



Sagardoetxea

nº 18. Martxo / Marzo 2010

Sagardo naturalaren araua.
La norma sidra natural.

Sagardo botilaren historia.
*Histórico de la botella de
sagardoa*

Oenoturismoa eta txotx-aren
erritua.
Oenoturismo y el rito del txotx.

Txuleta txotx-eko protagonista.
La Txuleta protagonista del Txotx



Une honetan bizitzen ari garen egoera ekonomiko zaila, gure botilako nahiz txotx-eko bezeroen ohitura eta portaeretan eragiten ari da. Beraien erosketa prozesuan gastu egoki baten bermea bilatzen dute. Gu, sagardogileok, eskari honi erantzuteko gai gara azken hilabete hauetan martxan jarri diren ekimenei eta talde mailan jorratu-rik ibilbide zaharragoen sendotze-ari esker. Sagardoaren inguruko kalitatearen izendapenaren proiektuari buruz ari gara, produktu oenoturistiko gisa txotx-aren sustapenari buruz, etb... Boletin honetan berebiziko garrantzia duten gai hauei buruz jandungo gara.

La época de dificultades económicas en la cual estamos inmersos en estos momentos está rompiendo rutinas y hábitos en el comportamiento de nuestros clientes, tanto los de la botella como los aficionados al Txotx. Todos buscan en su acto de compra la garantía de un gasto acertado. Podemos, nosotros sidreros, dar respuesta a esta exigencia mediante la puesta en marcha definitiva de iniciativas que han surgido estos últimos meses y mediante la consolidación de las andaduras colectivas más antiguas. Nos referimos a proyectos como la definición de una denominación de calidad para la sagardoa, la promoción del Txotx como producto sidrero oenoturístico, etc. En este boletín abordaremos esas cuestiones de gran relevancia.

Edita:

Sagardun
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com
Ilustrazioak: Antton Olariaga
Argazkiak: Sagardoetxea eta Marisol Yaben
Foto portada: Pastain

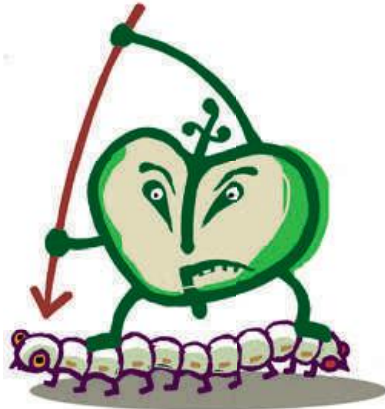
Colaboran:



Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Calendario práctico de actividades en el manzanal

Negua pasa da eta arbolek behar dituzten hotz orduak soberan hartu dituzte. Lore asko izango da sagastietan eta loraldia homogenoa izango dela esan dezakegu. Eguraldiak laguntzen badu eta arbolen erreserbak beteta baldin badaude, polinizazio eta kuajatu onak lortuko dira. Aurten egin beharreko lanak hauek dira:



Este invierno ha cubierto con creces las necesidades de horas frío de los árboles, por lo que tendremos una brotación homogénea de las yemas de flor. Este año se prevé una floración abundante en casi todas las plantaciones, por lo que si el tiempo acompaña y los árboles se encuentran con sus reservas cubiertas la polinización y posterior cuajado de frutos será satisfactoria. En esta época, las tareas a realizar son las siguientes:

MARTXOA

LURRA-ONGARRIKETA

Une honetan ongarriketa egin behar da. Hilabete honetan, fosforo, potasio eta mangnesio guztia bota behar da, eta hauekin batera, nitrogenoaren erdia. Aldi berean belarra moztu behar da edo herbizida bat bota arbolen inguruan.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, heziketako kimaketa egingo dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa bat egingo dugu, airea eta argia bilatuz. Azken landaketak egiteko garaia da. Hilabete hau egokia da pua txertoak egiteko, behin arbolen izerdia mugitzen hasita.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagastiari kobrea tratamendu bat emango diogu, ahal diren onddo gehien akatzeko, hau da, monilia, zurina, gorrina, txankroa etb. Kobrea era ezberdinetan erabili daiteke: oxikloruro, hidroxido, oxido edo Caldo Bordeles eran.

