



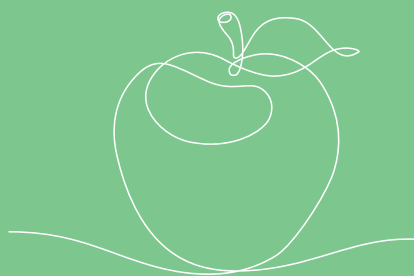
2021 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

2021eko **urtekari** honek sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu eta sektoreko albiste esanguratsuenen berri ematen du.

Este **anuario** del 2021 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de las principales noticias del sector.



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

Argazkiak // Fotografías:
Portada - Azala: Sagardun Partzuergoa
Páginas 3-4-9-10-12-14-16-17-18-20-21-22 orrialdeak: Sagardun Partzuergoa
Página 3. orrialdea: Gipuzkoako Foru Aldundia
Página 11. orrialdea: El Comercio
Página 13-15 orrialdeak: Oiharte sagardotegia
Página 19. orrialdea: Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena
Página 22. orrialdea: La Sidra





XXVIII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2021

“Gure Sagardo Berria” oihu eginda, **Ander Gonzalez** sukaldaria eta “A Bocados” saioko aurkezleak 2020 uztako sagardo berria aurkeztu zuen Astigarragan ospatutako ezohiko **XXVIII. Sagardo Berriaren Egunean**. Pandemiaren eraginez, ekitaldia martxoaren 24an ospatu zen eta ez zen urteroko Sagardoetxeako sagarondoaren landaketarik, ezta sagardotegiko irekiera nahiz otordurik ere ospatu.

Aurten 8 bat milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 2 milioi litro inguru bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 1.200.000 litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 42k, Bizkaiko 4k eta Arabako 2k.

Al grito de “Gure Sagardo Berria”, el cocinero y presentador del programa “A Bocados” **Ander González** ha presentado la nueva sidra de la cosecha 2020 en Astigarraga con la celebración del **XXVIII Sagardo Berriaren Eguna** inusual. Debido a la pandemia, el evento se celebró el 24 de marzo y no hubo el tradicional acto de plantar el manzano en Sagardoetxea, ni la posterior apertura y comida en la sidrería.

Este año se han elaborado en Euskal Herria unos 8 millones de litros de sidra, siendo unos 2 millones los elaborados con manzana local. Bajo la D.O. Euskal Sagardoa se han elaborado 1.200.000 litros. En total han sido 48 las sidrerías que la han elaborado: 42 sidrerías de Gipuzkoa, 4 de Bizkaia y 2 de Álava.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA

Hernaniko Alzueta sagardotegia izan zen **XX. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako** irabazlea.

Edizio honetan lurralde historikoko 23 sagardogile lehiatu dira. Iaz bezala, hiru kategoriatan banatu dira sagardoak eta 12 urre, 2 zilar eta 3 brontze banatu dira.

La sidrería Alzueta de Hernani ganó el **XX Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa**.

Este año han participado un total de 23 sidrerías del territorio. Al igual que el año pasado, las sidras se han clasificado en tres categorías y se han repartido 12 oros, 2 platas y 3 bronces.





IV. SAGARDO FORUM 2021

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, azaroaren 18tik 21era IV. Sagardo Foruma ospatu da Astigarraga eta Donostian, eta Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren ezagutza nazioartean zabaltzeaz gain, ekitaldiak nazioartean duen kokapena indartu du.

Horren erakusgarri da, esaterako, Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratu duena: “*Son of Man’s upset silver medal victory at Spain’s most acclaimed international cider competition serves notice to the world that Oregon’s cider culture is on the rise*” [hau da: *Son of Man-ek Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarriak Oregongo sagardoaren kultura goraka doala ohar-tarazteko balio du*].

IV. Sagardo Forumak bertako, nazioko eta nazioarteko adituak elkar-tu ditu sagarra, sagardoa eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren inguruan

Alemania, Estatu Batuak, Norvegia edo Italian argitaratu dira ekitaldiari buruzko albisteak, besteak beste, gure

to the world that Oregon’s cider culture is on the rise” [hau da: *Son of Man-ek Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarriak Oregongo sagardoaren kultura goraka doala ohar-tarazteko balio du*]. Baita gure mugetatik kanpoko komunikabideek ekitaldiari eskainitako tartea ere: Kantabria, Asturias,

herrialdetik kanpoko ekoizle ugari parte hartu eta sariak lortu dituztelako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Haiekin batera, AEBetatik, Alemaniatik, Frantziatik, Italiatik, Ingalaterratik, etab. etorritako hizlari, epaile nahiz sagardogileek ere irudiak edota txioak partekatu dituzte beren sareetan, nazioarteko oihartzuna zabalduz. Hala, guztira, IV. Sagardo Forumarekin bai estatuko bai nazioarteko sare sozialetan, 100.000 inpresio inguru lortu dira Facebook, Twitter eta Instagramen.

Sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko **jardunaldi tekniko nahiz tailerretan** jakintza arlo honen inguruko **ezagutza berritzailea** zabaldu da. Jardunaldi hauek Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira eta Euskal Herria, Espainia, Alemania eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren arloko 13 adituk parte hartu dute lehengaia (sagargintza) nahiz sagardogintza eta esperientzia turistikoaren inguruko hitzal-diak eskainiz, besteak beste:

- “Gipuzkoako sagardo sagarrondo barietateen polemaren bateragarritasuna eta bideragarritasuna”. Carlos Miranda Nafarroako Unibertsitate Publikoko Agromonia, Bioteknologia eta Elikadura Departamentuko irakaslea (Euskadi).
- “Bakanketa eta uzten arteko oreka”. Yves Barranco *Arbus Habilis*-eko gerentea (Frantzia).
- “Ibarbi (Errezil) sagarra”. Luis Berrondo Errezilgo Ibarbi Sagarraren Elkarteko presidentea (Euskadi).
- “Sagarrondoa eta lurra sagasti ekologikoetan”.



Andreu Vila Ingeniari agronomoa eta Nekazaritza Ekologikoan Masterra duena (Katalunia).

- "Terruño eta ur beharrak sagasti ekologikoetan".
- Angel Anocibar *Abadia de Retuerta* upategiko zuzendari tekniko (Valladolid).
- "Sagardo sagarraren errentagarritasuna". Daniel Exner *Finca Gallinaleko* gerentea (Asturias).
- "Sagardoak goi mailako sukaldaritzan dituen posizionamenduaren gakoak". Juan Luis Garcia *Casa Marcialeko* sommeliera (Asturias).
- "Upategietako salmenta argudioak". Juan Carlos Lopez de Lacalle *Bodegas Artadiko* arduraduna (Euskadi).
- "Sagardoa HORECA eta Retail-era bideratzeko aukerak". Michelle Foik Chicagoko *Eris* sagardotegiko arduraduna (AEB).
- "Upategien bilakaera pandemia egoeran". Rainer Bruns *Innova Managementeko* aholkularia (Katalunia).
- "Cavas Llopart: Enoturismoko arrakasta kasua Penedeseko familia-upategian". Cristina Soler *Cavas Lloparteko* Enoturismo arduraduna.

Jardunaldi teknikoen osagarri, **izotzezko sagardo** eta **sagardo monobariatelen elaborazioari buruzko tailerra** ospatu da Alemaniako *Weidmann & Groh* eta Estatu Batuetako *Eden Speciality Cider* ekoizleen eskutik. Jardunaldi nahiz tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dute, 175 pertsonen parte-hartzea lortuz.

Arrakasta handia izan dute IV. Sagardo Forumaren baitan ospatu diren jarduerak ere. Horietako bat, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak Astarbe sagardotegian antolatutako **afari maridatua** izan da: bertako eta nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan da bertan, eta Asturiasko *Casa Marcial* jatetxeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoen aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman ditu Mikel Garaizabal sommelieraren gidaritzapean. Honetaz gain, Astigarragako Ikatza tabernan ere afari maridatua izan da bertako produktuekin eta bertako eta nazioarteko sagardoekin. Orotara, 95 lagunek parte hartu dute afari maridatu hauetan.

III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da, 200 produktu baino gehiagorekin parte-hartzearekin

izandako parte-hartzerik handiena lortuz. Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze. Aurten gainera, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren artean "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu eta saritu da.

Bestalde, **III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa** Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da. Aurten 15 herrialdeetako 205 sagardok parte hartu dute lehiaketan (Espainia, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak, Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina), orain arte lehiaketak

Hauek izan dira **III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelaren irabazleak**:

1. "Best of show" saria:

Sidra de hielo Panizales (Llagar Panizales) (Asturias).

