu bat gertatzen denetik 24 orduko epean ezagutarazi beharko dute. Honek zerga berezien xede diren produktuez gain, haiek lortzeko lehengaien kontabilitateari ere eragiten dio.

Idazpenei dagokienez, ia denak bere horretan mantenduko dira, ekoizpenari dagozkienak izan ezik. Izakinak, mugimenduak eta prozesuak adierazi behar dira, botilaratzean, ekoizpenean eta zirkulazioan sortutako aldeak adierazita. Lehengaien kasuan, sagar kiloak edo muztio litroak jakinarazi beharko dituzte; baita

mugitutako kopuruak edota sagardoaren eraldaketa prozesuan egindako urratsak ere. Esaterako, sagarrekin lortutako litro kopuruak, nahastutako muztio kopuruak eta hauen jatorria...

Moldaketak dakartzan eginbeharrak betetzen laguntzeko xedez, Gipuzkoako Ogasunak sagardogileei eta txakolingileei zuzendutako eskuliburu bat prestatu du, bere webgunean eskuragarri dagoena. Bertan, pausoz pauso osatu beharreko atalak agertzen dira, baita zenbait azalpen ere eduki horiek adierazteko moduari buruz. Halaber, bestelako dokumentu batzuk ere badira plataforma erabiltzeko azalpenekin edo eduki fiskalari buruzko zehaztapenekin.

Ildo beretik, Hazi Fundazioaren bidez, sagardo, txakolin eta garagardo enpresen jabeei eta kudeatzaileei bideratutako formakuntza saioak burutu dituzte azken asteetan, indarrean sartu berri den aldaketen inguruko informazioa eman eta zalantzak argitzeko.

Kontabilitatea horrela aurrera eramateak kontrol handiagoa izatera behartuko ditu ekoizleak, aldaketa bakoitza jaso beharko baitute. Lan karga handituko badu ere, hobe ezagutuko dute euren enpresaren egoera, eta hein batean, modu profesionalagoan kudeatzeko bidea ere bada.

elaboración de bebidas fermentadas, el embotellado/ envasado, o el descorche, entre otras.

Toda esta información sobre los movimientos debe aportarse mediante los formatos, epígrafes contenidos y plazo establecidos en el reglamento específico. Se realiza a través de la sede electrónica de cada diputación, introduciendo o gestionando los datos directamente -dar de alta, anular o consultar- o se puede aportar un fichero con la contabilidad realizada mediante un sistema informático propio. En el caso de Gipuzkoa, en la propia web de Hacienda está disponible un manual para elaboradores de sidra y txakoli que la entidad ha preparado a fin de facilitar el cumplimiento de la norma. En él muestra paso a paso los apartados a los que debe cumplimentar dentro de la plataforma.

Más allá de los cambios en la parte técnica, uno de los objetivos que persigue esta nueva modalidad de informar es el aumento del control y la mejora de la gestión de las empresas; por lo que el cumplimiento de la trazabilidad del producto afecta directamente a los sagardogiles. Preguntado sobre el tema, Ion Zapiain, Comercial de la sidrería Zapiain de Astigarraga explica que hasta ahora presentaban los libros de alcohol trimestralmente, donde se incluyen entradas de manzana, salidas de producto y, en su caso, elaboración de producto. Además, en su caso, al elaborar también destilados, tienen otro libro con los movimientos de las precintas.

Casi todos los asientos contables a presentar son los mismos, excepto en la parte de producción, donde varía un poco el formato. "Antes tenías que declarar cada

tres meses las partidas de manzana consumida y cuánto mosto/sidra habías producido. Ahora, la información a comunicar es más completa, pero además hay que comunicarla prácticamente al día. Ha cambiado la periodicidad; que no es poco. Por suerte, estamos certificados con la IFS (International Featured Standards) y gran parte del trabajo lo tenemos implantado", matiza.

Si bien, las obligaciones se mantienen, en adelante, los productores deberán aportar toda esa información al momento, prácticamente al día. Zapiain reconoce que existe cierta confusión en lo referente a los plazos de comunicación, "todavía está todo bastante en el aire. Unos dicen una cosa, otros, otra...", aunque al acortarse, les obliga a estar preparados. En los últimos meses han trabajado con dos empresas para configurar y automatizar tanto el sistema como los artículos; y lo han ido probando para que todo vaya lo mejor posible.

