

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**Anuario 2018 de Sagardoaren Lurraldea
CASTELLANO**

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Anuario 2018 de Sagardoaren Lurraldea

6. **Crean la red internacional 'Ciderlands, Makers & Lovers' para promover la cultura y el turismo de la sidra.**
8. **Una guía sitúa siete sidras vascas entre las 100 mejores del mundo.**
9. **Premian la campaña 'Txotx!' de Explore San Sebastian Region.**
10. **En autocaravana o en bicicleta, hay múltiples opciones para conocer Sagardoaren Lurraldea.**
12. **La sidrería, una experiencia muy bien valorada.**
14. **Una exposición da a conocer a las mujeres del mundo de la sidra.**
16. **La sidrería Zelaia, ganadora del XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.**
17. **Las mejores sidras de los concursos de 2018.**
18. **La Denominación de Origen Euskal Sagardoa fomenta el consumo de la sidra local entre la ciudadanía con dos campañas promocionales.**
19. **Reconocimiento a los precursores del rito del txotx en el libro 'Sagardogile'.**
20. **Blogs, publicaciones y perfiles sociales que tratan sobre la cultura de la sidra.**
22. **Una fiesta popular para celebrar la puesta en marcha de los lagares.**
23. **Udaberri Giroan: Un festival entre manzanos para disfrutar de cerca la floración.**
24. **La primera txinparta de la temporada del Txotx.**
25. **Otras actividades: Sagardo apurua, temporada del Txotx en Hernani, Sagastiak Loretan y Sagarberri jaialdia.**
26. **Usurbil crea una marca para reunir y reforzar su patrimonio ligado a la sidra y la manzana.**
28. **"Dantza": Una celebración en torno al baile y la sidra.**
30. **Entrevista a Juan Gamio: "Los manzanos silvestres son mucho más duros ante enfermedades"**
32. **Retrospectiva de 2018.**

Editor:

Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga - Gipuzkoa

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

www.twitter.com/sagarlur

www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

Foto de portada: Oihana Oribe

Traducciones: Maitane Aldanondo



EDITORIAL

El recién estrenado 2019 será un año lleno de oportunidades retos, manzanas y sidra. Antes de enfrentarlo, miramos por el retrovisor a los doce meses que se han ido, recogiendo en estas hojas una muestra de la cosecha que han dado en el Territorio de la Sidra.

De raíces fuertes es la Red Internacional 'Ciderlands, Makers y Lovers' que hemos forjado diez destinos profundamente ligados a la sidra, para juntos proyectarnos más y mejor. Un trabajo de promoción al que contribuye también la guía *The Cider Insider* que sitúa siete de nuestras sidrerías entre las mejores del mundo o que la campaña *Txotx!* de Explore San Sebastian Region haya sido premiada en Londres. Sin embargo, no sólo es importante que los visitantes y locales participen en las actividades del Territorio de la Sidra o vengan a las sidrerías, sino que también es esencial que no se sientan defraudados. A la luz de los resultado del estudio elaborado por el Gobierno Vasco, la experiencia de las sidrerías supera el reto con nota.

La temporada de Txotx comenzó con el brindis de Alberto Iñurrategi, y las sidrerías se llenaron de aficionados a la sidra. Los impulsores que contribuyeron a que el txotx se convirtiera en un rito, han recibido un merecido reconocimiento en el libro *Sagardogile*. Había pocas mujeres en la primera línea, aunque su vínculo con la sidra se remonte siglos atrás, como da fe la exposición *Emakume ekintzaileak Sagardogintzan*. Tras su paso por Sagardo Apurua de Donostia, los próximos meses se expondrá en Donostia, Bilbo y Gasteiz y en marzo, podrá verse en el Museo Sagardoetxea. Otro ejemplo de esa relación es la sidrería Zelaia, liderada por tres mujeres, y que, entre otras, se ha llevado este año la txapela del concurso de sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Sagar Uzta, Udaberrri Giroan, las campañas de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa... Las actividades ligadas a la cultura de la sidra son casi tan abundantes como las variedades de manzana autóctona que tenemos en el Territorio de la Sidra. Buena cuenta de ello se da en la retrospectiva de 2018, recogida en la parte final de esta publicación.

Todo esto y más está en las hojas que tienes entre manos. Esperemos que sea una lectura tan agradable como un fresco vaso de dorada sidra.

Gora sagardoa!

CREAN LA RED INTERNACIONAL 'CIDERLANDS, MAKERS & LOVERS' PARA PROMOVER LA CULTURA Y EL TURISMO DE LA SIDRA

Promovida por Sagardoaren Lurraldea, representantes de diez destinos de la sidra acordaron en septiembre la creación de esta estructura. Acaban de crear la marca 'Ciderlands, Makers & Lovers' para la Red y a través de ella colaborarán en el esfuerzo por desarrollar y dar a conocer la oferta en torno a la cultura y la sidra de sus miembros.

La sidra está viviendo un gran crecimiento a nivel mundial, tanto en su producción como en el turismo vinculado a ella, de la mano de producciones artesanales y pequeñas sidrerías. Es un momento decisivo en el que es imprescindible la colaboración para el desarrollo de esta industria, y en especial, para la promoción de la cultura y el turismo asociado a ella. Conscientes de esta circunstancia, Sagardoaren Lurraldea inició con el II. Sagardo Forum un proyecto de internacionalización de la cultura y el turismo de la sidra, recogiendo en un mapa los destinos turísticos vinculados a este producto.

Dando continuidad a esa iniciativa, con el apoyo de San Sebastian Region y Euskadi-Basque Country organizó el I. Encuentro Internacional sobre Cultura y Turismo de la Sidra. Del 28 al 30 de septiembre representantes de diez regiones europeas se reunieron en el Territorio de la Sidra para estudiar la creación de una red de colaboración de destinos de la sidra para promocionarse conjuntamente. A la cita asistieron más de quince participantes de Gales, Austria, Irlanda, Noruega, Alemania, Inglaterra, Asturias, Galicia, Bretaña y Euskal Herria.

En la primera jornada celebrada en Orona-Ideo de Hernani, cada representante informó sobre su destino o proyecto, para después exponer cuales eran sus prioridades en cuanto a los proyectos que deberían llevarse a cabo la Red. Entre otras se habló del desarrollo de una oferta



Fuente: Sagardoaren Lurraldea

turística sostenible que cuide tanto el medioambiente como la herencia de la cultura de la sidra, compartir conocimientos y experiencia entre los miembros, colaborar en la promoción de la cultura y el turismo de la sidra, participar en ferias, así como que la Red sea un referente ante instituciones internacionales y europeas.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Oihana Oribe

web www.ciderlands.org para dar a conocer la oferta turística y cultural vinculada a la sidra de distintos lugares. Y es que a pesar de las diferencias que pueda haber en los productos, existe una relación cultural estrecha, lo que hace imprescindible la colaboración. Además, se ha acordado celebrar un **encuentro anual** en uno de los países participantes.

La Red creada por diez agentes vinculados a la sidra se reunirá anualmente y realizará promociones conjuntas.

Asimismo, tiene como objetivos fundacionales: compartir conocimiento y buenas prácticas entre los participantes de la red, colaborar en la promoción internacional de los productos y servicios de todos los miembros, y buscar financiación para desarrollar proyectos de colaboración en el ámbito del turismo y la cultura de la sidra. Unido a este último punto, en una de las sesiones analizaron las posibilidades que ofrecen distintos programas de ayudas europeos. En las siguientes dos sesiones del Encuentro, los representantes internacionales pudieron conocer de cerca la cultura de la sidra a través de varias actividades turísticas: visitar Sagardoetxea y Albaola, cenar en una sidrería, participar en Sagar Uzta... Es decir, también sirvió para promocionar el Territorio de la Sidra, así como tradición del txotx.

 Texto: Maitane Aldanondo

Acuerdos

Analizados los deseos y necesidades de cada parte, los presentes acordaron crear la Red Internacional de la Cultura y el Turismo de la Sidra. Acaban de crear la **marca "Ciderlands, Makers & Lovers"** y la **nueva página**

**CIDERLANDS
MAKERS &
LOVERS**



INTERNATIONAL
NETWORK OF
CIDER CULTURE &
TOURISM DESTINATIONS

Steinschaler
Zünftiges & Vernünftiges

Visit Armagh

The
Cider
museum
Hereford

Visit
Herefordshire
& The Wye Valley

COCHARCA
de la SIDRA

SAGARDOAREN
LURRALDEA

FRUKT- OG SIDERRUTA
Lekve-Syse-Hakastad



CIDER
WEEK
Erimakurt

Most
Straße





UNA GUÍA SITÚA SIETE SIDRAS VASCAS ENTRE LAS 100 MEJORES DEL MUNDO

La sidra está floreciendo en todo el mundo, en especial, aquellas elaboradas de forma artesanal. Para ayudar a los aficionados a la sidra en su elección, la periodista Susanna Forbes ha publicado el libro 'The Cider Insider. The Essential Guide to 100 Craft Cider to Drink Now' La autora, experta en vino, cerveza y sidra, ha incluido en su guía siete sidras producidas en Euskal Herria.

Éstas son las siete sidras vascas citadas en la guía que aspira a ser una colección de las mejores sidras del mundo:

- Bereziartuako Euskal Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Bodattoko Txalaparta 2016 (Jatsu-Garazi).
- Gartziategiko Gorenak Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Gaztañagako Gorenak sagardoa 2017 (Andoain).
- Isastegiko Euskal Sagardoa 2017 (Tolosa).
- Zapiaingo Euskal Sagardoa Premium 2017 (Astigarraga).
- Zelaiako Gorenak Sagardoa 2017 (Hernani).

Junto a éstas las sidras el resto de las recomendadas por Forbes proceden de Inglaterra, Gales, Bretaña, Normandía, Alemania, Italia, Australia, Canadá, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Asturias y Galicia.

En la publicación, las sidras aparecen agrupadas por países, y a modo de introducción, la autora hace una presentación general de cada territorio antes de pasar a las bebidas



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

presentes en ella. En el caso de Euskal Herria, partiendo de la primera referencia a los manzanos que recoge Sagardoetxea, Forbes comenta el despertar que el rito del Txotx trajo al mundo de la sidra hace medio siglo. También que el reto de visibilizar la calidad de la sidra ha propiciado la creación de la denominación de origen Euskal Sagardoa.

Cada sidra ocupa dos páginas. En la de la izquierda, el dibujo de su botella, por su parte, en la de la derecha, una ficha con información concreta (territorio, fruta empleada, porcentaje de alcohol, elaboración, experiencia, propuestas similares y la dirección de la web), acompañada por la explicación de cada sidra. La descripción técnica de la bebida es breve, pero le sirve de excusa a Forbes para hablar de la cultura de la sidra de Euskal Herria y sus características. En la narración de la experiencia vivida en cada una de esas siete sidrerías habla de su trayectoria, la transformación de su producción, el ambiente en la temporada de txotx o los cambios en su forma de trabajo.

Forbes proviene de Herefordshire (Inglaterra), tierra con larga tradición sidrera, y recientemente ha abierto las puertas su sidrería Little Pomona. Su pasión por la sidra le ha llevado a visitar los principales lugares del mundo en una investigación que ha durado cerca de seis años. Visitó Euskal Herria en marzo y, aunque tenía referencias previas sobre la sagardoa, conoció esas sidrerías en persona, acompañada por el responsable de relaciones internacionales de Sagardoaren Lurraldea Haritz Rodriguez. Probó la sidra elaborada en ellas y participó en el rito de txotx, ya que vino en plena temporada.

La guía se presentó en la sidrería Iretza de Astigarraga en el contexto del I. Encuentro Internacional sobre Cultura y Turismo de la Sidra organizado por Sagardoaren Lurraldea. Los asistentes pudieron probar las sidras presentes en el libro. A la rueda de prensa asistieron la alcaldesa de Astigarraga Zorione Etxezarreta, el director de Basquetour Harkaitz Millán, la directora de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa Maite Cruzado, y los delegados de los diez destinos turísticos participantes en el Encuentro.