APIRILA-MAIATZA

LURRA-ONGARRIKETA

Lehengor hilabeteetan egin ez



MARZO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar la fertilización de la plantación. En este mes es aconsejable aportar, si es necesario, todo el fósforo, el potasio y el magnesio. También aportaremos el 50% del nitrógeno. Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Continuar con la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. Terminar de plantar. Este mes es el adecuado para realizar el injerto de púa una vez que la savia comience a moverse.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros. Podemos utilizar cobre en sus diferentes preparaciones, ya sea en forma de hidróxido, oxikloruro, óxido o como parte del caldo bordelés.

ABRIL- MAYO

SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba. A final de mayo, si la floración ya ha

az3 oeno S.L.L.



XABIER KAMIO

Póligono Eziago - Parc. 5 A/AI Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax. +34 943 336 332
Mov. +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

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

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

bada, belarra kontrolatu behar da.

Maiatza bukaeran, loraldia bukatu baldin bada, botatzeko falta zen nitrogenu erdia zabalduko dugu sagastian.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Loraldiaren garaia da. Horregatik, arbolak pakean uzten saiatu behar dugu, polinizazio eta kuajatuaren prozesuak ez oztopatzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Maiatza hasieran edo maiatzaren erdialdean, harrapagailu bat feromonez prestatzea komenigarria da, sagar harra noiz agertzen den ezagutu ahal izateko. Honela, izurrite hau noiz tratatu behar dugun jakingo dugu.

Loraldiaren ostean, adaxka batzuk zorriekin ikusten baditugu tratamendu bat eman beharko dugu, arbola gazteetan behintzat.

Tratamendu fungizida batzuk egitea komenigarria da, zorria eta harraren kontrako tratamendu intsektizidak probestuz. Horrela hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobea izango da.



terminado, aplicaremos el 50% de nitrógeno restante de aplicar.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser mínimas o nulas para no entorpecer el proceso de polinización y cuajado.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

A comienzos o a mediados de mayo es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer

cuando hace su aparición la carpocapsa y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

Tras la floración, si observamos la presencia de brotes atacados por pulgón, habrá que plantear la realización de un tratamiento, especialmente en árboles jóvenes en formación.

Es conveniente realizar alguna aplicación fungicida aprovechando los tratamientos contra pulgón y carpocapsa para evitar que las hojas queden muy dañadas y que los frutos no puedan alcanzar un buen calibre.

Aitor Etxeandia Azpiazu- SAGARLAN S.L.
Fruitugintzan Aholkularia



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 • simaksl@terra.es

VITRIPOL

- Trabajos de recubrimiento interior de kupelas con resina epoxialimentaria.
- Trabajos especiales de epoxi.

Tel.: 943 51 28 43 • Fax: 943 52 69 17

RENTERIA

La norma Sidra Natural

En estos momentos la sagardoa, sidra natural vasca, tiene que respetar los criterios que se detallan en la Orden del 1/08/79, ya que estamos en periodo de gran evolución en lo que se considera una "sagardoa buena". Presentaremos en varios boletines los puntos de vista del legislador, del enólogo, del consumidor final, y de los sidreros. Esta vez analizamos el punto de vista del legislador destacando en color verde lo que se cumple a rajatabla y en amarillo lo que necesita una mejora en las prácticas enológicas.

