



Sagardoetxea

n° 20. Iraila / Septiembre 2010

Sagarraren heldutasunaren egoera 2010.

Estado de maduración manzana 2010.

Sagardoaren kalitatea: somelierraren iritzia.

Calidad de la sagardoa : opinión de Dani Corman, gerente de Essencia ArdoDenda.

Uztailak 26 Santa Ana Astigarragan.

26 de Julio Santa Ana en Astigarraga.

Sagar dultzea.

Dulce de manzana.



Sagardoetxea

1976. urtean lehendabiziko aldiz Astigarragan ospatu zenetik, sagardoaren dastaketa herrikoia bertan parte hartzen duten sagardo marken promoziorako herraminta bat dela ikusi da. Txotx denboralditik kanpora bezeroarekin harreman estua mantentzeko modua da. Boletín honetan, Astigarragako bizipen honen 35 urteen bilakaera azaltzen dugu.

Urte bat gehiagoz, carpocapsa izurri endemikoaren eraso gogorra izan dugu gure sagastietan. Tratamenturik egin ez duten sagastietan eragin dituen kalte ekonomikoak kalkula ezinak dira eta hegaldien kontrolak egiten dituztenetan, kalteak mugatuak izan dira. Gure herrialdeko ezkoizleak ondorio agronomiko zorrotz honetaz jabetzea espero dugu. Baratza txikienean ere izandako uzta oparoak, aldiz, uzta probesteko moduak aurkitzera motibatzen gaitu.

Boletín honetan, sagarra dultzea bilakatzeko prozesua azaltzen dugu.

Propuesta por primera vez en Astigarraga en el año 1976 la cata popular de sagardoa ha demostrado que es una herramienta de promoción de las marcas participantes. Fuera de la temporada del Txotx es una forma de contactar íntimamente con los clientes. En este boletín contamos 35 años de esta experiencia en Astigarraga.

Otro año más de ataque fuerte de la plaga endémica de nuestros manzanales, la carpocapsa. Sus daños económicos son incalculables en los manzanales no cuidados y muy limitados en los que practican el control de vuelos. Esperamos que los cosecheros de nuestro país se den cuenta definitivamente de esta conclusión agronómica tan tajante. La abundancia de manzana hasta en la huerta mas pequeña motiva en buscar formas de aprovecharla.

En este boletín explicamos como gracias a los fogones, la sagarra se convierte en exquisito dulce.

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 Astigar E.O.E.
Foto portada: Aitor Regillaga

Colaboran:

 EUSKADI Saboriala

 TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

 Astigarragako Udala

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Calendario práctico de actividades en el manzanal

Datozen hiruhilabeteetan sagastiak bere fruituak emango dizkigu eta apurka-apurka bere jarduera begetatiboa motelduko du, erabat gelditu arte, geldialdi begetatiboan sartuz. Egin beharreko lan garrantzitsuak dira:



Durante estos tres últimos meses del año el manzano nos dará sus frutos y poco a poco comenzará a ralentizar su actividad vegetativa hasta detenerse por completo y entrar en el estado de parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes:

URRIA

ARBOLEN FORMAIZIOA

Hilabete honetan sagar uztak jarraituko du. Uzta noiz egin erabakitzeke hiru sistema ezberdin erabili ohi dira, sagarren heldutasuna neurtzeko:

- 1) Mamiaren gogortasuna neurtuta, penetrometro baten bidez.
- 2) Azukrearen kantidadea neurtuta, refraktrometro baten bidez.
- 3) Almidoiaren erregresioa neurtuta, sagarrak zehatz moztu eta iodoarekin bustita.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Armiarma gorrien neguko errunaldia amaieran dago. Arrautzak bi geruzez babestuta daude, negua arazorik gabe igarotzeko. Horregatik, garai honetan haien kontrako tratamendurik egitea alferrik da.

AZAROA

ARBOLEN FORMAIZIOA

Uzta bukatu da eta hostoak erortzen hasten dira. Arbolak sustraietatik azken elikagaiak hartuko ditu. Garai honetan ez zaio ezer egiten arbolari.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Kobre tratamendu bat egiteko garai onena da. Horrela, ahal den neurrian, onddo txar batzuek garbituko dugu arbola. Adibidez gorrina, monilia, zurina, txankroa, fitoftora...

OCTUBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante este mes se continua con la recolección de las manzanas. El momento de la recolección lo determinará el estado de maduración. Se puede medir mediante tres sistemas diferentes:

- 1) Midiendo la dureza de la pulpa con un penetrómetro.
- 2) Midiendo la cantidad de azúcar con un refractómetro.
- 3) Midiendo la regresión del almidón mojando en yodo las manzanas cortadas transversalmente.

A la hora de tirar la manzana al suelo para su recolección en caso de vear el árbol hay que procurar no romper las brindillas y los dardos, ya que nos darán flores la primavera siguiente.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La puesta de huevos de invierno de araña roja toca a su fin. Los huevos están protegidos por dos capas protectoras, para poder pasar el invierno sin problemas. Ello hace que sea inútil intentar eliminarlas durante este periodo.

NOVIEMBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

La recolección finaliza y las hojas comienzan a caer. El árbol realiza las últimas absorciones de alimentos a través de sus raíces. En este momento no se realiza ninguna actividad sobre el árbol.

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

Fitoflora edo lepo usteldura izanez gero, sustraien goiko aldea zuritu behar da eta kobrez "margotu" brotxa bat erabilita, txerto punturaino. Gero, lurrarekin estali berriro.

ABENDUA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharko dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada noski. Egin beharreko lanak hauexek dira:

- Lurzorua garbitu
- Ur gehiegi izanez gero: drainatze lanak egin
- Subsolatu
- Lurpeko ongarriketa
- Errotaitzurra pasa

ARBOLEN FORMAIZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Arboletan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak mozten baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturri bat ez izateko.



PLAGAS Y ENFERMEDADES

Es el momento idóneo para realizar un tratamiento a base de cobre para eliminar el máximo de hongos dañinos para los manzanos como son el chancro, el moteado, el oidio, la monilia, la fitóftora...

En caso de árboles que padezcan problemas de fitóftora o podredumbre del cuello, sería conveniente destapar la parte superior de las raíces, aplicar cobre con una brocha hasta la altura del injerto y volver a tapar.

DICIEMBRE

SUELO-FERTILIZACIÓN

En caso de tener planteado realizar una plantación y no se haya preparado previamente el terreno, habrá que realizarlo ahora, siempre y cuando el suelo esté en buenas condiciones. Las tareas a realizar son las siguientes:

- Limpieza del terreno*
- Drenaje en caso de encharcamientos*
- Subsolado*
- Abonado de fondo*
- Pase de rotavator*

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Comienzo de 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.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Tiraremos al suelo todos los frutos que hayan quedado en los árboles para facilitar su descomposición y en caso de cortar ramas con chancros, las retiraremos de la plantación para evitar que sirvan de foco de infección la próxima primavera.

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 Errekaxo, 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

2010eko Sagardo Sagarraren Egoera

Iraila hasieran eta azken urteetan bezala, Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin zen, sagarraren egoera ezagutu ahal izateko. Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak gehienbat, denera 14 barietate kontrolatu direlarik: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Aurten, sagar kopurua aurreko urtekoa baino askoz handiagoa da. Fruituen kuajaturia leku gehienetan oso ona izan da. Sagasti batzuetan, aldiz, kuajaturia txarra izan da, ziur aski maiatza hasieran izandako ipar haizea eta tenperatura baxuen eraginagatik. Honakoa ere baieztatu genezake: sagasti batzuetan uzta izugarria izango dela, gehien bat kostatik gertu dauden sagastietan, lehortearen eragina ahulagoa izan delako. Barnekaldeko sagasti askotan, sagarren kalibrea txikia da euri faltagatik.

Abuztu bukaeran eta iraila hasieran sagar erorketa handia gertatu da. Erorketa honen arrazoiak ezberdinak dira:

- Carpocapsa edo Sagarreko Harraren (arjoka) eragina. Sagar asko harraz jota erori dira.
- Lehorte. Barnekaldean nabariagoa da. Sagarrez gain, hostoak ere erori dira.
- Kostaldean, iraila hasieran izandako galerna.

SAGARREKO HARRA EDO CARPOCAPSA

Aurten intsektu honen presentzia oso altua izan da sagasti gehienetan.