2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:

- Euskal Sagardoa: Oiharte sagardotegia (Euskal Herria).
- Sagardo natural asturiarra: *Sidra Castañon, Llagar Sidra Castañon* (Asturias).
- Sagardo tradizional frantsesa: *L'Insoumis, Domaine de la Mare* (Frantzia).
- Sagardo tradizional ingelesa: *Bitter Steve, Angry Orchard* (AEB).
- Gaur egungo sagardoa: *Cervenka, Cidérka* (Txekiar Errepublika).
- "Premium" sagardo aparduna: **Edel sider-Metode Trad, Edel Sider-Aakre Gard** (Norvegia).
- Apfelwein sagardoa: *Speierling halbtrocken, Weidmann & Groh* (Alemania).
- Zaporetako sagardoa eta udardoa: *Cydonia, Weidmann & Groh* (Alemania).
- Izotzezko sagardoa: *Sidra de hielo Panizales, Llagar Panizales* (Asturias).

II. Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri du. Sagardogintzan erreferente diren 10 herrialdeetako (Erresuma Batua, Estatu Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainia) 20 erakusketarik munduan ekoizten diren sagardoak bisitarien artean ezagutarazi dituzte, ekoizleek lehen eskutik beren sagardoaren berezitasunak azalduz: *Ross on Wye Cider & Perry Company* (Erresuma Batua), *Son of Man* (Estatu Batuak), *Hemly Cider* (Estatu Batuak), *Domaine de la Mare* (Frantzia), *Flooribunda* (Italia), *Eden Speciality Ciders* (Estatu Batuak), *Eris Cider House* (Estatu Batuak), *Edel Cider Aakre Gard* (Norvegia), *Fruktstereo* (Suedia), *Angry Orchard* (Estatu Batuak), *Oliver's Cider and Perry* (Erresuma Batua), *Weidmann & Groh* (Alemania), *Jaanihanso* (Estonia), *Gurutzeta* (Euskadi), *Zapiain* (Euskadi), *Kuartango* (Euskadi), *Txopinondo* (Euskadi), *Valle, Ballina y Fernandez Sidra el Gaitero* (Espainia), *Sidra Trabanco* (Espainia) eta *Sidra Somarroza* (Espainia). Aurten gainera, **Zaporeak**-ekin elkarlanean pintxo solidarioak eskaini dira eta azokaren 2 egunetan 765 lagun gerturatu dira bertako, nazioarteko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumak, bertakoez gain, nazioarteko eta nazioarteko jendea ere erakarri du. Aurten, Asturias, Galizia, Portugal, Kantabria, Frantzia nahiz Errusiako jendea etorri da Sagardo Forumaren baitan antolatutako jardunaldi tekniko, tailer nahiz azokan parte-hartzera eta honek ekitaldiak duen erakargarritasuna agerian jarri du.

II. Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri du

Hona hemen **saritu**en zerrendak, kategoriariak:

EUSKAL HERRIKO SAGARDO TRADIZIONALA

Kategoriako onena: Oiharte sagardotegia (Euskal Herria) – Oiharte Euskal Sagardoa

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Euskal Sagardoa	ZAPIAIN SAT	Joanes de Zapiain 2020	Euskal Herria	45	URREA
2	Euskal Sagardoa	OIHARTE SAGARDOTEGIA	Oiharte Euskal Sagardoa	Euskal Herria	45	URREA
3	Euskal Sagardoa	ISASTEGI SAGARDOTEGIA S.L.	Isastegi Euskal Sagardoa Premium	Euskal Herria	43	ZILARRA
4	Euskal Sagardoa	ZAPIAIN SAT	Zapiain Berezia 2020	Euskal Herria	41	ZILARRA
5	Euskal Sagardoa	GURUTZETA SAGARDOTEGIA	Gurutzeta E.S. Premium	Euskal Herria	41	ZILARRA
6	Euskal Sagardoa	ISASTEGI SAGARDOTEGIA S.L.	Isastegi Euskal Sagardoa	Euskal Herria	40	ZILARRA
7	Euskal Sagardoa	ALORRENEA SAGARDOTEGIA	Euskal Sagardoa Premium	Euskal Herria	36	BRONTZEA
8	Euskal Sagardoa	IZETA SAGARDOTEGIA	Euskal sagardoa	Euskal Herria	31	BRONTZEA

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Euskal Herriko Sagardo Tradizionala	GURUTZETA SAGARDOTEGIA	Gurutzeta Gorenak	Euskal Herria	41	ZILARRA
2	Euskal Herriko Sagardo Tradizionala	SON OF MAN	Son Of Man Sagardo	Estatu Batuak	38	ZILARRA
3	Euskal Herriko Sagardo Tradizionala	SAS EGARRI	Sagardoa Kupela	Euskal Herria	37	BRONTZEA
4	Euskal Herriko Sagardo Tradizionala	SAS EGARRI	Aingura Kupela	Euskal Herria	35	BRONTZEA
5	Euskal Herriko Sagardo Tradizionala	BALDORBA NATUREL & SAGARRALEKU	Baldorba Naturel & Sagarraleku	Euskal Herria	34	BRONTZEA

SAGARDO NATURAL ASTURIARRA

Kategoriako onena: Llagar Sidra Castañon (Espainia) – Sidra Castañon

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA MENENDEZ	Sidra natural	Espainia	46	URREA
2	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA TRABANCO	Sidra Trabanco Selección	Espainia	46	URREA
3	Sagardo Natural Asturiarra	LLAGAR SIDRA CASTAÑON	Sidra Castañon	Espainia	45	URREA
4	Sagardo Natural Asturiarra	LLAGAR SIDRA CASTAÑON	Sidra Val de Boides	Espainia	42	ZILARRA
5	Sagardo Natural Asturiarra	LLAGAR SIDRA FRAN	Ramos del Valle	Espainia	41	ZILARRA
6	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA MENENDEZ	Sidra natural D.O.P.	Espainia	38	ZILARRA
7	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA PIÑERA	Piñera	Espainia	37	BRONTZEA
8	Sagardo Natural Asturiarra	ANGRY ORCHARD	Edu	Estatu Batuak	36	BRONTZEA
9	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA TRABANCO	Sidra Trabanco tradicional	Espainia	35	BRONTZEA
10	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA PIÑERA	Piñera DOP	Espainia	35	BRONTZEA
11	Sagardo Natural Asturiarra	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Pomarina Natural Tradicional	Espainia	30	BRONTZEA

SAGARDO TRADIZIONAL FRANTSESA

Kategoriako onena: Domaine de la Mare (Frantzia) – L'Insoumis

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Sagardo Tradizional Frantsesa	DOMAINE DE LA MARE	L'Insoumis	Frantzia	46	URREA
2	Sagardo Tradizional Frantsesa	DOMAINE DE LA MARE	Le Généreux	Frantzia	46	URREA
3	Sagardo Tradizional Frantsesa	EDEN SPECIALTY CIDERS	Eden Semi Dry Methode Traditionelle	Estatu Batuak	46	URREA
4	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDRERIE DE ROZAVERN	Finisterrae	Frantzia	42	ZILARRA
5	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDER SEKT	Cider talk by Provoco semi dry	Txekiar Errepublika	41	ZILARRA
6	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDRERIE LES VERGERS DE KERMAO	Kermao AOP Cornouaille	Frantzia	41	ZILARRA
7	Sagardo Tradizional Frantsesa	ANGRY ORCHARD	Dear Brittany	Estatu Batuak	38	ZILARRA
8	Sagardo Tradizional Frantsesa	TXOPINONDO SAGARNOTEGIA	Cidre pétillant	Euskal Herria	38	ZILARRA
9	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDER SEKT	Cider talk by Provoco bitter sweet	Txekiar Errepublika	38	ZILARRA
10	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDRERIE AU PRESOIR DU BELON	Cidre AOP Cornouaille	Frantzia	31	BRONTZEA
11	Sagardo Tradizional Frantsesa	CIDRERIE DE ROZAVERN	Aod	Frantzia	30	BRONTZEA

SAGARDO TRADIZIONAL INGELESA

Kategoriako onena: Angry Orchard (Estatu Batuak) – Bitter Steve

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Sagardo Tradizional Ingelesa	OLIVER'S CIDER AND PERRY LIMITED	Gold Rush #9	Erresuma Batua	46	URREA
2	Sagardo Tradizional Ingelesa	ANGRY ORCHARD	Bitter Steve	Estatu Batuak	45	URREA
3	Sagardo Tradizional Ingelesa	OLIVER'S CIDER AND PERRY LIMITED	The mayflower cider-The fifth voyage	Erresuma Batua	43	ZILARRA
4	Sagardo Tradizional Ingelesa	ROSS ON WYE CIDER & PERRY CO.	Bastet 2020	Erresuma Batua	40	ZILARRA
5	Sagardo Tradizional Ingelesa	BERRYLAND	Pet-nat apple cider	Ukraina	40	ZILARRA
6	Sagardo Tradizional Ingelesa	BERRYLAND	Berryland Barrel fermented apple cider	Ukraina	39	ZILARRA
7	Sagardo Tradizional Ingelesa	ROSS ON WYE CIDER & PERRY CO.	'Dancing Required' Cider	Erresuma Batua	34	BRONTZEA
8	Sagardo Tradizional Ingelesa	GUTSHOF KRAATZ	Apfel Cider 2020	Alemania	33	BRONTZEA
9	Sagardo Tradizional Ingelesa	EDEN SPECIALTY CIDERS	Cinderella's Slipper	Estatu Batuak	30	BRONTZEA