Foto de cabecera:
Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Oihana Oribe
Texto: Maitane Aldanondo

PREMIAN LA CAMPAÑA 'TXOTX!' DE EXPLORE SAN SEBASTIAN REGION

La campaña promocional 'Txotx! El ritual gastronómico vasco' ha sido reconocido en los Premios Internacionales de Viaje y Turismo. La iniciativa de Explore San Sebastian Region tenía como objetivo promocionar el turismo en las sidrerías y reforzar su experiencia.

La campaña *Txotx! El ritual gastronómico vasco* de San Sebastian Region fue premiada en The International Travel and Tourism Awards el pasado noviembre en Londres. La promoción, llevada a cabo por la Diputación Foral de Gipuzkoa en 2017, tenía como objetivo reforzar la experiencia de las sidrerías gipuzconas y fomentar en las mismas. La directora de Turismo de la Diputación Maite Cruzado recogió el premio en el congreso internacional de profesionales del turismo World Travel Market.

Más de 50.000 profesionales de 180 países se dan cita en el World Travel Market, donde cada año reparten los premios The International Travel and Tourism Awards. Los galardones reconocen los casos de éxito tanto de instituciones como de campañas de marketing e iniciativas novedosas. En total, hay 13 categorías y *Txotx! El ritual gastronómico vasco* ha sido el segundo premiado en Best Food Destination (Mejor Destino Gastronómico).

La campaña dirigida al público extranjero ha recibido el segundo premio en la categoría al mejor destino gastronómico.

La campaña dirigida al público extranjero tenía como objetivo reforzar el prestigio de la sidra y promocionar la experiencia gastronómica del txotx a través de dos elementos. Por una parte, con un *cider truck* decorado y equipado con elementos característicos de las sidrerías, y por la otra, con una exposición. Gracias a ellos, los visitantes pudieron conocer el proceso de elaboración de la sidra, así como degustar los platos principales de las sidrerías: chuleta, queso y sidra. El vehículo estuvo presente

de marzo a noviembre de 2017 en actividades culturales y gastronómicas celebradas en las ciudades francesas de Vannes, Burdeos y Biarritz, así como en Donostia, Pasaia, Pantín (Galicia) o Madrid. La Diputación Foral calcula que tuvo su impacto en más de 400.000 personas.

Para llevar a cabo esta iniciativa público-privada, Explore San Sebastian Region ha contado con la ayuda de Sagardoaren Lurraldea, la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y la Asociación de Desarrollo Rural de Donostialdea-Bidasoa Behemendi.

El diputado de Turismo Denis Itxasovaloró positivamente este reconocimiento. «La sidra, su conexión con la tierra y con las tradiciones, ha sido valorada como una estrategia acertada por cuanto hace hincapié en lo genuino, en lo auténtico, en los valores singulares que hacen diferenciable nuestro destino. La estrategia Explore San Sebastian Region se ve fortalecida con este galardón porque es evidente que San Sebastián tiene una notoriedad y posicionamiento en el panorama gastronómico internacional que debemos emplear para que el conjunto de Gipuzkoa sea reconocida con los mismo atributos culinarios que la capital. Para la Diputación foral este premio representa un espaldarazo de primer nivel porque confirma el acierto de las políticas territoriales de promoción turística y reafirma la necesidad de colaborar entre la capital y las comarcas para ofrecer una oferta rica, diversa e integrada».

Foto de cabecera:
Fuente: Explore San Sebastian Region
(Diputación Foral de Gipuzkoa)
Texto: Maitane Aldanondo



Fuente: Explore San Sebastian Region (Diputación Foral de Gipuzkoa)



EN AUTOCARAVANA O EN BICICLETA, HAY MÚLTIPLES OPCIONES PARA CONOCER SAGARDOAREN LURRALDEA

En el esfuerzo que Sagardoaren Lurraldea lleva a cabo para dar a conocer la cultura y la tradición de la sidra, ha diseñado una guía informativa para quienes viajan en autocaravana o furgoneta. Así mismo, ha sumado la experiencia SagarBike a su oferta de actividades.

Viajar en furgoneta o autocaravana es cada vez más común. Así ocurre también entre quienes vienen a conocer Euskal Herria. Por eso, Sagardoaren Lurraldea les ha abierto sus puertas, poniendo a disposición de los visitantes su amplia oferta turística.

Sagardoaren Lurraldea quiere atraer a los viajeros que visitan Euskal Herria en vehículos “camper”, ya que son cada vez más y tienen tendencia a participar en este tipo de actividades. A fin de animarles a sumergirse en la cultura de a sidra y facilitar su llegada, ha diseñado *Txotx! Guía para conocer el Territorio de la Sidra en autocaravana*.

El folleto reúne diversa información práctica. Por una parte, explica que es el Territorio de la Sidra, junto con las múltiples experiencias turísticas que se realizan en él. También indica las zonas de picnic y parques que hay en el entorno, perfectas para realizar actividades al aire libre o disfrutar de la sidra, el queso Idiazabal o el mosto.

Dónde aparcar el vehículo es una de las principales preocupaciones de este tipo de viajeros. La guía indica la dirección de los aparcamientos para autocaravanas y furgonetas disponibles tanto en Donostia como en Zarauz. Además, si se reserva con antelación, ofrece información sobre las sidrerías que pueden adaptar su aparcamiento a estos vehículos, bajo reserva previa. De este modo, los turistas pueden escoger la mejor manera para desplazarse a conocer la cultura de la sidra.

El Urumea sobre dos ruedas

Para quienes prefieren la bicicleta a las cuatro ruedas para sus desplazamientos, Sagardoaren Lurraldea ha sumado



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

una nueva experiencia turística: SagarBike. En colaboración con la empresa donostiarra Go Local, ofrece la posibilidad de visitar el Museo Sagardoetxea sobre dos ruedas en una actividad que conjuga cultura, deporte y gastronomía.

El Territorio de la Sidra ha elaborado una guía informativa para los visitantes que viajan en autocaravana o furgoneta.

El visitante alquila su bicicleta en la capital guipuzcoana y realiza los 20 kilómetros del trayecto de ida y vuelta hasta Astigarraga por el bidegorri que bordea el río Urumea, mientras conoce los recetos de este río profundamente vinculado a la sidra. La experiencia se completa con la visita guiada al museo Sagardoetxea y la degustación de sidra, pintxos especiales y otros derivados de la manzana, a la vez que conocer los secretos de rito del Txotx. Después, pedalean de vuelta a Donostia. Gracias a esta nueva experiencia, los participantes pasean entre manzanos, disfrutan de la experiencia del Txotx y descubren el vínculo del entorno con la sidra.

El Territorio de la Sidra lleva años acercando el mundo de la sidra a los ciudadanos mediante actividades y experiencias turísticas que permiten tanto a locales como

a visitantes conocer de primera mano y en profundidad la personalidad y la historia de la sidra y su Territorio.

- **Museo y sidrería:** Se visitan el manzano y el centro de interpretación que conforman Sagardoetxea. Después se acude a una sidrería a disfrutar de su menú. Si se dispone de más tiempo existe el fin de semana gastronómico.

- **Txotx Gourmet:** Esta experiencia de Sagardoetxea ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la sidra acompañada con varios pintxos gourmet.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez

- **La sidra y el mar:** Un viaje sorprendente: Se descubre la relación histórica de la sidra con el mar visitando Sagardoetxea, con una comida en sidrería, dando un paseo en barco y visitando uno de los museos y Albaola (Pasaia) o el Aquarium (Donostia).

- **Senderismo y paseos:** Posibilidad de realizar el camino de la sidra de Santiagomendi a pie (Sagartrekking) o en bicicleta eléctrica (Cidercycling) conociendo la historia de sus caseríos, los modos de vida de sus habitantes y conociendo algunos de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago.

- **Tours por el territorio de la sidra:** Visitas de Astigarraga y Hernani. Se ofrece la posibilidad de ser remontista por un día en el frontón Galarreta o pasear en el tren verde por las calles de Hernani.

- **La sidra y el queso:** Maridaje del sabor auténtico: Une la visita de Sagardoetxea y el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal o una quesería para descubrir estos dos productos gastronómicos.

Además de estas experiencias diseñadas previamente, existe la posibilidad de crear experiencia a medida. Para saber más: www.sagardoarenlurraldea.eus

Foto de cabecera:

Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Haritz Rodriguez
 Texto: Maitane Aldanondo

LA SIDRERÍA, UNA EXPERIENCIA MUY BIEN VALORADA



Fuente: Basquetour

El Gobierno Vasco ha realizado un estudio para conocer el perfil sociodemográfico y las motivaciones de quienes van a las sidrerías de Euskadi. En el Territorio de la Sidra, la mayoría son clientes habituales, y un 20%, turistas.

El estudio *Demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi 2018* ha sido elaborado por Basquetour sociedad pública del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo durante la temporada de Txotx y la temporada del verano con el objetivo de: identificar el perfil sociodemográfico de las personas usuarias de las sidrerías de Euskadi, conocer la diversidad de motivaciones que tienen a la hora de acudir, y con este conocimiento, atender a la potencial puesta en marcha de estrategias que consoliden las sidrerías como un recurso turístico.

Las temáticas que se analizan en la investigación son: frecuencia, forma social de acudir, proceso de reserva, transporte utilizado, uso de alojamiento, itinerarios, gastos realizados, relación con las sidrerías, conocimiento de las sidrerías, motivaciones para acudir a las sidrerías, valoración de la experiencia en la sidrería, intención de repetir, y perfil sociodemográfico.

Entre las conclusiones de la **TEMPORADA DEL TXOTX 2018** destaca que la mayoría son clientes regulares (en torno al 80%) que acuden a las sidrerías como un acto social y de encuentro. Se trata de un acto grupal, ya que el promedio es de 10,5 personas. El 20% restante son visitantes que lo ven como un producto turístico-gastronómico. Se caracterizan por requerir de pernoctación (el 60% es no residente en Euskadi). Suelen realizar un viaje de fin de semana y la sidrería forma parte de una experiencia más amplia que incluye otros recursos turísticos

próximos. Es un grupo con un mayor gasto y una mayor implicación con los recursos del entorno, muy interesante desde el punto de vista turístico.

Durante la **TEMPORADA DE VERANO** las sidrerías constituyen un recurso turístico-gastronómico de Euskadi. A diferencia de los 4 perfiles de clientes identificados en la temporada de TXOTX 2018 -en la que tan solo un 20% eran clientes que se alojaban fuera de su residencia habitual (mayoritariamente de fuera de Euskadi) y el resto era público repetidor y del entorno geográfico-, en el período estival 2018 se identifican 2 perfiles con un mayor peso del perfil del cliente que viene de fuera de Euskadi y pernocta fuera de su residencia habitual:

- **Perfil 1 - público que se aloja fuera de su residencia habitual (66%).** Esta tipología de cliente acude a las sidrerías como un recurso más en su visita a Euskadi durante el período vacacional. Se trata, por lo tanto, mayoritariamente de personas no residentes en Euskadi. De hecho, requieren alojamiento, contactan/reservan directamente con la sidrería durante el mismo trayecto/viaje, y afirman que visitan las sidrerías porque es una experiencia gastronómica que ayuda a conocer Euskadi.

- **Perfil 2 - clientes de toda la vida (33%).** El otro colectivo, por el contrario, constituye un grupo de personas residentes en Euskadi, mayoritariamente en Donostialdea, que su entorno social es “sidrero”, y que como tal, acude a las sidrerías a lo largo del año (también en verano y no sólo en temporada de Txotx).