ORDEN DE 1 DE AGOSTO DE 1979 POR LA QUE SE REGLAMENTAN LAS SIDRAS Y OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA MANZANA Referencia BOE-A-1979-21034

OBJETO

ARTICULO 1. ES OBJETO DE ESTA DISPOSICION LA DEFINICION DE SIDRA, SIDRA NATURAL Y DE OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA MANZANA, SUS PRACTICAS DE ELABORACION Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS, ASI COMO LAS NORMAS SOBRE EMBOTELLADO Y CIRCULACION DE LOS MISMOS, COMO DESARROLLO DEL ARTICULO 24 DEL ESTATUTO DE LA VIÑA, DEL VINO Y DE LOS ALCOHOLES, APROBADO POR LEY 25/1970, Y DE SU REGLAMENTO, DECRETO 835/1972.

CAPITULO II DEFINICIONES

ART. 2. MOSTO DE MANZANA -----.

ART. 3. SIDRA ES LA BEBIDA RESULTANTE DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA TOTAL O PARCIAL DE LA MANZANA FRESCA O DE SU MOSTO. SU GRADUACION ALCOHOLICA ADQUIRIDA SERA SUPERIOR A 4 GRADOS. SE DENOMINA SECA LA SIDRA QUE CONTIENE MENOS DE 30 G/L. DE AZUCARES; SEMISECA O SEMIDULCE, ENTRE 30 Y 50 G/L., Y DULCE CUANDO CONTIENE MAS DE 50 G/L., HASTA SU LIMITE MAXIMO DE 80 G/L.

ART. 4. SIDRA NATURAL ES LA SIDRA ELABORADA SIGUIENDO LAS PRACTICAS TRADICIONALES, SIN ADICION DE AZUCARES, QUE CONTIENE GAS CARBONICO DE ORIGEN ENDOGENO EXCLUSIVAMENTE. SU GRADUACION ALCOHOLICA ADQUIRIDA SERA SUPERIOR A 4,5 GRADOS.

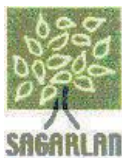
ART. 5. MANZANADA -----

CAPITULO III

PRACTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ART. 6. PRACTICAS PERMITIDAS:

- A) PARA LA OBTENCION DE MOSTO:
1. PARA LA OBTENCION DE MOSTOS NATURALES: -----
 2. EN LOS MOSTOS CONSERVADOS -----
 3. EN LOS MOSTOS CONCENTRADOS
 4. LA MEZCLA DE MOSTOS DE MANZANA DE LA MISMA NATURALEZA.
- B) PARA LA OBTENCION DE SIDRA NATURAL:
1. LA MEZCLA DE SIDRAS NATURALES.
 2. LAS PRACTICAS TRADICIONALES DE LAGAR, COMO TRASIEGOS, REMONTADOS Y FILTRACIONES Y LOS TRATAMIENTOS DE REFRIGERACION Y PASTERIZACION.
 3. LA CLARIFICACION CON MATERIAS COMO TANINO, GELATINA, CLARA DE HUEVO, CASEINA, LECHE DESCREMADA, SUERO DE SANGRE, BENTONITAS, TIERRAS DE LEBRIJA Y POZALDEZ, QUE NO DEJEN SABORES NI SUSTANCIAS AJENAS AL MOSTO O SIDRA, Y EL TRATAMIENTO CON CARBON ACTIVADO.
 4. LA ADICION DE ACIDO TARTARICO O CITRICO TECNICAMENTE PUROS EN DOSIS INFERIOR A 2 G/L.
 5. LA DESACIDIFICACION O DEFECACION CON CARBONATO CALCICO TECNICAMENTE PURO.
 6. LA ADICION DE ANHIDRIDO SULFUROSO CON LAS MODALIDADES INDICADAS EN EL APARTADO A), 2., SIEMPRE QUE EL PRODUCTO TERMINADO Y DISPUESTO PARA EL CONSUMO CONTENGA UNA CANTIDAD INFERIOR A 100 MG. DE ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL POR LITRO.
 7. LA ADICION DE FOSFATO AMONICO O CALCICO, TECNICAMENTE PURO.
 8. LA ADICION DE SORBATO POTASICO EN DOSIS INFERIOR A 200 MILIGRAMOS POR LITRO.
 9. LA ADICION DE ACIDO ASCORBICO EN DOSIS INFERIOR A 100 MILIGRAMOS POR LITRO.
 10. LA CONSERVACION EN ATMOSFERA DE NITROGENO PARA EVITAR OXIDACIONES EN DETERMINADAS FASES DE LA ELABORACION.
 11. LA FERMENTACION CON LEVADURAS SELECCIONADAS.
- C) PARA LA OBTENCION DE SIDRA: -----
- D) PARA LA OBTENCION DE MANZANADA: -----



