

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN
LURRALDEA
el territorio de la sidra

euskal
sagardoa

Sidra natural
de 100% sidra

n° 46. Martxoa / Marzo 2017

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

nº 46. Marzo / Martxo 2017

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
6. Nueva norma de calidad de la sidra.
14. XXIII.Sagardo Berriaren Eguna 2017.
18. Sagastiak Loretan 2017.
21. ALMA, Asociación francesa de los amigos de Aymak Djangaliev para la salvaguardia del malus sierversii.
24. "Gatzatua de foie" por Eneko Atxa.
28. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
29. Aurpegi ezagunak sagardotegietan.
30. Dokumentazio Zentroa: Las subvenciones a la plantación de manzanos de Gipuzkoa.
34. Agenda: Udaberriko Sagardoetxeako jarduerak eta Sagardoaren Lurraldeako ekitaldiak.

Edita:

Sagardoaren Lurraldea

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga - Gipuzkoa


t: 00 34 943 550 575


f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

 www.twitter.com/sagarlur

 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

Ilustrazioak/Ilustraciones: Antton Olariaga

Azaleko argazkia/Foto portada: Pastain

Argazkiak/Fotografías: Sagardoaren Lurraldea

Editoriala

Martxoa amaitu aurretik (goiz, aurten) sagarrondoak loratzen hasi dira gabonetan egindako bero eta otsaileko hilabete hotzaren eraginez. Naturaren misterioak!

Idatziak dauden gizartearen funtzionamenduaren legeak ez bezala, hauek tarteka aldatu egiten baitira. Oraingoan gure sektoreari eragiten dio otsailaren 10eko 72/2017 sagardoaren kalitatearen Errege-Dekretua berriak. Bertan, sagardoa eta sagardo naturalaren kategoria ezberdinen kalitatearen arau onartzen dira (BOE). Boletinean zehaztasunez deskribatzen dugu, hitz bakoitza ondo neurtua izan baita eta arauak sagardogileei beren kreatibitatea lantzeko ateak irekitzen baitizkie.

Sagastiak Loretan egitasmoaren barruan antolatutako jarduerak ere azaltzen ditugu eta Eneko ATXA gonbidatua izan zuen XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 oroitzen dugu.

Boletinaren ale honetan ere ALMA Frantziako Elkarteak Kazakhstan-go sagasti basatiak babesteko egiten ari den lanaren bozeramaileak izan nahi dugu, bertan sortu baitziren milaka urte geroago, eta erromatarrek utzitako ondarearen ostean, Sagardoaren Lurraldean dirauten zuhaitzak.

Editorial

Antes de que finalizase el mes de marzo (temprano este año) los manzanos ya comenzaron a brotar sus flores debido al calor que hizo en las pasadas Navidades y el frío del mes de febrero ¡Misterios de la naturaleza!

Al contrario que las leyes de funcionamiento de la sociedad humana que están escritas, ya que cambian de vez en cuando. Ahora en nuestro sector nos toca de lleno la nueva norma de calidad de la sidra por Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra (BOE). La publicamos in extenso porque cada palabra ha sido medida y porque la norma abre las puertas a mucha creatividad por parte de los sidreros.

Desvelamos también el sin fin de actividades de Sagastiak Loretan y repasamos lo que fue el XXIV Sagardo Berriaren Eguna a cuenta de Eneko ATXA.

También en esta edición queremos ser portavoz del trabajo impresionante que está haciendo la asociación francesa ALMA, para defender los bosques de manzanos salvajes de Kazakhstan, donde nacieron los árboles que prosperan miles de años después, tras su legado por los romanos, en nuestro Sagardoaren Lurraldea.





SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Udaberria hastear dago. Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

MARTXOA

LURRA-ONGARRIKETA

Une honetan ongarriketa egin behar da. Hilabete honetan, fosforo, potasio eta mangnesio guztia bota behar da, eta hauekin batera, nitrogenoaren erdia.

Aldi berean belarra moztu behar da edo herbizida bat bota arbolen inguruan.

Karea bota behar izatekotan, era hidratatuan edo kare hila bezala bota behar da.

ARBOLEN FORMAZIOA

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, heziketako kimaketa egingo

dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa bat egingo dugu, airea eta argia bilatuz.

Azken landaketak egiteko garaia da.

Hilabete hau egokia da pua txertoak egiteko, arbolen izerdia mugitzen hasi ezker.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Begiak mugitzerakoan, sagastiari kobre tratamendu bat emango diogu, ahal diren ontto gehien akatzeko, hau da, monilia, zurina, gorrina, txankroa e.a. Kobrea era ezberdinetan erabili daiteke: oxikloruro, hidroxido, oxido edo Caldo Bordeles eran.

APIRILA-MAIATZA

LURRA-ONGARRIKETA

Lehenengo hilabeteetan egin ez bada, belarra kontrolatu behar da.

