

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea
CASTELLANO

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea

6. Sagardo Forum: El viaje de la manzana: Del origen a la protección varietal.
7. Sagardo Forum: Nuevas vías e interpretaciones de la sidra en el mundo.
8. Sagardo Forum: Pautas para crear una relación más allá de la temporada de txotx.
9. Sagardo Forum: Un cara a cara con 190 sidras del mundo.
10. Sagardo Forum: Ganadores del II Concurso de Sidra Internacional.
13. Sagardo Forum: Entrevista a Egoitz Zapiain: "La sidra es un producto tradicional, pero en toda tradición debe haber innovación".
16. Sagardo Forum: Un foro de encuentro para adentrarse en las sidras del mundo.
17. Sagardo Forum: Actividades paralelas para dar a conocer el patrimonio local.
20. Premio a la calidad. Los ganadores de algunos concursos del Territorio de la Sidra en 2019.
21. Uztaberri eguna para fomentar el consumo de Euskal Sagardoa en botella.
22. Crece la repercusión internacional de la sidra vasca.
24. Reportajes de TV y publicaciones que divulgan la cultura de la sidra a nivel internacional.
25. Diversificación de la sidra tanto en el envase como en el contenido.
26. La cultura de la sidra presente en la nueva web de Euskadi Gastronomika.
27. Sagarbike, pedaleando por el Territorio de la Sidra.
28. La manzana, protagonista de la fiesta Sagar Uzta.
29. Actividades para disfrutar de la belleza que trae la primavera a los manzanales.
30. El primer txotx de la nueva temporada.
31. Otras actividades: Sagardo apurua, temporada del Txotx en Hernani, Sagastietan bertsotan y Sagarberri jaialdia.
32. Retrospectiva de 2019.

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: Beñat Maiz (Digitalak)
- Foto de contraportada: Jon Urbe (Argazki Press)
- Foto de la editorial: Isidro Rodríguez
- Textos y traducciones: Maitane Aldanondo y Leire Alkorta



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EDITORIAL

Nuevo año. Nueva década. Nueva sagardoa. Antes de disfrutar de lo que las kupelas guardan y cuidan con mimo, es un buen momento para dar un último sorbo a la cosecha de 2019, probar unas gotas de esos litros que son ya parte de una extensa historia.

El III Sagardo Forum ha sido uno de los eventos principales de los últimos meses en el Territorio de la Sidra. Un punto de encuentro para la reflexión sobre la situación actual de sector en la que seguir tejiendo redes y afianzando alianzas. También un escaparate al mundo, gracias a la importante presencia internacional tanto en el II Concurso de Sidra Internacional como en la I Feria de Sidra Internacional, que han dado la oportunidad de conocer y mostrar la diversidad del producto. 190 sidras de 14 países han participado en el concurso y la mejor lleva la firma de Egoitz Zapiain y Paul Vander. Una colaboración que quiere explorar otros caminos, innovar, adaptarse a los nuevos tiempos y abrir ventanas al futuro.

Tanto la internacionalización como la diversificación de nuestra sagardoa son dos aspectos en los que poco a poco se va profundizando. La red Ciderlands contribuye activamente a la primera, así como la labor que el Territorio de la Sidra lleva a cabo para posicionar la sidra vasca en el mundo. Por su parte, los sagardogiles han empezado a probar nuevos formatos y elaboraciones para llegar a otros públicos. También se han dado pasos para ampliar las formas de consumo, como el Uztaberri eguna que quiere dar a conocer la Euskal Sagardoa embotellada.

Todas esas innovaciones tienen una base sólida en la tradición, con señas de identidad que guardar. El Sagardo Berriaren Eguna que da inicio a la temporada de Txotx es ya una de ellas. La periodista Olatz Arrieta fue la protagonista, la primera en brindar, como después hicieron otros muchos. También los concursos de sidra que se celebran en muchos municipios, actividades como Sagar Uzta que guardan y acercan la producción de sidra a las nuevas generaciones...

Queda mucho por hacer, pero no es poco lo que ya se está haciendo. Solo hay que mirar en estas hojas. Es solo una pequeña muestra para un último brindis.

Gora sagardoa!

EL VIAJE DE LA MANZANA: DEL ORIGEN A LA PROTECCIÓN VARIETAL

III Sagardo Forum volvió a reunir a expertos locales e internacionales del ámbito de la manzana, la sidra y su cultura para analizar el panorama actual. La manzana es la clave para una buena sidra, por lo que fue el punto de partida de las jornadas técnicas dirigidas a productores y profesionales del sector.

¿De dónde viene la manzana? La respuesta la tiene **Catherine Peix** responsable de la asociación francesa ALMA, quien desentrañó la historia de la fruta prohibida y situó el Edén en los bosques salvajes de Kazajistán. La realizadora del documental *El origen de la manzana* mostró un video sobre el viaje de la *malus sieversii*, antecesora de todas las manzanas, a través de la Ruta de la Seda. También destacó el peligro que amenaza esa vegetación por la falta de protección por parte de las autoridades kazajas.

Dentro de las manzanas, el investigador del Centro de Investigación Laimburg **Josef Telfser** se centró en el cultivo ecológico en el mundo. De acuerdo con las estimaciones, la producción de manzana ecológica en Europa en 2019 ha sido de en torno a 71.400 toneladas, la mitad de la producción total. Esta rama de la agricultura ecológica fue la última en desarrollarse, a partir de 1970, y su regulación varía tanto entre países como entre marcas. Telfser apuntó que Europa y Norteamérica son los principales mercados para este tipo de fruta y sus derivados, debido a una mayor concienciación por parte de los consumidores.

Ecológica o no, la manzana tiene un impacto organoléptico en sus productos fermentados, es decir, los componentes químicos generados en ese proceso afectan al color, el sabor y el aroma. Así lo explicó el responsable de transformación del Instituto Frances de Producto Sidrícolas (IFPC) **Rémi Bauduin**. Se centró en las variedades francesas para mostrar el efecto de la oxidación de los polifenoles en el color, la acidez y la astringencia en el sabor, o el de los volátiles en el aroma. Entendiendo el papel de cada elemento se puede potenciar o contrarrestar para lograr el resultado deseado.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Los últimos dos ponentes acercaron el tema al Territorio de la Sidra. Carlos Mirada profesor del departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de UPNA habló sobre dos proyectos en los que trabaja. Uno es Toki-pommes que tiene como objetivo identificar y seleccionar variedades autóctonas de manzana adaptadas a la Eurorregión para fomentar el desarrollo de productos específicos que contribuyan al desarrollo sostenible de la fruticultura. Mostró que “el panorama actual es monótono”, por lo que la iniciativa quiere introducir “variedades con mayor potencial”.

En cambio, el segundo proyecto estudia la polinización del manzano de sidra en Gipuzkoa. El objetivo es superar los problemas de cultivo, entre otros, determinado la compatibilidad y el grado de autofertilidad de las variedades, así como la viabilidad del polen. Recientemente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha firmado un acuerdo con UPNA para hacer ensayos experimentales con las variedades que se emplean en las sagardotegis de la provincia.

Por su parte, su colega en el grupo de Fruticultura y Viticultura Avanzada **Jorge Urrestarazu** trató la diversidad genética del manzano en Europa. “Las variedades son reducidas y relacionadas entre sí”, son 20-30 importantes y el resto no se cultivan prácticamente; por lo que advirtió sobre la importancia de la conservación del germoplasma. Una huella dactilar con la caracterización fenotípica, la evolución agronómica, la identificación genética y determinación de su estructura genética.

NUEVAS VÍAS E INTERPRETACIONES DE LA SIDRA EN EL MUNDO

La sidra está en auge y su presencia es cada vez mayor y más evidente. Sin embargo, este resurgir está ligado a diferentes vías de producción, así como a nuevos tipos de sidra. Una diversificación de la que se pudo conocer varios ejemplos en la segunda jornada.

La parte inicial de la mañana puso el foco en los métodos con los que se producen otros tipos de sidra, más allá de la natural. La primera ponente fue **Lorenza Conterno**, responsable de destilados de cerveza y sidra del grupo Fermentación y Destilación del Centro de Investigación Laimburg. La investigadora expuso los efectos que tiene en la sidra el uso de levaduras *saccharomyces* y *no-saccharomyces*, el de añadir nitrógeno orgánico o el de la fermentación en botella. Por su parte, el responsable de Pilton Cider, **Martin Berkeley** relató el proceso de aprendizaje que llevó a cabo hasta dominar el Keeving con el que elabora sus sidras. Un método originario francés que aprendió en Normandía, que consiste en eliminar los nutrientes del mosto antes de que las levaduras empiecen a trabajar, evitando que todo el azúcar se convierta en alcohol. Así se obtienen sidras dulces y gaseosas. El productor detalló el proceso y las vías para suprimir los nutrientes interviniendo en el manzano, en el gel de la pectina o eliminando la levadura.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

En la segunda parte se pudieron conocer varias experiencias de la diversificación de la sidra en distintos puntos del mundo. Se llevó a cabo una mesa redonda sobre la interpretación de la sidra natural en Estados Unidos de la mano de una parte activa de ese resurgir. En ella participaron el jefe de producción de Angry Orchard **Ryan Burk**, el de Anxo Cider, **Gregory Johnson**, y la escritora y pomóloga **Darlene Hayes**. Los productos de exportación han perdido importancia a la vez que han crecido los proyectos influenciado por la interpretación de la sidra natural. Trabajan por que el interés por la sidra crezca y se habló de la colaboración para hacer llegar la cultura de la sidra de un país al otro; ya que como destacó Burk “el 99% de la gente de allí no sabe que aquí elaboráis sidra. El 1% sí y cree que es maravillosa. Pero el 99% de la gente de aquí no sabe que en Estados Unidos hacemos sidra”.

Lo que muchos no sabrán es que en Londres realizan el rito del txotx. **Roberto Basilico** es el responsable de Hawkes la primera sidrería de Londres. Allí elaboran la sidra donadas de manzanos urbanos y los donantes pueden participar, dejarla fermentar y llevarse cuando esté embotellada. Hace unos meses Basilico vino a Astigarraga y se llevó una kupela en la que han hecho algo similar a la sidra natural vasca que beben como en cualquier sagardotegi.

Sin dejar el Reino Unido, **Sara McGeary** trajo la experiencia de Armagh. La manzana Bramley de esta región de Irlanda del Norte está protegida desde el 2012 y esto ha hecho florecer una industria turística vinculada a la manzana, así como a la elaboración de la sidra.

Por su parte, **Jens Becker** dio a conocer su proyecto: la tienda de monocultivo Apfelweinhandlung. En la base de esta tienda situada en una antigua botica de Frankfurt está el deseo de Becker de ayudar a pequeños productores como él. Fue la primera de este tipo en Alemania y poco a poco ha ido creciendo. Sirve las sidras desde la barrica a envases con el logo del productor que el cliente puede llevarse a casa.

El último ponente fue el divulgador inglés **Gabe Cook**, miembro de Beer & Cider Academy. A diferencia del vino o la cerveza, falta conocimiento sobre la sidra, sus clases y las diferencias entre ellas, que trató de aclarar. Además, subrayó la necesidad de educar y definir a qué llamar sidra.

PAUTAS PARA CREAR UNA RELACIÓN MÁS ALLÁ DE LA TEMPORADA DE TXOTX

El rito del txotx es una de las claves del turismo vinculado a la sidra en Sagardoaren Lurralde. Varios expertos ofrecieron pautas para adaptar el servicio a nuevos públicos, comunicarlo mejor, y aprovechar su visita para fidelizar.

La temporada de txotx llena de gente las sagardotegis, lo que demuestra año tras año la vigencia de la sidra y opinión positiva de la experiencia. Más allá de las valoraciones personales, el **responsable de producto de Basquetour, Lander Imaz**, presentó los datos que lo demuestran. Para conocer las motivaciones de los visitantes en 2018 se llevaron a cabo unas encuestas tanto en la temporada de txotx como en la época estival. Si bien el perfil de usuario es distinto, mayoritariamente local en la temporada de txotx y mayoritariamente turista en la de verano, la valoración es muy positiva en ambos casos.