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

ART. 7. PRACTICAS PROHIBIDAS:

SE CONSIDERARAN COMO PRACTICAS PROHIBIDAS PARA LA OBTENCION DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS OBJETO DE ESTA DISPOSICION TODAS LAS PRACTICAS O TRATAMIENTOS NO PREVISTOS EN EL ARTICULO ANTERIOR, Y EN PARTICULAR LOS SIGUIENTES:

A) EN LA OBTENCION DE MOSTOS: -----

B) EN LA OBTENCION DE SIDRAS:

1. LA ADICION DE AGUA.

2. LA ADICION DE VINO Y LA DE ALCOHOL DE CUALQUIER PROCEDENCIA.

3. EL EMPLEO DE MATERIAS COLORANTES DISTINTAS DEL CAMELO DE AZUCAR.

4. EL EMPLEO DE ANTIFERMENTOS O AGENTES CONSERVADORES NO AUTORIZADOS.

5. EL EMPLEO DE EDULCORANTES ARTIFICIALES Y DEXTRINAS.

6. LA ADICION DE ESTERES, AROMAS O SUSTANCIAS SIMILARES DE CUALQUIER CLASE O PROCEDENCIA.

C) EN LA OBTENCION DE SIDRA NATURAL:

1. TODAS LAS PREVISTAS EN EL APARTADO B) DE ESTE ARTICULO.

2. EL EMPLEO DE MOSTOS CONCENTRADOS, AZUCARES O JARABES DE CUALQUIER TIPO O PROCEDENCIA.

3. LA ADICION O EL EMPLEO DE ANHIDRIDO CARBONICO.

D) EN LA OBTENCION DE MANZANADA: -----

ART. 8. EN LOS LOCALES DE ELABORACION Y EMBOTELLADO DE LAS BEBIDAS A QUE SE REFIERE ESTA ORDEN SE PROHIBE EL DEPOSITO O TENENCIA DE CUALQUIER MATERIA O PRODUCTO DE POSIBLE UTILIZACION EN LA ELABORACION O CONSERVACION DE AQUELLAS NO EXPRESAMENTE AUTORIZADAS Y QUE NO ESTE INSCRITA EN EL REGISTRO A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 71 DEL DECRETO 835/1972. EN TODO CASO LOS PRODUCTOS QUE SE EMPLEEN EN LAS ELABORACIONES A QUE SE REFIERE EL PRESENTE CAPITULO DEBERAN TENER LA COMPOSICION Y REUNIR LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN EL ANEJO NUMERO 12 DEL DECRETO 835/1972.

CAPITULO IV

CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS

ART. 9. LOS PRODUCTOS DISPUESTOS PARA EL CONSUMO, ADEMAS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS QUE ESTABLEZCA LA LEGISLACION SANITARIA VIGENTE, DEBERAN REUNIR LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