Lehenengo belaunaldia apirila bukaeran - maiatza hasieran azaldu zen, garai horretan feromona tranpetan harrapatu baitziren lehenengo tximeletak.

Bigarren belaunaldia uztailaren hasieran agertu zen, normala dena baino bi aste lehenago. Une honetatik aurrera, sagarreko harraren presentzia etengabekoa izan da eta kopuru handiak erori dira sagastietan jarraitako tranpetan. Aurten ere, aurrekoan bezala, iraila hasieran tximeleta berriak azaldu dira eta oraindik min egiteko aukera izango dute. Hirugarren belaunaldi baten aurrean egon gaitzke.

Iraila hasieran sagasti batzuetan kontrola egin da sagarreko harraren kalteak jakin ahal izateko. Kontrola egin ondoren, zera esan dezakegu: arjoaren kontrako tratamendurik egiten ez den sagastietan kaltetutako fruituak %25tik %75ra izan direla. Datu hau ematerakoan ez dira kontuan hartu arjoak lurrera bota dituen sagarrak. Aldiz, feromona tranpei jarraituz, tratamenduak egin diren sagastietan, fruitu kaltetuak ez dira %5etik pasa.

2010 UZTAKO SAGARRAREN HELDUTASUNAREN EGOERA

Sagarren heldutasunaren egoera, orokorrean, 2009koaren antzekoa da 2010ko iraileko lehenengo hamabostaldian. Barietatez barietate begiratu ezker, ezberdintasunak ikus daitezke.

Heldutasun kontrola 37. astean (iraileko 2. astean) egin dugu, aurreko zortzi urteetan bezala. Heldutasuna neurtzeko bi modu erabili ditugu: lehenengoan, azukre maila jakiteko, sagarren indize refraktometrikoa (°Brix) neurtu da; eta bigarrenean, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1etik 10erako eskalan, Europako araudiari jarraituz.

INDIZE REFRAKTOMETRIKOA - °BRIX

Hurrengo grafikoan 37. asteko brix graduen garapena ikus dezakegu. Bertan, 2010. urteko °Brix datua, 2009.ko datuaren antzekoa da, 10,9°Brixeko



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

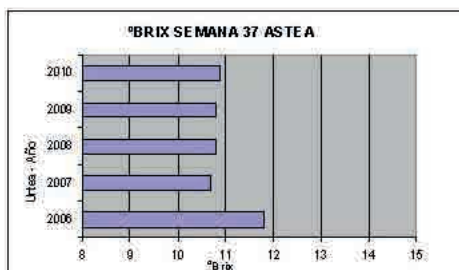
TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura

batatz bestekoarekin.

Hurrengo taulan azken bost urteetako barietate ezberdinen indize refraktometrikoa (°Brix) ikus daiteke, 37. astean:



°BRIX

BARIETATEA	2006	2007	2008	2009	2010
ARITZA	11,3	10,5	10,5	9,9	10,3
ERREZILA	11,8	11,2	10,9	10,7	11,2
GEZAMINA	11,7	10,2	10,6	11,4	11,1
GOIKOETXE	12,6	12,1	11,6	12,8	11,9
MANTTONI	11,2	10,7	10,1	9,3	10,2
MOKO	11	10,8	10,4	11,1	10,8
MOZOLUA	12,6	10,4	11,1	10,6	11,1
PATZOLUA	12,3	10	11,4	11,2	11,5
TXALAKA	11,9	11,3	10,7	10,6	10,7
UDARE MARROI	12,3	11,6	11,3	10,7	11,4
URDIN	12	10,1	10,8	11,8	11,8
URTEBI HAUNDI	11,5	10,5	10,9	11,1	10,4
URTEBI TXIKI	11,2	9,7	9,7	9,6	9,7
VERDE AGRIA	11,7	11	10,7	10,5	10,8

Barietatez barietate begiratuta, aurtengo kontrolean °Brix altuena Goikoetxe barietateak izan du 11,9rekin eta Urdin 11,8rekin. Aldiz, baxuenak, Urtebi Txikik 9,7 °Brix eta Manttonik 10,2 °Brix eman dute.