SAGARDO BERRIAK

Kategoriako onena: Cidérka (Txekiar Errepublika) - Červenka

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Sagardo berriak	SAGAR IRAULTZA	Musker	Euskal Herria	48	URREA
2	Sagardo berriak	CIDÉRKA	Rehek	Txekiar Errepublika	47	URREA
3	Sagardo berriak	ANGRY ORCHARD	Understood in Motion 4	Estatu Batuak	47	URREA
4	Sagardo berriak	ALDE AS	Alde sider	Norvegia	46	URREA
5	Sagardo berriak	CIDÉRKA	Červenka	Txekiar Errepublika	46	URREA
6	Sagardo berriak	URBAN FARM FERMENTORY	Super Dry Cidrah	Estatu Batuak	46	URREA
7	Sagardo berriak	ULVIK FRUKT & CIDERI	Gravenstein	Norvegia	46	URREA
8	Sagardo berriak	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel sider, 6.5	Norvegia	45	URREA
9	Sagardo berriak	THE WALNUT HOUSE SARL	Wata Lebanese Cider Brut	Libano	45	URREA
10	Sagardo berriak	HERA CIDER DRINKS, SL	Hoppy Cider	Espainia	45	URREA
11	Sagardo berriak	ULVIK FRUKT & CIDERI	Kvitanesen - Poesider	Norvegia	45	URREA
12	Sagardo berriak	SIDRA TRABANCO	Pecado del paraíso dulce	Espainia	45	URREA
13	Sagardo berriak	JAANIHANCO CIDER	Jaanihanso Sec Methode Traditionnelle 2017	Estonia	44	ZILARRA
14	Sagardo berriak	CIDRERIE AU PRESOIR DU BELON	Cidre Blanc	Frantzia	44	ZILARRA
15	Sagardo berriak	GALLINAL DRINKS SL	Exner craft apple cider	Espainia	43	ZILARRA
16	Sagardo berriak	CIDERZALE	High Flying Cider	Euskal Herria	43	ZILARRA
17	Sagardo berriak	SAT POSMA	Posma	Espainia	42	ZILARRA
18	Sagardo berriak	LLAGAR SIDRA CASTAÑON	Xiz frizzant	Espainia	40	ZILARRA
19	Sagardo berriak	POM SIDRO CREATIVO	POM Sidro Creativo	Italia	40	ZILARRA
20	Sagardo berriak	-	Pok!	Suitza	40	ZILARRA
21	Sagardo berriak	SIDRA TRABANCO	Lagar de Camin clasica sin alcohol	Espainia	39	ZILARRA
22	Sagardo berriak	SIDRA TRABANCO	Pecado del paraíso sin alcohol	Espainia	39	ZILARRA
23	Sagardo berriak	SIDRA SOMARROZA	Capricho de Somarroza	Espainia	39	ZILARRA
24	Sagardo berriak	DOMAINE DE LA MARE	L'Imprévu	Frantzia	39	ZILARRA
25	Sagardo berriak	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel Sider, 4,7	Norvegia	38	ZILARRA
26	Sagardo berriak	WEIDMANN & GROH	Grohsecco	Alemania	38	ZILARRA
27	Sagardo berriak	CAMPPLLE IBÉRICA, SL	Campplle cider	Espainia	38	ZILARRA
28	Sagardo berriak	THE WALNUT HOUSE SARL	Wata Lebanese Cider Dry	Libano	38	ZILARRA
29	Sagardo berriak	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Pomarina Natural	Espainia	38	ZILARRA
30	Sagardo berriak	ERIS BREWERY AND CIDER HOUSE	Pedestrian Apple Cider	Estatu Batuak	37	BRONTZEA
31	Sagardo berriak	THE WALNUT HOUSE SARL	Wata Lebanese Cider Original	Libano	36	BRONTZEA
32	Sagardo berriak	PALADEUS	Paladeus - Cider 1979	Italia	36	BRONTZEA
33	Sagardo berriak	JAANIHANCO CIDER	Jaanihanso Doux Methode Traditionnelle 2017	Estonia	35	BRONTZEA
34	Sagardo berriak	SIDRA TRABANCO	Lagar de Camin clasica dulce	Espainia	35	BRONTZEA
35	Sagardo berriak	SIDRA TRABANCO	Pecado del paraíso natural	Espainia	34	BRONTZEA
36	Sagardo berriak	ELEGAST CIDERY	Wild Cider	Herbehereak	32	BRONTZEA
37	Sagardo berriak	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Sidra Gaitero Rosé	Espainia	30	BRONTZEA
38	Sagardo berriak	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Sidra El Gaitero Extra	Espainia	30	BRONTZEA
39	Sagardo berriak	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Spring Cider Manzana	Espainia	30	BRONTZEA
40	Sagardo berriak	HERA CIDER DRINKS, SL	Natural	Espainia	30	BRONTZEA

IZOTZEZKO SAGARDOA

Kategoriako onena: Llagar Panizales (Espainia) - Sidra de hielo Panizales

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Izotzezko sagardoa	LLAGAR PANIZALES	Sidra de fuego Caldea	Espainia	47	URREA
2	Izotzezko sagardoa	ZAPIAIN SAT	Bizi-Goxo 2017	Euskal Herria	47	URREA
3	Izotzezko sagardoa	ZAPIAIN SAT	Bizi-Goxo 2015	Euskal Herria	46	URREA
4	Izotzezko sagardoa	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel is-sider	Norvegia	46	URREA
5	Izotzezko sagardoa	LLAGAR PANIZALES	Sidra de hielo Panizales	Espainia	46	URREA
6	Izotzezko sagardoa	EDEN SPECIALTY CIDERS	Falstaff 2013	Estatu Batuak	45	URREA
7	Izotzezko sagardoa	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel sider - Premium 12	Estatu Batuak	45	URREA
8	Izotzezko sagardoa	LLAGAR PANIZALES	Sidra de postre Olivia	Espainia	45	URREA
9	Izotzezko sagardoa	JUANKORENA SAGARDOTEGIA	Basajaun Crianza	Euskal Herria	40	ZILARRA
10	Izotzezko sagardoa	JUANKORENA SAGARDOTEGIA	Basajaun Dulce	Euskal Herria	38	ZILARRA
11	Izotzezko sagardoa	TROIS-LACS CIDERS	Nectar Givré	Suitza	37	BRONTZEA
12	Izotzezko sagardoa	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Sidra de Hielo 1898	Espainia	37	BRONTZEA
13	Izotzezko sagardoa	EDEN SPECIALTY CIDERS	2018 Eden Heirloom Blend	Estatu Batuak	37	BRONTZEA
14	Izotzezko sagardoa	KUARTANGO SAGARDOTEGIA	Su sagar	Euskal Herria	36	BRONTZEA
15	Izotzezko sagardoa	ALDE AS	Alde Svans	Norvegia	36	BRONTZEA
16	Izotzezko sagardoa	JUANKORENA SAGARDOTEGIA	Basajaun Clasic	Euskal Herria	36	BRONTZEA
17	Izotzezko sagardoa	ALDE AS	Alde Issider	Norvegia	36	BRONTZEA
18	Izotzezko sagardoa	OIHARTE SAGARDOTEGIA	Oiharte Izotzezko sagardoa	Euskal Herria	34	BRONTZEA
19	Izotzezko sagardoa	ANGRY ORCHARD	Ice Cider	Estatu Batuak	30	BRONTZEA