1. CONTENIDO EN ANHIDRIDO SULFUROSO:

A) EN LA SIDRA:-----

B) EN LA SIDRA NATURAL MANZANADA: **INFERIOR A 100 MG/L. DE ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL.**

2. METANOL: **INFERIOR A 200 MG/L.**

3. ACIDEZ VOLATIL: **INFERIOR A 2,2 G/L., EXPRESADO EN ACIDO ACETICO.**

4. EXTRACTO SECO TOTAL, SIN AZUCARES:

A) EN LA SIDRA: -----

B) EN LA SIDRA NATURAL Y LA MANZANADA: **MINIMO DE 14 G/L.**

5. CENIZAS:

A) EN LA SIDRA: -----

B) EN LA SIDRA NATURAL Y LA MANZANADA: **MINIMO DE 1,8 G/L.**

6. HIERRO: **INFERIOR A 10 MG/L.**

7. METANOL: **INFERIOR A 150 MG/L.**

8. PRESION DE ANHIDRIDO CARBONICO (MEDIDA A 20 GRADOS C DE TEMPERATURA):

A) EN LA SIDRA Y EN LA MANZANADA: -----

B) EN LA SIDRA NATURAL: **MINIMA DE 1,5 ATMOSFERAS.**

ART. 10. SE CONSIDERAN NO APTAS PARA EL CONSUMO LAS SIDRAS, SIDRAS NATURALES Y MANZANADA INCLUIDAS EN LOS SIGUIENTES CASOS:

1. LAS ADULTERADAS, QUE SON AQUELLAS EN LAS QUE SE HAN EMPLEADO PRACTICAS PROHIBIDAS EN ESTA REGLAMENTACION.

2. LAS QUE REBASAN LOS MARGENES DE TOLERANCIA O NO CUMPLAN LAS CARACTERISTICAS QUE ESTABLECE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

3. AQUELLAS CUYO ANALISIS QUIMICO O EXAMEN MICROBIOLÓGICO ACUSEN ALTERACION QUE NO PUEDA SER CORREGIDA CON PRACTICAS AUTORIZADAS.

4. LAS QUE SEAN SENSIBLEMENTE DEFECTUOSAS POR SU COLOR, OLOR, SABOR O FALTA DE PRESION.

CONCLUSION: no todos los productos presentes en el mercado cumplen con todos los requisitos legales, los mismos se denominan no aptos para el consumo. Los que cumplen los requisitos legales son por lo tanto aptos, ofrecen una garantía sanitaria, y están autorizados a la venta al público, pero sin garantía de ser "la buena sagardoa" que busca el consumidor. Habría que incluir criterios sensoriales, de desarrollo sostenible, etc. lo que estudiaremos en posteriores artículos.

Euskal H.O.T.Z.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel: 943 332 304 Fax: 943 332 305
E-mail: euskal_hotz@teletel.es

ARRIS univibar ANGELO PO RANCILIO CIMALI

TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzarako ekipoaik

- Sagar-garbitagia. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depositua, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Dolarentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Poligono Industrial, 26 ERGOBIA
Tel: 943 35 44 66 • Fax: 943 35 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog

Historico de la botella de Sagardoa

Fotografías: Marisol Yaben

Siglo XIX

En el País Vasco el embotellado se remonta al siglo XIX. Al principio se utilizaron envases de barro de alfarería con tapones lacrados.

Siglo XX

En los años 40 se empezó realmente el embotellado para la venta, utilizándose botellas de vidrio de recuperación, tipo champagne de 75 a 86 cl, o las diseñadas especialmente por cada sociedad gastronómica, de capacidad superior: 1 litro.

En 1982 la Asociación de Cosecheros y la Diputación Foral de Gipuzkoa registraron un modelo propio llamado «**SAGARDOA**» para uso exclusivo de la producción de Gipuzkoa.

A finales de los años 90 y al no poder utilizar esta botella, las sagardotegis de Iparralde y de Navarra eligieron la botella modelo Rhin corto (llamada coloquialmente "Txakoli") para la distribución de sus caldos.