ALMIDOIAREN ERREGRESIOA

Hurrengo grafikoan almidoiaren erregresioaren garapena ikus dezakegu. Aurtengo datua

2009ko datua baino zertxobait baxuagoa da, 3ko indizea eman baitu.

Hurrengo taulan azken bost urteetako almidoiaren erregresioa ikus daiteke, barietate ezberdinetan eta 37. astean:



ERREGRESIOA

BARIETATEA	2006	2007	2008	2009	2010
ARITZA	2,8	4,1	3,4	4,4	3
ERREZILA	1,8	1,1	1,3	1,3	1,2
GEZAMINA	5,4	3,4	4,7	3,3	3,8
GOIKOETXE	8,5	8	8,7	8,2	8,2
MANTTONI	4,2	2,4	2,6	3,1	2,6
MOKO	1,1	1	1,7	1,2	1,5
MOZOLUA	4,9	2,4	4,1	4,4	3,6
PATZOLUA	5,5	2	6,2	5,6	3,9
TXALAKA	4,5	1,4	2,6	2,9	2,8
UDARE MARROI	1,5	1,8	1,6	1,6	1,3
URDIN	3,7	1,6	3,2	2,4	2,7
URTEBI HAUNDI	2,9	1,3	3,5	2,7	2,7
URTEBI TXIKI	4	2,5	4,7	2,9	3,2
VERDE AGRIA	1,5	1,3	1,8	1,9	2,2

Goikoetxe barietatea alde batera utzita, erregresio altuenak Patzoluta 3,9rekin, Gezamina 3,8rekin eta Mozoluta 3,6rekin izan dira. Aldiz, Errezil 1,3 eta Moko 1,5rekin, baxuenak.

PUNTU GARRANTZITSUENAK

Orokorrean, 2010ko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu bereizi ditzakegu:

- Sagarren heldutasunaren egoera, orokorrean, 2009koaren antzekoa da.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urtean, batz bestea 10,9 °Brix du, aurreko urtean bezala.
- Almidoiaren erregresioa 3ko indizean dago, hau da, aurreko urtea baino zeozer atzeratuagoa.
- Barietatez barietate begiratu ezker, ezberdintasunak ikus daitezke.
- Aurten ekoizpen handia espero da. Sagasti batzuetan, agian inoiz izan duten altuena.
- Tratamenturik egin ez dituzten sagastietan, sagar portzentai garrantzitsu bat harjoangatik kaltetua izan da. Aipatu behar da, aurreko urtearekin konparatuta, kalteen portzentaia handiagoa izan dela.

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

ARRIS univert bar ANGELO PO RANCILLO CIMBALI

TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzarako ekipoa

- Sages garbitzeak. Ur bidezko garratza.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depositariak, Urak, etb.
- Trotx-kanalak.
- Dularrentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibilurriak.

Poligono Industrialak, 26. ERUZEBIA
Tel: 943 33 11 06 • Fax: 943 33 38 84
20110 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@talleresgog.es • www.talleresgog.es

Calidad de la sagardoa. Opinión del sommelier

Aunque el entorno en el que desarrollo mi trabajo es el del vino, el mundo de la Sagardoa siempre me ha resultado apasionante. Es una bebida ligera, económica, saludable y con bajo contenido alcohólico, todas estas características muy demandadas en la sociedad actual. Si a esto añadimos que es un producto muy nuestro, con gran arraigo en nuestra cultura, el esfuerzo a realizar por dotar a la Sagardoa de una calidad cada vez superior ha de ser francamente importante y no sólo esto, sino que una vez asentadas las bases para una mejora del producto en general debiéramos concienciarnos y unir fuerzas en la aplicación de una serie de acciones de marketing que dieran a conocer nuestra Sagardoa en la sociedad en general, e incluso por qué no, fuera de nuestras fronteras.