No obstante, lejos de conformarse con lo que se tiene, los demás ponentes se centraron en varios aspectos de mejora, con el objetivo de llegar a nuevos públicos y responder mejor a sus necesidades, de forma que el sagardogile maximice la llegada de clientes a su casa. **Nekane Igarritz de la agencia Hagoos** dio pautas para convertir la sidrería en *family friendly*, centrándose en tres aspectos: instalaciones, servicios y gestión. Hay que adaptar el espacio incluyendo cambiadores, tronas, un lugar para sillitas... con seguridad. También la atención al cliente: Amoldar el discurso (contenido, idiomas, menú) y la experiencia (visita, taller, alergias...), así como crear un kit de entretenimiento, por ejemplo. Además, integrar el concepto *family friendly* en la filosofía de la empresa, “remando todos en la misma dirección”, y comunicar estos servicios en webs actualizadas. La clave en opinión de Igarritz es “empatizar, preguntar, darle la vuelta al menú adaptarlo al niño”. Petritegi es la primera sidrería certificada como *family friendly*.

Dejando el espacio físico de la propia sidrería, **Iñaki Laka-rra** se centró en la parte digital, en el viaje que el consumidor hace desde que se informa de una experiencia hasta



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

que la cuenta una vez vivida. Un antes, durante y después muy ligado a Internet, por lo que las sidrerías deben cuidar su presencia digital para atraer clientes y monetizar. Para ello el responsable informático de Mondragon Unibertsitatea cree que deben “contar mejor”. Destacó la importancia de adaptarse a los públicos potenciales y comunicar allí donde estén; y ofreció algunas pautas para la gestión de la presencia digital de las sidrerías, resaltando que es esencial “contar lo que damos, por obvio que parezca”, así como identificar a quien busca y no encuentra.

¿Y qué pasa después de la visita? **Mikel Garaizabal** tiene claro que el objetivo es vivir de la botella. El enólogo repitió esa idea como un mantra a los sagardogiles presentes en Orona Ideo. Es decir, la visita a la sidrería debe ser un apoyo para vivir de la sidra embotellada. Ofreció consejos sobre cómo conseguirlo: Transmitir buena imagen, identificarla con la embotellada e incluso, crear un punto de venta directa en la sidrería, incluir en la experiencia catas express, contar historias que emocionen, apostar por la cultura de la sidra: familia, persona, paisajes, historias, caserío... “Definir vuestro relato” y transmitirlo en un “mensaje claro y diferenciado”. Incluso propuso sacar la sidra embotellada al final del servicio, junto con la txuleta y aprovechar ese momento para explicar con calma todo lo que encierra.

Y mientras los ponentes hablaban, el público pudo probar el chocolate a la sidra y el chocolate con manzana, respectivamente, de **Rafa Gorrotxategi** y **Ronan Lagadec**.

UN CARA A CARA CON 190 SIDRAS DEL MUNDO

El II Concurso Internacional de Sidra organizado por Sagardoaren Lurralde con la colaboración de Guerrilla Imports, el Laboratorio Fraisoro y Ciderzale reunió a 190 participantes de 14 países el 23 de noviembre en el Kursaal.

Sidras y bebidas elaboradas con zumo de manzana compitieron en el II Concurso Internacional de Sidra de Sagardo Forum. La sidra de sabores vasco-estadounidense “**Maiti Fresh**” fue la más especial de las presentadas, por lo que esta colaboración entre Egoitz Zapiain y la sidrería Paul Vander Mill se llevó el premio “**Best of show**”. En la competición se repartieron en total 140 medallas: 47 oros, 62 platas y 31 bronce.

En total hubo **190 participantes de 14 países**: España, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, Países Bajos, Polonia, Eslovaquia, Suecia, Uruguay, Republica Checa, Luxemburgo y Estados Unidos. Las bebidas presentadas a concurso compitieron en nueve categorías: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa “premium”, vino de manzana Apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo.

El concurso fue evaluado por **37 jueces** nacionales e internacionales: jueces certificados por el BJCP (Beer Judge Certification Program), sumillers, enólogos, periodistas y bloggers del mundo del vino, la cerveza y la gastronomía.

Los participantes del Territorio de la Sidra compitieron en cuatro categorías y obtuvieron 35 medallas:

- Aburuza, Astarbe y Kuartango: 1 bronce
- Alorrenea: 2 oros
- Araeta: 1 plata y 2 bronce
- Begiristain y Eduardo Zubiria: 1 plata
- Gartziategi e Izeta: 1 plata y 1 bronce
- Gurutzeta: 2 platas
- Isastegi: 1 oro y 2 platas
- Oiharte: 1 bronce y 2 platas
- Paul Vander - Egoitz Zapian: 1 plata
- Petritegi: 1 oro

- Txopinondo: 1 plata
- Vander Mill Basque Colaboracion: 2 oros y 1 bronce
- Zapiain: 4 oros
- Zelaia: 1 oro y 2 platas

A continuación los **ganadores de las txapelas** de honor de cada categoría; y en las próximas páginas se pueden consultar las tablas con todas las medallas entregadas.

1. Premio “Best of show”: Maiti Fresh (Vander Mill Basque Colaboracion)

2. Txapelas de honor al ganador de cada categoría:

- Sidra natural vasca: Sidrería Zapiain (Euskal Herria).
- Sidra natural asturiana: Sidra Piñera (Asturias).
- Sidra tradicional francesa: Cidrerie Menez Brug (Francia) con AOP Cornouille
- Sidra tradicional inglesa: Pilton Cider (Reino Unido) con Pilton Solstice
- Sidra moderna: Ulvik Frukt & Cideri (Noruega) con Gravenstein
- Sidra espumosa “premium”: Aakre Gard (Noruega) con Edel Cuvee Park
- Vino de manzana Apfelwein: Jens Becker (Alemania) con JB Streuobst
- Sidra con sabores y perada: Vander Mill Basque Colaboracion (Euskal Herria - Estados Unidos) con Maiti Fresh
- Sidra de hielo: Sidrería Zapiain (Euskal Herria) con Bizi Goxo 2015

3. Premios de honor fuera de categoría:

- Sidra Panizales (Asturias) con Sidra Aperitivo Viesk.
- Llagar Castañón (Asturias) con Roxmut



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



BEST OF SHOW

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	CATEGORÍA	PUNT.	MED.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti Fresh	Sidra de sabores y perada	45	Oro



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

SIDRA NATURAL ASTURIANA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Piñera	España	Sidra Piñera	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Sidra Val de Boides	46	Oro
Sidra Trabanco	España	Sidra Trabanco tradicional	45	Oro
Sidra Trabanco	España	Sidra Trabanco DOP seleccionada	42	Plata
Manuel Busto Amandi S.A.	España	Sidra Natural M. Busto	41	Plata
Sidra Riestra	España	Sidra natural Riestra	39	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	"Pomarina natural tradicional Sidra Natural Asturiana"	39	Plata
Llagar Castañon SL	España	Sidra Castañon	36	Bronce
Angry Orchard	EE.UU	Edu	36	Bronce
Sidra Riestra	España	Sidra natural Ribayu	33	Bronce
Sidra Piñera	España	Sidra Natural Piñera D.O.P.	31	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

SIDRA TRADICIONAL INGLESA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Solstice	45	Oro
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Max Lux 2014	41	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Medium Cider	41	Plata
Martin's Cidery s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Farmhouse cider	39	Plata
Thatchers Cider Company	Reino Unido	Thatchers Vintage	37	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Big Wow!	35	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	Super Natural	35	Bronce
"Vander Mill Basque Colaboracion"	Estados Unidos	Golden friendship	34	Bronce
Lagar de Ribela SL	España	Maceiras vellas	33	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	BitterSteve	31	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

SIDRA TRADICIONAL FRANCESA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Cidrerie Vergers de Kermau	Francia	AOP Cornouille	46	Oro
Cidrerie Menez Brug	Francia	AOP Cornouille	45	Oro
Cidrerir Melenig	Francia	AOP Cornouille	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Extra Terriorestiral	38	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Sweet Cider	38	Plata
Pips Cider	Reino Unido	Pips Dry Cider	33	Bronce

SIDRA DE HIELO

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Wini Krzysztof Winnicki	Polonia	Ice Perry	50	Oro
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Is-sider	48	Oro
Zapiain SAT	España	Zapiain Bizi-Goxo 2015	47	Oro
Sidra Panizales	España	Caldea	45	Oro
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	Sidra de hielo 1898	42	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Meadow Orchard Ice Cider	42	Plata
Masaveu Bodegas	España	Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas	41	Plata
Eduardo Zubiria Lizaso	España	Basajaun Reserva 2015 -ice cider	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Ice Cider (2017/18)	40	Plata
Sidra Panizales	España	Sidra de hielo Panizales	37	Bronce

APFELWEIN (SAGARDOA)

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Weidmann & Groh	Alemania	Goldparmäne	47	Oro
JB	Alemania	JB Streuobst	44	Plata
Weidmann & Groh	Alemania	Bohnapfel	42	Plata
JB	Alemania	JB Boskoop	40	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Gude Stoff Apfelwein	40	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Eschbacher Apfelwein naturtrüb	38	Plata
Iessel Cider	Países Bajos	Iessel Cider	37	Bronce
Kelterei Heil OHG	Alemania	Fichtekranz	34	Bronce

SIDRA ESPUMOSA PREMIUM

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Angry Orchard	Estados Unidos	Trios Pommes (2017)	45	Oro
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Cuvee Park	45	Oro
Sidra Panizales	España	Caseria	42	Plata
Bonell Hubert	Italia	Paladeus	41	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Baldwin Traditional Method (2017)	41	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	Valle, Vallina y Fernandez	40	Plata
Sidra Somarroza	España	Sidra Espumosa Seca Somarroza	38	Plata
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra Semiseca	37	Bronce
Astarbe Sagardotegia	España	Byhur 24	37	Bronce
Sidra Somarroza	España	Sidra Espumosa Dulce Somarroza	36	Bronce
Sidra Trabanco	España	Poma Áurea	35	Bronce
Oiharte Sagardotegia	España	Ama Oiharte	34	Bronce
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra Brut Nature	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Etiqueta Negra	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Extra	31	Bronce



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



SIDRA MODERNA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Ulvik Fruk & Cideri	Noruega	Gravenstein	47	Oro
JB	Alemania	B German Cider	45	Oro
Thatchers Cider Company	Reino Unido	Thatches Katy	45	Oro
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Soul Trader	44	Plata
Llagar Castañon SL	España	Xiz Frizzante	44	Plata
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Sidra Ecologica M. Busto	43	Plata
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel	43	Plata
Michel Maman Services	Francia	Blanc	42	Plata
Ulvik Fruk & Cideri	Noruega	Kvitanesen - Poesider	42	Plata
SAS Mauret	Francia	Cidre Extra Mauret Bio	41	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Original	41	Plata
Hardangergutane AS	Noruega	Vindpust	41	Plata
Vander Mill	Estados Unidos	Vandy	40	Plata
Angry Orchard	Estados Unidos	Baldwin	39	Plata
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Lata	38	Plata
Sidra Trabanco	España	Sidra Extra Avalon	37	Bronce
Hardangergutane AS	Noruega	Solglimit	36	Bronce
Angry Orchard	Estados Unidos	Newtown Pippin	36	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Tercio	35	Bronce
SAS Mauret	Francia	Cidre Mauret	34	Bronce
Gallinal Drinks SL	España	Exner Craft Apple Cider	34	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero natural	34	Bronce
Paca y Tola Bebidas S.L.	España	Sidra Naveta Roxa	31	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Urban Orchard	30	Bronce