Así mismo, Zapiain ha participado en algunas acciones formativas que la Fundación Hazi ha llevado a cabo dirigidas a propietarios y gestores de sidra, txakoli y cerveza con el objetivo de dar información y resolver dudas de las empresas afectadas.

Aunque el nivel de demanda es mayor para ellos, el sagardogile cree que este cambio contribuirá a la profesionalización del sector. "La ventaja es que nos exige todavía más control y hacer las cosas mejor. Sin duda, supone más trabajo y mayor inversión, para prepararnos informáticamente; pero a su vez tendremos más información sobre nuestra empresa y todo se profesionalizará más".





UDAZKEN ZAPOREZ

Sagarraren uzta garaia ospatzeko, hainbat jarduera ospatu ziren Sagardoetxean **Udazken Zaporez** ekimenaren barruan: XX. Sagar Uzta 2020 irailaren 26-27an, Josu Osari aipamen berezia egin zitzaizlarik sagarraren alde egindako lanagatik; "Sagarrari zukua atera familiar" familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak urriko asteburuetan; turismo alorreko profesionalentzako "Fam Trip"-a eta nazioarteko sagardoentzako dastaketa.

Ekimenak arrakasta handia izan zuen, Gipuzkoa, Bizkaia nahiz Arabako familiek sagar muztioaren elaborazio tailerretan parte-hartu zutelarik.

Con objetivo de celebrar la época de la cosecha de la manzana, se celebraron diversas actividades en Sagardoetxea dentro del programa **Udazken Zaporez**: XX Sagar Uzta 2020 el 26-27 de septiembre, con mención especial a Josu Osa por la labor realizada en favor de la manzana; taller "Elabora tu mosto en familia" los fines de semana de octubre; "Fam Trip" para los profesionales del sector del turismo y degustación de sidras internacionales.

El evento obtuvo una gran acogida, ya que familias procedentes de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba participaron en el taller de elaboración del mosto de manzana.



SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA (SISGA)



Irailaren 29an IX Saló Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) ospatu zen Xixon-en (Asturias), nazioarteko sagardoentzako topaketa.

Euskal Herriko sagardo ekoizle sarituak honakoak izan ziren: Kuartango, Oiharte, Txopinondo eta Good Cider.

El 29 de septiembre se celebró el **IX Saló Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)** en Xixon (Asturias), encuentro internacional de sidras.

Los productores de sidra premiadas del País Vasco fueron los siguientes: Kuartango, Oiharte, Txopinondo y Good Cider.

ES EN

TXOTX IN THE BASQUE CIDERLAND

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA

PLANS TO
DISCOVER OUR
GASTRONOMIC
CULTURE



SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

1 SAGARDOETXEA Museo de la Sidra Vasca

SAGARDOETXEA
Basque Cider Museum

2 MUSEO + SIDRERÍA Una tradición milenaria

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

MUSEUM + CIDER HOUSE
A millenary tradition

Visit to Sagardoetxea Museum + Tasting + Lunch/Dinner at
a cider house.

3 SAGARBIKE Paseo en bicicleta & gastronomía

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

SAGARBIKE Bike ride & Gastronomy

Bike ride from Donostia-San Sebastián to Astigarraga +
Sagardoetxea Museum + Cider and pintxos tasting

4 LA SIDRA Y EL MAR Un viaje sorprendente

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

THE CIDER AND THE SEA An amazing trip

Aquarium / Albaola + Boat trip + Sagardoetxea Museum +
Lunch / Dinner at a cider house

WWW.SAGARDOARENLURRALDEA.EUS

5 SAGARTREKKING

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

SAGARTREKKING

The cider track by Santigomendi (with or without guide)
and cider tasting at Sagardoetxea Basque Cider Museum.