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

ARBOLEN FORMAZIOA

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

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Maiatza hasieran, harrapagailu bat feromonez prestatzea komenigarria da, **sagar harra edo arjoa** noiz agertzen den ezagutu ahal izateko. Honela, izurrite honen kontra noiz tratatu behar dugun jakingo dugu.

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

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

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

La primavera está a punto de comenzar. En esta época, las tareas a realizar son las siguientes:

MARZO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar la fertilización de la plantación. En este mes es aconsejable aportar, si es necesario, todo el fósforo, el potasio y el magnesio. También aportaremos el 50% del nitrógeno.

Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.

En caso de necesitar aportar cal, a partir de ahora debe ser en forma hidratada o cal muerta.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Continuar con la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad.

Terminar de plantar.

Este mes es el adecuado para realizar el injerto de púa una vez que la savia comience a moverse.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Cuando se muevan las yemas, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros.

Podemos utilizar cobre en sus diferentes preparaciones, ya sea en forma de Hidróxido, Oxiclورو, Óxido o como parte del Caldo Bordelés.

ABRIL- MAYO

SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba.

A final de mayo, si la floración ya ha terminado, aplicaremos el 50% de nitrógeno restante de aplicar.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser mínimas o



nulas para no entorpecer el proceso de polinización y cuajado.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

A comienzos de mayo es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición la **carpocapsa** y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

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

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

Artículo:

Aitor Etxeandia

SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurrealdea



NUEVA NORMA DE CALIDAD DE LA SIDRA

Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra (BOE)

Artículo 1. Objeto.

El objeto de este real decreto es establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización de las diferentes categorías de sidra natural y de sidra.

Artículo 2. Definiciones generales.

A los efectos de este real decreto se establecen las siguientes definiciones generales:

- 1. Grado alcohólico volumétrico adquirido:** Número de volúmenes de etanol a la temperatura de 20 °C contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura, expresado con el símbolo % vol.
- 2. Presión relativa:** Presión medida directa en botella, sin tener en cuenta la presión atmosférica.
- 3. Grado Brix:** Contenido en sólidos solubles (sacarosa % m/m), determinado por refractómetro a 20 °C.
- 4. Densidad:** Masa por unidad de volumen de producto medido a 20 °C expresada en gramos por mililitro (g/ml). Para establecer la correspondencia entre el grado Brix (sacarosa % m/m), la densidad y

el grado alcohólico se usarán como referencia las tablas recogidas en OIV-MA-AS2-02 del Compendio de métodos internacionales de análisis de los vinos y mostos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

5. Licor de tiraje: Producto que se añade a la sidra natural para provocar la segunda fermentación, compuesto de levaduras secas o en suspensión, sacarosa o mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado y sidra natural. La sacarosa se añadirá en la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación y la incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total de la sidra natural de partida en más de 1,5 % vol.

6. Licor de expedición: Producto que se añade a la sidra natural espumosa para conferirle unas características

gustativas determinadas, compuesto de mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado o destilado de sidra o sidra natural o una mezcla de dichos productos. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,30% vol.

Artículo 3. Definiciones relativas a los mostos de manzana.

El mosto de manzana se define genéricamente como el producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de las manzanas, mientras no haya iniciado la fermentación y con un grado Brix igual o superior a 10,2 y una densidad igual o superior a 1,040 g/ml.

En función de sus características se pueden definir las siguientes categorías de mostos de manzana:

- 1. Mosto natural de manzana:** Producto obtenido de la molienda,

maceración o prensado de manzanas o de la pulpa, recolectadas en su momento óptimo de maduración mientras no haya iniciado la fermentación.

2. Mosto de manzana concentrado: Producto obtenido a partir de mosto de manzana, por eliminación, mediante procedimientos físicos, de una parte de su agua de constitución.

3. Mosto de manzana reconstituido: Producto obtenido por dilución del mosto concentrado de manzana hasta un grado Brix próximo al obtenido por los procedimientos habituales de extracción, siendo éste igual o superior a 10,2.

4. Mosto de manzanas congeladas: Producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas congeladas, con un grado Brix igual o superior a 25.

5. Mosto congelado de manzana: Producto obtenido de la congelación del mosto natural de manzana, con un grado Brix igual o superior a 25.

Artículo 4. Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural.

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural:

1. Sidra natural: Producto resultante de la fermentación del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

2. Sidra natural dulce: Producto resultante de la fermentación parcial del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1%

vol. e inferior o igual a 3% vol. y su contenido de azúcares totales será superior a 50 g/l.

3. Sidra natural espumosa: Producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debida a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5,5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella, después de la segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 °C. En función del lugar donde se realice esta segunda fermentación se distingue entre:

a. Fermentación en botella: Con una permanencia en botella de un mínimo de cinco meses.

b. Fermentación en grandes envases: Aquella en la que la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas con una permanencia mínima en depósito de tres meses.