ZAPORETAKO SAGARDOA ETA UDARDOA

Kategoriako onena: Weidmann & Groh (Alemania) - Cydonia

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SIDRA SOMARROZA	Biter Bio Somarroza	Espainia	48	URREA
2	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ULVIK FRUKT & CIDERI	Hylleblossider	Norvegia	47	URREA
3	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ANGRY ORCHARD	Francenstein	Estatu Batuak	47	URREA
4	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	OIHARTE SAGARDOATEGIA	Oiharte lupuloarekin hartzitutako Euskal Sagardo Naturala	Euskal Herria	47	URREA
5	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	FLORIBUNDA	Quitten Cider alla Cotogna	Italia	46	URREA
6	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	WEIDMANN & GROH	Cydonia	Alemania	46	URREA
7	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	FLORIBUNDA	Holunder Cider al Sambuco	Italia	46	URREA
8	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	TXOPINONDO SAGARNOTEGIA	Kalipoko peche	Euskal Herria	45	URREA
9	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	FLORIBUNDA	Ginger Cider	Italia	45	URREA
10	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	LLAGAR PANIZALES	Sidra de aperitivo Viesk	Espainia	45	URREA
11	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	HEMLY CIDER	Brut Pear	Estatu Batuak	45	URREA
12	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	OLIVER'S CIDER AND PERRY LIMITED	Keeved perry #8	Erresuma Batua	45	URREA
13	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	LLAGAR SIDRA CASTAÑON	Rosmut - Compuesta de sidra	Espainia	45	URREA
14	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ERIS BREWERY AND CIDER HOUSE	Eris: Van Van Mojo Hopped Blueberry Cider	Estatu Batuak	43	ZILARRA
15	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	CASTELO BRANCO CIDER	Castelo Branco Cider - Chiron	Portugal	43	ZILARRA
16	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ELEGAST CIDER	Plum Cider	Herbeherak	42	ZILARRA
17	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SIDRA SOMARROZA	La Sidruca con limón	Espainia	42	ZILARRA
18	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Spring Cider Manzana + Uva	Espainia	42	ZILARRA
19	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SIDRA TRABANCO	Alma de Trabanco	Espainia	42	ZILARRA
20	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	TXOPINONDO SAGARNOTEGIA	Kalipoko citron	Euskal Herria	42	ZILARRA
21	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ANGRY ORCHARD	Flx Cherry	Estatu Batuak	42	ZILARRA
22	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	BERRYLAND	Berryland Quince Apple cider	Ukraina	42	ZILARRA
23	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	HEMLY CIDER	Chai Pear	Estatu Batuak	41	ZILARRA
24	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SABILES SIDRS	Gardener's sweet apple and quince cider	Lituania	41	ZILARRA
25	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	JAANIHANSO CIDER	Jaanihanso Rose Methode Traditionnelle	Estonia	39	ZILARRA
26	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ERIS BREWERY AND CIDER HOUSE	Eris: Blush Cherry Cider	Estatu Batuak	39	ZILARRA
27	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	URBAN FARM FERMETORY	Blueberry Cidah	Estatu Batuak	38	ZILARRA
28	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ROSS ON WYE CIDER & PERRY CO.	Flakey Bark S.V. 2020 Perry	Erresuma Batua	38	ZILARRA
29	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ELEGAST CIDER	Kriek Cider	Herbeherak	37	BRONTZEA
30	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	SABILES SIDRS	Gardener's semi-dry apple and black currant cider	Lituania	36	BRONTZEA
31	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	BERRYLAND	Berryland Cabernet franc Apple cider	Ukraina	35	BRONTZEA
32	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	BERRYLAND	Berryland Cabernet franc Apple cider	Ukraina	34	BRONTZEA
33	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ULVIK FRUKT & CIDERI	Svartsurbær	Norvegia	34	BRONTZEA
34	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	JAANIHANSO CIDER	Jaanihanso Perry Brut Nature Methode Traditionnelle 2019	Estonia	33	BRONTZEA
35	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	HERA CIDER DRINKS, SL	Kowi & Lima	Espainia	32	BRONTZEA
36	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ELEGAST CIDER	Premium Organic Perry	Herbeherak	31	BRONTZEA
37	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	ELEGAST CIDER	Mispel cider	Herbeherak	31	BRONTZEA
38	Zaporetako sagardoa eta Udardoa	HEMLY CIDER	Sloughhouse Jalapeno Pear Cider	Estatu Batuak	30	BRONTZEA

APFELWEIN

Kategoriako onena: Weidmann & Groh (Alemania) - Speierling Halbtrocken

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Apfelwein	WEIDMANN & GROH	Speierling halbtrocken	Alemania	48	URREA
2	Apfelwein	WEIDMANN & GROH	Speierling	Alemania	47	URREA
3	Apfelwein	SABILES SIDRS	Dry apple wine "Gardener's five seeds"	Lituania	45	URREA
4	Apfelwein	WEIDMANN & GROH	Boskop	Alemania	45	URREA
5	Apfelwein	GUTSHOF KRAATZ	Rote Sternrenette	Alemania	45	URREA
6	Apfelwein	GUTSHOF KRAATZ	Kanada Renette 2020	Alemania	39	ZILARRA
7	Apfelwein	BUSCHENSCHANK LIPPITZ	Jonagold	Austria	33	BRONTZEA



PREMIUM SAGARDO APARDUNA

Kategoriako onena: Edel Cider Aakre Gard (Norvegia) – Edel Cider Metode Trad

Zk.	Kategoria	Enpresa	Produktua	Herrialdea	Puntuak	Domina
1	Premium Sagardo Aparduna	EDEN SPECIALTY CIDERS	Brut Nature	Estatu Batuak	47	URREA
2	Premium Sagardo Aparduna	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel sider -Metode Trad	Norvegia	47	URREA
3	Premium Sagardo Aparduna	MOUNT DIABLO CIDER COMPANY	Mount Diablo Cox Orange Pippin	Estatu Batuak	47	URREA
4	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA SOMARROZA	Sidra espumosa dulce Somarroza	Espainia	46	URREA
5	Premium Sagardo Aparduna	LLAGAR SIDRA FRAN	Ramos del Valle Brut Nature	Espainia	45	URREA
6	Premium Sagardo Aparduna	YRIA + EDUARDO	Gaia	Espainia	45	URREA
7	Premium Sagardo Aparduna	SOCIEDADE AGRICOLA SIDRALFA, LDA.	Espumante Sidra Alfa	Portugal	44	ZILARRA
8	Premium Sagardo Aparduna	OIHARTE SAGARDOTEGIA	Ama Oiharte	Euskal Herria	43	ZILARRA
9	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA SOMARROZA	Sidra espumosa seca Somarroza	Espainia	43	ZILARRA
10	Premium Sagardo Aparduna	EDEN SPECIALTY CIDERS	Ezekiel	Estatu Batuak	42	ZILARRA
11	Premium Sagardo Aparduna	FLORIBUNDA	Apfel Cider alla Mela	Italia	41	ZILARRA
12	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Sidra Gaitero Etiqueta Negra	Espainia	39	ZILARRA
13	Premium Sagardo Aparduna	ANGRY ORCHARD	Baldwin Traditional Method	Estatu Batuak	39	ZILARRA
14	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA RIESTRA	Guzman Riestra	Espainia	38	ZILARRA
15	Premium Sagardo Aparduna	EDEL CIDER AAKRE GARD	Edel Sider, Light-Metode trad	Norvegia	38	ZILARRA
16	Premium Sagardo Aparduna	ANGRY ORCHARD	Trois Pomme Traditional Method	Estatu Batuak	38	ZILARRA
17	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA TRABANCO	Poma aurea	Espainia	37	BRONTZEA
18	Premium Sagardo Aparduna	JAANIHANSO CIDER	Jaanihanso Brut Methode Traditionnelle 2016	Estonia	36	BRONTZEA
19	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Pomarina Espumosa	Espainia	36	BRONTZEA
20	Premium Sagardo Aparduna	WEIDMANN & GROH	Nizza	Alemania	34	BRONTZEA
21	Premium Sagardo Aparduna	ASTARBE SAGARDOTEGIA	Byhur Sagardo Aparduna	Euskal Herria	34	BRONTZEA
22	Premium Sagardo Aparduna	ASTARBE SAGARDOTEGIA	Byhur24	Euskal Herria	34	BRONTZEA
23	Premium Sagardo Aparduna	SIDRA EL GAITERO (VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ)	Valle, Ballina y Fernández Brut Nature	Espainia	33	BRONTZEA
24	Premium Sagardo Aparduna	SAT POSMA	Posma brut	Espainia	32	BRONTZEA
25	Premium Sagardo Aparduna	ANGRY ORCHARD	Newtown Pippin Traditional Method	Estatu Batuak	30	BRONTZEA
26	Premium Sagardo Aparduna	ELEGAST CIDERY	Premium Organic Cider	Herbehereak	30	BRONTZEA



Sagardo Forumeko III. Sagardo Lehiaketan saritutako sagardo ekoizleak. Ezkerretik eskubira: Weidmann & Groh, Oiharte sagardotegia, Angry Orchard, Edel Cider eta Domaine de la Mare.



Faustino Mateo Vázquez Fernández, más conocido como 'Tino Panizales', lleva tres décadas al frente de Llagar Panizales. Produce sidra natural asturiana, sidra espumosa y varias sidras de hielo. Con éstas han recibido varios premios en concursos, pero les cuesta calar en el público.

Tino Panizales

Gerente del Llagar Panizales (Asturias).
Ganador del premio *Best of show* en el III Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum.



ENTREVISTA A TINO PANIZALES (LLAGAR PANIZALES)

La Sidra de hielo Panizales ha sido la mejor sidra del III. Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum, la "más especial". Mediante un método artesanal, consigue esta bebida destacada en el certamen. El Llagar Panizales apuesta por la innovación y la calidad, guardando la tradición, pero sin dejar que le frene.

Panizales no es un llagar muy grande, por lo que apostáis por la calidad sobre la cantidad.