A modo de propuesta, resulta de interés establecer estrategias para ampliar en la promoción de las sidrerías como recurso turístico-gastronómico,

- en período vacacional entre el público foráneo, actualmente mayoritario; se trata de un público que viene a Euskadi de vacaciones, y que durante la estancia, durante el propio viaje (sin mucha planificación o reserva previa a la estancia en nuestro territorio) puede llegar a elegir la “experiencia” que ofrecen las sidrerías como recurso turístico-gastronómico.

- de igual modo, durante este período estival entre el público fidelizado, aproximadamente el 1/3 del total, que podemos considerar cautivo, un target fidelizado, autóctono (mayormente residente en Gipuzkoa-Donostialdea), que también valora que acudir a las sidrerías a lo largo de todo el año es una oferta posible, un recurso a tener en cuenta.

- y, en temporada de TXOTX entre ese público que pernocta fuera de su residencia habitual (20%), que se caracteriza por realizar un viaje de fin de semana (el 60% no residente en Euskadi), con una elevada valoración de la visita a la sidrería, que forma parte de una experiencia que va acompañada de la visita de otros lugares o recursos turísticos próximos a la ubicación de la sidrería.

Text: Basquetour

VALORACIÓN GLOBAL

- ✓ Sin duda constituye uno de los resultados más relevantes por la buena valoración de la última experiencia en una sidrería: el 8,25 sobre 10 de valoración promedio en la TEMPORADA DE VERANO 2018, y el 8,1 sobre 10 en el TXOTX 2018.
- ✓ Además, destaca que en la TEMPORADA DE VERANO 2018 el 95% se sitúan entre el 7 y el 10 (sobre 10), y en el TXOTX 2018 el 92%.



| | |
|---|--|
| <p>Público de toda la vida</p> <p>Peso: 41%</p> | <p>Acuden con la FAMILIA, LOS AMIGOS Y LA PAREJA, incluso fuera de la temporada de Txotx. Forma parte de su propia vida, un HÁBITO enraizado en su entorno social y familiar, de ahí que las conozcan “de toda la vida”. Y mantener esta tradición, esta costumbre, constituye su motivación principal.</p> |
| <p>Público que va en cuadrilla</p> <p>Peso: 22%</p> | <p>Acuden con la CUADRILLA. Y es alrededor de esta forma social sobre la que pivota su motivación principal como su relación con las sidrerías casi exclusivamente durante la temporada de Txotx. Existe, por lo tanto, una relación de afinidad entre Cuadrilla y Txotx, es un espacio/tiempo, un acto social en el que se refuerza esos lazos de socialidad grupal informal.</p> |
| <p>Público que va en grupos organizados</p> <p>Peso: 17%</p> | <p>Acuden en temporada de Txotx con COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO y/o CON UNA ASOCIACIÓN y/o EQUIPO DEPORTIVO. También consideran que la sidrería y el Txotx es un momento muy recomendable para reforzar esa socialización grupal.</p> |
| <p>Público que se aloja fuera de su residencia</p> <p>Peso: 20%</p> | <p>Mayoritariamente No Residentes en Euskadi (61%), su factor diferencial es la NECESIDAD DE ALOJAMIENTO, preferentemente en viajes de fin de semana. Con el gasto medio por persona más elevado, también porque realiza otros gastos asociados más a un comportamiento turístico alrededor de la visita a la sidrería.</p> |

UNA EXPOSICIÓN DA A CONOCER A LAS MUJERES DEL MUNDO DE LA SIDRA

Un nuevo proyecto de investigación y la información catalogada en el Fondo de Documentación de Sagardoetxea, posibilitan la creación de la exposición "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" que relata la vida de cuatro mujeres vinculadas a la sidra que vivieron entre los siglos XVI y XVIII. La investigadora Lourdes Odriozola ha analizado sentencias y documentos legales, y gracias a la información obtenida, la exposición describe la sociedad de la época y la situación de la sidra, información que ha sido completada con ilustraciones de Jokin Mitxelena.

Valientes, listas, de las que no se amedrentan ante las injusticias. Así eran María Labayen, María de Echeverría, Ana de Beroiz y Fagola, y María Josefa de Orobio. Además, fueron emprendedoras y la sidra fue la base de su oficio o negocio. Precisamente, ése es el único vínculo entre estas mujeres. Pero son sólo cuatro ejemplos, ya que muchas mujeres trabajaron en la venta o producción de manzana y sidra. También en su transporte, ya que eran las bateleras quienes solían llevar a las personas y las mercancías, entre otras, la sidra, de un lado a otro del Puerto de Pasaia.

Y es que en contra de lo que se suele pensar, en aquella época las mujeres también trabajaban. «Los hombres se iban a Terranova, a América, o a Venezuela al comercio del cacao, o trabajaban en los astilleros y las herrerías durante el invierno. Las mujeres se quedaban en casa y los caseríos seguían adelante. Trabajaban, pero como gestor o administrador figuraba un hombre. Por tanto, si no había algún problema, es muy difícil seguir su rastro», explica Odriozola.

El hilo del que ha tirado para investigar son los pleitos y las sentencias. En los testimonios que recogen se dan muchos detalles sobre la moralidad de la época, las costumbres sociales.... De este modo, además de dar a conocer a estas cuatro mujeres, su historia sirve como pretexto para explicar desde distintas perspectivas cómo era la época en la que vivían, así como analizar el patrimonio ligado a la sidra. Para completar la exposición, se hace referencia a las mujeres que hoy en día trabajan en el ámbito de la sidra.

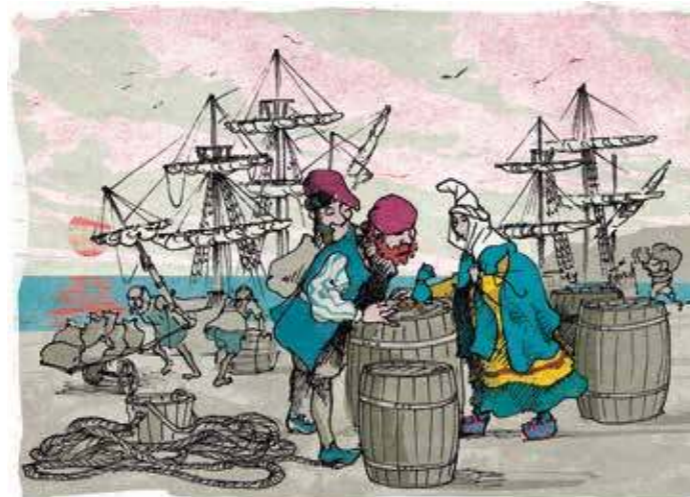
Para completar la información obtenida en los Archivos, el ilustrador Jokin Mitxelena ha dibujado a estas cuatro mujeres basándose en los datos recabados y en las vestimentas de cada época asesorados por Ane Albisu, dando vida a estas mujeres que hasta el momento eran desconocidas.

Además, se han recopilado y proyectado los testimonios de 28 mujeres que relatan sus vivencias en torno a la cultura de la sidra recopilados por el proyecto Ahotsak para dar



Fuente: Sagardoaren Lurralde

a conocer la relación de la mujer con la sidra en el último siglo. Dentro de la campaña "Sagardogiroan", la exposición "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" ("Mujeres emprendedoras en el mundo de la sidra") pudo visitarse en el puente de diciembre en el Sagardo Apurua (Donostia), y en los próximos meses, llegará a Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio y Sagardoetxea (Astigarraga), donde se mostrará en el contexto del Día Internacional de la Mujer.



María de Labayen

La lezotarra María de Labayen se dedicó al comercio de la sidra de su cosecha en el siglo XVI. Se casó con el capitán Miguel de Arrieta y al enviudar, pasó años difíciles por la falta de dinero. Conocía bien el mundo naval, por lo que formó parte de una sociedad y para pagar su parte utilizó la sidra como dinero. Cuando el barco se estaba avituallando para partir a Terranova, las autoridades de Donostia confiscaron su sidra, argumentando que sólo se podía embarcar la que se producía en el territorio de su jurisdicción. Al haber una ley guipuzcoana (los Fueros) que la protegía, denunció al Ayuntamiento y ganó.



Ana de Beroiz y Fagola

Ana de Beroiz y Fagola fue una mujer donostiarra de mediados del siglo XVII. Recibió en herencia una casa hipotecada y al casarse con Miguel de Maiz, su marido pasó a ser el administrador de todos sus bienes. Él la maltrataba, por lo que se atrevió a abandonar la vivienda familiar. Sin embargo, su marido le denunció para obligarla a regresar. No se amedrentó, sino que buscó a un abogado para pedir el divorcio, y mientras se dilucidaba el pleito, sacó dos toneles de sidra para venderlos. Su marido volvió a denunciarla y el Corregidor de Gipuzkoa obligó a Beroiz y Fagola a darle la mitad del dinero ganado. Aunque tenía todo en contra, logró el divorcio, pero su marido volvió a denunciarla nuevamente por vender una nueva remesa de sidra. El Corregidor les obligó a compartir el caserío y las rentas producidas en él hasta la muerte de su esposo.



María de Echeverría

La donostiarra María de Echeverría trabajó en la comercialización de la sidra a principios del siglo XVII para poder pagar las deudas que le dejó su marido. La vendía en la casa familiar de la actual calle Fermín Calbetón, sidra en los intramuros de Donostia. En 1637, hubo un gran incendio en esa calle y como no había agua suficiente para apagarlo, utilizaron sidra. De Echeverría empleó 56 cargas de su bodega, pero el ayuntamiento no se las quiso pagar. Denunció al Consistorio ante el Corregidor de Gipuzkoa, que le dio la razón, pero el ayuntamiento sólo le pagó una parte, por lo que, por lo que puso una nueva reclamación.



María Josefa de Orobio

Dueña del caserío Etxeberria de Errenteria, tenía un alto status y gestionaba su patrimonio desde Pasai Donibane. Debido a la alarmante situación de los manzanos a medidados del siglo XVIII, implantaron un sistema de tandas y el ayuntamiento de Errenteria prohibió en 1747 sacar sidra y manzanas de su territorio, así como su transporte en batel. Sin embargo, la decisión no hacía referencia a la zizarra -bebida elaborada con las manzanas no maduras caídas al inicio de la cosecha-. Ese año, De Orobio dio la orden de trasladar tres cargas de zizarra desde Etxeberria hasta Pasaia, pero cuando iban a cargarlas en un batel, las confiscaron y encarcelaron a su trabajador.

Ilustraciones: Jokin Mitxelena
Texto: Maitane Aldanondo



LA SIDRERÍA ZELAIA, GANADORA DEL XVII. CONCURSO DE SIDRA PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

La sidrería Zelaia fue la ganadora del XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa y, además de los tres mil euros, el trofeo y la txapela que conlleva este primer premio, se llevó a casa un nuevo premio consistente en un sello acreditativo de ganador que podrá utilizar durante la campaña siguiente a su concesión. En segundo y tercer lugar quedaron Zapiain y Gaztañaga.

No es esta la única novedad con la que se presentó esta edición de los Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Por primera vez, los participantes del concurso, 24 bodegas en total, presentaron sus sidras elaboradas únicamente con manzana autóctona. También el acto de entrega así como la cata final cambiaron de sede y de formato.

En la última edición la cata de la final no se efectuó en público, en la Sociedad Gastronómica, como se ha realizado en anteriores ediciones, sino que se celebró en las instalaciones del laboratorio Agroambiental de Fraisoro, buscando mejorar las condiciones de cata.

Los nombres de las tres sidrerías ganadoras se hicieron públicos en la entrega de premios celebrado en el Salón del Trono de la Diputación, presidida por el diputado general Markel Olano que quiso incidir que la sidra es un subsector con gran relevancia en Gipuzkoa, tanto desde el punto de vista de la producción como desde el económico y cultural.