SIDRA DE SABORES Y PERADA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti spicy	50	Oro
Weidmann & Groh	Alemania	Cydonia	47	Oro
Floribunda	Italia	Holunder - Cider al Sambuco	46	Oro
Steve'z Cider	Países Bajos	Steve'z perencider	45	Oro
Floribunda	Italia	Quitten - Cider alla Cotogna	45	Oro
Ulvik Fruk & Cideri	Noruega	Hylleblossider	45	Oro
Vander Mill Basque Colaboracion	Estados Unidos	Maiti fresh	45	Oro
Kastler s.r.o.	Eslovaquia	Kastler Med	44	Plata
Martin's Cider s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Honey Granny	42	Plata
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cooper's Cider Dry Hopped	42	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Cascade Hopped Cider	42	Plata
Txopinondo	Francia	Kalipoko	42	Plata
"Vander Mill	Estados Unidos	Totally roasted	42	Plata
SAS Mauret	Francia	Cidre Mauret	41	Plata
Pilton Cider	Reino Unido	Pilton Pomme Pomme	41	Plata
Martin's Cider s.r.o.	Eslovaquia	Martin's Sour Cherry Cider	40	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Ramborn Perry	40	Plata
Ramborn SA	Luxemburgo	Luxembourgish Garden Quince	40	Plata
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Mayador frutas del bosque	39	Plata
Aakre Gard (Arita and Gjermund Aakre)	Noruega	Edel Rosè	37	Bronce
Lagar de Ribela SL	España	Sidra con frambuesa	35	Bronce
Michel Maman Services	Francia	Cidre à la Rose	35	Bronce
Manuel Busto Amandi, S.A.	España	Mayador fresa y lima	34	Bronce
Sidrería Araeta	España	Perada	33	Bronce
Michel Maman Services	Francia	Cidre au safran	33	Bronce
Sidra Somarrosa	España	La Sidruca con Zumo Natural de Limón	32	Bronce
Valle, Ballina y Fernandez S.A.	España	El Gaitero Red Grape	32	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Sucker for Pumpkin	32	Bronce
Hawkes Cider Ltd	Reino Unido	Pineapple Punch	31	Bronce
Sidrería Kuartango, S.L.	España	Sagartxo	30	Bronce
Kelterei Heil OHG	Alemania	Cyber Cider Lemon	30	Bronce

PREMIO DE HONOR FUERA DE CATEGORÍA

EMPRESA	PAÍS	PRODUCTO	PUNT.	MED.
Sidra Panizales	España	Viesk	47	Oro
Llagar Castañon SL	España	Roxmut	50	Oro

“LA SIDRA ES UN PRODUCTO TRADICIONAL, PERO EN TODA TRADICIÓN DEBE HABER INNOVACIÓN”

Egoitz Zapiain (Astigarraga, 1981) lleva toda la vida dedicado a la sidra. Empezó en su casa paterna, el caserío Errekalde. Desde niño recuerda a su padre elaborando sidra, escuchar desde casa el bullicio de la bodega en la época de txotx, y pasar todo el año envuelto en la dinámica de la sidra. Compaginó el estudio de un ciclo superior con su trabajo en Zapiain, dese 1998 hasta el año pasado. Ganó txapelak, medallas y el premio principal del II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum con las sidras elaboradas en colaboración con su íntimo amigo Paul Vander.

¿Cómo surgió la colaboración con Paul Vander?

Hace seis años fui a la CiderCon de Chicago, y por casualidad, en la cena nos pusieron en la misma mesa. Con mi poco inglés y bastante sidra, de madrugada todavía seguíamos hablando de sidra. Las dificultades idiomáticas nos unieron hasta hacernos grandes amigos. Personalmente, el 2019 ha sido un año muy difícil, desde que dejé Zapiain. No sabía si había acertado o no, y en verano estaba muy bajo. Paul me invitó a pasar un tiempo allí. Fui con un amigo íntimo. Nos tocaron días muy fríos y en uno de ellos nos propuso la colaboración.

¿Cómo las produjisteis?

Nos puso sobre la mesa sus sidras y todas sus materias primas naturales. Sus sidras tienen un poco de azúcar, están filtradas, son muy equilibradas, tienen menos acidez que las nuestras y más carbónico. Teníamos entre las manos ingredientes que no habíamos tenido, que ni conocíamos. Estuvimos trabajando durante cuatro-cinco horas. Primero conociendo cada ingrediente y vimos cómo combinan entre ellos, y finalmente, hicimos varias bebidas: Una, refrescantes, desde el punto de vista de la cerveza, Maiti Fresh; otra, especiada, desde las sidras modernas,



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Maiti Spice; y también intentamos mejorar una de sus sidras de 2015.

Así que no teníais en mente el concurso.

¡Cómo! No, no. La semana después de volver se celebraba Sagardo Forum y decidimos presentar las sidras para conocer la opinión de los jueces y compararla con la nuestra.

Además de esas tres presentasteis una sidra natural.

Con la cuadrilla de Astigarraga cada año hacemos tres sidras. En septiembre de 2018 Paul estaba aquí con su mujer Amanda, nos ayudó a recoger manzanas y le pedí su interpretación: siendo barricas pequeñas, acordamos meter más manzanas amargas en una de madera de 225 litros. Después de diez meses la embotellamos y consiguió la plata en la categoría de sidra natural. Me alegra más que la medalla de oro ver a mis amigos y conocidos del pueblo disfrutar de las sidras que elaboramos.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

En la entrega de premios quedó claro que no esperabas ganar.

Me quedé sin palabras, no era capaz de hablar. El sufrimiento de todo el año me estalló en el escenario. Fue una gran sorpresa. Ya estaba feliz con la plata conseguida con la sidra hecha con la cuadrilla. Cuando nos dieron la primera txapela, la de Maiti Spice, estaba con mi gran amigo Xabi Kamio y no me lo podía creer. Todavía no soy consciente de lo conseguido, quería hacer muchos agradecimientos, pero la emoción no me dejó.

Es el resultado de tu conocimiento y años de trabajo, ¿verdad?

Un amigo cercano suele decirme que en un camino puedes encontrarte una casualidad, pero tienes que estar en ese camino. Siete u ocho sidrerías del sector me han dicho que presentar tres bebidas y lograr la victoria en dos categorías es más que una casualidad, e igual es verdad. Lo que sé es gracias a quienes me han enseñado y a que he tenido las puertas abiertas para aprender. Ahora he dado el salto y al principio no sabía ni si había agua en la piscina. Ahora que ya estoy en el agua, tengo otros miedos, pero he aprendido que esos miedos no me pueden impedir crecer ni como persona ni como profesional.

¿Es importante lograr un premio como éste?

Sí. Había un gran nivel, bebidas muy caras y de gran calidad. 40 jueces han dicho que son buenas bebidas y sabemos que pueden tener un recorrido. La sidra es una bebida tradicional, pero en toda tradición debe haber innovación. Tal vez el mercado no lo vea así y hay un retroceso, pero no podemos quedarnos sin intentarlo, no me lo perdonaría. Quiero dar las gracias a todas las personas que me han ayudado a dar este paso complicado: a mi mujer y tres hijos, a los de la cuadrilla, a mis padres, a los trabajadores de Zapiain y a mi tío. También a mi primo Ion, porque si él no se hubiera quedado en casa, igual, no hubiera dado el salto. Este premio se lo dedico a Xabi, Eduardo, Paul, Amanda, Jon, Amets, Eñaut y a muchos sagardogiles que he tenido a mi lado este año. Hay una foto de cuando me dieron el premio en el que se ve a unos 25 sagardogiles sonriendo y contentos. Esa foto significa mucho para mí y me llena más que el premio.



Fuente: Sagardoaren Lurralde / Autor: Leire Alkorta

¿Cuándo saldrá al mercado?

No tenemos prisa. La receta está guardada bajo llave y sabemos en qué y cómo deberíamos mejorarla. Si todo va bien con las manzanas de la próxima cosecha haremos Maiti Fresh y Maiti Spice. De todos modos, hacerla es lo fácil. El producto está definido, pero hay que comunicarlo, explicarlo a la gente, etcétera. La calidad y la innovación tienen que tener su precio en el mercado. Ya es hora de que el sector lo entienda y si somos capaces de hacer eso bien, todos los esfuerzos y sufrimientos habrán merecido la pena, ya que repercutirá en toda la cadena humana del sector. La última palabra no la tenemos nosotros, la tienen el consumidor, y le tenemos que explicar todo, para conseguir su confianza.

¿Tenéis intención de seguir colaborando?

¡Claro! La sidra vasca es un grano en la parte baja de una duna de arena. Hemos hecho lo que está en una esquina de la duna, pero nos faltan diez mil granos de arena por desarrollar: espumosas, sidras de hielo, refrescantes, de sabores... No entramos ahí, porque Paul es uno de los mejores de Estados Unidos en sidras de sabores y ino vas a ir a casa de un cantante a decirle si afina o no!

¿Qué diferencias hay entre la sidra estadounidense y la vasca?

Por una parte, ellos utilizan manzana de mesa, nosotros, manzana de sidra. Entra las dos hay grandes diferencias. Tienen las manzanas en cámaras y las van sacando a medida que las necesitan para elaborar la sidra. Por otra

parte, en un porcentaje muy alto las sidras solo tienen una fermentación, es decir, la fermentación alcohólica, y antes de la fermentación maloláctica la filtran, sulfitan y enlatan, sin madurarla más. Nosotros hacemos dos fermentaciones y maduramos la sidra durante tres o cuatro meses en el txotx. No tienen el concepto de fase de acabado.

¿Y en lo que se refiere al consumo?

El centro son los supermercados y las ferias de los pueblos. Son principalmente refrescos, se venden en latas y son para consumir en con los amigos, como la cerveza.

¿Esas sidras son compatibles con la de aquí?

Totalmente. Maiti Fresh es una sidra como para beberla un viernes por la tarde en el parque de Astigarraga con la cuadrilla. Tiene 4, 4º de alcohol, es fácil de beber, refrescante, tiene carbónico, pero no hincha... Para tomar picando algo o viendo una película, como una cerveza o refresco.

¿Qué has aprendido del mercado estadounidense?

Tiene la visión común de hacer crecer la venta de sidra entre todos, el denominado efecto tornado, el objetivo es que crezca el diámetro y el volumen. Si donde se vende crece el consumo, los demás tienen más oportunidades de vender; los pequeños crecerán y a los grandes les beneficia. Aquí



Autor: Egoitz Zapiain

eso no pasa. Lo que hace bien tu vecino tú no lo aprovechas, ni él lo que haces tú. Afortunadamente, las cosas están cambiando, vienen nuevas generaciones. Al igual que el sector está cambiando, las personas tienen que cambiar. El viaje nos ha venido bien para abrir los ojos. Aquí creemos que somos mucho, pero internacionalmente no tenemos fuerza y menos aún cada casa por su cuenta. Tenemos que encontrar el modo de dar mayor valor añadido a los productos, colaborando entre todos.

Hay mucho espacio para hacer cosas muy buenas, pero hace falta formación, ¿verdad?

Aquí, el hijo del sagardogile se convierte en sagardogile automáticamente, en un porcentaje muy alto sin aprender nada; incluido yo. Estudié un ciclo superior, pero casi todo lo he aprendido gracias a mi tío y mi padre, ya que ellos han sido mis profesores en la vida. Mi tío es enólogo, mi padre empezó pronto a aprender y siempre hemos tenido a otro enólogo cerca; con ellos he aprendido todo lo que sé. Soy un culo inquieto, tengo ganas de aprender e intentar mejorar las cosas todos los días, y, afortunadamente, como ese espacio no ha estado enquistado, mi formación ha ido creciendo y creciendo. Otros siguen haciendo todo como antes. Les respeto, pero en mi opinión el futuro no está ahí. Tengo claro cuáles son mis carencias e intento corregirlas todos los días, para ir mejorando como persona y como sagardogile. Los hijos de los sidreros de fuera, cuando terminan sus estudios superiores, pasan dos o tres años en otras empresas para aprender lo más posible, y luego, cuando vuelven a casa ponen en práctica lo aprendido, mejorando y diversificando el trabajo de sus padres.