4. Sidra natural de bajo contenido en alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.

5. Sidra natural sin alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

Artículo 5. Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra.

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra:

1. Sidra: Producto resultante de la fermentación total o parcial del

mosto de manzana, al que se puede incorporar, posteriormente a la fermentación, los azúcares o jarabes azucarados, regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, y anhídrido carbónico. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

2. Sidra extra: Sidra elaborada a partir de la fermentación total o parcial del mosto natural de manzana. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol.

3. Sidra con zumo de frutas: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido zumo de frutas o zumo de frutas a partir de concentrado o zumo de frutas concentrado. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

4. Sidra aromatizada: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido aromas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

5. Sidra de hielo: Bebida obtenida de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o mosto congelado de manzana (crioconcentración). Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 8% vol. y su concentración de azúcares totales será igual o superior a 100 g/l.

6. Cóctel de sidra: Bebida obtenida a partir de sidra y su mezcla con zumos de fruta o bebidas refrescantes. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 4% vol., debiendo estar la sidra presente en el producto acabado en una proporción superior al 50%.

7. Sidra de bajo contenido en alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.

8. Sidra sin alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol. La presión relativa en el interior de la botella de los productos definidos en los apartados 1 a 4, ambos inclusive, será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Artículo 6. Prácticas permitidas en los mostos de manzana.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están permitidas las siguientes prácticas:

1. Mezcla de mostos de manzana de la misma naturaleza.

2. Tratamientos térmicos.

3. Centrifugación.

4. Filtración.

5. Clarificación con materias autorizadas.

6. Empleo de enzimas pectolíticas.

7. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el mosto.

Artículo 7. Prácticas prohibidas en los mostos de manzana.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de agua, excepto en el mosto de manzana reconstituido, al que se podrá añadir el agua de restitución.

2. Adición de aromas, excepto en el mosto de manzana concentrado, al que se le podrá incorporar los aromas eliminados durante el proceso de fabricación de dicho mosto.

Artículo 8. Prácticas permitidas en las diferentes categorías de sidra natural.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural se podrán emplear los siguientes procedimientos, los cuales

podrán combinarse entre ellos:

1. Mezcla de sidras naturales.
2. Trasiago-remontado.
3. Tratamientos térmicos.
4. Centrifugación.
5. Filtración.
6. Clarificación con materias como tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez, que no dejen sabores ni sustancias ajenas al mosto o sidra.
7. Tratamiento con carbón activado.
8. La fermentación con levaduras seleccionadas.
9. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el producto.
10. Uso de bacterias lácticas.
11. Adición de fosfato amónico o cálcico, técnicamente puro.

Artículo 9. Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra natural.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de CO₂ exógeno.
2. Adición de agua.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas, excepto para el licor de expedición.
4. Adición de mosto de manzana concentrado, excepto para el licor de tiraje y licor de expedición, en el caso de la sidra natural espumosa.
5. Adición de sacarosa, excepto para el licor de tiraje, en el que se podrá añadir la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación, en el caso de la sidra natural espumosa.
6. Desalcoholización, excepto para las sidras naturales sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.
7. Adición de colorantes, edulcorantes y aromas.

Artículo 10. Prácticas permitidas en las diferentes categorías de

sidra.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra se podrán emplear todos los procedimientos que se mencionan en el artículo 8, además de los siguientes:

1. Mezcla de sidras naturales y sidras.
2. Adición de CO₂ exógeno.
3. Adición de azúcares y jarabes azucarados regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
4. Adición de agua en las cantidades técnicas necesarias para ajustar el grado alcohólico volumétrico adquirido, con excepción de la sidra de hielo, en la que está prohibida dicha adición.

Artículo 11. Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Empleo de mosto de manzana concentrado para la sidra extra y la sidra de hielo.
2. Adición de zumos de otras frutas, zumos de otras frutas a partir de concentrado y zumos de otras frutas concentrados, excepto para la sidra con zumo de frutas y el cóctel de sidra.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas.
4. Desalcoholización, excepto para las sidras sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.

Artículo 12. Características de los productos terminados.

1. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones, las diferentes categorías de sidra natural y de sidra tendrán:
 - a. Una acidez volátil, constituida por todos los ácidos de la serie acética, inferior a 2,2 g/l de ácido acético.

b. Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l.

2. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías de sidra natural tendrán:

- a. Un extracto seco no reductor superior a 14 g/l.
- b. Un contenido en cenizas superior a 1,8 g/l.
3. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías de sidra tendrán:
 - a. Un extracto seco no reductor superior a 13 g/l.
 - b. Un contenido en cenizas superior a:
 - o: -1,5 g/l, en el caso de la sidra.
 - 1,8 g/l, en el caso de la sidra extra.
 - 0,6 g/l, en el caso del cóctel de sidra.