Uno de los factores que considero fundamentales para la elaboración de una Sagardoa de gran calidad es la naturalidad del producto, es decir, la ausencia de productos químicos tanto en el campo como en las elaboraciones. La Sagardoa como tal, es un producto hecho exclusivamente con zumo de manzana fermentada y todo lo que añadamos a partir de aquí supone un enmascaramiento de la personalidad del producto, es una "cirugía estética". Soy consciente de que esta adición de productos químicos tratan de corregir defectos o conseguir un producto más homogéneo y equilibrado, pero ¿qué es mejor, prevenir o curar? Considero imprescindible la aplicación de técnicas naturales tanto en campo como en bodega. Para esto debemos conocer a fondo nuestros suelos y nuestras variedades de manzana a emplear, debemos ser estudiosos y observadores de nuestro entorno, conocer nuestros suelos y nuestras variedades de manzana. Sin lugar a dudas para llegar a esto, las manzanas empleadas para la elaboración han de ser las nuestras, de nuestro territorio, factor primordial para conseguir un producto con personalidad o lo que en el mundo del vino decimos con "terroir". El trabajo en bodega pienso que debe limitarse a "no estropear" lo que traemos de nuestros manzanos, empleando siempre levaduras indígenas, valiéndonos de los avances técnicos, el conocimiento y experiencia personal y el apoyo de los técnicos. Personalmente prefiero Sagardoas con pequeños defectos pero plenas

de complejidad aromática, intensidad de sabor y profundidad a otras "tecnológicas" sin defecto alguno, inexpresivas, carentes de toda personalidad.

Soy consciente del esfuerzo que supone la aplicación de las acciones anteriormente expuestas y soy también partidario de que ese esfuerzo se vea recompensado en el precio del producto. Estoy seguro de que los consumidores sabremos valorarlo tal y como merece.



Como ejemplo de ello, en la región francesa de Normandía, tenemos a uno de los elaboradores más reconocidos a nivel mundial, Eric Bordelet. Emplea técnicas totalmente naturales y el resultado es sensacional. Produce sidras de gran intensidad y calidad aromática, donde pueden apreciarse incluso aromas minerales procedentes de sus tipos de suelo, son deliciosamente sabrosas y plenas de carácter. Son sidras "con alma". Sus productos pueden encontrarse a lo largo de medio mundo, a precios que multiplican hasta por diez los precios de nuestra Sagardoa. Soy también consciente de que es un estilo totalmente diferente al nuestro, pero es simplemente un ejemplo de la recompensa a un trabajo bien hecho.

Para finalizar mi exposición, me gustaría hablar de la figura del elaborador. Siempre he pensado que detrás de un gran vino o de una gran sidra hay una gran persona, una persona comprometida con su gente y con su tierra, haciendo su trabajo con pasión, orgulloso de su vida y de su producto. Tal y como sucede en el mundo del vino, pienso que la figura del elaborador de Sagardoa debería estar mucho más presente entre nosotros. Esa persona ha de saber transmitir al consumidor el por qué de su producto, su carácter diferenciador, su estilo...ha de transmitir su pasión de tal forma que pongamos nombre, apellido y foto al descorchar cada una de sus botellas y no sólo bebamos Sagardoa, sino que sea mucho más lo que tenemos en el vaso. Es desde mi punto de vista una labor fundamental, imprescindible para conseguir un mayor reconocimiento del producto por parte de la sociedad en general.

Dani Corman
ESSENCIA Ardodenda

XXXV. Sagardo eguna Astigarragan



Sarrera

Aurtengo Santa Ana Egunean, Astigarragak Sagardo Egunaren 35. urteurrena ospatzen du. Urteen joan etorriarekin, herritar askorentzako ohitura eta derrigorrezko hitzordua bilakatu da Sagardo Egun hau, beroren izpiritua

belaunaldi batetik bestera helarazi delarik. Halere, gauzak asko aldatu dira 1976ko uztailaren 26a hartatik! 1976. urteko Sagardo Egunak sagardoaren inguruan antolatzen ziren jaien lehena eta geroa ezarri zuen, bai Astigarragan, bai Euskal Herrian ere. Lehena, lehendabizikoa izan zelako eta honenbestez, gainerako guztien eredu izan delako neurri handi edo txikiagoan; eta geroa, honen arira, "sagardoaren jai", sagardo munduko kulturaren dibulgazioa eta sagardoaren komertzializazioa beste ikuspuntu eta ulerkerak batetik antolatzen hasi zirelako. Sagardo Egunaren sortzaile eta bultzatzailea, hamahiru-hogeita bederatzita urte bitarteko gazteez osaturiko Astigarragako talde bat izan zen, euren ezinegon eta kultur sentsibilitateak bultzata, "Astigar, Euskal Ohitura Sale Elkarte" delako kultura-elkarte sortu zutelarik. Urte batzuk geroago, Zipotza izan zen antolatzailea eta 2003. urtean, Sagardun Partzuergoaren eskuetara pasa zen jai antolatzeke ardura.