También sería bonito que los productores de manzana hicieran sus propios productos.

Los que pueden vender su producción en casa ya han empezado a hacer productos pequeños y diferentes, Petritegi, Oiharte, Izeta... Mi punto de vista es que la sidrería a la que llevo mis manzanas haga el mejor producto posible, consiga la mejor posición en el mercado, para que tenga mayores beneficios. Si no lo conseguimos, al baserritarra no le saldrá rentable producir la manzana. Tenemos variedades magníficas, un clima inigualable, gran conocimiento, grandes clientes, ¡cómo nos vamos a quedar quietos!

UN FORO DE ENCUENTRO PARA ADENTRARSE EN LAS SIDRAS DEL MUNDO

El Palacio de Congresos Kursaal acogió la I Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum. Productores locales y de otros territorios referenciales en el ámbito de la sidra dieron a conocer sus productos. Durante dos días, los visitantes pudieron probar y saber de primera mano las características de las bebidas presentes.

Sidras de hielo, espumosas, lupuladas... Todo eso y mucho más se pudo ver y degustar en la Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum. La feria se alargó dos jornadas, la primera, destinada al público general, y la segunda, restringida al público profesional. **En total asistieron 450 personas.**

Más de veinte expositores trajeron una muestra representativa de su catálogo de productos. Los visitantes pudieron probar las bebidas y charlar con sus creadores, quienes les explicaron las características de cada una. Entre las presentes había algunas sidras poco conocidas en nuestro entorno. Sidras de sabores con toques de limón, membrillo, frambuesa... Sidras naturales inglesas y francesas, algunas producidas con la técnica del keeving, vino de manzana tradicional alemán o sidras de hielo elaboradas aprovechando el frío del subártico sueco.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)

Como sugiere la selección de productos, hubo una **gran presencia internacional** en la Feria. Estuvieron presentes productores de varios territorios estrechamente vinculados a la sidra: Italia, Suecia, Reino Unido, Estados Unidos o Luxemburgo, así como las empresas bretonas Les Vergers de Kermao, Menez-Brug, Melenig y Finisterre Rozavern de la Denominación de Origen Protegida Cornouaille.

Los productores explicaron sus productos y se los dieron a probar a los asistentes a la Feria

También participaron productores de Galicia y Asturias, y no faltó Euskal Sagardoa. La Denominación de Origen invitó a ocho sagardogiles a que llevaran sus productos certificados: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain y Zelaia. Petritegi, Kuartango y Zapiain, también tuvieron un espacio para mostrar sus otras elaboraciones, que van más allá de la sidra natural. Y junto a ellos estuvo el responsable de la sidrería de Ascaine Txopinondo.

ACTIVIDADES PARALELAS PARA DAR A CONOCER EL PATRIMONIO LOCAL



Autor: Haritz Rodriguez (Ciderzale)

Dentro del III Sagardo Forum se llevaron a cabo actividades turísticas paralelas con el objetivo de acercar la riqueza cultural, lingüística gastronómica y paisajística de Gipuzkoa a jueces, ponentes, técnicos, productores, acompañantes y público general. En ellas participaron alrededor de 30 personas extranjeras procedentes de Italia, Suecia, Francia, Noruega, Alemania, Reino Unido o Estados Unidos.

- 1. Visita guiada a Chillida Leku.** Los participantes pudieron conocer la obra del escultor donostiarra expuesta en los jardines del caserío Zabalaga, así como disfrutar este espacio único y mágico.
- 2. Cena maridaje en el restaurante Suharri.** Los asistentes degustaron junto al menú varias sidras de Gipuzkoa. Los responsables de Zelaia, Zapiain, Gartziategi y Gurutzeta presentaron sus bebidas, que se sirvieron durante la cena.
- 3. “La sidra y el mar”.** Visita guiada a la Factoría Marítima Vasca Albaola, donde pudieron ver la construcción de la Nao San Juan, así como descubrir el secreto de los marineros para evitar el escorbuto: la sidra. Tras la visita

pasearon por el pueblo marinero de Pasai San Pedro, antes de finalizar la jornada disfrutando del rito del totx y el menú tradicional en la sidrería Alorrenea de Astigarraga.

4. Visita guiada a Sagardoetxea. En el Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga) conocieron los secretos del mundo de la sidra y llevaron a cabo el proceso de elaboración de mosto: recogida de manzanas con el kizki, machacado con pisones, prensado y degustación.

5. Comida en el Gastro-Bar de Ametzagaña. Se disfrutó una comida comentada y de una cata de diferentes productos en el Gastro-Bar.

6. Partido de remonte en el frontón Galarreta Jai-Alai. En el histórico frontón Galarreta los asistentes pudieron ver un partido de remonte, uno de los deportes tradicionales vascos con más arraigo en Euskadi.

7. Cena de clausura en el Basque Culinary Center. Una cena maridada de productos de temporada y carácter otoñal con sidras locales e internacionales, en la que los propios elaboradores explicaron las características de las sidras degustadas.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Beñat Maiz (Digitalak)



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 Errekatox, 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



PREMIO A LA CALIDAD. LOS GANADORES DE ALGUNOS CONCURSOS DEL TERRITORIO DE LA SIDRA EN 2019

El gran nivel de las sidras de Sagardoaren Lurralde es indiscutible. Escoger la mejor puede resultar complicado, pero en estas tierras no faltan concursos que la reconocen.

Con la primavera llegan los Sagardo Eguna que en muchos casos traen consigo un concurso de esta bebida.

El primero del calendario es el **Concurso de Sidra de Aizarnazabal**. A mediados de julio se celebró la sexta 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 Azpeitia, Egiluze de Rentería, Eula de Urnieta y Urdaira de Usurbil. Los jueces escogieron las sidras de Petritegi, Añota y Altzueta como las mejores.

El **Concurso de Sidra de Azpeitia** roza el medio siglo de celebración anual y va ya por la edición XLVII. El día de Santiago, se celebró esta cita en la que, por segundo año consecutivo, la sidrería Barkaiztegi de Martutene se llevó el premio azpeitiarra en una final muy reñida en la que empató con Zabala de Aduna. Petritegi (Astigarraga) fue el tercer clasificado.

Por su parte, en el **Concurso de Sidra de Hernialde** Petritegi fue la sagardotegi con la puntuación más alta por lo que se llevó la txapela de este año. En segundo lugar quedó Sarasola y el tercer premio se repartió entre Gaztañaga y Barkaztegi.

Dentro del Baserritar Eguna de **Elgoibar** la Asociación Sallobente organizó el 31 de agosto su habitual concurso de sidra. La mejor de las presentes en la plaza Kalegoen la txapela fue para Aburuza (Aduna), seguida por Aztizaran y Alorrenea.

El 18 de junio se conoció el ganador de uno de los concursos con más renombre del Territorio de la Sidra, el **XVIII. Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**. Este año han cambiado el proceso de clasificación. Primeramente, han puntuado las sidras participantes, otorgando medallas de oro, plata o bronce a aquellas que han obtenido más de 60. Después, han llevado a cabo una segunda fase de cata con aquellas que han conseguido el oro. Entre las ocho sidrerías finalistas, la sidrería Isastegi de Tolosa fue la que se hizo con los 3.000€ de premio, la txapela y el sello del ganador.

Otro concurso de larga trayectoria es el de **Ergobia**. Las LVIII edición se celebró el pasado 26 de agosto y la txapela



Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

fue para Barkaiztegi. Por su parte, Irigoien fue la segunda mejor puntuada, seguida por Alorrenea.

Kizkia Taldea lleva casi dos décadas organizando el concurso de sidra. Como es habitual cataron las sidras en las eliminatorias que llevaron a cabo en la sociedad Gure Izarra de Astigarraga. Seis llegaron a la final, y las tres mejor puntuadas fueron Aburuza quedando en primer lugar, Petritegi en segundo lugar y Eula tercer lugar. También llegaron a la final Rezola, Alorrenea y Sarasola.

La final del **V Concurso popular de sidras de Euskal Herria** se celebró en Ergobia el 28 de septiembre y tras degustar diferentes sidras en diferentes localidades, la sidrería Petritegi fue la ganadora, seguida por Lizeaga y Urdaira (Usurbil).

UZTABERRI EGUNA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE EUSKAL SAGARDOA EN BOTELLA

Organizado por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa el 18 de mayo se celebró en Hernani el primer Uztaberri Eguna. Al igual que ocurre con la inauguración de la nueva temporada de txotx, el evento anuncia la comercialización en botella de la nueva cosecha de sidras certificadas.

Poner en valor un producto “de calidad y en botella” como Euskal Sagardoa y darlo a conocer de la mano de sus propios productores son los objetivos principales de **Uztaberri Eguna**, organizado por primera vez en 2019 por la Denominación de Origen.

La Euskal Sagardoa embotellada es una cosecha reducida en cantidad, pero muy redonda y con mucho cuerpo, en general. La mejor manera de que la ciudadanía y las personas consumidoras interioricen esas características es que la prueben. Y eso es lo que pudieron hacer con la cosecha de 2018 de la mano de las quince sagardotegis que participaron en el evento de Atsegindegi: Akerregi, Alberro, Altzueta, Iparragirre, Itxasburu, Otsua Enea, Rufino, Zelaia de Hernani, Aburuza de Aduna, Axpe de Markina-Xemein, Isastegi de Tolosa y Gurutzeta, Lizeaga, Petritegi y Zapiain de Astigarraga.

La sidra se sirvió en copa y se llevaron a cabo catas guiadas. También hubo una cata-hamaiketako para los hosteleros y miembros de las sociedades gastronómicas, de la mano

del enólogo Mikel Garaizabal. En ella pudieron probar varias sidras con denominación de origen y conocer las posibilidades que ofrece esta bebida.

Además, en los días previos se llevó a cabo el **Euskal Pintxo Pote** en los bares de Hernani, uniendo dos productos con denominación de origen. En los doce establecimientos que participaron en la actividad se pudo adquirir un pintxo elaborado con Queso Idiazabal y Euskal Sagardoa por 2€.

Esta fiesta ha nacido con **vocación de continuidad, presentando cada año la nueva cosecha en botella**. Igualmente, no quieren limitarse solo a Hernani. Los responsables de Euskal Sagardoa quieren realizar catas en **otros municipios** y colaborar con los hosteleros, para que entiendan la importancia del producto.

En total, 50 sagardogiles y 250 productores de manzana, lo que supone casi 500 hectáreas, forman parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En 2018 se produjeron 1,5 millones de litros destinados a este sello de calidad. **De la cosecha de 2017 se vendieron más de un millón de botellas.**

Las botellas con los distintivos de la cápsula y la manzana roja son sidras elaboradas 100% con manzana local y tienen una calidad certificada, pero mantienen la personalidad de la zona y el productor.



Fuente: D.O. Euskal Sagardoa

CRECE LA REPERCUSIÓN INTERNACIONAL DE LA SIDRA VASCA

La sidra ha experimentado un crecimiento evidente a nivel mundial, tanto en lo relativo a su producción como al turismo vinculado a ella. Consciente de este hecho, el Territorio de la Sidra comenzó un proceso de proyección internacional de la sidra vasca y su cultura en 2017, creando un mapa de destinos turísticos y promoviendo la colaboración entre ellos. Este año ha dado seguimiento a ese esfuerzo a través de varias actividades.