«Sois uno de los símbolos más sólidos de nuestro sector primario, y muestra de la importancia que tiene para nosotros el sector de la sidra son las ayudas que se ofrecen desde la Diputación Foral y la línea de trabajo común que se ha marcado desde el Departamento de Promoción Económica y Medio Rural; desde los acuerdos firmados con

los productores de manzana y sidra, y las ayudas destinadas a la plantación de nuevos manzanales, hasta los servicios de análisis y cata que ofrecen nuestro laboratorio de Fraisoro», remarcó Olano.

Las 24 sidrerías participantes en el concurso presentaron sidras elaboradas únicamente con manzana autóctona.

Las 24 sidrerías participantes en el concurso presentaron sus sidras naturales de elaboración propia, embotelladas, y que fueron previamente calificadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Todas las sidras que se presentaron fueron de la cosecha del año 2017, y se presentaron etiquetadas y numeradas.

Foto de cabecera:
Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa
Texto: Maitane Aldanondo



Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

LAS MEJORES SIDRAS DE LOS CONCURSOS DE 2018

El gran nivel de las sidras de Sagardoaren Lurraldea es indiscutible. Escoger la mejor puede resultar complicado, pero en estas tierras no faltan concursos que se esfuerzan en ello. Algunos tienen fama y tradición, otros han arrancado recientemente. En cualquiera de ellos, ponerse la txapela es un honor para los sidreros.

Tal vez porque el calor es propicio para las bebidas frescas, muchas localidades de Sagardoaren Lurraldea escogen el verano para celebrar sus concursos de sidra.

El primero del calendario es el **Concurso de Sidra de Aizarnazabal**. A mediados de julio se celebró la quinta edición de este concurso creado en 2014. Doce sidreros participaron en la competición llevada a cabo en la plaza Atari Soro: Alorrenea, Petritegi y Bereziartua de Astigarraga, Akarregi y Altzueta de Hernani, Aburuza de Aduna, Izeta de Aia, Gaztañaga de Andoain, Añota de Azeitia, Egiluze de Rentería, Eula de Urnieta y Urdaira de Usurbil. Los jueces escogieron las sidras de **Alorrenea**, Gaztañaga y Petritegiko como las mejores.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Martín Muñoz

Después, llegó el turno de los concursos con larga tradición. El **Concurso de Sidra de Azeitia** ha cumplido 46 ediciones consecutivas, pero realmente tiene más ediciones. Suelen llevarlo a cabo el día de Santiago, pero al no ser festivo, lo cambiaron al fin de semana. Entre los 23 participantes, el premio fue para **Barkaiztegi** de Martutene, el segundo fue Egi-Luze (Rentería), y el tercero, Alorrenea (Astigarraga).

El **Concurso de Sidra de Hernialde** superó el cuarto de siglo en 2016. Barkaiztegi, Eluxeta, Gaztañaga, Izeta, Lizeaga, Otsua-enea, Petritegi, Rezola y Sarasolak presentaron sus sidras. El campeón y subcampeón fueron de Astigarraga, **Petritegi** y Lizeaga, en cambio, el tercero fue Izeta de Aia.

Aunque tiene un montón de años, el **Concurso de Sidra de Elgoibar** es más nuevo. Lo organiza la Asociación Sallobente en el contexto de las fiestas de San Bartolomé en agosto. En ésta su 35 edición, 20 sidrerías se congregaron en Kalegoen plaza. Teniendo en cuenta el color, el olor, el sabor y la cantidad de carbónico, la txapela fue para **Gaztañaga** de Andoain. Izeta (Aia) fue segundo, y Eula (Urnieta), tercero.

El **Concurso de Sidra de Ergobia**, el más antiguo de todos los que celebran, es un concurso señalado en el calendario. Este año ha cumplido su 57 edición. El concurso se celebró el 26 de agosto y la txapela fue para la sidrería **Alorrenea** de Astigarraga, Irigoien Herrero (Astigarraga) fue segundo y Oialume Zar tercero.

Uno de los concursos con más renombre de Gipuzkoa **XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**. 24 sidrerías participaron el 21 de septiembre en el concurso. Como novedad, todos presentaron sidra natural elaborada con manzana local, además, la cata se hizo en el laboratorio de Fraisoro. **Zelaia** de Hernani se hizo con los 3.000€ de premio, la txapela y el sello del ganador, por delante de Zapiain y Gaztañaga.

Kizkia Taldea lleva 18 años organizando el concurso de sidra. Como es habitual cataron la sidra de veinte productores en las fases clasificatorias que llevaron a cabo en la sociedad Gure Izarra de Astigarraga durante tres semanas. Seis llegaron a la final del 26 de septiembre, y la sidra ganadora fue la de **Zabala** de Aduna, seguida por Petritegi y Eula.

La final del **IV Concurso popular de sidras de Euskal Herria** se celebró en Usurbil el 28 de septiembre y tras degustar diferentes sidras en diferentes localidades, la sidrería **Gaztañaga** de Andoain ganó la txapela.

Texto: Maitane Aldanondo



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA FOMENTA EL CONSUMO DE LA SIDRA LOCAL ENTRE LA CIUDADANÍA CON DOS CAMPAÑAS PROMOCIONALES

Los responsables de la denominación de origen Euskal Sagardoa trabajan con ahínco para ser más conocidas y sumar afines. En 2016 salieron al mercado las primeras botellas de la sidra elaborada siguiendo las directrices marcadas, y este año han llevado a cabo las campañas 'Egin zotz' y 'Tiempo de terraza, tiempo de Euskal Sagardoa' para potenciar su consumo.

El buen tiempo invita a estar al aire libre. Aprovechando esa circunstancia y en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa y la Fundación HAZI, pusieron en marcha la campaña promocional *Tiempo de terraza, tiempo de Euskal Sagardoa* en la parte final de la primavera. Con el objetivo de fomentar el consumo de la sidra con denominación de origen en las terrazas de establecimientos hosteleros de toda la provincia. Así, del 27 de mayo al 13 de junio, 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa –22 de ellos en Donostia y 23 en varias localidades– ofrecieron Euskal Sagardoa, en vaso o en botella, con un pintxo o una ración. Así mismo, quienes pedían Euskal Sagardoa en esas terrazas tenían la oportunidad de ganar mediante sorteo un lote con dos botellas de esa sidra.

Para dar a conocer la iniciativa y hacerla visible, sus responsables pusieron a disposición de los hosteleros participantes carteles, trípticos, folletos, cubiteras, pizarras y otros materiales para colocar en el local o en la terrazas. Además, en Irun, Ordizia, Tolosa, Usurbil, Azpeitia, Rentería, y Donostia realizaron catas guiadas dirigidas a los hosteleros para darles a conocer las características principales de la Denominación de Origen. Euskal Sagardoa se produce en Euskadi, es decir, en Bizkaia, Gipuzkoa y en una gran parte de Araba. Incluye 115 variedades de manzana de las cientos que hay, y la principal condición es que la sagardoa esté elaborada al 100% con manzana

autóctona. Así mismo, para obtener el sello y la numeración, tiene que cumplir unos requisitos que aseguren su calidad, ya que debe superar analíticas y un panel organoléptico. La Fundación HAZI supervisa el proceso completo.

Txotx de botella

Tras el verano llegó una nueva campaña *Egin zotz*. El nombre de la promoción hace referencia a varios de sus elementos: subrayar la importancia de hacer txotx desde la botella, los sorteos y los palillos de los pintxos. La iniciativa se llevó a cabo en Astigarraga y Hernani desde finales de septiembre hasta mediados de diciembre.

Euskal Sagardoa está elaborada al 100% con manzana autóctona y debe cumplir con requisitos de calidad muy altos.

Cada día se obsequiaba con un pintxo de guindilla-aceituna de Zubeltzu o chorizo de Basatxerri a quienes consumían Euskal Sagardoa, mientras que los jueves sortearon distintos premios. Además, una vez al mes realizaron Euskal Pintxo Potea regalando pintxos elaborados con productos locales a 2€ el vaso o 5 pintxos por botella a 10€. También hubo pintxo pote guiado por el enólogo sumiller Mikel Garaizabal, así como cenas comentadas en los restaurantes Tripontzi y Errioguarda de Hernani, e Ikatzka e Ipintza de Astigarraga. Para finalizar la promoción hicieron sendas fiestas en ambos pueblos.

Foto de cabecera:

Fuente: Denominación de Origen Euskal Sagardoa
 Texto: Maitane Aldanondo

RECONOCIMIENTO A LOS PRECURSORES DEL RITO DEL TXOTX EN EL LIBRO 'SAGARDOGILE'

Joxemi Saizar y Joseba Urretabizkaia presentaron en octubre el libro 'Sagardogile' en Sagardoetxea (Astigarraga). La obra recopila los testimonios de 19 sidreros veteranos de Gipuzkoa. Productores de sidra mayores de 65 años que recuperaron e impulsaron la tradición casi desaparecida hace 40 años, modernizándola en los últimos años.

En los textos redactados por Joxemi Saizar y en las fotografías realizadas por Joseba Urretabizkaia se explica la evolución de este proceso: como abrieron sus sidrerías, el impulso que experimentó la temporada del txotx, la ampliación de las instalaciones, la inserción del sistema de frío, la mecanización del proceso y embotellado, las mejoras en la producción, los avances en higiene y sanidad, la expansión de la comercialización... Además, se reconoce que gracias a la labor desarrollada por estas diecinueve personas y las generaciones venideras, se ha mejorado la calidad del producto y aumentado de la producción.

El libro recopila las opiniones y fotografías de los representantes de las sidrerías Aburuza, Alzueta, Begiristain, Bereziartua, Calonge, Eguzkitza, Elorrabi, Etxe

zuri, Eula, Gurutzeta, Iruin Astiazaran, Isastegi, Itxasburu, Oiarbide, Otatza, Petritegi, Txindurri Iturri, Zapiain y Zelaia, sabiendo de antemano que han sido muchos más aunque hoy en día no se encuentren entre nosotros. El objetivo es otorgarles el mérito de haber hecho que la sidra natural sea un producto de calidad del siglo XXI y conocida en el mundo entero, sin olvidar la ayuda de las instituciones.

Se detalla el recorrido realizado de ser un producto tradicional artesanal a su producción moderna, detallando el modo que cada uno ha realizado ese trabajo en su casa, elaborando esta bebida viva y cambiante según los gustos de cada uno con el fin de obtener la aprobación de sus clientes. También se recopila la apuesta realizada por la manzana de Euskal Herria y la denominación de origen.

Los autores del libro han recopilado la sabiduría y el testimonio de estas personas para crear este libro y transmitirlo a las siguientes generaciones. Ahora le toca al lector beber de esta kupela.

 Texto: Joxemi Saizar



De izquierda a derecha y de arriba abajo, los protagonistas del libro:

- Juan Jose Aburuza (Aburuza)
- Juan Goikoetxea (Alzueta)
- Jose Gregorio Begiristain (Begiristain)
- Jose Miguel Bereziartua (Bereziartua)
- Jose Cruz Calonge (Calonge)
- Rufino Cipitria (Eguzkitza)
- Juan Bautista (Elorrabi)
- Felix Garmendia (Etxe zuri)
- Isidro Iguaran (Eula)
- Jose Goñi (Gurutzeta)
- Juan Ignacio Astiazaran (Iruin Astiazaran)
- Jose Mari Lasa (Isastegi)
- Asentxio Intxauspe (Itxas-Buru)
- Sebastian Zabalegi (Oiarbide)
- Jose Antonio Iparragirre (Otatza)
- Joaquin Otaño (Petritegi)
- Rosario Arruti (Txindurri Iturri)
- Miguel Zapiain (Zapiain)
- Jose Antonio Gincerain (Zelaia)

Autor de las fotos: Joseba Urretabizkaia

Autor: Joseba Urretabizkaia

BLOGS, PUBLICACIONES Y PERFILES SOCIALES QUE TRATAN SOBRE LA CULTURA DE LA SIDRA



Guía Repsol
www.guiarepsol.com

El portal digital de la Guía Repsol publicó en enero un extenso reportaje sobre la entonces recién comenzada temporada del Txotx. Acompañado de bonitas fotos sacadas en varias sidrerías, explica con detalles el rito del Txotx y hace un hueco al Museo Sagardoetxea y a algunas sidrerías del Territorio de la Sidra: Mina, Zelaia, Zapiain, Petritegi, Gartziategi, Etxeberria y Alorrenea.