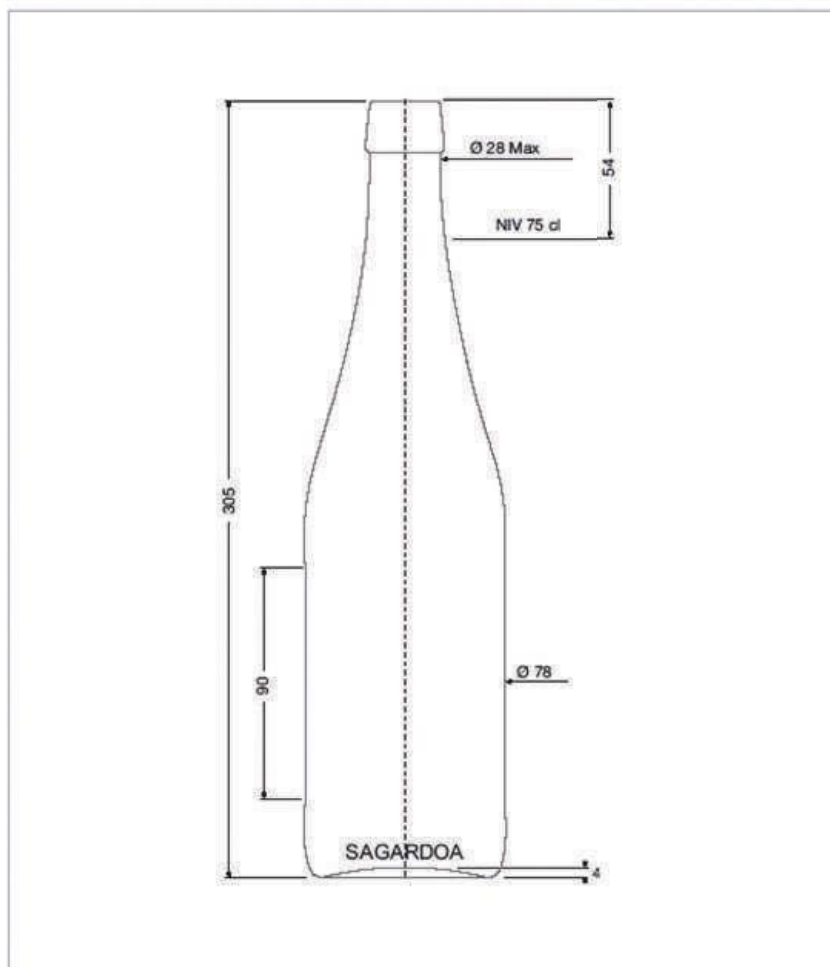
Siglo XXI

Tras caducar el modelo Sagardoa inicial al cabo de los 20 años legales, en el 2002 se patenta un nuevo modelo más ligero (75 gramos menos) dedicado a la venta no retornable pero también reciclable, se llama igualmente «**SAGARDOA**». Presenta un ligero retranqueo en el cuerpo para evitar el arranque de la etiqueta en el proceso de encajonado. Su uso ya no esta restringido a Gipuzkoa.

Sus características son las siguientes.



SAGARDOA 75			
Capacidad (ml)	765	Ø Superior (mm)	79
Nivel de Llenado (cl)	75	Ø Inferior (mm)	79
Peso aprox. (g)	475	Marca de Fábrica y Letra	Fondo
Norma Boca	CH-61	Perlas	Talón
Ø Boca (mm)	18,5		



Este modelo es propiedad de Saint-Gobain Vitrage, S.A. y goza de la protección que otorga el Depósito Legal H-63115-2004. Queda prohibido cualquier modificación total o parcial sin autorización escrita. Saint-Gobain Vitrage se reserva el derecho de variar sin previo aviso los datos técnicos descritos.

La Txuleta, protagonista del Txotx

Fotografías: Marisol Yaben

La palabra txuleta o txuleton, puede tener su etimología en el valenciano diminutivo « xulleta » que significa «costilla» de cualquier animal. En las sagardotegis se asan las de res casi exclusivamente. Para conocer los parámetros de una txuleta rica, hemos estado con Joxean GOYA, Gerente de CARNICAS GOYA de Tolosa, pueblo que dio a conocer este manjar tan cotizado en nuestro entorno.