Autor: Haritz Rodriguez (Ciderzale):

Gracias al esfuerzo del Territorio de la Sidra para posicionar la sidra vasca fuera de sus fronteras, Euskadi ha sido invitada a participar en la feria Cider World en 2020.

experiencia enriquecedora, ya que en Frankfurt pudieron conocer de cerca la organización y el funcionamiento de una feria, así como contactar con posibles ponentes, concursantes o expositores. De todos modos, las conversaciones y reuniones mantenidas allí han tenido otro importante resultado: **Euskadi será el invitado de honor en el Cider World de 2020.** Este año, gracias a la participación de la red Ciderlands, la sidra y la cultura vasca han estado presentes en la feria, pero siendo el territorio invitado, tendrá más opciones para darse a conocer de forma más visible; entre otros, varios sagardogiles tendrán la opción de mostrar sus productos y participar en el concurso de sidra. Eso significa dar a conocer la sidra que se produce aquí a los profesionales del sector, contactar con proveedores, importadores y canales de venta, así como promover el propio territorio ante el público general. Más aún, además de su presencia en Cider World, el invitado tiene la oportunidad de participar en las actividades que se llevan a cabo la semana anterior en varios puntos de Frankfurt, organizando algunos eventos gastronómicos en la ciudad.

Por su parte, a principios de abril el escenario de trabajo fue el Reino Unido. Haritz Roriguez en representación al Territorio de la Sidra participó en la conferencia **Craftcon**. Organizada por *Three Counties Cider and Perry Association*, la cita reunió a más de cien productores de Inglaterra. De este modo, se crearon relaciones promocionales y comerciales para atraer participantes a **Sagardo Forum**. Así mismo, los asistentes a Craftcon pudieron probar la sidra vasca en el evento Cider Social, y se repartió información turística y cultural sobre Euskal Herria.



El resultado más notable del camino recorrido es la red internacional *Ciderlands, Makers & Lovers* creada en 2018 (www.ciderlands.org). En octubre, sus miembros participaron el **II encuentro anual** en Herefordshire (Inglaterra). 20 representantes de varios territorios europeos se reunieron para profundizar

en el esfuerzo compartido de promocionar la cultura de la sidra y su turismo. Junto a ellos, además, estuvieron algunas regiones que estudian su adhesión, para conocer las ventajas de la colaboración. Este es el caso, entre otros, de Luxemburgo, los condados de Kent y Cornwall, la prefectura de Nagano o el valle de Hudson. Hoy en día, la red está compuesta por diez destinos estrechamente vinculados a la manzana y a la sidra: Gales, Armagh, Asturias, Euskal Herria, Bretaña, Alemania, Mostviertel, Noruega y Herefordshire.

En este contexto, **Sagardoetxea de Astigarraga** y el **Museo de la Sidra de Herefordshire** han decidido poner en marcha un proyecto para compartir tanto fotos como documentos de sobre la cultura de la manzana y la sidra. Además, este año se ha puesto en marcha la web de la red Ciderlands, tal y como sus miembros acordaron el año pasado. Su objetivo es tener presencia digital para difundir sus actividades y atraer a nuevos miembros.

Así mismo, con el objetivo de expandir la cultura vasca y de la sidra, los responsables han realizado viajes promocionales para fomentar la participación en Sagardo Forum, aprovechando dos citas relevantes vinculadas a la sidra. Por una parte, a Alemania, a la feria **Cider World de Frankfurt**, y por otra, a Inglaterra, a la **conferencia CraftCon de Gloucester**.

A finales de marzo, representantes del ayuntamiento de Astigarraga y del Consorcio Sagardun, participaron en la feria sobre sidra más importante de Europa. Fue una

SAGARDOAREN LURRALDEA
el territorio de la sidra



Información + Reservas:
943 550 575

EXPERIENCIAS DE LA CULTURA DE LA SIDRA

www.sagardoarenlurraldea.eus



Museo Sagardoetxea desde 3,50€



Museo + Sidrería desde 35€



Comidas en sidrería desde 31



Txotx Gourmet desde 22€



La sidra y el mar desde 41,50€



Sagartrekking desde 25€ hora



La sidra y el queso desde 38€



SagarBike desde 20€

REPORTAJES DE TV Y PUBLICACIONES QUE DIVULGAN LA CULTURA DE LA SIDRA A NIVEL INTERNACIONAL



TV 朝だ!生です旅サラダ
<https://www.asahi.co.jp/tsalad>

La televisión japonesa 朝だ!生です旅サラダ visitó el Territorio de la Sidra en octubre. La presentadora del programa (una conocida deportista en Japón), visitó **Sagardoetxea**, donde conoció las variedades de manzana y participó en el proceso de elaboración del mosto de manzana. Después visitó la **sidrería Alorrenea** para descubrir el rito del txotx y la tradición de las sidrerías. Una experiencia que nunca olvidará.

<https://www.facebook.com/tabisalad/videos/441779639865147/>



TV TF1
<https://www.tf1.fr>

El inicio de la temporada del txotx suscitó gran interés en la televisión francesa TF1, realizando un amplio reportaje sobre la tradición de las sidrerías y visitando **Sagardoetxea**, el **Restaurante Roxario** y la **sidrería Zapiain**. El reportaje se emitió en uno de los momentos de mayor audiencia de la cadena.

<https://www.lci.fr/regions/le-txotx-une-tradition-au-pays-basque-espagnol-2114108.html?fbclid=IwAR2-iq>



Crafty Nectar
www.craftynectar.com

Este reportaje realiza un recorrido histórico haciendo hincapié en la importancia que antaño tuvo la sidra en los barcos balleneros y relata los detalles de la experiencia del **rito del txotx**, la **cultura de la sidra** y las **experiencias turísticas**. También recomienda algunas **sidrerías** y **alojamientos** para disfrutar de la experiencia.

<https://craftynectar.com/blogs/cider/ultimate-guide-basque-country-cider?fbclid=IwAR1ttXt4FUOtstZ8rGjR7XmOkc6o8iBKOVIMrQrHbhQGMLp07S8o7YSW3wM>



Alava Gourmet
www.cntraveler.com

Esta guía gastronómica de Álava publica un reportaje sobre la oferta de actividades que se ofertan desde Sagardoaren Lurraldea, así como la visita a **Sagardoetxea**, la comida en **sidrería** y las experiencias **Sagarbike** y **Txotx Gourmet**.

<https://labur.eus/DpiKZ>



7 Canibales
www.7canibales.com

El reportaje *Euskal Sagardoa, la sidra natural vasca. Manzanas, ballenas y bertsolaris. Una historia de txotxeros y kupelas* aborda temas vinculados a la sidra como el **rito del txotx**, la **Euskal Sagardoa**, su vínculo con **bertsolaris** y la **txalaparta** y su relación histórica con los barcos **balleneros** y el mar.

<https://www.7canibales.com/la-despensa/euskal-sagardoa-sidra-natural?fbclid=IwAR1Rgri7qC5Tz9cyvtBAGrvBNYe3yL-5PktHWAgy1gkhsrmMpl2NQ8ouuI>



Nyack News & Views
<http://www.nyacknewsandviews.com>

Este reportaje plantea la **sidra como bebida alternativa a la cerveza** y destaca la sidra vasca.

<https://nyacknewsandviews.com/2019/09/basque-cider/?fbclid=IwAR1agVGInHwSgrZRrQd9--Amn5kTpyXHkKjMaxv1J8Br6Hix9H147aC5Dk>

DIVERSIFICACIÓN DE LA SIDRA, TANTO EN EL ENVASE COMO EN EL CONTENIDO

La tradición puede renovarse y muchos sagardogiles están envueltos en ese esfuerzo. Últimamente le han abierto nuevas vías a la sidra vasca, elaborando productos habituales en otras partes del mundo, así como incorporado alternativas de envase que se adecuan a las necesidades actuales

Este año ha sido noticia la apuesta de Oiharte Sagardotegia por vender sidra natural también en **lata**. Cómoda y portable, da la opción de disfrutar de una bebida refrescante en cualquier lugar y momento sin necesidad de sacacorchos ni vasos. En vez de los habituales 330 ml, tiene 440ml, un tercio más, y puede beberse directamente de la lata o servirla en copa. Por el momento es solo una prueba, para ver si funciona como en otros mercados.

La botella de cristal de 75cc típica de las sidras vascas también tiene una alternativa más pequeña. Puede encontrarse en un botellín similar al habitual en las cervezas, cerrada con chapa. En ese envase se puede adquirir, por ejemplo, la Euskal Sagardoa de Petritegi. De todos modos, su particularidad es el cierre. Aquí también han empezado a buscar alternativas al habitual corcho. Como el **tapón de rosca**. El primero en utilizarlo fue la sidrería Txopinondo, y hoy en día, también la emplean las sidrerías Bereziartua y Zapiain. Entre sus ventajas están la facilidad para abrir y cerrar, así como que conserva el sabor, el olor y la frescura.

En el mercado también hay cierres que ayudan a servir el contenido, es decir, por su forma sustituyen al escanciador. Así son los **corchos** que fabrica la empresa donostiarra Priorcorek. En una sola pieza dos funciones, para facilitar el servicio. Además, mejora la conservación de la sidra, es más ergonómica, y estéticamente, cuenta con una amplia gama de colores.

No obstante, sea cual sea el formato, lo más importante es lo que hay dentro. Y ahí también cada vez pueden encontrarse cosas más especiales. Además de sidras naturales ecológicas, crianza, que siguen las directrices de la D.O. Euskal Sagardoa, o tienen otras particularidades, los sagardogiles están trabajando en otro tipo de productos.

Quien crea que la sidra solo sabe a manzana, se equivoca. Frambuesa, melocotón, limón, anís... Las **sidras de sabores** ofrecen múltiples posibilidades. Por ejemplo, la ganadora de Sagardo Forum, Maiti Fresh, es de este tipo, ya que tiene toque de piel de naranja, lima y regaliz. Por su parte, Txopinondo tiene dos Kalipoko, una al limón y la otra al melocotón, y Kurtango, Sagartxo, sidra al limón.

La forma de elaboración también permite lograr otro tipo de sidras. De hecho, han empezado a producir **sidras de**

hielo comunes en los países del Norte. Suelen ser bebidas dulces, ideales como aperitivo o de postre. Puede hacerse prensando manzanas congeladas o congelando el mosto de manzana. En el Territorio de la Sidra, Oiharte, Bordatto o Zapiain ha creado la suya, y con buen nivel, además. Prueba de ello es que Bizi-Goxo, elaborada con manzana reineta por los sagardogiles de Astigarraga, fue la mejor de la categoría en el II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum. Los jueces destacaron el sabor a manzana con caramelo y el punto de acidez de la bebida.

Muy parecidas a éstas, son las **sidras de fuego**. La base es la misma, pero el modo de elaboración, distinto. Se cambia el frío por el calor para conseguir la concentración del azúcar del mosto. Tras un año de trabajo, Kuartango ha presentado su primera creación que obtuvo la medalla de oro en SISGA. Eduardo Zubiria también tiene la suya.

Las **sidras espumosas** son más conocidas entre los consumidores, ya que son parecidas al cava, al champán o a los vinos espumosos. Son más conocidas en este entorno y hay varios productores de sidra natural que la ofrecen: Petritegi, Bordatto, Eztigar, Oiharte o Astarbe. Ama Oiharte logró el bronce, al igual que ByHur 24 de Astarbe. Elaborada con tres tipos de manzana, tiene una segunda fermentación en botella y se madura durante 24 meses.

La palabra **apfelwine** significa “vino de manzana” en alemán. Es la sidra que se elabora en Alemania y Austria con manzanas ácidas. Son sidras secas, ácidas, similares al vino blanco. Bordatto y Urbitarte están practicando con esta bebida.