6 LA SIDRA Y EL QUESO El auténtico sabor del País Vasco

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

THE CIDER AND THE CHEESE The real Basque flavour

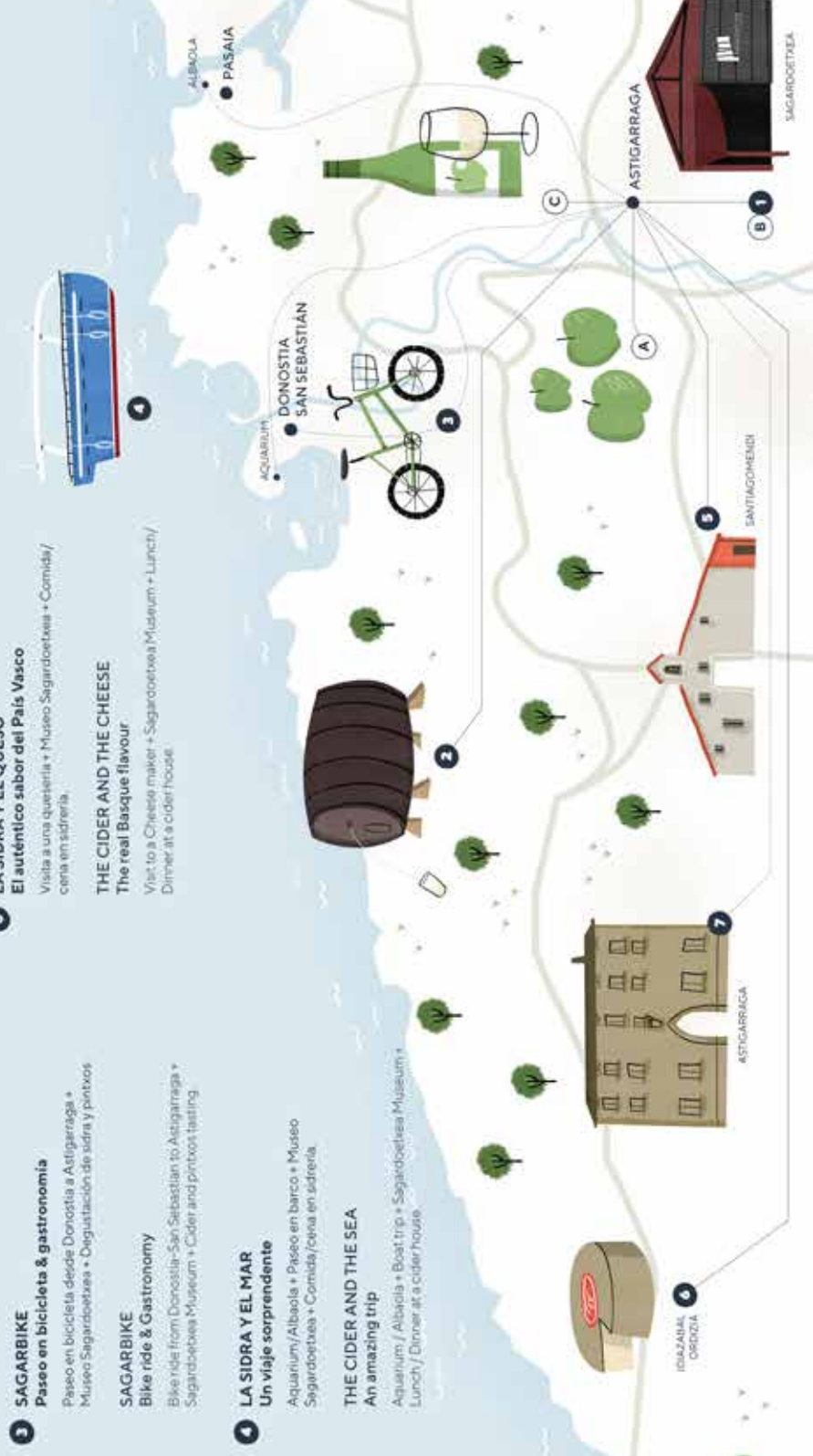
Visit to a Cheese maker + Sagardoetxea Museum + Lunch/
Dinner at a cider house.

7 PUEBLOS CON HISTORIA Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga con degustación de sidra
en Sagardoetxea.

VILLAGES WITH HISTORY Tours in the basque ciderland

Guided tours along the Historical Village Centre in
Astigarraga and cider tasting at Sagardoetxea Basque
Cider Museum.



2020 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