Astigar, kulturaren bultzatzailea

Astigar taldeak 1976. urteko otsailean hasi zuen bere ibilbidea. Garai hartako kultur mugimendu ezaren aurka altxatzeko ahalegina egiten zuten gazte talde gisa sortu zen, Euskal Herri osoan zehar mobilizatzen hasi berri zen aurrerabide kulturalari bultzada bat emateko helburuz. Hori bai, beti ere alderdi politiko edo sindikatuetatik at. Hasieran oso baliabide gutxi izan zituen taldeak; ez zuten

elkartzeko tokirik ere, baina kideen artean poza eta lan egiteko grina oso handia zen. Lehendabiziko egunetik, taldea osatzen zuten ehun kideak, Euskal Kulturaren baloreetan kontzientziatzea eta kulturizazioa sustatzen saiatu ziren –lehendabizi elkarteko kideengan, eta gero, herriko gazteri guztiarengan-, beroren berpizkundera lortzeko.

Helburu honekin jarduera ezberdinak sortu zituzten, besteak beste: euskal dantza, solfeo, txistu, akordeoi eta euskara ikastaroak; esku pilota eta pala txapelketak; "Kultur asteak" eta gure historia, ohiturak, arbasoen bizimoduak eta sagardoaren kultura ezagutzera ematen zituzten hitzaldiak; mendi irteerak; argazki erakusketak; Olentzeroa eta Astigarragako Jaiak.

1984. urtean Astigar taldeak "Sagardogintzaren Museoa"ren sorrera bultzatu zuen, baina babes

instituzionalik ez zuenez, ez zuen aurrera egin proiektuak.

La hogeita urte geroago, ordea, bere ateak ireki ahal izan zituen "Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa" izenpean.

Gaur egun, jarduera hauek guztiak ez dira elkarte honetan burutzen eta herriko beste erakunde batzuek hartu dute beren ardura. Besteak beste, sagardoaren kulturaren difusioa Sagardun-ek hartu du, Musikarena Musika Eskolak eta kirolarena Mundarrok.



Aurrekariak

Hala, eta Astigarragako Jaiei erreferentzia eginez, Astigarragako koadrilek utzitako testigua Astigar elkarteak hartu zuen eta 1979. urterarte, bertako beste erakunderen laguntza eta parte-hartzerik gabe antolatu zituen jaiak.

1976. urtean, jaietako egitarau erakargarri eta parte-hartzaile bat prestatzea pentsatu zuten eta horretarako jarduera ugari pentsatu zituzten, besteak beste: herri kirol erakustaldiak, euskal dantza eta eskulangintza, dantzaldiak, marrazketa lehiaketa, trikitrixen diana eta sagardo lehiaketa eta dastaketa.

Sagardo lehiaketa zein dastaketak Santa Ana egunean

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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



ospatu ziren eta aurreko urterarte antolatu zen sagardo botatzaileen lehiaketa ordezkatu zuten, parte-hartzeko aukerarik ematen ez zuenez, aspergarria suertatzen baitzen herritarrentzat. Lehendabiziko dastaketa honetan Astigarraga eta Ergobiko sagardogile guztiek parte hartu zuten. Sagardogile bakoitzak berrogeita hamar sagardo botila oparitu

zituen, baina oraindik urte dezente igaro behar izan zuten sagardoa euren zerbitzatzen hasteko, beraien produktua merkatuan komertzializatzen hasi artean ez baitzuten horrelakorik egin.

Astigar taldeko bazkideak joan ziren sagardotegi bakoitzera sagardo botilak jasotzera eta euren egurrezko kaxetan sartuta, "Arruabarrena" lokalean gorde zituzten uztaileen 26a bitartean.



Sagardo Egunaren historia

Dastaketa egunean, sagardo bakoitza ardo kupel huts bat zuten banako mahai batean aurkeztu zuten. Kupel hauek, Astigarragako ardo biltegi batek utzitakoak ziren eta sagardotegiaren izena zeraman kartel bat zuten apaingarri. Halere, aurkezpen hau

nahiko eskasa geratzen zela ikusita, hurrengo urtean Astigar taldeko gazteek ibaiertzean hartutako kanaberak gehitu zituzten aurkezpenari.