Y de postre, el **licor**. Se elaboran con manzanas maceradas en destilados de sidra o simples destilados de sidra. Así son Manzina y Patxaka, por ejemplo, licores que realiza Txopinondo con manzana verde y con manzanas silvestres maceradas en anís, respectivamente. Por su parte, Zapiain tiene Sagardoz: Txuria, Goxoa y Haritza; Saizar Señorío de Bermont. Y Txopinondo el aguardiente Berrogei.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Leire Alkorta

LA CULTURA DE LA SIDRA PRESENTE EN LA NUEVA WEB DE EUSKADI GASTRONOMIKA



Fuente: Euskadi Gastronomika

Euskadi Gastronomika recoge en una nueva web la información de más de 750 empresas y establecimientos gastronómicos, entre los que se encuentran el Museo Sagardoetxea y varias sidrerías.

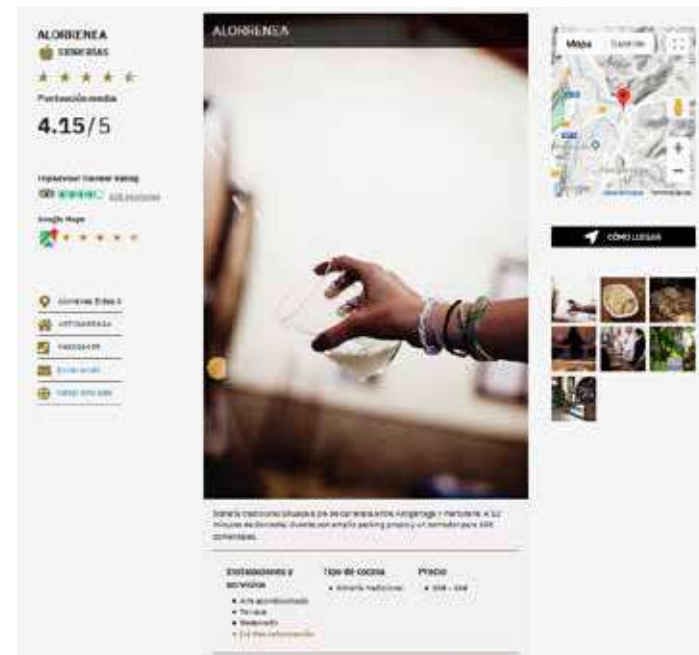
Gastronomía y vinos se mantiene como la 2ª motivación más demandada por los turistas que visitan Euskadi por ocio, con más de un 21%.

Viendo la importancia turística que tiene la gastronomía en Euskadi, recientemente se ha renovado la web de la **Red Euskadi Gastronomika** (www.euskadigastronomika.eus), que permite a los usuarios una interacción sencilla, responsive, intuitiva y con la integración de terceros, con Tripadvisor y Google. Además, fomenta la interacción de las empresas turísticas a través del blog en el que colaborarán reconocidos periodistas gastronómicos y en el que las empresas y comarcas podrán informar sobre sus proyectos.

Esta nueva web incluye un **Gastromapa** con 4 territorios: Territorio Idiazabal, Territorio Rioja Alavesa, Territorio de la Sidra y el Territorio Txakoli, donde se destacan mercados, museos y productores.

Dentro del **Territorio de la Sidra**, también se detallan los imprescindibles que el usuario no ha de perderse:

- Disfrutar del **ritual del txotx** en una sidrería.
- Conocer la cultura de la sidra en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca** y descubrir el proceso de elaboración de la sidra en el **caserío-lagar Igartubeiti**.
- Disfrutar de un **Sagardo Eguna** (Día de la Sidra), degustación popular de sidra que se celebra en muchas localidades de Gipuzkoa.
- Caminar por la **ruta temática Santiagomendiko Sagardo Bidea** conociendo la historia de los caseríos y la historia de la sidra.
- Visitar el **casco histórico de Hernani** para conocer su relación con la sidra.
- Descubrir la importancia de la sidra para la **caza de las ballenas** visitando museos como el Aquarium de Donostia o Albaola de Pasaia.
- Disfrutar del paisaje que ofrecen los **manzanos en flor** en los alrededores del Urumea y el Oria.
- **Comprar y degustar productos derivados de la manzana**: dulce de manzana, mosto, licores, espumosos, sidra dulce, etc.



SAGARBIKE, PEDALEANDO POR EL TERRITORIO DE LA SIDRA

Sagardoetxea y Go Local presentan el nuevo folleto de su experiencia conjunta SagarBike, que incluye un paseo en bicicleta por la ladera del río Urumea y una visita guiada con degustación de sidra y pintxos. Una original y divertida manera de disfrutar de la cultura de la sidra.



Desde antes de la memoria escrita la nuestra ha sido una tierra de manzanos y de sidra. Esta fue la bebida de los **marineros vascos**. Todos, desde pescadores hasta marineros, sin olvidar a los valientes cazadores de ballenas que viajaban hasta el Ártico, llevaban a rebosar sus bodegas de sidra.

Desde el interior de la provincia, donde se producía la sidra en los caseríos, se transportaba a la costa por medio de barcazas llamadas **gabarras**. Estas funcionaron como único medio de transporte y carga por los ríos vascos durante generaciones.

El río era lugar de encuentro y labor, donde encontrábamos pescadores, ferrones, así como las tradicionales **lavanderas**. Este era un oficio llevado a cabo por las mujeres humildes que vivían en las lindes del Urumea y que encontraban su fuente de ingresos lavando ropa en sus aguas.

Remontando el río hasta el interior nos encontramos con las verdes tierras del País Vasco, donde abundan los **manzanos**. Es aquí donde se producía la sidra en caseríos lagares, casas tradicionales en las que tenían enormes prensas para transformar la fruta en el mosto con el que se hace la sidra.

Tras una larga decadencia el siglo XX traería una nueva fama al mundo de la sidra. Se abrieron **sidrerías** por toda la comarca convirtiendo esta tradición en uno de los planes más populares del País Vasco.

Y así es cómo hemos llegado al nuevo milenio. Ahora Sagardoetxea y Go Local han creado esta experiencia para conocer mejor los secretos de este pedazo de nuestra cultura. Disfrutarás de una experiencia en bicicleta por la ribera del río Urumea donde descubrir los secretos que esconde este río y explorar el pueblo de Astigarraga, en el corazón de la comarca sidrera.

En **Sagardoetxea** te adentraras en la cultura de la sidra y podrás participar de una cata de sidra al txotx, derivados de la manzana y pintxos. A tu regreso a Donostia serás ya un experto en los misterios y maravillas del mundo de la sidra. Txotx!

LA MANZANA, PROTAGONISTA DE LA FESTA SAGAR UZTA

La manzana volvió a ser la protagonista en la XIX edición de Sagar Uzta de Astigarraga. Entre el 26 y el 29 de septiembre la cultura de la manzana protagonizó esta fiesta de la cosecha, donde, como novedad, se hizo una mención especial al productor de manzana Julen Lizeaga por su labor realizada a favor de la manzana de sidra.

El otoño trae consigo la cosecha de las manzanas con la que comienzan los trabajos de los lagares. Días antes del cambio de estación, Fruitel y Sagardoaren Lurralde presentaron el informe sobre la maduración de la cosecha de 2019. Levemente más retrasada que el año pasado, la producción, en general, ha sido muy alta. Esto provocó problemas de rotura de ramas y troncos, así como un menor tamaño de las manzanas, en especial, en las zonas de interior.

La manzana volvió a ser la protagonista en Astigarraga con la celebración de Sagar Uzta. Un programa vinculado a esta fruta organizado por Sagardoaren Lurralde con la colaboración activa del colectivo Astigarraga eta Sagardoa, y que también contó con la participación de sagardogiles, instituciones, bares y grupos culturales.

Entre el jueves y el sábado, se llevó a cabo un pintxo pote especial con derivados de la manzana, una visita guiada a Sagardoetxea para los nuevos vecinos de Astigarraga, Euskal Sagardoa Festa en los bares del pueblo, la final del V Campeonato Popular de Sidras del País Vasco y el paseo Sagar bira por Santiagomendi.

No obstante, el día grande de las celebraciones fue el domingo. Una vez más, la plaza de los Fueros fue el centro de las actividades: exposición y degustación de manzanas, mosto y sidra, demostración de cestos e injertos, taller de elaboración de mermelada o el XII Rally Fotográfico. Todas tuvieron buena acogida, con una alta participación.

Paralelamente, varias familias de Astigarraga participaron en la elaboración del primer mosto de la cosecha 2019. Siguiendo el proceso tradicional, recolectaron las manzanas con el kizki, las machacaron y prensaron. Con el mosto obtenido se brindó en el topa popular al ritmo de la txalaparta. Como novedad, este año se hizo una mención especial al productor Julen Lizeaga por su labor realizada a favor de la manzana de sidra. La intención es reconocer cada año el trabajo que los profesionales vinculados a la cultura de la sidra.

Por la tarde, se jugaron el Concurso de jóvenes aizkolaris de Euskal Herria y dos partidos de pelota que enfrentaron a Arrieta-Azanza con Olazabal-Gurutzealde y a Xala-Santxez con Barandiaran-Paskual.



ACTIVIDADES PARA DISFRUTAR DE LA BELLEZA QUE TRAE LA PRIMAVERA A LOS MANZANALES

Teatro, música, talleres y manzano en flor. Esos son los ingredientes principales que componen la fiesta Udaberri Giroan que Sagardoaren Lurralde celebra cada primavera. Lamentablemente, este año no pudieron disfrutar del contacto con la naturaleza, ya que el mal tiempo obligó a trasladar las actuaciones programadas al patio de la ikastola.

La primavera transforma los manzanales y ofrece al visitante la oportunidad de disfrutar de la belleza de la floración. Sin embargo, este año no ha sido posible, ya que el mal tiempo impidió a los participantes pasar la tarde y hacer un picnic en el manzanal de Sagardoetxea.

El resto de las actividades se llevaron a cabo en el patio cubierto de la ikastola. La tarde comenzó con la representación de *Black & White*, un espectáculo que conjuga teatro, música y danza. En él participaron los alumnos y alumnas de Astigarragako Antzerki Eskola, Astigar Dantza Taldea y Norberto Amandoz Musika Eskola demostraron sus habilidades.

Después, la música de los grupos Ttakun, Zazpi t'erdik, Kazkabarra, Deblauki y Eira de Norberto Amandoz Musika Eskola acompañaron al taller de creación de joyas con flores que impartió Idoia Lizeaga.

Si bien ese día no pudieron disfrutar de la influencia de la primavera en el entorno de Sagardoetxea, el museo incluye en sus visitas durante esta época explicaciones sobre la polinización y el visitante tiene la oportunidad de disfrutar del paisaje que los manzanos en flor les regalan.

---- Fotografías:

Fuente: Sagardoaren Lurralde

Autor: Leire Alkorta

EL PRIMER TXOTX DE LA NUEVA TEMPORADA



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

Al grito de «Gure Sagardo Berria», la periodista Olatz Arrieta abrió la temporada del txotx 2019 en la sidrería Gartziategi de Astigarraga en la celebración del XXVI Sagardo Berriaren Eguna.

El Sagardo Berriaren Eguna organizado por el Territorio de la Sidra dio comienzo un año más, y ya son veintiséis, a la temporada de txotx. El evento celebrado el 16 de enero tuvo como protagonista invitada a Olatz Arrieta. La periodista astigartarra fue la encargada de brindar y probar por primera vez la nueva sidra en la sidrería Gartziategi de Astigarraga; y participó, así mismo, en los actos llevados a cabo previamente en Sagardoetxea Museoa.

Como es habitual, la apertura comenzó a las 12 del mediodía con una rueda de prensa. 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 director de Basquetour Harkaitz Millan, el gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa Unai Agirre y el representante de los sidreros Joxe Angel Goñi.

En su comparecencia presentaron la cosecha de 2018, tanto de la manzana como de la sidra. Tras la excepcional cosecha de 2017, los manzanos han dado menor cantidad de fruta, pero de muy alta calidad. La maduración de la manzana vino adelantada y la cosecha fue irregular, con manzanales sin apenas fruta y otras con exceso de producción. En el caso de Euskal Sagardoa se emplearon cerca de 2,3 millones de kilos de manzana de más de 234 productores.