Todo empieza con la selección de los cuartos en el matadero. Para asadores y Sidrerías provienen preferentemente de razas lecheras como la frisona. Por una sencilla razón, es que la proporción entre grasa y músculo es mas idónea en una raza lechera, donde el lomo tiene mas suerte de presentar un carácter "persillé" armonioso. Los criterios aplicados son: una buena cobertura de grasa de color amarillo, un animal de unos 8 años de 350-450 Kg. en canal. El termino chuleta de buey engloba igualmente a la carne de buey, de vaca o de toro.



Un medio canal de vacuno presenta dos cuartos: el delantero y el trasero, donde está la cinta o lomo de chuletas. El cuarto trasero presenta 8 costillas. Las otras cuatro están con la parte delantera y llamadas "chuleta parrillera" o "chuleta cogote".

Los cuartos traseros o "pistolas" se reciben en el obrador alrededor de 7 días después de la matanza y enseguida se quita el solomillo, y se corta la cinta en donde empieza la pierna, obteniendo lomos de 25 a 35 Kg. Entonces comienza el proceso artesanal de maduración de los mismos a la temperatura de 1 grado hasta durante tres semanas en una cámara de frío con atmosfera controlada. Durante este periodo perderán un 6 % de su peso. El control de la maduración se realiza diariamente de manera visual inspeccionando individualmente el punto de desecación del corte de la cinta y evitando la colonización de penicilium (moho blanco) que induciría defectos de sabor en las chuletas asadas con salamandra (parrilla eléctrica). Una cinta madura desprende un aroma fino a mantequilla y avellana.



Tras su maduración y preparación (8% de mermas) por los maestros carniceros, se puede comercializar la carne con distintos cortes. Tratándose de clientes asadores y sagardotegis la piezas vendidas son:

- Cinta entera



SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

ASTIGAR EOE • GOLDEA • GURE IZARRA
 NORBERTO ALMANDOZ MUSIKA ESKOLA
 XAGU-XAR • ZIPOTZA • MUNDARRO

- Cinta de lomo alto, corresponde al trozo con cinco palos. Es la pieza reina, cuya exquisitez proviene de la grasa.



El corte en chuletas se puede hacer según demanda de los clientes previamente a la entrega. Joxean GOYA recomienda un espesor de 2 dedos, unos 4 cm para un perfecto asado externo y una carne caliente en el centro. Cada vez mas los clientes confían en el carnicero en la selección del género porque al final lo que prevalece es la regularidad y la seriedad del profesional.

Históricamente el asado de txuletas empieza en Tolosa en el 1960 en los llamados asadores y coincide también con la costumbre de llevar unas txuletas de buey a las sagardotegis además de la tradicionales cazuelas. Medio siglo después, la txuleta asada es el segundo motivo principal (el rito del Txotx es el primero) de desplazamiento a nuestras sagardotegis con todas las consecuencias que este hecho objetivo acarrea.

Gracias Joxean por tus atentas explicaciones.
www.carnicasgoya.com

- Cinta de lomo bajo, llamado entrecot cuando se ha quitado la espina dorsal. Es carne magra cubierta de una fina capa de grasa que la hace muy sabrosa.



Oenoturismoa eta txotx-aren erritua

Oenoturismo y rito del txotx

Oenoturismoa eta txotx-aren erritua

Txotx-aren erritua behin bizitzeko aukera izan duenak, bizipena ez du inoiz ahazten. Ziurrenik ez ditu urtea, sagardotegiaren izena eta herria ere oroituko, baina sagardoa nola hartu erakutsi zion jendea eta kupeletik irteten den sagardoaren zorrotada bai ... eta azkenik Euskal Herrian izan zela oroituko du. Horregatik baieztatzen dugu txotx-aren erritua ahaztezinazko bizipena dela, eta ez liburuxka komertzial batean hala jartzen duelako.

Txotx-aren erritua sagardotegiko produktu bat da, sagardo botila edo kupela diren bezalaxe. Hori horrela dela onartzea, mundu oenoturistikoan barneratzea esan nahi du, Eusko Jaurlaritzako Turismo Saileko azken ikerketek dioten bezala, gastronomiari hain hertsia egonik, gure lurraldean garapenerako potentzial handia duen munduan barneratzea hain zuzen ere.