Sagardoa dastatzeko "erritua" ere bestelakoa zen.

Gaur egun norberak bere edalontzia hartuta dastatzen ditu sagardo ezberdinak, baina 1976. urtean, sagardotegietako ohiturari jarraituz, erakusmahai bakoitzean hamabi edalontzi zeuden eta urez beteriko ontzi terreira batean garbitzen ziren sagardoa hurrengoari zerbitzatu ahal izateko.

Lehendabiziko Sagardo Egun honek izandako arrakastak, sagardogileak euren produktua kalean egoteak zuten garrantziaz jabetzeko balio izan zuten, baita Euskal Herrian beste Sagardo Egun batzuk antolatzeke ere. Ia bi hamarkada ostean, "Zipotza Elkarte"k Astigar taldearen testigua hartu zuen eta Sagardo Egunaren antolaketaren ardura hartu zuen Udalaren eta gainerako erakundeen laguntzarekin. Aurreko antolatzaileak bezala,

jaia arrakastatsua izaten jarraitzeko ahalegina eta saiakera egin zuten: edalontzien salmenta bultzatu zuten sagardoa dastatzekoan nor berea izan zezan, pintxoak dastatzeko ohitura ezarri zuten eta sagardogileak animatu zituzten sagardoa beren postuan zerbitzatzera.



Sagardun Partzuergoa

Honela 2003. urtera iristen gara, "Sagardun Partzuergoa" sortu zen urtera, gaur egun Astigarragako Udalak, hamahiru sagardogilek eta zazpi kultur taldek osatua dagoena, horien artean Astigar eta Zipotza daudelarik. Urte honetatik aurrera, Sagardo Eguna antolatzeke ardurua Sagardun Partzuergoak bere gain hartu du eta baliabide gehiago izanda, jaia erakargarriago eta ezagunagoa egiteko, eta identitate zeinu propioak emateko, dimentsio berri bat eman dio ospakizunari. Sagardun Partzuergoak sagardoaren kultura herritarrengan zabaltzeko buruturiko apostuak jarduera ugari habiarazai ditu, besteak beste:

- Ekitaldiak: SBE, Santa Ana eta Sagar Uzta
- Sagardoetxea Museoko dokumentazio zentrua eta artxiboa: albiste, argazki, liburu eta dokumentuen bilketa eta katalogazioa.
- Ikerketak: tolare tradizionalen ikerketa etnografiko eta historikoa.
- Publikazioak: Boletina, Hiztegia eta newsletterrak.
- Formazio ikastaroak.
- Urtaro ezberdinetan berezituriko Sagardoetxeako bisita gidatuak.
- Jarduera bereziak sagardotegietan: dastaketa gidatuak eta afari tematikoak.

Hogeita hamabost urte hauetan eginiko bidea luzea izan den arren, Sagardo Egunera gerturatzeko den jendearen izpirituak berbera izaten jarraitzen du. Sagardo Eguna jendea, eskutan edalontzia hartuta, eskualdeko sagardogileek ekoizturiko sagardoa dastatzeko, baloratzeke eta gozatzeko biltzen den eguna da, herriko jaietaz gozatzeko aukera paregabea.

Lourdes Odriozola
Historialaria

SAGAR DULTZEA, compañero del queso

Como siempre en la dieta de supervivencia que ha conocido nuestro territorio hasta la época moderna, el objetivo era conservar lo que resultaba del penoso trabajo agrícola o de la suerte de la naturaleza. La idea de reducir la parte de agua de una materia prima vegetal para conservarla mediante la exposición al sol o por cocción lenta y larga surgió desde la más remota antigüedad. Se habla de dulce de fruta y en particular de membrillo desde hace 4 000 años en Babilonia. En Europa del Oeste, incluido el País Vasco, la romanización propagó técnicas agrícolas y agroalimentarias desarrolladas en el medio oriente origen de las civilizaciones modernas.