Por su parte, la transformación de la materia prima se tradujo en 11,78 millones de litros de sagardoa. En total se elaboraron 1.500.000 litros con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa por parte de 50 sidrerías: 43 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Araba.

En lo que a la cata se refiere, la sagardoa es de color amarillo pajizo con una txinparta muy expresiva. En nariz tiene gran intensidad aromática con matices frutales, y en boca, son sidras con mucho cuerpo y perfecto equilibrio entre robustez y frescura.

Además, en la rueda de prensa se proyectó el teaser de la película *Dantza*, dirigida por Telmo Esnal, y algunos de sus protagonistas estuvieron presentes.

Antes de ir a Gartziategi, Arrieta plantó un manzano en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que cada año ofrece la posibilidad de disfrutar de la sidra en torno a una mesa. Después llegó el momento más esperado. Al son de la txalaparta los sagardogiles bailaron la sagar dantza, y al terminar, invitaron a la protagonista a participar en la soka dantza. Abierta la primera kupela, Arrieta dio comienzo a la temporada de Txotx 2019 al grito de “Gure sagardo berria”.

Por la tarde, los astigartarras tuvieron la oportunidad de hacer lo propio en el Txotx Berri Popular llevado a cabo en el Palacio de Murgia.

XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020
En el 2020, el Sagardo Berriaren Eguna cumple su vigesimoséptima edición. La cantante Izaro se sumará en la sidrería Alorrenea a la lista de los invitados que han abierto la temporada del txotx.

INVITADOS

1994	Andoni Egaña, bertsolari
1995	José Mari Bakero, futbolista
1996	Javier Clemente, entrenador
1997	Julián Retegi, pelotari
1998	Miguel Indurain, ciclista
1999	Juan Mari Arzak, cocinero
2000	Pedro Miguel Etxenike, físico
2001	Joane Somarriba, ciclista
2002	Martín Fiz, corredor de maratones
2003	Abraham Olano, ciclista
2004	Periko, Mikel y Xabi Alonso, futbolistas
2005	Ainhoa Arteta, soprano
2006	José Luis Korta, remero
2007	Juan Martínez de Irujo, pilotari
2008	Andoni Luis Aduriz, cocinero
2009	Aimar Olaizola, pelotari
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano, cocinero
2012	Julian Iantzi, presentador
2013	La Oreja de Van Gogh, grupo musical
2014	Kalakan, grupo musical
2015	Protagonistas de la película Loreak
2016	Aritz Aranburu, surfista
2017	Eneko Atxa, cocinero
2018	Alberto Iñurrategi, escalador
2019	Olatz Arrieta, periodista

SAGARDO APURUA

Un año más el puente de diciembre trajo de vuelta el ambiente sidrero y rural a Donostia, con la reconstrucción de un antiguo caserío lagar en el Boulevard. Los asistentes pudieron degustar la sidra de la cosecha anual que llegó a Donostia en una embarcación por el río Urumea y después en un carro tirado por bueyes. Los bertsolaris Agin Laburu y Aitor Mendiluze recibieron el cargamento y contextualizaron el evento. A lo largo de cuatro días hubo un sinfín de actividades como talleres de cata guiada, degustación de varios productos, masterclass de danzas urbanas, comida marinada... Así mismo, los miembros de la red de museos enogastronómicos Gastromuseums ofrecieron talleres.



Fuente: Sagardoa Route

SAGASTIETAN BERTSOTAN

En el contexto de la sexta edición de Sagastiak Loretan el año pasado realizaron un paseo por los manzanales que hay dese el Hipódromo hasta Zubieta acompañados por los bertsolaris Andoni Egaña y Oihana Iguaran, así como el paisajista usurbildarra Jakoba Errekondo. Este año, en cambio, con la llegada del otoño Sagardoaren Unibertsitatea repitió la actividad, cambiando algún protagonista, esta vez fue Maialen Lujanbio quien cantó junto a Egaña, así como el recorrido. El paseo transcurrió por los manzanales de Aginaga.



Fuente: Noaua



Fuente: Urumeako Kronika

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

El 18 de enero inauguraron la nueva temporada del Txotx en Hernani, con la apertura de la primera kupela por parte de cuatro representantes de distintas modalidades de pelota. En total eran quince los homenajeados, doce de la escuela de pelota y tres de Galarreta. Como novedad, el acto se celebró el viernes por la tarde en el frontón de Tilos. Tras los homenajeados, llegó el turno de los hernaniarras que hicieron cola para probar el resultado de la nueva cosecha. Por el momento ésta ha sido la última edición, tras la decisión de Txotx Mahaia de no celebrar el evento en 2020.



Fuente: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

La sidrería Astarbe celebró la inauguración de la segunda exposición de la Galería SagarArte con un evento que aunó arte, gastronomía, música y sidra. SagarArte nació para construir puentes entre la cultura contemporánea y la realidad sidrera, y este año ha colaborado con las creadoras Udane Juaristi y Maria Altuna en la exposición Segundas Vidas. En el evento llevado a cabo el 18 de mayo, los asistentes pudieron conocer la sidrería y hacer una visita guiada de la mano de ambas artistas. Disfrutaron de pintxos y sidra, así como de la música de un DJ que amenizó la jornada hasta el concierto final del grupo NØGEN.

EVENTOS CELEBRADOS EN EL TERRITORIO DE LA SIDRA

Sagardoaren Lurraldea 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. En 2019 han sido los siguientes:

ENERO

- 11.** Musik and Txotx en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
- Apertura de la temporada del txotx de Navarra en la sidrería Linduren Borda (Lesaka). Protagonista: el presentador Julian Jantzi.
- 12.** Sagardohop en la sidrería Irui Astiazaran (Zubieta).
- 16.** Apertura de la temporada del txotx 2019, **XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019** en Sagardoetxea (Astigarraga) y en la sidrería Gartziategi (Astigarraga). Protagonista: la periodista Olatz Arrieta.
- 17.** Apertura de la temporada del txotx de las sidrerías de Goierri en la sidrería Oiharte (Zerain). Protagonista: los hermanos Izagirre.
- Apertura de la temporada del txotx de Araba en la sidrería Trebiñu (Askartza).
- 18.** Apertura de la temporada del txotx de Hernani en Gudarien plaza. Colectivo homenajeado: el mundo de la pelota de Hernani.
- 23.** Apertura de la temporada del txotx de Bizkaia en la sidrería Uxarte (Amorebieta-Etxano). Protagonista: la bertsolari Onintza Enbeita.
- 23-27.** Degustación de sidra y queso de la mano de GastroMuseums en Fitur (Madrid).
- 25.** Bertso afaria en la sidrería Zapiain (Astigarraga) a favor de Herri Urrats 2019.
- 26.** Txotx 2019 en Eroski Urbil con la música de Xabi Solano (Usurbil).
- 27.** Sagardo Eguna en Zarautz.
- 29.** *Emakumeen eskutik, sagardo mundura bidaia* en Kafe Antzokia (Bilbo): Visitas guiadas de *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* y degustaciones de sidra.

FEBRERO

- 08.** Apertura de la temporada del txotx de Tolosaldea en Zerkausia plaza (Tolosa).
- 09.** Txotx Berri 2019 en la sidrería Txopinondo (Azkaïne) apertura de la temporada.
- 16.** Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
- 21.** Sagardoetxea en la rueda de prensa del Mes de los Museos de la Costa Vasca celebrado en el Aquarium Donostia-San Sebastian.
- 23.** Carrera XIII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa en Hernani.

MARZO

- 01.** Evento *Degustando el arte* del proyecto SagarArte en el bar Egarri de Zizurkil.
- 02.** Evento Txotx 2019 en la Euskal Etxea de Nueva York (EEUU).
- Curso práctico 2019 “Del manzano a la sidra” en Usurbil.
- 03, 10, 24, 31.** Celebración del Mes de los Museos de la Costa Vasca 2019 en Sagardoetxea: Visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan*.
- 07.** Evento *Sagarrondo moreak Sagardoetxean* para celebrar el Día Internacional de la Mujer: decoración de color morado de los manzanos de Sagardoetxea con la colaboración de Harituz Astigarraga y visita guiada de la exposición *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* de la mano de la historiadora Lourdes Odriozola.
- 09.** Fiesta txotx en el caserío Katxola (Aiete).
- Sagardo Eguna en Ermua.
- Barrikote en el Caserío Museo Igartubeiti (Ezkiio Itsaso).
- 09-10.** Sagardoaren Lurraldea presente en la feria ITB Berlin (Alemania) de la mano de Basquetour ofreciendo degustaciones de sidra al txotx.
- 23.** Evento *Kukuaren Kupela* en la sidrería Txopinondo.
- Curso práctico 2019 “Del manzano a la sidra” en Usurbil.
- 25-26.** Sagardoetxea en la III Feria del Empleo de Turismo de Euskadi (Ficoba,



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Leire Alkorta

- (Irun).
- 27.** Formación *Txinparta indartuz* sobre el relevo generacional en las sidrerías de la mano de Euskal Sagardoa.
- 28.** Presentación de www.ciderlands.com, la web de la red internacional de cultura y turismo de la sidra.
- 29.** Catas maridadas *Sagardoaren kondaira* en Zizurkil.
- 29-31.** Información sobre las experiencias de la cultura de la sidra y sobre GastroMuseums en la Feria de las vacaciones Sevatur (Ficoba, Irun).
- Sagardoaren Lurraldea juez del concurso de sidra Cider World de Frankfurt.
- 30.** Las sidras de Zapiain, Petritegi y Bereziartua premiadas en la feria Cider Word:
- Zapiain: Dos medallas de oro y una medalla de honor, Petritegi: Una medalla de honor, Bereziartua: medalla de honor.
- Cata guiada de Euskal Sagardoa en la feria “Durango Ardo Saltsan”.

ABRIL

- 04-06.** Sagardoaren Lurraldea asiste a la conferencia Craftcon 2019 en Herefordshire.
- 06.** Sagardo Eguna en Eskoriatza.
- Curso práctico 2019 “Del manzano a la sidra” en Usurbil.
- 13.** Sagardoetxea se une a la Korrika en Astigarraga.
- 18-28.** Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria en Sagardoetxea.
- 24.** Visita a Sagardoetxea del Clúster de Turismo Rural de Asturias, el centro tecnológico agroalimentario ASINCAR, casas rurales, la sociedad pública de gestión y promoción turística de Asturias, el lagar Castañón y la D.O.P. Sidra de Asturias.
- 27.** XXXI Sagardo Eguna en Renteria, con la participación de 33 sidrerías.

MAYO

- 02.** Visita del Foro Gastronomico del Basque Culinary Center a Sagardoetxea.
- VII. Degustación de sidra en Legazpi.
- 10.** Cena *Bapo kantari* en la sidrería Petritegi (Astigarraga).
- 11.** Sagardo Eguna en Irun.
- 12.** Celebración del día de San Isidro en Usurbil.
- 18.** *Udaberri giroan* en Sagardoetxea: teatro, música, danza, concierto, taller de creación de joyas con flores, trabajos de la huerta para familias y picnic.
- Taller de kirikoketa en el Caserío Museo Igartubeiti.
- *Uztaberri eguna* de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en Hernani.
- Festival *Sagarberri* en la sidrería Astarbe (Astigarraga).
- Jornadas del guisante en Astigarraga.
- Sagardo Eguna en Lezo.
- Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
- 19.** XXXVIII Sagardo Eguna en Usurbil.
- Feria especial del guisante en Astigarraga.
- 24.** Cata guiada de Euskal Sagardoa en la sociedad Sagastialde (Hernani).
- 24-25.** Fiesta de la txalaparta en Hernani.
- 25.** Sagardo Eguna en Oiartzun.
- Degustación de sidra en la fiesta vasca de Getaria.
- 31-02/06/.** Degustaciones de sidra en la feria Destinos Euskadi Alicante 2019 de la mano de Sagardoaren Lurraldea.
- 31-02/06.** Fiesta de la sidra y el besugo en Tolosa.