SAGARDOETXEAtik produktu osagarri bat sortu dugu, **“bazkari edo afari tematikoak: txotx-aren erritua”**. Produktu honek, txalaparta bidezko ongietorria eta dokumental baten emanaldia barne hartzen ditu sagardotegian bertan.

“TXOTX-AREN ERRITUA” izeneko dokumental honek zazpi minutuko iraupena dauka eta edozein hizkuntza hitzegiten duen pertsonak ikusi dezake, ahotsik gabeko emanaldia baita. Entzun daitezkeen soinuak ofizioa berarenak eta sagardo munduarenak dira, gure lurraldeko musikaz lagunduta. Produktu berri hau gure eskualdera etortzen diren turista, omendu, biltzarkide, etb... taldeentzako diseinatua dago, museorako bisitaldia egin ahal izateko denborarik ez dutenez, zuzenean sagardotegira joaten diren horientzako hain zuzen ere. Kasu horietan, dokumentalaren emanaldia sagardotegian bertan gauzatzen da, beste leku batzuk aintzakotzat hartzeko aukera ere badelarik (Kongresu Jauregiak, bilera aretoak, etb...). Produktuaren helburua taldeari irudi bidezko hastapen bat egitea da sagardotegi giroko barneratzea errazteko eta txotx-eko sagardotegiko arauak ezagutzeko.

Oenoturismo y rito del txotx

El que tuvo la suerte de vivir tan solo una vez el rito del txotx, jamás lo olvida. No se acuerda del año, del nombre de la sidrería, tampoco del pueblo, pero si de la gente que le enseñó y del chorro de sagardoa saliendo de la kupela... y por fin que era en el País Vasco. Por eso podemos calificar el rito del Txotx como algo inolvidable de verdad, no porque esta escrito en un folleto comercial.

El rito del Txotx es un producto de la Sagardotegia, como es producto la botella o barril de sagardoa. Asumirlo significa entrar en el mundo oenoturístico, mundo con gran potencial de desarrollo en nuestra tierra tan ligada a la gastronomía. Lo dicen los recientes estudios del departamento de Turismo del Gobierno Vasco.

Desde SAGARDOETXEA hemos desarrollado un producto complementario que son las “comidas o cenas temáticas: el rito del txotx”, basado en una bienvenida a ritmo de txalaparta al grupo y en la proyección de un documental en la propia Sagardotegia.

El documental titulado “EL RITO DEL TXOTX” dura unos siete minutos y lo puede ver cualquier persona que hable cualquier idioma, ya que no está acompañado por voz, sino de sonidos del oficio y del mundo sidrero acompañado con música de nuestra tierra. El producto está diseñado para aquellos grupos de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que al no disponer del tiempo suficiente para efectuar la visita a Sagardotexea, van a cenar directamente a la propia sidrería. En ese caso, se les proyecta el documental en la propia sidrería, pudiéndose estudiar otros lugares (palacio de congresos, salas de reuniones, etc...). El objetivo es permitirles una iniciación visual para facilitar la integración del grupo al ambiente y comportamientos en una Sagardotegia de txotx.





1

9

1

0



2

0

1

0





PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Abril					
Semana Santa	Elabora tu propio mosto + Degustación de quesos de Euskal Herria.	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.
Días de apertura de museo	Siembra de semillas.	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.
Mayo					
Días de apertura de museo	Sagastia Loretan. Polinización y el mundo de las abejas.	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.
18 de Mayo (Día Internacional de Museos)	Trabajos de la huerta: elaboración de vallas, injertos y cestos	Sagardoetxea	2 Horas	Gratuito.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 12 personas.
Junio					
Días de apertura de museo	Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.



Sagardoetxea
herri baten erroak

Museo de la sidra vasca
Manzanal, Espacio museístico, Centro de cata y tienda
Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