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/vinos-y-bodegas/temporada-de-sidra-en-euskadi/>



The New York Times
www.nytimes.com

El inicio de la temporada del txotx suscitó interés en los periódicos de los Estados Unidos. Este reportaje menciona las sidrerías Gartziategi, Zapiain, Bereziartua, Lizeaga y Petritegi, la visita del Museo Sagardoetxea y el Camino de Santiago a su paso por Astigarraga.

<https://www.nytimes.com/2018/03/16/travel/basque-cider-astigarraga-txotx.html>



Sobremesa
www.sobremesa.es

El reportaje *El despertar de la sidra* aborda la evolución de la sidra tanto en Asturias como en el Territorio de la Sidra; y explica de manera extensa las características y diferencias de ambas realidades. Entre las propuestas de cata, aparece la sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa Zapiain Premium 2016.

<https://sobremesa.es/not/3470/por-los-sabores-de-la-sidra-atlantico-en-clave-efervescente/>



Agrosfera (TVE2)
www.rtve.es/television/agrosfera

El programa Agrosfera de TVE2 visitó en marzo el Territorio de la Sidra para realizar un reportaje sobre la cultura de la sidra de Astigarraga. Además de ese estrecho vínculo que se remonta siglos atrás, en la pieza también se incluían varias curiosidades sobre el rito del Txotx.

<https://www.facebook.com/sagardoarenlurraldea/videos/1617346641712249/>



Conde Nast Traveler
www.cntraveler.com

Publicó un reportaje sobre la trayectoria sidrera de Euskal Herria. Tomado como ejemplo la sidrería Zelaia de Hernani ahonda en esta antigua tradición, de modo que, además de la temporada del Txotx, explica el proceso que lleva a cabo para elaborar la sidra. Así mismo, recomienda cuándo y cómo visitar Sagardoaren Lurraldea.

<https://www.cntraveler.com/story/on-the-cider-trail-in-spains-basque-country>



Spirited Magazine
<http://www.spiritedbiz.com>

Esta revista estadounidense especializada en cerveza, vino y sidra publicó un reportaje sobre el Encuentro Internacional de Destinos de Sidra celebrado en septiembre y la Red Internacional creada a raíz de esa reunión. También se menciona la presentación del libro "The cider insider".

<http://www.spiritedbiz.com/10-international-destinations-come-together-to-promote-the-cider-culture-and-tourism/>



Información + Reservas:
943 550 575

EXPERIENCIAS DE LA CULTURA DE LA SIDRA 2019

www.sagardoarenlurraldea.eus



Museo Sagardoetxea
desde 3,50€



Museo + Sidrería
34€



Comidas en sidrería
desde 30€



Txotx Gourmet
22€



La sidra y el mar
desde 40,50€



Sagartrekking
desde 25€ hora



La sidra y el queso
desde 35,50€



SagarBike
20€

UNA FIESTA POPULAR PARA CELEBRAR LA PUESTA EN MARCHA DE LOS LAGARES

La XVIII edición de Sagar Uzta Sagar tomó Astigarraga los días 27, 29-30 de septiembre. Si bien es una fiesta de la cosecha, celebra también el inicio de la elaboración en los lagares.

La cosecha de las manzanas trae consigo el inicio de la producción de la sidra. Antes de celebrar que desde finales de septiembre hasta mediados de noviembre, los lagares trabajarán sin descanso, Fruitel y Sagardoaren Lurralde, presentaron el informe sobre la maduración de la cosecha de 2018 dos semanas antes de la fiesta. Aunque la floración llegó más tarde, venía adelantada de maduración, y la cosecha ha sido más pobre, ya que ha sido muy irregular. Es decir, algunos manzanales estaban rebosantes, y otros, vacíos. Además, el agusanado ha provocado grandes daños.

Sea como sea, las actividades ligadas a la cultura de la sidra tomaron Astigarraga entre el 27 y el 30 de septiembre. Cabe destacar la participación en la confección del programa del Consorcio Sagardun y de los sidreros de Astigarraga (tanto de Gipuzkoako Sagardo Naturala como otros). Del mismo modo, como todos los años, varios grupos y asociaciones de la localidad han contribuido para que la fiesta fuera popular.

Para arrancar, el jueves se hizo un pintxo pote especial con derivados de la manzana, así como un taller de adornos para decorar Foru plaza en el que participaron 40 personas. En cambio, el sábado, 20 personas participaron en la excursión *Conociendo las manzanas* por la Ruta de la Sidra de Santiagomendi, en la que conocieron y degustaron varios tipos de manzanas. Por la tarde, varias sidrerías disputaron la prueba deportiva I. Sagar Uzta Reto Indoor. Se impuso Zelaia, mientras que Zapiain fue segunda, y Oialume Zar, tercera.

Sin embargo, el día grande de las fiestas celebradas bajo el lema "Astigarraga y sidra" fue el domingo, y el único protagonista, la manzana. Cerca de 60 personas ayudaron en el lagar a elaborar de forma tradicional el primer mosto de 2018. Recogieron las manzanas con el garfio, las trituraron y prensaron, y siguiendo la tradición, realizaron un brindis popular con el primer mosto obtenido delante del ayuntamiento, acompañados por el sonido de la txalaparta.

Igualmente, en Foru plazan hubo mucho que ver y hacer a lo largo de toda la mañana. Ambientado por los txistularis, hubo exposición y venta de manzanas, taller para elaborar mermelada de manzana, muestra de cestas e injertos, degustación de sidra y mosto... Como es habitual la participación fue buena en todas las actividades programadas. En el Rally Fotográfico XI Sagar Uzta hubo 14 participantes, y en el concurso de postres de manzana, 8.



UDABERRI GIROAN: UN FESTIVAL ENTRE MANZANOS PARA DISFRUTAR DE CERCA LA FLORACIÓN

El Museo Sagardoetxea organiza varias actividades para celebrar los cambios que la primavera trae a los manzanales.

Con la entrada de la primavera, los manzanales empiezan a florecer y van vistiéndose de blanco los manzanales. Para disfrutar de la belleza especial que esta estación les confiere en contacto con la naturaleza, Sagardoaren Lurralde organiza el evento Udaberrri giroan. Mucha gente se acercó a los manzanales de Sagardoetxea Museoa el 5 de mayo para sumergirse en la celebración y participar en las actividades programadas.

La tarde al aire libre comenzó con la representación de Ternuarako bidaia por parte de Astigarragako Antzerki Eskola, el grupo de baile Astigar, y los alumnos de la escuela de música Norberto Almandoz. Durante los 45 minutos que dura el espectáculo se relata el modo de vida de marineros y baserritarras, así como la enorme importancia que la sidra tuvo en las expediciones marítimas. Todo eso en una obra que conjuga baile, música y teatro.

Después, acompañados por la música de los grupos Kazkabarra y Zazpi t'erdik, llegó el turno de las actividades destinadas a las familias. Grandes y pequeños crearon pulseras y coronas utilizando flores en el taller impartido por Julia Telletxea y Mari Jose Lizeaga. También pudieron conocer los trabajos de los manzanales, tales como hacer un almiar o plantar en el huerto lechugas, pimientos y tomates.

A modo de broche final de un evento que transcurrió en un ambiente agradable y alegre, disfrutaron una merienda tipo picnic entre manzanos degustando lo que cada uno había llevado para la ocasión.

Por otra parte, igualmente ligado a la influencia que la primavera tiene en el entorno, cabe destacar las visitas primaverales de Sagardoetxea. En esta época del año, el museo incluye explicaciones sobre la polinización y el visitante tiene la oportunidad de disfrutar del paisaje que los manzanos en flor les regalan.

Fotografía:

Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Oihana Oribe
 Texto: Maitane Aldanondo

LA PRIMERA TXINPARTA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Jon Urbe (Argazki Press)

El Sagardo Berriaren Eguna organizado por Sagardoaren Lurralde ha completado este año el cuarto de siglo. El escalador Alberto Iñurrategi abrió la temporada del txotx brindando al grito de «Gure Sagardo Berria».

El Sagardo Berriaren eguna organizado por el Territorio de la Sidra ha cumplido 25 años en 2018. El evento con el que se empieza a probar la sidra nueva y que da inicio a la temporada del txotx tuvo lugar el 15 de enero en Astigarraga. El invitado de la apertura de este año fue el escalador y montañero Alberto Iñurrategi, que estuvo presente en los actos llevados a cabo tanto en Sagardoetxea Museoa como en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga.

La apertura comenzó a las 12 del mediodía con una rueda de prensa en Sagardoetxea. En ella estuvieron presentes la alcaldesa de Astigarraga Zorione Etxazarraga, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Bittor Oroz, el diputado de Turismo, Juventud y Deportes Denis Itxaso, la diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial Ainhoa Aizpuru, el gerente de la D.O. Euskal Sagardoa Unai Agirre, el portavoz de los sidreros Egoitz Zapiain y el propio Iñurrategi.

Presentaron la nueva cosecha explicando las características tanto de la manzana como de la sidra. Con la cosecha de 2017 produjeron 12 millones de sidra en Sagardoaren Lurralde, de los que un 30% se elaboró con manzana local por las 48 sidrerías que cuentan con la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, 41 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Araba. En lo que a la cata se refiere, es más clara que en años anteriores, pero, en general, es muy equilibrada. Tiene un buen nivel de carbónico y un olor muy limpio, a fruta fresca la elaborada con las primeras manzanas, más adulta, las hechas con manzanas posteriores.

Como de costumbre, antes de ir a Gurutzeta, el protagonista plantó un manzano en las tierras de Sagardoetxea. Sin embargo, Iñurrategi no estuvo sólo en este acto simbólico, ya

que al ser el 25 aniversario, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el bertsolari Andoni Egaña, el remero Jose Luis Korta y el ciclista Abraham Olano también hicieron lo propio.

A continuación llegó el momento principal del evento de apertura en la sidrería Gurutzeta. Primero, Jon Maia y Amets Arzallus improvisaron unos bertsos y se bailó el auresku. Después, Iñurrategi abrió la primera kupela, y al grito de «Gure sagardo berria» dio comienzo a temporada del Txotx de 2018.

Para celebrar este aniversario tan señalado, estuvieron presente algunas de las personalidades que otros años tuvieron el mismo honor que el escalador: los nombrados Egaña, Aduriz, Korta, Olano; así como el entrenador Javier Clemente y los futbolistas Periko y Mikel Alonso. Junto a ellos estuvieron, como todos los años, profesionales y empresas del sector sidrero, políticos, técnicos, intermediarios del ámbito turístico, periodistas, bloggers... Todos degustaron el primer menú de la temporada.

En cambio, por la tarde fue el turno de los ciudadanos en el Palacio Murgia de Astigarraga en el Txotx berri popular.

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019
En el 2019, el Sagardo Berriaren Eguna cumple su vigesimosexta edición. La periodista Olatz Arrieta se sumará en la sidrería Gartziategi a la lista de los invitados que han abierto la temporada del txotx.