JUNIO

- 01.** Sagardo Eguna en Pasaia Antxo, Lizartza, Zizurkil e Intxaurren (Donostia)
- Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
- Degustación de sidra en el caserío Katxola (Olatu Talka).
- 08.** Sagardo Eguna en Leitzu y Trintxerpe.
- Degustación de sidra en Ibarra (Izaskungo jaiak).
- 09.** Degustación de sidra en Azkoitia.
- Sagardo Eguna en Hernani.
- 14-15-16.** Festival Muttuaifest en Astigarraga.
- 15.** Sagardo Eguna en Lezo y Legorreta.
- Degustación de sidra en Errezil,
- Degustación y concurso de sidra de los caseríos de Elgoibar.
- 16.** Sagardo Eguna en Ereñotzu.
- 18.** XVIII Concurso de Sidra de la Diputación de Gipuzkoa. Ganador: Isastegi (Tolosa). Medallas de oro: sidrerías Aburuza, Alzueta, Isastegi, Oiharte, Tximista y Zelaia. Medalla de plata: sidrería Alorrenea. Medalla de bronce: sidrería Petritegi.
- 22.** Degustación de sidra en Anoeta y Abaltzisketa.
- 24.** Degustación de sidra en Olaberria y Usurbil.
- 28.** Degustación de sidra en Mutiloa.
- Barrikote con sidra de sidrerías locales en Leaburu.
- 29.** Sagardo Eguna en Areso.
- Concurso de Sidra de Kaletxiki (Andoain).
- Degustación de sidra en Lasarte-Oria y Zaldibia.
- 30.** Degustación de sidra en Aia, Asteasu y Eskoriatza.
- Sagardo Eguna en Asteasu.

JULIO

- 02.** Sagardo Eguna en Altza (Donostia).
- 06.** Sagardo Eguna en Bidebieta.
- 10.** Sagardo Eguna en Alegia y Zumaia.
- 13.** Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.



Fuente: Sagardoaren Lurraldea / Autor: Leire Alkorta

- Degustación de sidra en Andoain.
- 19.** Sagardo Eguna en Itsaso.
- 20.** Festival Euskal Sagardo Araba en Gasteiz.
- VI Concurso de Sidra en Aizarnazabal. Ganadores: Petritegi (Astigarraga). Añota (Azpeitia) y Alzueta (Hernani).
- 21.** Degustación de sidra en la plaza Cataluña de Gros (Donostia) y en Zestoa.
- 25.** XLVII Concurso y degustación de sidra en Azpeitia. Ganadores: Barkaitzegi (Donostia), Zabala (Aduna) y Petritegi (Astigarraga).
- Concurso de sidra en Zestoa.
- 26.** Santa Ana. 43. Sagardo Eguna de Astigarraga.
- 27.** Sagardo Eguna en Hondarribia.
- X Degustación y Campeonato de Sidra de Iturriotz (Oiartzun).
- Degustación de sidra en Altoz, Legazpia, Villabona y Zubieta.
- 30.** Sagardo Eguna en Idiababal.
- 31.** Sagardo Eguna en Loiola y Andoain.

AGOSTO

- 04.** Degustación de sidra en Andoain y Larraul.
- XX Concurso de Sidra Inaxio Uharte en Oiartzun.
- 05.** Degustación de sidra en Deba.
- 09.** Degustación de sidra en Berastegi y Zumaia.
- Degustación de sidra y bonito en Getaria.
- 11.** Degustación de sidra en Aduna.
- 14.** Degustación de sidra en Zerain.
- 15.** Degustación de sidra en Orendain y Zizurkil.
- 16.** Degustación de sidra en Gabiria y Santiagomendi.
- 17.** Degustación de sidra en Bidaia Goiatz.
- 18.** Sagardo Eguna en Areso y Hernialde.
- 21.** Sagardo Eguna en Ibarra.
- 24.** Sagardo Eguna en Bidania.
- 25.** Sagardo Eguna en Zegama.
- Concurso de sidra de Ergobia (Astigarraga). Ganadores: Barkaitzegi (Donostia), Irigoien (Astigarraga) y Alorrenea. (Astigarraga)
- 28.** Sagardo Eguna en Berrobi.
- 30.** Sagardo Eguna en Beasain.
- 31.** Degustación y Concurso de Sidra en Elgoibar.

SEPTIEMBRE

- 01.** Degustación de sidra en el Gipuzkoako Artzain Eguna de Legazpia.
- 07.** XXXIV Sagardo Eguna en Donostia.
- Curso práctico 2019 *Del manzano a la sidra* en Usurbil.
- Degustación de sidra en Añorga, Alkiza, Hernani y Lizartza.
- Degustación y cata de sidra y conejo de Bizkaia en Gernika.
- 08.** Degustación de sidra en Andoain y Zizurkil.
- 11.** Sagardoetxea en la presentación de las Jornadas Europeas del Patrimonio 2019.
- 13.** V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Aduna.
- 14.** Sagardo Eguna en Ordizia.
- V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Lizartza.
- 15.** Día de la Manzana y la Sidra en Hernani (Euskal Jaiak).
- Degustación de sidra en Alegia y Egia (Donostia)
- 20.** V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Orío.
- 21.** Fiesta de la sidra en Lazkao.
- V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Zornotza.
- Cena maridada con Euskal Sagardoa en Txiki (Astigarraga).
- 22.** Bertso-ibilaldia por los manzanales de Aginaga (Usurbil).
- Sagardo Eguna en Irura e Itsasondo.
- 24.** Presentación de XIX. Sagar Uzta 2019 y el estado de maduración de la manzana.
- 26-29.** XVIII Sagar Uzta 2018 en Astigarraga:
- 26.** Visita guiada de Sagardoetxea con los nuevos ciudadanos de Astigarraga.
- Pintxo pote con Euskal Sagardoa.
- 28.** Paseo en familia *Sagar motak ezagutzuz* con Josu Osa por Santiagomendiko Sagardo Bidea.
- Euskal Sagardo Festa.
- Final del V Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria en Ergobia (Astigarraga). Ganador: Sidrería Petritegi (Astigarraga).
- 29.** **Fiesta de la manzana:** Elaboración del primer mosto de la cosecha 2019. Sagar dantza, kirikoketa, txalaparta y degustación del mosto elaborado.
- 28.** Sagardo Eguna en Alzaga.
- 29.** Degustación popular de sidra en Bidania-Goiatz.
- XIX. Sagar Eguna en la sidrería Ola (Irun).

OCTUBRE

- 04-29/12.** Exposición temporal “SagarArte” en el Caserío Museo Igartubeiti.
- 05.** Sagardo Eguna en Eibar y Hernani.
- Degustación de sidra en Oñati.
- Sagardo Eguna en Gallarta. Demostración de la extracción de mosto de las manzanas. Kirikoketa.
- 05-06.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea*.
- 09-18.** Semana de la Sidra 2019 en el Caserío Museo Igartubeiti.
- 11-12.** Sagardoaren Lurraldea participa en la reunión anual de la Red Internacional de Destinos de la Sidra Ciderlands en Herefordshire.
- 12.** Visita guiada especial en Errezil: recolección de manzanas y degustación.
- Sagardo Eguna en Martutene.
- 12-13.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea*.
- 18.** Semana del Bacalao en Hernani con degustaciones de Euskal Sagardoa.
- Presentación de Euskal Sagardoa en lata de la sidrería Oiharte en el Caserío Museo Igartubeiti.
- *Conociendo la temporada del txotx*, evento organizado por SagarArte en el Restaurante Agirretxea (Ezkiio).
- Entrega de premios del XII Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea. Premiadados: Isidro Rodríguez (mejor colección) e Imanol Lorenzo (segundo).
- *Degustando el Arte*, evento organizado por SagarArte en Topa Ostata (Ezkiio).
- 18-03/11.** Exposición del XII Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea.
- 19.** Sagar eta Euskal Sagardo Eguna en Arrasate.
- Comida *Petritegi kantuz* en la sidrería Petritegi.
- “Bertso afaria” en la sidrería Iparragirre (Hernani).
- Fiesta de la manzana en el caserío Katxola.
- 19-20.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea*.
- 20.** Monográfica sobre la manzana en Llodio: Troceado manual y mecánico de la manzana, prensado, extracción del zumo y degustación del mismo.
- 26.** Sagardo Eguna en Hernani.
- 26-27.** Taller *Elabora tu mosto en familia en Sagardoetxea*.
- 27.** Jornada de puertas abiertas en la sidrería Petritegi.

NOVIEMBRE

- 03.** Sagardo Eguna en Berastegi.
- 07.** Cata guiada por Mikel Garaizabal y Mikel Rodríguez en el Restaurante Tolosaldea.
- 09.** Sagardo Eguna en Ataun.
- 12.** Cena maridada con Euskal Sagardoa en la sociedad Andatzpe (Usurbil).
- 14.** Rueda de prensa del III Sagardo Forum en Orona Ideo (Hernani).
- 15.** Cata de sidra con Euskal Sagardoa de la mano de la Sidrería Oiharte en el Restaurante Goierri (Beasain).
- *Degustando el Arte* en el Restaurante Agirretxea.
- 17.** Feria de la manzana reineta en Gabiria.
- 21.** Presentación de la nueva web de Euskadi Gastronomika con información sobre Sagardoetxea y sidrerías: www.euskadigastronomika.eus
- 21-25.** III Sagardo Forum:
- 21-22.** Jornadas técnicas en Orona Ideo (Hernani), con la participación de 21 ponentes de 8 países y 300 participantes.
- 23.** II Concurso de Sidra Internacional en el Palacio de Congresos Kursaal (Donostia), con la participación de 190 productos procedentes de 14 países.
- Cena temática con productos de temporada y sidras locales e internacionales en el Basque Culinary Center (Donostia).
- 24-25.** I. Feria Internacional de Sidra en el Palacio de Congresos Kursaal, con la participación de 27 expositores procedentes de 10 países.
- 25.** Entrega de premios del II Concurso de Sidra Internacional en el Palacio de Congresos Kursaal. Total 140 medallas repartidas.
- 22.** Cena maridada con sidra con Euskal Sagardoa en la sidrería Ipintza (Astigarraga).
- 29.** Actuación musical *Errimak bi oinetan – Haatik oinetan* y cena en la sidrería Lizeaga (Astigarraga).
- 30.** Euskal Sagardo Festa en Barakaldo.

DICIEMBRE

- 01.** Feria de la Manzana Ibarbi en Errezil. Exposición y venta de productos locales.
- 06-08.** Puente de diciembre en Sagardoetxea: Degustación del barrikote.
- Corner informativo de GastroMuseums en la feria Bilbao Degusta (Bilbao).
- 06-09.** Sagardo Apurua en Donostia.
- 07.** Cata de Euskal Sagardoa de la mano de la sidrería Zelaia en Beasain.
- Cena guiada con Euskal Sagardoa en Hernani.
- 08.** Sagardoetxea participa junto con GastroMuseums en Sagardo Apurua con unos talleres para familias.
- 11.** Presentación de la campaña *Gabon apartsuak herriko komertzioan* en el Ayuntamiento de Astigarraga.
- 13.** *Gabon apartsuak herriko komertzioan:* Conciertos de la Escuela de Música Norberto Almandoz y chinchin popular.
- 14.** Realización de talleres con manzanas de la mano de Sagardoetxea en la Feria Santo Tomas de Astigarraga
- 15.** Concurso de sidra y alubia entre productores del pueblo en Usurbil. Degustación de sidra.
- 24.** Concurso de manzana reineta de Errezil en Ordizia.
- 26.** XXI Concurso de queso, sidra y degustación en Zestoa.
- 31.** Cena Txotx Urte Zahar en Txopinondo sagarnotegia.