Exacto. Aquí la competencia es muy grande y si no te distingues por la diferencia en la calidad, no te comes nada.

Además de la sidra natural también tenéis otros productos como las sidras de hielo. ¿Por qué decidisteis abrir el abanico de productos?

“Decidimos empezar a experimentar con la manzana para dar valor a un producto y una tierra, y así, tirar para adelante”

Para demostrar que con algo tan humilde como la manzana se pueden hacer productos de calidad. Tenemos tan despreciada la manzana porque abunda, parece que es algo que la naturaleza lo da por gracia divina... Decidimos empezar a experimentar para dar un valor a un producto y una tierra, y así, tirar para adelante.

¿Qué productos producís?

La espumosa de fermentación en botella, una que uti-

lizamos como vermú, *Viesk*, pero es una sidra de hielo diferente. La hacemos fermentar hasta 14° y con unas variedades de manzana determinadas, tiene unas cualidades amargas. No lleva ni alcohol en hervido, ni azúcar ni las hierbas típicas de los vermús. Siempre queda muy bien posicionada. Y las de hielo.

¿Qué respuesta tienen estos productos en los consumidores? ¿Calan o falta educación?

Falta educación y conocimiento; y por mi parte, la capacidad de transmitir el mensaje y estar en la calle. Si estoy aquí, no estoy en la calle. Somos una empresa pequeña y no tenemos la posibilidad de contratar a un comercial que defienda el producto. Sin embargo, cada vez más la gente va conociendo, y como ahora hay más sidras de hielo, tiene experiencia. De alguna manera se va dando a conocer el producto y la gente empieza a saber. Hoy me han hecho una entrevista para la radio y el locutor no sabía qué era una sidra de hielo.

¿Qué tiene de particular la sidra de hielo Panizales?

El premio lo ganas porque está buena y además hay un factor suerte o algo. Siempre tiene buena puntuación, que tenga un punto más o menos es una cuestión bastante subjetiva, pero me tocó. El método de elaboración es totalmente distinto a todas las demás, porque utilizo un sistema de congelación y descongelación en bandejas, con el que obtengo un mosto mucho

“En su época fuimos muy avanzados y nos quedamos estancados. Debemos apoyarnos en la historia para avanzar”

“Tiene más complejidad, más persistencia en boca. Al llevar tanto tiempo en barrica, los matices son más complejos. Hay notas muy elegantes y evolucionadas”



más concentrado que por el método de congelar el contenedor de mil litros. Es mucho más manual, más trabajoso. Después, fermento en roble y suele estar dos o tres años en madera sin ningún tratamiento. Embotello según demanda. Ésa es un poco la diferencia. No digo que sea mejor o peor, es mi manera de entender las sidras de hielo.

¿Este tipo de premios qué repercusión tiene en el día a día del llagar?

No mucha. Mediáticamente a los medios informativos no les interesa demasiado, a diferencia de en Euskadi donde cualquier cosa del tema de la sidra recibe una buena cobertura o por lo menos bastante más que aquí. El mundo de la sidra es bastante tradicional, y todo lo que no sea sidra de escanciar, como que pertenece a Júpiter o algo así. Es un reconocimiento al trabajo bien hecho. El panel de cata era muy profesional, había gente del vino, había gente que tienen paladar y criterio. Es una satisfacción. Ese sentimiento de que tienes un producto de línea, aquí hay algo que lo certifica.

Además ha recibido el Best of Show. ¿Qué crees que han visto en esta sidra de hielo?

Al tener más concentración, tiene más complejidad, más persistencia en boca. Al llevar tanto tiempo en barrica, los matices son más complejos. Hay notas muy elegantes y evolucionadas; y lo picos de agresividad, que pueden ser de acidez o de dulzor, se van atenuando uno contra el otro, se van armonizando, y se va haciendo más sedoso, más amable. Es mi modo de verlo.

¿Cómo ves el futuro de las sidras naturales en un mundo donde cada vez hay más innovación y hay más sidras de distintos tipos?

Van ganando en calidad, porque la tecnología y los conocimientos van avanzando, pero no nos podemos quedar ahí. Las sidras naturales tienen un público muy local, es difícil traspasar Asturias o Euskadi con una sidra, un producto que de entrada es ácido, es agresivo. El primer trago suele chocar a la gente, cuando se toma tres o cuatro y se acostumbra, lo adora. Tenemos que ir a otros productos, pero tienen que ser de calidad; porque para hacer lo mismo que hacen las industrias cerveceras con manzana de mesa, concentrados, azúcar, meterle gas y una publicidad del copón, para eso no hacemos nada. Nos tenemos que diferenciar. Tenemos un tesoro que es la manzana de sidra y debemos proyectar las cualidades diferenciadoras que tiene respecto a la cultivada de mesa –que es agua con azúcar, forma redonda y poco más–, y nos lo tenemos que creer. Quitarnos la txapela y conquistar el mundo. La boina tiene que ser nuestra seña de identidad, no nuestra razón de ser. Hay que hacer productos de calidad, más dulces, más amables, más ligeros, que son un poco artificiosos por el modo de hacer, pero sigue siendo sidra. Nuestra sidra natural es el fruto de los conocimientos y las circunstancias del tiempo; todo evoluciona, aunque nos parezca tradicional. En su época fuimos muy avanzados y nos quedamos estancados. Debemos apoyarnos en la historia para avanzar, ya que la escribimos día a día.

Oiharte Sagardotegia Zerainen kokatua dagoen sagardotegia da, Maite Retolaza eta Haritz Egurenek zuzendua. 2010eko uzta hasi ziren sagardoa merkaturatzen. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan Euskal Sagardoa kategoriako sari nagusia lortu dute.

Haritz Eguren

Oiharte sagardotegia (Zerain - Gipuzkoa). Euskal Sagardoa kategoriako sagardo onenaren sariaren irabazlea.



HARITZ EGURENI ELKARRIZKETA (OIHARTE SAGARDOTEGIA)

Zuen familietan sagardoa egin izan bada ere, zuek izan zarete hura saltzen lehenak. Zergatik erabaki zenuten urrats hori ematea?

Bai, hala da. Etxean mutikotan sagardoa egin izan dut, etxerako eta familiarentzat. Ohitura bat izan da, gero negozio, sagardotegi, bilakatu dena. Seguru ez dakit zergatik, bizimoduak eraman gaitu horretara. Nekazal etxea jarri genuen lehendabizi, eta sagardoa egiten

“Gauzak probatu eta gauzatu egin behar dira. Ezer ez da sekula berdina izan betirako, gauzak aldatzen doaz, eta guk ere aldatu egin beharko dugu”

genuenez, etortzen zirenei ematen hasi ginen. Pixkana-pixkana. Osasun aldetik insultazioak egokitu egin behar ziren eta pausoa ematea erabaki genuen. Eta horrelaxe, gaur arte.

Sagardotegien erdigunetik pixka bat urruti zaudete, Zerainen. Nola ikusten duzu Goierri eskualdeko sagardogileen egoera?

Pixka bat galduta gaude... Pandemiak

etorkizuna pixka bat lainotu bezala egin du. Duela lauzpabost urtetik Jatorri Deituraren sorrerarekin nahiko ondo zihoala zirudien. Dena nahasi du birus zikin honek, baina espero dezagun berriro lehengora bueltatzea. Astigarragako zentro horretatik aparte egonda ere, badu bere pisua eta afizio handia, nahiz eta sagardotegi asko ez egon. Garai batean baziren eta Gipuzkoako upelik handiena Ordizian omen zegoen.

Goierritarrek, beraz, sagardotarako joera badute.

Bai. Egia da, afizio handia badago ere, Astigarraga-Hernanik eraman duela orain arte fama. Inor ez da profeta izaten bere herrian, jendeari pixka bat kostatzen zaio hemen sagardo ona egiten dakigula ikustea. Lana ondo egitearen poderioz uste dut gaintzen ari garela.

Zer esperientzia dituzue Oiharten sagardoari lotuak?

Txotx ohitura kanpoko batentzat esperientzia bat da. Horrez gain, bisita gidatuak egiten ditugu sagastitik hasita. Aldaketa 2016ean egin genuen eta forma hartzen ari da. Orain arte landare txikiak ziren, baina aurten jada uzta nahiko polita izan dugu. Hor lana nola egiten den azaltzen zaie bisitariei eta horrek ikaragarri janzten du bodegaren bisita. Ustez zerbait dakienari ere ikuspegia asko aldatzen dio. Oso interesgarria da.

Berrikuntzari garrantzia handia ematen diozue. Zergatik jartzen duzue balioan?

Gure sagardoa asko maite dugu, asko gustatzen zaio jendeari, eta hori da nahi duguna; baina hemendik kanpo sagardo mota asko egiten dira, lehen mailako produktuak. Egin dezagun saiakera bat sagardoarekin beste gauza batzuk egiteko. Horretan gabilta, beti gure martxan; kalitatezko gauzak eginez eta esperimenteratzen.