INVITADOS

| | |
|------|---|
| 1994 | Andoni Egaña bertsolaria |
| 1995 | José Mari Bakero futbolista |
| 1996 | Javier Clemente entrenatzailea |
| 1997 | Julián Retegi pelotaria |
| 1998 | Miguel Indurain txirrindularia |
| 1999 | Juan Mari Arzak sukaldaria |
| 2000 | Pedro Miguel Etxenike fisikoa |
| 2001 | Joane Somarriba txirrindularia |
| 2002 | Martín Fiz maratoilaria |
| 2003 | Abraham Olano txirrindularia |
| 2004 | Periko, Mikel eta Xabi Alonso futbolariak |
| 2005 | Ainhoa Arteta sopranoa |
| 2006 | José Luis Korta arraunlaria |
| 2007 | Juan Martínez de Irujo pilotaria |
| 2008 | Andoni Luis Aduriz sukaldaria |
| 2009 | Aimar Olaizola pelotaria |
| 2010 | Real Sociedad de Fútbol |
| 2011 | Karlos Argiñano sukaldaria |
| 2012 | Julian Iantzi aurkezlea |
| 2013 | La Oreja de Van Gogh musika taldea |
| 2014 | Kalakan musika taldea |
| 2015 | Loreak filmeko protagonistak |
| 2016 | Aritz Aranburu surflaria |
| 2017 | Eneko Atxa sukaldaria |
| 2018 | Alberto Iñurrategi eskalatzailea |

SAGARDO APURUA

Con el objetivo de recordar el ambiente sidrero y rural de la Donostia de antaño, en el puente de diciembre se recreó un caserío lagar en el Boulevard. Por quinto año consecutivo Sagardo Apurua dio la oportunidad a los asistentes de degustar la sidra de la cosecha anual. Ésta llegó a Donostia como lo hacía antiguamente. Viajó en una embarcación por el río Urumea y después en un carro tirado por bueyes, al que acompañó la kalejira. Los bertsos de Aitor Mendiluze y Agin Laburu recibieron el cargamento y desde ese momento no faltaron cosas que hacer durante los cuatro días que duró la iniciativa: elaboración de mosto, cata guiada de sidras, herri kirolak, talleres, comida comentadas a base de productos locales, concursos...



Fuente: Sagardoa Route

6. SAGASTIAK LORETAN

Emulando la celebración de los florecer de los cerezos en Japón, en Usurbil suelen deleitarse el de los manzanos. Sin embargo, ésta su sexta edición de Sagastiak Loretan ha sido especial. En concreto, porque en vez de llevarse a cabo en primavera, como es habitual, lo celebraron en otoño. Como pistoletazo de salida, organizaron un paseo desde el Hipódromo hasta Zubieta entre los manzanos del camino, acompañados de los bertsos de Andoni Egaña y Oihana Iguaran, así como las explicaciones de Jakoba Errekondo. Durante los cinco días que dura el festival la manzana es la estrella: exposiciones, degustaciones, recetas...



Fuente: Noaua



Fuente: Hernani Turismoa

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

El 13 de enero inauguraron la nueva temporada del Txotx en Hernani. Los miembros del proyecto solidario Zaporeak fueron los encargados de abrir la primera kupela Sobre el escenario y antes de tomar el primer trago, dedicaron palabras de solidaridad a los habitantes de Wukro y a los refugiados de Grecia. Tras los homenajeados, llegó el turno de los hernaniarras para probar el resultado de la nueva cosecha. A lo largo de la mañana ambientada por cantos y trikitixa, elaboraron sidra y realizaron demostraciones de kirikoketa para acercar la sidra a los ciudadanos.



Fuente: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

La sidrería Astarbe celebró el festival Sagardoberri el 2 de junio. El motivo de la celebración fue la inauguración de la Galería SagarArte, para lo que confeccionaron una interesante programación: la presentación de la memoria de expedición de *Tras el rastro de los balleneros vascos en Terranova y Labrador*, la proyección del cortometraje *Idur* de Aitzol Zarzuela o el concierto de Izaro. Las sidrería del siglo XIX hacían sitio a las expresiones culturales de la época, y con el ánimo de recuperar esa esencia, han puesto en marcha ese espacio.

Texto: Maitane Aldanondo



USURBIL CREA UNA MARCA PARA REUNIR Y REFORZAR SU PATRIMONIO LIGADO A LA SIDRA Y LA MANZANA

Los sidreros de Usurbil, el ayuntamiento y varias asociaciones han creado la marca 'Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura'. Tiene como objetivo difundir las cultura de la manzana y de la sidra agrupando y coordinando las actividades que se llevan a cabo en ese ámbito en la localidad.

Usurbil, la manzana y la sidra son tres conceptos vinculados desde hace mucho tiempo y por eso la marca *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura* los recoge en su interior. Tanto la fruta como la bebida han sido el eje de la forma de vida del pueblo durante siglos, y hoy en día, los agentes locales organizan una amplia propuesta de actividades entorno a ellas.

La iniciativa es una forma de guardar y ampliar ese patrimonio, para que sea una herramienta que de a conocer, difunda y refuerce la cultura de la sidra. «Conociendo que hemos sido en el pasado, es una apuesta de cara al futuro», afirmó el alcalde de Usurbil Xabier Arregi en la presentación que tuvo lugar en septiembre.

En el acto, junto al alcalde, participaron los representantes de las asociaciones promotoras de la marca: Mikel Izagirre presidente de Alkartasuna Baserritarren Kooperatiba, Jakoba Errekondo de Sagardoaren Unibertsitatea, Aizpea Aizpurua de Noaua! Kultur Elkartea, así como Olatz Mitxelena representante de Gipuzkoako Sagardogile elkarte. Por cuestiones de trabajo, los miembros de Usurbilgo Sagardo Egunaren no pudieron asistir. Con todos ellos estuvieron los sidreros del pueblo.

La relación entre esos tres elementos es evidente en varios ámbitos como la historia, la cultura, la agricultura, la

educación, la creación, el turismo, el paisaje, el empleo, el comercio o la organización territorial. Por tanto, no es de extrañar que se trate de una actividad económica fuerte y que está presente en la acción ciudadana.

Un ejemplo de esto es el Sagardo Eguna. Usurbil fue una localidad pionera en organizar estos eventos, que ya han llevado a cabo 37 veces. Asimismo cabe destacar el ciclo Sagastiak Lorean que ha llegado a su sexta edición o el ciclo formativo Sagarrondotik Sagardora.

Sin embargo, además de los citados, los agentes sociales del sector organizan múltiples sesiones y actividades. En palabras de Jakoba Errekondo miembro de la asociación Sagardoaren Unibertsitatea, «hoy en día el programa que organizado en torno a la manzana y la sidra es de todo el año, va más allá de la temporada de txotx y del Sagardo eguna. En ningún sitio se organiza algo así. Tenemos que mantenerlo. Usurbil tiene enormes oportunidades para eso. Muchas más que las que otros tienen, tanto por parte del territorio como del sector».

Para afrontar con solidez el futuro detectaron la necesidad de coordinarse, a lo que da respuesta la marca. A través de ella, quieren reunir y reforzar a los agentes locales del sector tejiendo sus actividades. El alcalde sostuvo que «quiere ser una herramienta que de a conocer y refuerce esta cultura que es patrimonio de nuestro pueblo. Si lo hacemos bien puede tener mucho eco». Además, esperan que de la colaboración nazcan nuevas propuestas y actividades.

Foto de cabecera:
Fuente: Usurbilgo Udala
Texto: Maitane Aldanondo

az3 oeno S.L.L.



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

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

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



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

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura



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



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



“DANTZA”: UNA CELEBRACIÓN EN TORNO AL BAILE Y LA SIDRA

Asegura el cineasta zarautzarra Telmo Esnal (Aupa Etxebeste!, 2005; Urte berri on, amona!, 2011) que el eje de su última película, Dantza (2018), es la manzana: “La historia es muy sencilla: la gente trabaja la tierra, de la tierra sale un árbol, el árbol hay que proteger de las plagas y, si lo cuidas, da el fruto. Y del fruto se hace la sidra y con la sidra viene el pueblo”, explica Esnal.

Dantza es una historia apegada a la tierra, a sus gentes, a su cultura y sus tradiciones. A través de las danzas tradicionales vascas se narra un relato cíclico, atemporal, que puede ser la historia de cualquier pueblo. Un relato muy próximo al ciclo de la vida, de la naturaleza, de la siembra y la recolecta. Para ello se recurre a las distintas simbologías que hay detrás de cada baile: las danzas de cuerda o cuerda de danza, las espadas, las cintas, los broqueles...

En este film, Telmo Esnal ha querido transmitir que las labores del campo tiene mucho más que ver con el baile que lo que a priori pudiera parecer: “Por ejemplo, cuando vemos a un bailarín con una espada pensamos en el bailarín guerrero. Él en cambio se da cuenta de que en euskera espada es ezpata, pero que ezpara es tábano. Apuesta por un tábano bailarín antes que por ese guerrero, y explicita que esas danzas con espadas son coreografías conjuratorias contra las plagas. En un mundo campesino lo que te hunde la vida son las plagas”, recuerda Esnal.

La tierra, el caserío, la manzana y la sidra son elementos centrales de esta obra desarrollada a lo largo de siete años de trabajo. Estrenada en cines el pasado 21 de diciembre, *Dantza* se presentó en el Festival de San Sebastián 2018, dentro de la Sección Oficial fuera de concurso, donde fue reconocida con el Premio Lurra, otorgado por Greenpeace, además del premio Glocal In Progress en la edición de 2017.

Dantza es una ambiciosa apuesta creativa donde el artista Koldobika Jauregi ha estado al frente del universo estético y visual, mientras que el investigador y folklorista Juan Antonio Urbeltz se ha encargado de coordinar y supervisar las coreografías. Producida por Txintxua Films y rodada en distintas localizaciones de Gipuzkoa, Navarra, Bizkaia,



Autor: X. Artola Zubillaga.
De izquierda a derecha: Aritz Ibañez, Mikel Legorburu, Egoitz Irazabalbeitia, Jokin Otamendi, Garikoitz Otamendi y Joseba Astarbe.
Abajo: Jon Iruretagoyena y Josu Garate.



Fuente: Txintxua Films

Lapurdi y Zaragoza, *Dantza* ha contado con un equipo de más de 60 profesionales del cine y con la participación de más de 250 dantzaris de 15 compañías distintas.

La película cuenta con el apoyo de ETB, Departamento de Cultura del Gobierno Vasco, el ICAA, la Diputación de Gipuzkoa, y Gobierno de Navarra; y la distribución en salas de la mano de Bteam Pictures.

Y si la manzana es el motivo vertebral de *Dantza*, la sidra representa la catarsis colectiva de un pueblo. No resulta casual que en este musical la única palabra que se escucha en todo el metraje sea “txotx”. Se pronuncia en el tramo final, en una secuencia rodada en la plaza de Leiza cuando corre la sidra, la gente bebe, ríe, se divierte y surgen las relaciones personales. Y precisamente, con este término,

utilizado para referir la acción de abrir el grifo de la kupela y servir la sidra en vasos, titulaba Telmo Esnal su primer cortometraje, dirigido en 2005 junto al cineasta Asier Altuna.

Foto de cabecera:
Autor: X. Artola Zubillaga
Texto: Txintxua Films



“LOS MANZANOS SILVESTRES SON MUCHO MÁS DUROS ANTE ENFERMEDADES”

Juan Gamio Grazonea es el propietario del vivero de manzanos “Zubialde Patxakak” ubicado en Beintza-Labaien (Navarra). En él cultiva, cuida y ofrece un producto muy especial: el MANZANO SILVESTRE o PATXAKO (Malus Sylvestris). Este árbol frutal silvestre y autóctono de antaño ha estado a punto de desaparecer. Sin embargo, hace unos años, Gamio empezó a investigarlo y a cultivarlo con el objetivo de preservar dicha variedad y producir sus variantes autóctonas. Hoy en día selecciona las semillas de PATXAKO en su vivero y ofrece las plantas que crecen de ellas a sus clientes.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea

Cuéntanos cómo empezaste a cultivar plantas creadas por la semilla del PATXAKO...