Actualmente se conocen dos mermeladas identificadas con el País Vasco:

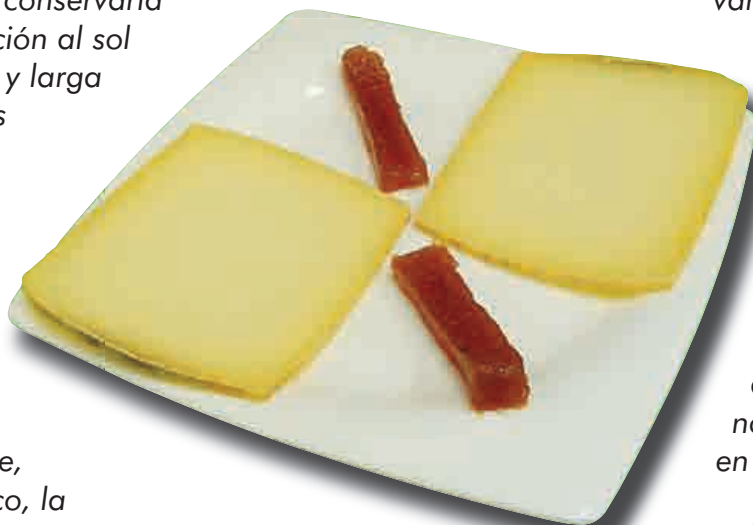
- La mermelada de cerezas, originaria de Itaxasu en Lapurdi
- El dulce de manzana, de textura carnosa, preparado en muchas casas y caseríos de Euskadi.

Ambas se consumen conjuntamente con queso de leche de oveja tipo Idiazabal o Ossau Iraty. Los gastrónomos explican que el sabor suave de una mermelada compensa el picor de los quesos demasiados secos y hacían comible

quesos muy agresivos para la boca.

Hoy el dulce de manzana se considera un postre sano y natural siendo su proceso de elaboración sencillo pero cuidadoso. Su sabor y color final depende principalmente de la variedad de manzana utilizada. Las variedades de mesa acarream un sabor suave y un color marrón claro, mientras las variedades de sidra traen un sabor ácido fresco y un color francamente rojizo.

A continuación detallamos la receta que nos parece ser la más fina en cuanto a resultado final



PREPARACIÓN DE LA MANZANA

Limpia las manzanas.

Pelárlas, córtalas en 4 trozos y quita el corazón colocando las cortezas en una perola con un poco de agua hasta cubrir.

Los trozos de manzana se almacenan en un recipiente con agua y zumo de un limón para impedir la oxidación de la misma.

COCCIÓN DE LA MANZANA

Retira los trozos de manzana del agua, pesarlos, añade 700 g de azúcar por kilo de manzana limpia y cocer lentamente 30/40



minutos en una perola, removiendo a menudo para que la pulpa no se queme al contacto con el fondo de la perola.

Mientras, dejar hervir 10 minutos los restos de manzana en su agua, colar en un chino. Reducir el líquido obtenido hasta que este espeso y añadirlo a la manzana cociendo. Cuando han desaparecido los trozos de manzana dejar enfriar a temperatura ambiente del local 24 horas. Luego volver a calentar moviendo hasta hervir y colocar el dulce caliente en uno moldes cuadrículados. Conservación dos meses en el frigorífico. También se puede congelar.

VARIANTES

Son numerosas la variantes que permiten personalizar el dulce de manzana como por ejemplo añadir un zumo de limón o de naranja para obtener un color más vivo, mezclar membrillo fresco con la manzana para hacer mas consistente la textura, usar gelatina para endurecer el dulce, etc.



Babeslea:
Sagardun Partzuergoa

Astigarragako Udala

- Kultur Taldeak:**
- Xagu Xar
 - Mundarra Kirol Elkarte
 - Astigar E. O. E.
 - Norberto Almandoz Musika Eskola
 - Gure Izarra
 - Goldea Herri Kirol Batzordea
 - Zipotza Kultur Elkarte

Sagardotegiak:





PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Octubre					
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con piones y degustación del mosto elaborado.	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Grupos de 15 personas.
Noviembre					
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con piones y degustación del mosto elaborado.	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Grupos de 15 personas.
Diciembre					
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con piones y degustación del mosto elaborado.	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Grupos de 15 personas.
Puente de diciembre	Barrikote	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Visitas individuales y grupos.



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