Euskal Herrian sagardoa latan ateratzen lehenak izan zineten. Nolako erantzuna izan du?

Tradizionalari edo adina duenari denetarik entzun diogu. Ohituta gaude kritikak jasotzera, lanbide honetan ez bazaude horretara jarrita, alperrik ari zara, kritikak etortzen dira-eta. Jende tradizionalari ezin zaio eskatu, baina gazteak oso ondo hartu du lata. Erosotasuna, ez delako beira, eta neurria, pertsona batek trago bat egiteko ez duela botila hasi behar. Autokarabanan

dabiltzanek eramaten dute. Esaten dute latarako joera handia dagoela, ardo mundua ere latara saltoa ematen ari dela... Ikusiko dugu bilakaera nolakoa den.

Produktu dibertsifikazioan ere ari zarete. Sagardo naturalaz gain, bestelakoak ere badituzue. Zergatik jo zenuten horiek egitera?

Hemendik kanpo gauza politikak ikusten dira. Sagardo naturala sagar zukua da, baina iragaziz gero, beste barriate batzuekin lan eginez gero... beste sagardo mota batzuk lor daitezke. Desberdina izateak ez du berez txarra izan beharrik, nahiz eta ohituta egon gure sagardora. Gure sagardoa hor egongo da, hori da bere lekua eta kalitate oneko produktu on bat egin nahi dugu; baina horrez gain, beste produktu batzuek ere badaukate lekua. Uztartzeak modan daude gaur egun eta segun zer janarirekin oso ondo ezkontzen dira beste sagardo batzuk: izotzezkoa, aparduna... Gauzak probatu eta gauzatu egin behar dira. Ezer ez da sekula berdina izan betirako, gauzak aldatzen doaz, eta guk ere aldatu egin beharko dugu. Bizimodua halakoa da.

Zer lanketa egiten duzue produktu berri bat ateratzera?

Lehenbizi, buruko lana: zer eta nola egin daitekeen pentsatu, eta gero, barruko probak, eta ahal den neurrian, produkziara eraman. *Prueba-error* esaten dena.

Beste produkturen bat merkaturatzea aztertzen ari

al zarete?

Momentu honetan, ez. Egurrekin landu daiteke zerbait, sagardoari nola eman egur "toketxo" pentsatu...

Merkatuan, zeinek erakartzen du erosle gehien?

Ez nuke jakingo esaten. Bezero mota bat badago apardunarekin pentsatzen duena *cava* edo xanpaina edango duela eta dezepzionatu egingo du, askoz suabeagoa baita. Sagardo batetik dator, lauzpabost bat puntu alkohol gutxiago ditu...

Apardun botila bat irekitzen dudanean esan egiten diot jendeari: "Ez pentsatu xanpain bat edatera zoazenik; sagarretik dator eta desberdina da". Hori esanda jendeari burua pixka bat irekitzen zaio. Bada xanpaina baino hobe onartuko duenik, suabeagoa izanda gehiago gustatzen zaiena. Euskal Sagardoa ona egitea lortuz gero, goi mailako produktua dela uste dut. Lupuluarekin hasi berriak gara eta ikusi beharko da. Guztiek aukera ematen dute sagardoarekin dastaketa polit bat egiteko, sagardo erabat desberdinekin jolas oso polita egiteko.

"Sagardo on bat produktu on bat da, eta produktu on bezala, prezio duin bat beharko luke, gaur egun oraindik kostatzen dena"



“Erronka handiena bezeroa ohitzea da, sagardo kultura bat sortzea; duela gutxi arte garagardoak ez zuena eta orain baduena bezalakoa. Gauza bera ea lortzen dugun.”



Nola ikusten duzu sagardo naturalaren etorkizuna?

Erronka handiena da bezeroa ohitzea, sagardo kultura bat sortzea; duela gutxi arte garagardoak ez zuena eta orain baduena bezalakoa. Gauza bera ea lortzen dugun. Orain dela urte batzuk edaten ziren sagardoek eta gaur egun edaten direnak ez dute zerikusirik. Sektorea ahalegin handia egiten ari bada kalitatezko produktu bat egiteko, bezeroak ere ikasi behar du. Sagardo on bat produktu on bat da, eta hala, prezio duin bat izan beharko luke, gaur egun oraindik kostatzen dena. Koska handi samarra du, gaindituko dugun esperantza dut.

Aurreiritzi batzuek bizirik dirautela, alegia.

Bai. Gabiltzanak badakigu zer falta zaion, baina ez dakit nola lortuko dugun kultura hori. Behin edo behin Euskal Sagardoa Izen Deiturarekin joan gara Bilbo ingurura dastaketa batera, ezer ez dakienak produktu on bat gustura edaten du. Aurreiritziz josita daudenek nahi gabe ere gustuko edo konfiantzazko markara jotzen dute, normala da; baina aurreiritziz libre dagoena sagardo on batekin asko harritzen da. Etorkizuna ikusten diozu produktuari. Hori nola egin behar den? Nola lortu? Hori da zailena.

Ezagutza hazi dela iruditzen al zaizu?

Bai, baina zerotik hasi gara. Noiz hasi dira bisitak sagardotegietan? Orain dela gutxi. Dena dago egiteko, sagardogintzan interesa pizteko margen handia dago. Sagardozale askok esan didate lehen sagardotegietan

edaten zen sagardoa ez dela edaten, produktua orokorrean asko ari dela hobetzen. Hori nabaritzen dute.

Euskal Sagardo onena izan da zuena Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Zer garrantzia du halako sari batek?

Handia. Goierrin, bertako jendearengandik hasita, gudan sinisteko pauso asko eman behar dira, eta horietako bat, horrelako lorpen bat da. Zorion asko iritsi dira gure etxera eta hori da nolabaiteko aitortza bat.

Nazioarteko Sagardo Azokan egoteko aukera ere izan zenuten. Ikusitako zer iruditu zitzaizun interesgarria?

Produktu asko. *Weidmann & Grohren Cydonia* produktua berezia eta ona iruditu zitzaidan. Bazeuden gauza onak eta interesgarriak. Ikusten duzu Chicagoko garagardotegi izugarri bat, eta aldi berean, produktu artisauek egiten duen Norvegiako ekoizle bat. Arreta pizteko moduko gauzak badira.

Munduko beste txokoetan egiten dena ezagutzeak laguntzen al dizue ideia berriak asmatzen?

Beti. Normalean, azokan dagoen sagardogilea irekita egoten da zuri informazioa emateko. Norvegiar, Bolzanon edo Frantzia dagoenaren lehiakideak ez gara, eta kontaktu egiten dizu nola egiten duen. Beti ekartzen duzu informazio ona eta baliagarria. Ideiaren bat beti ekartzen da.



JARDUERAZ BETETAKO SAGARDOETXEAREN 15. URTEURRENA

15

URTEURRENA
ANIVERSARIO

SAGARDOETXEA

herri baten erroak

Sagardoetxea Museoa sagardoaren kultura mantendu nahiz sustatzeko lanetan aritu da 2006ko irailean bere ateak ireki zituenetik. Hala, 2021an 15. urteurrena ospatu du Sagardoetxeak eta jarduera ugari antolatu dira herritarrek sagardoaren kulturaz eta sagardogintzako kultur ondareaz gozatzeko.

Sagardoetxeak 15. urteurrena ospatu du aurten, baina Astigarragako herriak 50 urte inguru daramatza sagardoaren kultura eta ondarea bultzatzen. Horren adierazgarri dira honakoak: Euskal Herria osoko lehenengo Sagardo Egunaren ospakizuna, pieza etnografi-koen bilketa, baserri eta piezen argazkiak, Sagardoaren Hiztegirako hitzen bilketa eta argitalpena, etab.

Sagardoaren kulturaren alde egindako lana baloreari jarri eta herritarrei beren kultur ondareaz gozatzeko aukera eskaintzeko, **Ubegi baserriko XVI. mendeko dolare ardatza** ikusgai egon da Sagardoetxean bere 15. urteurrenaren ospakizunaren barruan. Jarduera hau, Gordailua (Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa) eta Sagardoetxearen arteko elkarlanari esker gauzatu ahal izan da.

Familiek ere izan dute kultur aisialdiaz gozatzeko tarte eta haietzako **bisita gidatu nahiz tailerrak** eskaini dira irailaren 25ean. Horietako bat izan da, Ixabel Agirresarobe kontalaria eta Iñaki Martiarena *Mattin* marrazkilariak eskainitako *Amona Tomaxa eta sagarra* ipuin kontaketa marraztua. Familiek sagastiko ibilaldiaz gozatzeko aukera izan dute hainbat marrazkirekin lagunduta eta bisitaren ostean, *Amona Tomaxa eta sagarra* liburuaren aurkezpena izan da.