Al principio comencé a ir al monte y a traer árboles silvestres de manzano. Sin embargo, no tardé mucho tiempo en darme cuenta de que aquel no era el mejor camino para conseguir mi objetivo y tomé la decisión de crearlas directamente desde la semilla. Empecé a trabajar en ello poco a poco, pero es muy difícil hacerlo de forma natural. Realicé varios intentos y algún curso de fruticultura, y poco a poco empecé a aficionarme. Poco a poco me di cuenta de que la planta originaria de manzano era esta y que lo que nos venden hoy en día en el mercado son otro producto diferente. He hice la apuesta por preservar el manzano silvestre. Empecé a cultivar las semillas y cuando alguna sidrería empezó a pedírmelas, tomé la decisión de crear mi propio vivero.

¿Cómo podemos saber si un manzano es realmente silvestre?

Desde la creación del vivero, el Gobierno de Navarra acredita el trabajo que realizo, registrando el lugar de donde recojo el manzano silvestre. Mi objetivo es que el pie de las plantas que vendo sean cien por cien silvestres. Si en el monte a 1000-1500 metros hay un manzano silvestre, cuando las abejas realicen la polinización podrán surgir manzanas híbridas a consecuencia de otros manzanos que no son silvestres.

¿Dónde podemos encontrar manzanos silvestres?

En todo el Pirineo existe manzano silvestre, en la parte de Huesca por ejemplo. Pero yo los busco sobretodo en nuestro territorio. Por una parte, nuestras tierras son ácidas y el manzano silvestre está aclimatado a esta tierra. Si yo traigo un manzano que está a 1500 o 2000 metros desde Huesca, es silvestre, pero las tierras de esa zona son muy secas. Por lo que no puedo saber el tipo de reacción que podrá tener debido a la humedad. Sin embargo, con los de aquí, cuando elijo el manzano silvestre, el Gobierno de Navarra me lo certifica. Tomo la ubicación mediante GPS y otros datos, como si las

ramas están en buen estado. Luego recojo las semillas del manzano silvestre, que separo en casa y las siembro en marzo.

¿Qué es lo que certifica el Gobierno de Navarra?

Me da un certificado donde figura que está cogido a más de mil metros, que es silvestre y su ubicación, entre otros.

Entonces le das mucho trabajo al Gobierno...

El caso del manzano silvestre no está regulado. En el caso del Gobierno de Navarra, aviso al Departamento de Salud Vegetal y los técnicos me acompañan. Ellos analizan las ramas, guardan su ubicación y me dan el permiso para que lo pueda coger. Sin esto, no podría venderlo, ya que tengo que certificar cuál es su lugar de origen. Al fin y al cabo, garantiza la trazabilidad. He de decir que el Departamento de Salud Vegetal ha acogido muy bien el proyecto.

¿Cuándo recoges las semillas?

Yo las recojo entre octubre y noviembre, cuando las manzanas empiezan a madurar. Sin embargo, los jabalís y otros animales se las comen, por lo que acudo cada dos días. Algunos días recojo muchas manzanas y otros días nada. Luego las separamos una a una con ayuda de la familia y seleccionamos las más saludables.

¿Cuál es el proceso de siembra?

Primero se secan y se enfrían y luego sobre marzo, se siembran cuando la tierra comienza a calentarse. El proceso es totalmente artesanal.

¿Entre todas las sembradas, cuántas sales adelante?

Unos 40 de entre cien, más o menos.

¿Tantas?

En el periodo entre sembrar y crecer, la hierba crece y tomamos mucho trabajo en quitarla. Una vez que crece el manzano, la hierba no hace tanta competencia.

¿Cuánto crece en un año?

Si las condiciones son equilibradas, crece unos 60-80 centímetros. En cuanto al diámetro, entre seis y ocho centímetros si se realiza una buena labor de cuidado. Si no, quedan muy pequeños. Si no quitas la hierba, puede medir unos treinta centímetros.

¿Es muy grande la diferencia si lo comparas con uno cogido de un vivero?

Si. Hoy en día la mayoría provienen de ramas pequeñas. Los viveros cogen una rama y le hacen crear la raíz.

Una de las características de tus plantas es la profundidad de las raíces.

En general, la planta ha de tener el mismo volumen que tiene en el exterior, bajo tierra. Sin embargo, hay un problema con los manzanos y otras muchas especies. El que se crea de esa pequeña rama echa raíces, pero no mantiene la información genética de la madre y el padre que mantiene el que se crea desde la semilla, y por lo tanto, no lo transmite a las raíces. El que se crea de la rama echa raíces como puede, muy por encima, y ahí se queda.

¿Hay mucha diferencia de un injerto a otro?

Los injertos crecen de forma similar, pero el más efectivo es el inglés, aunque requiera de más cuidado.

¿Cuánto tiempo necesitan tus plantas para que empiecen a dar fruto?

Entre ocho y nueve años. Dos o tres años más que los otros.

¿Y eso se nota en la calidad de las manzanas?

Mucho. El sabor de la manzana, su duración, no tiene nada que ver con las marcas comerciales. La manzana también es diferente en relación a la rama que tiene. Mantiene su forma, pero puede cambiar el color, porque cuando las raíces son muy profundas, chupan los minerales profundos. A primera vista los árboles tienen las mismas hojas y forma, pero la diferencia se nota en las manzanas. Por ejem-



Fuente: Zubialde Patxakak

plo, ¿porque echan ese olor tan fuerte los manzanos viejos? Por los minerales que toman. Por otra parte, un manzano puede estar dando manzanas entre quince y veinte años, pero produce manzana de calidad una vez que ha creado su forma, pasados los veinte años.

¿La duración también es mayor? ¿Hace frente mejor a la humedad?

La duración del manzano silvestre es superior a los cien años. También hay una gran diferencia frente a las enfermedades. Son mucho más fuertes. Si existe una planta de gran resistencia, es el manzano silvestre. Euskal Herria es húmeda y las raíces que no son creadas desde la semilla, no tienen gran resistencia frente a la humedad. Nuestras plantas tienen el vigor de las raíces silvestres y le hacen frente mucho mejor. En general, el manzano produce manzana una vez cada dos años por genética, pero si consigues el equilibrio, puedes conseguir manzana todos los años. Nosotros utilizamos el abono de casa. Muy poco al principio, hasta que empiece a dar fruto. Las marcas comerciales las fertilizan para que echen raíz y que se fortalezcan, porque no son capaces de coger abono por sí solas. Las tierras de aquí son muy ricas y no necesitan nada hasta que empiecen a dar fruto, ya que las propias raíces cogen todos los minerales que necesitan de la tierra. Está claro que es inevitable que empiece a dar fruto. Pero si proporcionamos abono, hay un desequilibrio. El árbol tiene que relajarse para que empiece a dar fruto y necesita otros 2 o tres años para ello. Pero si la tierra está en equilibrio desde el principio y el árbol también, empieza de manera más fácil a dar fruto. Una vez que empiezan a dar fruta, les echamos abonos.

Una vez recogidas las manzanas, ¿cuánto tiempo aguantan?

Nosotros a finales de mayo comemos las manzanas guardadas en el ático y hemos llegado a comer en junio las manzanas recogidas en noviembre. Todo ello sin guardarlo en frío. Guardándolas en áticos, bordas, lugares oscuros y frescos... sepudren una o dos, pero eso es normal.

Foto cabecera:

Fuente: Zubialde Patxakak
Texto: Sagardoaren Lurraldea



RETROSPECTIVA 2018: EVENTOS CELEBRADOS EN EL TERRITORIO DE LA SIDRA

Sagardoaren Lurralde mantiene a lo largo del año una intensa actividad, al mismo tiempo que se hace eco de los principales eventos que se celebran en Euskal Herria en torno a la cultura de la sidra. Los eventos celebrados en el año 2018 han sido los siguientes

ENERO

- 04.** Apertura de la temporada del txotx de Goierri, en la sidrería Tximista (Ordizia). Protagonista: el periodista Mikel Aiestaran.
05. Musik and Txotx en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
13. Apertura de la temporada del txotx de Hernani en Gudarien plaza. Protagonista: Zaporeak.
15. Apertura de la temporada del txotx 2018, XXV. Sagardo Berriaren Eguna en el Museo Sagardoetxea y en la sidrería Gurutzeta (Astigarraga). Protagonista: el alpinista Alberto Iñurrategi.
18. Apertura de la temporada del txotx de Araba en la sidrería Iturrieta (Aramaio). Homenajeado: el montañero Alberto Zerain.
19-21. Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Fitur (Madrid).
20-30/04. Exposición *María de Labayen* en la sidrería Zelaia (Hernani).
20. Apertura de la temporada del txotx de Navarra en la sidrería Behetxonea (Beruete).
22. Apertura de la temporada del txotx de Bizkaia en la sidrería Uxarte (Amorebieta-Etxano). Protagonista: la cantante Aiora Rentería del grupo Zea Mays.
26. Bertsolariafaria en la sidrería Zapiain (Astigarraga) a favor de Herri Urrats 2018. Bertsolaris: Amets Arzallus y Unai Agirre.
27. Sagardo Eguna en Zarautz.

FEBRERO

- 03.** Txotx Berri 2018 en la sidrería Txopinondo (Azkaine), apertura de la temporada del txotx.
10. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Poda y fertilización de invierno en los manzanales”.
24. Carrera XII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa en Hernani.
26-27. Sagardoetxea en la Feria del Empleo de Turismo de Gipuzkoa (Ficoba, Irun).

MARZO

- 02-04.** Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Gustoko 2018 (Bilbo).
03. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Poda de invierno en los manzanales. Enfermedades y tratamientos”.
04, 11, 18, 25. Celebración del Mes de los Museos de la Costa Vasca 2018 en Sagardoetxea (Astigarraga): *Marineros en Sagardoetxea*.
10. Sagardo Eguna en Ermua.
17. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Injerto de primavera de los árboles frutales”.
 – Kukuaren Kupela en la sidrería Txopinondo (Azkaine).
25-29. Degustación de sidra Euskal Sagardo en Sagardofest de Barakalado.
29-08/04. Semana Santa en Sagardoetxea: degustación de sidra y quesos de Euskal Herria (Astigarraga).

ABRIL

- 07.** Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “La limpieza en la calidad. La sidra en los toneles de madera y el modo de vida del manzano”.
20-22. Sagardoetxea en la Feria B-Travel (Barcelona) con GastroMuseums.
21. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “La luna y el calendario biodinámico”.
28. XXX Sagardo Eguna en Erreenteria.

MAYO

- 04-06.** Degustación de sidra en la Feria Expovacaciones (Bilbo).
05. *Udaberri Giroan* en Sagardoetxea: teatro, música, danza, concierto, taller de creación de joyas con flores y trabajos de la huerta para familias (Astigarraga).
08. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardo en Usurbil.
12. Sagardo Eguna en Irun.
15. Degustación de Sidra en Ataun.
17-21. Degustaciones de sidra en Itsas Fest (Pasaia).
18. Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea (Astigarraga).
19. XX Sagardo Eguna en Lezo.
20. Degustación de sidra en Azkoitia.
 – XXXVII Sagardo Eguna en Usurbil.
 – Degustación de sidra en Morlans (Donostia).
22. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardo en Irun.



- 24-27.** Sagardoetxea y el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal (Gastromuseums) en la Malaga Gastronomy Festival (Malaga).
26. Euskal Jaia en Getaria. Degustación de sidra.
 – Celebración del 75 aniversario de Oialume Biltokia (Astigarraga).
 – Sagardo Eguna en Oiartzun.
29. Degustación de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardo en Tolosa.
21-03/06. Fiesta de la sidra y el besugo en Tolosa.