Honetaz gain, familiek hainbat tailerretan parte hartzeko aukera ere izan dute. Horietako bat, Aran Santamariaren gidaritzapean gauzatu den **pop-up tailerra** izan da. Paperarekin, sagarrondo, baserri nahiz loreez apaindutako pop-up liburu bat osatu da denen artean eta Sagardoetxean ikusgai jarri da urte amaiera arte. Sagarrek ere izan duten beren lekua tailerretan eta Idoia Lizeagarekin batera, Sagardoetxeako atarian jarri



Sagardoetxea ha
celebrado su 15
aniversario, pero
el pueblo de Asti-
garraga lleva cerca
de 50 años divul-
gando la cultura
de la sidra y el pa-
trimonio de la si-
dra.



Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroa

2003an Sagardun Partzuergoa sortuz geroztik, sagarra nahiz sagardoarekin erlazionatutako informazioa bildu, inbentariatu, digitalizatu eta katalogatu da eta lan horren emaitza, sagardoaren kulturako ondarea bildu, antolatu eta gizarteratzeko helburua duen dokumentazio zentroa da.

Mota guztietako funtsak biltzen dira bertan (liburuak, aldizkariak, foiletoak, kartelak, dosierak, hemerrotekako albisteak, dokumentu historikoak, bideoak, argazkiak, etab.) eta sagardoaren kulturarekin erlazionaturiko informazioa behar duten ikertzaile, sagardoazale, ikasle zein hiritarren eskura dagoen zerbitzu publikoa eskaintzen du.

Gaur egun funtsen kopuru zabala dago bertan katalogatua: hemerrotekako 11.634 albiste, 178 liburu, 2.866 dokumentu, 325 bideo eta 40.713 argazki. Informazio hau online kontsultatu ahal izateko, Sagardoetxea DB datu basea berria garatu du Sagardoetxeak, www.sagardoarenlurraldea.eus webgunean kontsulta gai dagoena.

Centro de Documentación de Sagardoetxea

Desde la creación del Consorcio Sagardun en el 2003, se ha recopilado, inventariado, digitalizado y catalogado diversa información relacionada con la manzana y la sidra. El resultado del trabajo realizado es este centro de documentación que tiene como objetivo recopilar, organizar y socializar el patrimonio de la cultura de la sidra.

En él se recopilan fondos de diferentes tipos (libros, revistas, folletos, carteles, dossieres, noticias de prensa, documentos históricos, vídeos, fotografías, etc.) y ofrece un servicio público disponible para investigadores, aficionados a la sidra, estudiantes o la ciudadanía que necesite información relacionada con la cultura de la sidra.

Actualmente cuenta con una amplia cantidad de fondos catalogados: 11.634 noticias de prensa (hemeroteca), 178 libros, 2.866 documentos, 325 videos y 40.713 fotografías. Con el fin de poder consultar dicha información online, Sagardoetxea ha desarrollado la nueva base de datos Sagardoetxea DB que se puede consultar en la web www.sagardoarenlurraldea.eus.

diren **apaingarriak egin dituzte sagarrekin**. 15 sagar barietate ezberdinez osatutako zintzilikariak egin dira, bat Sagardoetxeak ospatu duen urte bakoitzerako. Eta azkenik, familiek **baratzeko lanetan** aritzeko aukera izan dute Astigarrako Baratz Elkartearen laguntzarekin.

Sagardoetxeak urteak daramatza Sagarra eta Sagar-doaren Dokumentazio Zentroa elikatzen herritarrek egindako dohaintzei esker. Horregatik, **funts-emaileei eskertza** berezia egin zaie egindako ekarpena eskertzeko helburuarekin Astigar Taldeko dantzari eta Txirriskla Txistulari Taldeko txistulariekin girotuta.

Eskertza jaso duten pertsonak eta dohaintzan eman dituzten funtsak honakoak izan dira:

- Ximon Goikoetxea (txalapartaria): Erbitegi Etxeberri baserriko dolarea.
- Iñaki Larrañaga (Gipuzkoako Foru Aldundiko Garapen Pomologikoko Teknikaria ohia): sagarra eta sagardoaren inguruko 1979tik aurrerako 2000tik gora hemerrotekako albiste, foiletoak, sagardo botiletako etiketak, sagardo lehiaketako argazkiak, gonbidapenak, gutunak eta ikerketak.
- Miel Joxe Astarbe (txistularia eta Txotx abestiaren doinuaren egilea): Sagardoaren Hiztegian bildutako hitzak, sagarra eta sagardoari buruzko dokumentuak, Txotx abestiaren partitura, liburuak, aldizkariak, etab.
- Marisol Yaben (argazkilaria eta Sagar Uzta eguneko argazki rallyaren sustatzailea): Sagardoetxea, Astigarraga, Sagar Uzta, turismo esperientzia, baserri eta sagardotegien 3.000tik gora argazki.
- Andoni Arzallus (*Sagardua* abestiaren hitzen egilea): Ergobian kokatuta zeuden sagardotegiei buruzko

testigantzak.

- Susana Aurkia (*Sagardua* abestiaren doinuaren egilea): *Sagardua* abestiaren partitura.
- Arantza Arzamendi (Donostiako Udal Liburutegiko arduradun ohia): sagarra eta sagardoari buruzko hemerrotekako albisteak eta Sagardoetxearen boletinerako artikuluen erredakzioa: *Sagar marka ezagunak: Beatles rock musika taldea eta Apple gailuak eta Bert-solaritza eta sagardoa*.
- Pello Urreaga (txistularia eta Txotx abestiaren hitzen egilea).
- Txomin Garmendia (bertsolaria): Gipuzkoako 73 sagardotegiri jarritako bertsoak.
- Josu Tellabide eta Asier Agirresarobe (etnografoak): Astigarraga eta inguruetako sagardo dolare tradizionalen azterketa.

Dohaintzan jasotako Erbitegi Etxeberri baserriko dolarearen ondare immateriala jasotzeko, **Ximon Goikoetxeari elkarrizketa** bat egin zaio eta esteka honetan dago ikusgai: <https://sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/eu/bideoak/470>

Honetaz gain, **Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroaren erakusketa** antolatuta da eta bertan katalogatuta dauden funtsak (dokumentuak, hemeroteka, argazkiak, etab.) ezagutzera emateko bisita gidatuak izan dira Lourdes Odriozola historialaren gidaritzapean herriko elkarte, teknikari nahiz sagardogileentzat.

Ospakizunari amaiera emateko, **musika emanaldiak** izan dira Norberto Almandoz Musika Eskolako taldeen eskutik.





2020 UZTAKO SAGARDOAREN AURKEZPENA

Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak 2020ko uztako sagardoa aurkeztu du Donostiako Miramar Jauregian ekainaren 6an. Euskal Sagardoa osatzen duten 48 sagardogileren 2020ko uztako 70 sagardo desberdin aurkeztu dira, denak %100 bertako sagarraz eginak eta kalitate-bermea dutenak.

Euskal Sagardoa osatzen duten 48 sagardogileren 2020ko uztako 70 sagardo desberdin aurkeztu dira, denak %100 bertako sagarraz eginak eta kalitate-bermea dutenak

Euskal Sagardoa osatzen duten Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardogileren 70 sagardo aurkeztu dira, 250 sagargileren sagarrekin eginak, guztiak desberdinak eta bakoitza bere nortasunarekin.

2020ko uzta txikia izan da kopuruz eta guztira 1,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu dira bertako 2 milioi kilo sagarrekin, aurreko urtearen hirutik

bat. Izaera handiko sagardoak dira nagusiki, mamitsuak ahoan eta iraupen luzekoak.

Baina sagardotegi eta sagardo bakoitzak bere berezitasunak ditu. Bide horretan, **gauza bereziak** ikusten ari dira Euskal Sagardoaren sektorean: lursail bateko sagardoak, sagar mota jakinekoak, kriantzakoak, egurrean paseak eta abar. Aurtengo uztak horrelako proposamenak merkaturatzeko aukera handia eman du.

Euskal Sagardoa 2016ko uztarekin sortu zen eta urte guzti hauetan **ibilbide luzea** egin da, bai sagastien eta produktuaren kalitateari begira eta baita merkaturatzeari begira ere. Lehen urteetan distribuzio antolatuan posizionatzeko lanak eman zituen fruituak eta gaur egun buru belarri HORECA kanalean posizionatzeko lanean ari dira.

Horrez gain, **sagastietan** ere lan handia ari da egiten sektorea, sagardotegietako lan guztia sagastietan hasten baita: kalitatezko lehengaiak emango digu kalitatezko produktua egiteko aukera.

Bide horretan, uzta orekatuagoak lortu eta sagarraren kalitatea bermatzeko hainbat proiektutan sartua dago buru belarri: bakanketa, interpolinizazioa edo lurraren lanketa besteak beste.





UDAZKEN ZAPOREZ

Con la llegada del otoño, comienzan las labores de elaboración en los lagares del territorio de la sidra y desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, se organizan diversas actividades para disfrutar de esta época de la cosecha de la manzana en familia, entre amigos o en pareja.

Sagardoaren Lurraldea ofrece una amplia oferta para el disfrute de la cultura de la sidra en otoño: experiencias, talleres, visitas, etc.

más las sidrerías que abren sus puertas durante todo el año, y actualmente, la oferta turística vinculada a la cultura de la sidra se puede disfrutar durante todo el año, más allá de la temporada del txotx.

Y el otoño ofrece una excelente oportunidad para ello. Y es que en esta época de la cosecha son muchos los visitantes que se acercan a conocer la cultura de la manzana y disfrutar de las experiencias propias de esta época, tales como: experiencias turísticas de la

Tradicionalmente, el disfrute de la experiencia de ir de sidrería ha estado muy ligada a la temporada del txotx (desde enero hasta abril), donde miles de visitantes locales, nacionales e internacionales se suelen acercar a las sidrerías del territorio de la sidra para disfrutar del esperado y enraizado ritual del txotx. Sin embargo, cada vez son

manzana, las visitas de Sagardoetxea, las comidas/cenas en sidrerías y las comidas en restaurantes temáticos donde la degustación de la sidra embotellada adquiere protagonismo especial.

Dentro de la oferta de otoño del Museo Sagardoetxea, se celebran diversas actividades propias de la época de la cosecha de la manzana: talleres para familias, cursos y experiencias turísticas que combinan cultura, gastronomía y deporte.

¡Elabora tu mosto en familia!

Dentro de la iniciativa "Udazken zaporez", Sagardoetxea ofrece talleres de elaboración del mosto en familia los fines de semana de octubre. Las familias acuden al manzanal y tras degustar diversas variedades de manzana, comienzan con las labores de elaboración. Adultos y niños tienen que recoger las manzanas con el kizki para machacarlas después con los pisonos, prensarlas y degustar el mosto elaborado. Al finalizar el proceso de elaboración, cada familia personaliza su etiqueta y se lleva una botella de mosto a casa. ¡Una experiencia en la que disfruta toda la familia!

Además, también se organizan cursos de elaboración de sidra casera, dulce de manzana y manzana deshidratada para la ciudadanía y Sagardoetxea ofrece diversas experiencias turísticas para conocer la cultura de la sidra bajo la marca Sagardoaren Lurralde: "Museo y sidrería", "La sidra y el mar", "La sidra y el queso", "Sagarbike", "Chillida y la cultura de la sidra", las comidas y/o cenas en sidrerías, las visitas guiadas para descubrir Donostialdea, "Astigarraga ezagutuz", etc.



Udazkena iris-tearekin batera, dolaretako lanak hasten dira eta Sagardoetxeak jarduera ugari antolatzen ditu uzta garaia familian, lagunartean edo bikotearekin gozatzeko.



Tradizionalki, sagardotegira joateko esperientzia oso lotuta egon da txotx denboraldiarekin (urtarriletik apirilera), non bertako, estatuko eta nazioarteko milaka bisitari hurbildu ohi diren sagardoaren lurraldeko sagardotegietara txotx-aren errituaz gozatzera. Hala ere, gero eta gehiago dira urte osoan zehar ateak irekitzen dituzten sagardotegiak, eta gaur egun, sagardoaren kulturari lotutako eskaintza turistikoa urte osoan zehar goza daiteke, txotx denboraldiaz haratago.

Eta udazkenak horretarako aukera bikaina eskaintzen du. Izan ere, uzta garaia sasoi honetan bisitari ugari gertura-tzen da sagarraren kultura ezagutu eta garai honi dagozkion esperientziez gozatzera, hala nola: sagarraren kulturako esperientzia turistikoak, Sagardoetxeako bisitak, sagardotegietako otorduak eta botilako sagardoaren dastaketak prota-gonismoa hartzen duten jatetxe tematikoetako otordu bereziak.

Sagardoetxea Museoaren udazkeneko eskaintza bereziaren barruan, sagarraren uzta garaia dagozkion hainbat jarduera izaten dira: familientzako tailerrak, ikastaroak eta kultura, gastronomia nahiz kirola uztartzen dituzten esperientzia turistikoak.

Sagarrari zukua atera familian!

“Udazken zaporez” ekimenaren barruan, Sagardoetxeak muztioaren elaborazio tailerrak eskaintzen dizkie familiei urriko asteburuetan. Familiak sagastira joaten dira eta sagar mota ezberdinak dastatu ondoren, elaborazio lanei ekiten die. Haur nahiz helduek sagarrak biltzen dituzte kizkiarekin, pisoiekin txikitu, prentsatu eta egindako sagar muztioa dastatzen dute. Elaborazio prozesuarekin amaitutakoan, familia bakoitzak etiketa bat prestatu eta sagar muztio botila bat etxera eramanen du. Familia osoak planaz gozatzeko aukera paregabea eskaintzen du!

Honetaz gain, etxeko sagardoa, sagar dultzea nahiz sagar deshidratatua egiteko ikastaroak ere antolatzen dira herritar nahiz bisitari ororentzako eta Sagardoetxeak sagardoaren kultura gertutik ezagutzeko hainbat esperientzia turistiko eskaintzen ditu Sagardoaren Lurraldea markapean: “Museoa eta sagardotegia”, “Sagardoa eta itsasoa”, “Sagardoa eta gazta”, “Sagarbikete”, “Chillida eta sagardoaren kultura”, sagardotegiko bazkariak/afariak, Donostialdea ezagutzeko bisita gidatuak, “Astigarraga ezagutuz”, etab.



XXI. SAGAR UZTA

Sagar Uzta ospatzeko, **sagar bilketa eta muztioaren elaborazioa** izan zen Goldea Herri Kirol Elkartearen eskutik Sagardoetxean eta Astigarragako Foru plazan.

Familiek Sagardoetxeako sagastian sagarrak kizkiarekin bildu eta Foru plazara garraitu zituzten sagar biltzaile eta trikitixaz lagunduta. Bertan sagarra jo eta zanpatu ostean, **aipamen berezia** egin zitzaizen baserritarrei (*Santione*ko Miguel Etxeberria, *Elioko* Inaxio Berasarte, *Bide Gurutzeta Miñeiko* Mari Jose Ubillos eta *Telleri Goiako* Peio Itsaso) sagardo sagarraren alde egindako lanagatik. Ekitaldiari amaiera emateko, **topa herrikoa** egin zen sagar muztioarekin.

Dentro de Sagar Uzta, se celebró la **recolección de manzanas y la elaboración del mosto de manzana** de la mano de Goldea Herri Kirol Elkartea.

Las familias recolectaron las manzanas con kizki en el manzanal de Sagardoetxea y las transportaron a Foru Plaza acompañado por la trikitixa. Tras prensar las manzanas, se hizo una **mención especial** a los baserritarras (*Miguel Etxeberria de Santione*, *Inaxio Berasarte de Eli*, *Mari Jose Ubillos de Bide Gurutzeta Miñei* y *Peio Itsaso de Telleri Goia*) por la labor realizada a favor de la manzana de sidra y para finalizar, se celebró una **topa popular** con el mosto elaborado.



SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA (SIGGA)



Urriaren 4an **XI Salón Internacional de les Sidres de Gala (SIGGA)** ekitaldiko sari banaketa ospatu zen Xixon-en (Asturias).

Euskal Herriko sagardo ekoizle sarituak hauek izan ziren: Gartziategi, Petritegi, Kuartango, Oiharte eta Txopinondo.

El 4 de octubre tuvo lugar la entrega de premios del **XI Salón Internacional de les Sidres de Gala 2021 (SIGGA)** en Gijón (Asturias).

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

TXOTX IN THE BASQUE CIDERLAND

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA

PLANS TO
DISCOVER OUR
GASTRONOMIC
CULTURE



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

1 SAGARDOETXEA
Museo de la Sidra Vasca

SAGARDOETXEA
Basque Cider Museum

2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA
Mila urteko usadioa

Sagar doetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

MUSEO + SIDRERÍA
Una tradición milenaria

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

3 SAGARBIKE
Bizikletan ibilaldia eta gastronomía

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarraga + Sagardoetxea Museoa + Sagardo eta pintxo dastaketa.

SAGARBIKE
Paseo en bicicleta y gastronomía

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

4 SAGARDOA ETA ITSASOA
Bidaia harrigarria

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

LA SIDRA Y EL MAR
Un viaje sorprendente

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

5 SAGARTREKKING
Xenda zaietasuna eta ibilaldiak

Santiamogendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardo dastaketa Sagardoetxea Museoa.

SAGARTREKKING
Senderismo y paseos

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

6 SAGARDOA ETA GAZTA
Euskal Herriko egiazko zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL QUESO
El auténtico sabor del País Vasco

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

7 HISTORIADUN HERRIAK
Sagardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardo dastaketa Sagardoetxean.

PUEBLOS CON HISTORIA
Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagardoetxea.

8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA
Euskal artea eta ohiturak

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

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

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



2021 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