JUNIO

- 02.** Festival Sagarberri en la sidrería Astarbe para celebrar su 455 aniversario (Astigarraga)
 – XXV Sagardo Eguna en Pasai Antxo.
 – Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Poda de verano en manzanales: plagas y enfermedades”.
 – Visita guiada *Harria Hitz* en Usurbil.
 – Sagardo Eguna en Baiona.
03. Degustación de sidra en Azkoitia.
09. Sagardo Eguna en Hendaia.
16. Degustación de sidra en Errezil.
17. Sagardo Eguna en Altxa con degustación de sidras Gorenak.
21. Presentación de las conclusiones del estudio *Txotx 2018: demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi* en Katxola (Donostia).
22. Degustación de sidra en Abaltzisketa.
 – Sagardo Eguna en Elgoibar.
23. V Sagardo Festa en Pasai Donibane.
 – Batella en Txopinondo Sagarnotegia (Azkaine).
24. Degustación de sardinas y sidra en Usurbil.
25. Degustación de sidra en Urrestilla (Azpeitia).
29. Degustación de sidra en Lasarte-Oria.
 – Degustación de sidra en Mutiloa.
30. Concurso de sidras de San Juan en Tolosa.
 – Fiesta del descortche en Katxola (Donostia).
 – XXV Concurso de sidra en Andoain.

JULIO

- 01.** Degustación de talos y sidra en Eskoriatza.
 – Degustación de sidra en Asteasu.
 – Degustación de sidra en Aia.
 – Sagardo Eguna en Altxa (Donostia).
02. XXVIII Concurso de sidra en Altxa (Donostia).
14. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Injerto de verano de los árboles frutales”.
15. Degustación de sidra en Gros (Donostia).
21. V Concurso de sidra en Aizarnazabal. Ganadores: Alorrenea (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain) y Petritegi (Astigarraga).
26. Santa Ana. Sagardo Eguna de Astigarraga (Astigarraga).
28. Concurso y degustación de sidra en Azpeitia. Ganadores: Barkaitzegi (Donostia), Egi-luze (Erreenteria) y Alorrenea (Astigarraga).
 – Concurso y degustación de sidra en Oiartzun.
 – Degustación de sidra en Altxa.
29. Concurso de sidra en Zestoa.
 – Degustación de sidra en Zubietta.
30. Degustación de sidra en Billabona.

AGOSTO

- 04.** XIX Concurso de Sidra Inaxio Uharte en Oiartzun.
05. Degustación de sidra en la fiesta *XXVII Herri Giroa* de Hondarribia.
 – Degustación de sidra en Larraul.
 – Degustación de sidra en Andoain.
10. Degustación de sidra en Zumaia.
11. Degustación de sidra en Berastegi.
12. XXVI. Concurso de Sidra de Hernialde. Ganadores: Petritegi (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga) e Izeta (Aia).
14. Degustación de sidra en Zerain.
 – Degustación de sidra en Bidaia-Goiaz.
15. Degustación de sidra en Santiagomendi (Astigarraga).

- Degustación de sidra en Orendain.
16. Degustación de sidra en Zizurkil.
 – Degustación de sidra en Gabiria.
17. Degustación de sidra en Sagiés (Donostia).
25. XXXV Concurso de Sidra de Elgoibar. Ganadores: Gaztañaga sagardotegia (Andoain), Izeta sagardotegia (Aia) y Eula sagardotegia (Urnietta).
 – Degustación de sidra en Bidaia-Goiaz.
 – Degustación de sidra de los caseríos locales en Zumaia.
 – Degustación de sidra en Legazpi.
26. LVII Concurso de Sidra de Ergobia (Astigarraga). Ganadores: Alorrenea sagardotegia (Astigarraga), Irigoien Herrero (Astigarraga) y Oialume Zar (Astigarraga).
 – Degustación de sidra en Amezketta.
 – Degustación de sidra y sardinas en Zegama.
30. Fiesta Sagar Biltzea en Txopinondo sagarnotegia (Azkaine).

SEPTIEMBRE

- 01.** XXXIII. Sagardo Eguna en Donostia.
 – Día del Conejo y de la Sidra de Bizkaia.
 – Degustación de sidra con sardinas en Añorga Txiki (Donostia).
02. Degustación de sidra en el Artzain Eguna de Legazpia.
08. Curso práctico 2018 *Del manzano a la sidra* en Usurbil: “Análisis de la maduración de la manzana e iniciación a la elaboración de la sidra casera”.
 – Sagardo Eguna en Ordizia.
 – IV Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Beasain.
 – Degustación de sidra en Izaskun (Tolosa).
 – Degustación de sidra en Alkiza.
 – Degustación de sidra en Oiñati.
 – Degustación de sidra en Lizartza.
09. Degustación de sidra en Sorabilla (Andoain).
15. IV Concurso Popular de Sidra en Goizueta.
 – Degustación de sidra en Intxaurrenondo (Donostia).
16. Día de la Manzana y la Sidra en Hernani (Euskal Jaiak).
 – Degustación de sidra en Egia (Donostia).
20. Pintxo pote con Euskal Sagardo de la mano de Mikel Garaizabal en Hernani.
21. XVII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Ganadores: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) y Gaztañaga (Andoain).
 – Conferencia *La sidra y el mar* de la mano de la historiadora Lourdes Odriozola en Atlantikaldia (Erreenteria).
 – Degustación de Euskal Sagardo en Atlantikaldia (Erreenteria).
 – IV Campeonato Popular de Sidra de Euskal Herria en Oiñati.
22. Taller *iElabora tu mosto en familia!* en Sagardoetxea (Astigarraga).
 – Elaboración del mosto de manzana en el caserío Katxola (Donostia).
 – Fiesta de la Sidra en Lazkao.
 – IV Campeonato Popular de Sidra de Euskal Herria en Urnieta.
23. Taller “iElabora tu mosto en familia!” en Sagardoetxea (Astigarraga).
 – VI. Sagastiak Loretan Berto ibilaldia en Usurbil y Zubietta.
27-30. XVIII Sagar Uzta 2018 en Astigarraga:
 – Rueda de prensa: Presentación de XVIII. Sagar Uzta 2018 y el estado de maduración de la manzana.
 – Taller de decoración con manzanas para familias con Idoia Lizeaga.
 – Pintxo pote con Euskal Sagardo de la mano del enólogo Mikel Garaizabal.
27. Presentación del libro *The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now* de Susanna Forbes en Iretza sagardotegia (Astigarraga). Sidrerías vascas que aparecen en el libro: Gorenak Sagardo 2017 de Zelaia (Hernani), Euskal Sagardo Premium 2017 de Zapiain (Astigarraga), Euskal Sagardo de Isastegi 2017 (Tolosa), Gorenak Sagardo 2017 de Gartziategi (Astigarraga), Gorenak Sagardo 2017 de Gaztañaga (Andoain), Euskal Sagardo 2017 de Bereziartua (Astigarraga) y Txalaparta 2016 de Bordatto (Jatsu-Garazi, Baja Navarra).
 – Cena temática en la sidrería Iretza. Degustación de productos locales de temporada, sidras de Euskal Herria y sidras internacionales.
28. Encuentro Internacional de Destinos de Sidra en Astigarraga. Países participantes: Gales, Austria, Inglaterra, Irlanda, Galicia, Bretaña, Noruega, Alemania, Asturias y



- Euskal Herria.
 – XXXIV Concurso de sidra con degustación de chorizo en las fiestas de San Miguel (Aizarnazabal).
 – Final del IV Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Usurbil. Celebración en Usurbil de la 6ª edición de las jornadas *Sagastiak Loretan*.
29. Paseo en familia *Sagar motak ezagutuz* con Josu Osa por Santiagomendiko Sagardo Bidea.
 – Prueba deportiva Sagar Uzta Erronka Indoor. Ganadores: sidrería Zelaia (Hernani), sidrería Zapiain (Astigarraga) y Oialume Zar (Astigarraga). Sidrerías participantes: Alorrenea, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Oialume Zar, Petritegi, Zelaia y Zapiain.
 – Fiesta de la manzana: Elaboración del primer mosto de la cosecha 2018. Sagar dantza, kirikoketa, txalaparta y degustación del mosto elaborado.
 – Taller *iElabora tu mosto en familia!* en Sagardoetxea (Astigarraga).

OCTUBRE

- Todo el mes:** Taller de elaboración del mosto de manzana en Sagardoetxea (Astigarraga).
04. Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga.
05. Cena maridada con Euskal Sagardo en el Restaurante Tripontzi de Hernani.
06, 07, 13, 14, 20, 21, 27, 28. Taller *Elabora tu mosto en familia* en Sagardoetxea (Astigarraga).
06. Degustación de sidra en Oñati.
 – Sagardo Eguna en Eibar.
 – Sagardo Eguna en Gallarta.
07. Degustación de sidra en Urnieta.
08-21. Semana del Bacalao en Hernani con degustaciones de Euskal Sagardo.
10-19. Semana de la Sidra en el caserío Museo Igartubeiti (Ezkio Itsaso).
19. Entrega de premios del XI Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea (Astigarraga). Ganadores: Josu Tebar (mejor colección) y Jose Angel Amuchastegui (segundo clasificado).
19-31. Exposición de fotografías del XI Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea (Astigarraga).
20. Presentación del libro *Sagardogile* en Sagardoetxea (Astigarraga).
 – Sagar Eguna en Arrasate.
26. Cena maridada con Euskal Sagardo en la sidrería Ipintza de Astigarraga.
27. Taller de Kirikoketa en Albaola (Pasaia).
28. Jornada de puertas abiertas en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
 – Concurso de sidra en el evento “Lurraren Eguna” de Bera.
31. Euskal pintxo pote en los bares de Astigarraga.

NOVIEMBRE

- 01.** Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga
03. XIX Kirikoketa Besta en Arizkun.
04. Sagardo Eguna en Berastegi.
06. San Sebastian Region gana el segundo premio en la nominación de Best Food Destination celebrado en el International Travel & Tourism Awards en Londres por su campaña *Txotx! ritual gastronómico vasco*.
06-25. Exposición temporal *La sidra y la mujer* en Sagardoetxea, incluida dentro de la celebración de las Jornadas Europeas del Patrimonio 2018 (Astigarraga).
09. Cena maridada con Euskal Sagardo en el bar Ikatza de Astigarraga.
10-11. Festival *Txalaparta sagardo da* en Usurbil.
 – Sagardo Eguna en Ataun.
15. Cena maridada con Euskal Sagardo en el Restaurante Errioguarda de Hernani.
18. Feria de la manzana reineta en Gabiria.
23-02/12. Semana de la manzana Reineta en Errezil.

DICIEMBRE

- 01.** Presentación e inauguración de la Ruta de la Manzana de Errezil.
02. Feria de la Manzana reineta en Errezil. Oportunidad de ver como se hace el mosto de manzana y degustarlo.
06. Pintxo pote con Euskal Sagardo en Hernani y Astigarraga.
06-09. Puente de diciembre en Sagardoetxea (Astigarraga): Degustación del barrikote con castañas y decoración del pino de navidad con manzanas y velas (Astigarraga).
 – Sagardo Apurua en Donostia.
08. *Sagardogiroan* en Sagardo Apurua: Talleres para familias de la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi y visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan*.
 – VIII Concurso de Sidra en Mendaro.
10-07/01. Decoración del pino de navidad de Sagardoetxea con manzanas y velas (Astigarraga).
10. Cena guiada con Euskal Sagardo en Astigarraga.
11. Cena guiada con Euskal Sagardo en Hernani.
14. Fiesta de fin de la campaña *Egin zotz!* de Euskal Sagardo en Astigarraga.
 – Presentación de la nueva sidra de Ordizia en la sidrería Tximista.
15. Fiesta de fin de la campaña *Egin zotz!* de Euskal Sagardo en Hernani.
 – Decoración del pino de navidad de Sagardoetxea en la Feria Santo Tomas de Astigarraga.
16. Concurso de alubias y sidra de Santo Tomas en Usurbil.
31. Cena Txotx Urte Zahar en Txopinondo sagarnotegia (Azkaine).

Fotos:

Fuente: Sagardoaren Lurralde
 Texto: Sagardoaren Lurralde

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

el territorio de la sidra

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**