Artículo 13. Información alimentaria facilitada al consumidor.

1. La información alimentaria facilitada al consumidor sobre los productos objeto de este real decreto se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional aplicables en la materia.

2. La denominación legal de los productos será la establecida en los artículos 4 y 5 de esta norma de calidad, con las siguientes particularidades:

- a. En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.3, la denominación legal será «sidra con zumo de (...)», seguida del nombre de la fruta o frutas con las que se ha elaborado el zumo de frutas, el zumo de frutas a partir de concentrado o el zumo de frutas concentrado añadido.
- b. En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.4,

la denominación legal será «sidra aromatizada con (...)», seguida del nombre del aroma empleado. Como excepción a lo establecido en el primer párrafo de este apartado, para las diferentes categorías de sidra natural o de sidra amparadas por Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, la denominación legal será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones.

3. Además de la información alimentaria voluntaria establecida en el artículo 14, la información alimentaria de los productos objeto de este real decreto podrá incluir otra información alimentaria voluntaria, siempre y cuando ésta sea conforme con las normas de la Unión Europea y nacionales relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Artículo 14. Información alimentaria voluntaria.

La información alimentaria voluntaria relativa a los productos objeto de esta norma de calidad podrá incluir los siguientes términos:

1. Light: los productos objeto de esta norma podrán incluir la declaración nutricional «light» si cumplen lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario aplicables en la materia, cumpliendo los mismos criterios y exigencias que en dichas normas se hayan establecido.

2. Para la sidra natural espumosa, en función de su contenido en azúcares:

- a. Brut Nature, inferior a 3 g/l. y sin adición de licor de expedición.
- b. Extra Brut, inferior a 6 g/l.
- c. Brut, igual o inferior a 12 g/l.
- d. Extra-seca, superior a 12 g/l. e igual o inferior a 20 g/l.
- e. Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
- f. Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
- g. Dulce, superior a 50 g/l.

3. Para la sidra, en función de su contenido en azúcares:

- a. Extra-seca, igual o inferior a 20 g/l.
- b. Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
- c. Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
- d. Dulce, superior a 50 g/l.

Artículo 15. Métodos analíticos.

La comprobación analítica de las características de los productos objeto de este real decreto conforme a los parámetros fijados en la presente norma se llevará a cabo mediante los métodos de preparación de muestra y de análisis establecidos por la European Cider Makers' Association (AICV), la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y aquellos métodos de otros organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Se admitirán métodos de análisis automatizados, bajo la responsabilidad del director del laboratorio, a condición de que la exactitud, la repetibilidad y la reproducibilidad de los resultados sean, al menos, equivalentes a las obtenidas mediante los métodos de análisis recopilados por los organismos mencionados. En caso de litigio, los métodos automatizados no podrán substituir los métodos establecidos por los organismos anteriormente mencionados.

Disposición adicional primera.
Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la presente reglamentación no serán de aplicación a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación

Aduanera con la Unión Europea.
Disposición adicional segunda. No incremento de gasto público.
Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.
Disposición transitoria única.
Comercialización de existencias de productos.

Los productos objeto de la norma de calidad que se aprueba, elaborados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidas las etiquetas adquiridas previamente, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única.
Derogación normativa.
Queda derogada la Orden de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana.

Disposición final primera. Título competencial.
Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
Madrid, el 10 de febrero de 2017.

Fotografías: Sagardoaren Lurraldea

az3 oeno S.L.L.



az3 oeno S.L.L.
XABIER KAMIO
Polígono Eziago
Parc. 5 A/A1 Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax: +34 943 336 332
Móv.: +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com



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

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.

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 GUZTETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · simaksl@terra.es



Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskal_hotz@teleline.es



XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2017.



2017KO TXOTX IREKIERA

“Sagardo Berriaren Eguna”, sagardotegietako txotx boladari hasiera ematen dion ekitaldia, Euskal Herrian komunikabide gehien biltzen dituen eta zabalpen handienetakoa duen ekitaldietako bat da. Horren erakusle, aurtengo edizioan ere eskualdeko zein nazio mailako 50 komunikabide baino gehiago akreditatu izana da.

Urtarrilaren 11an XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 ospatu genuen Astigarragan 2017ko txotx boladari hasiera emateko. **ENEKO ATXA** sukaldaria izan zen aurteko ekitaldiko gonbidatua Sagardoetxea Museoan eta Zapiain sagardotegian ospatu genuen txotx boladaren irekieran.

Ekitaldia eguerdiko 12:00etan hasi zen Sagardoetxean prentsaurrekoarekin eta bertan izan ziren **Zorione Etxazarraga** (Astigarragako Alkateordea), **Alfredo Retortillo** (Eusko Jaurlaritzako Turismoa, Merkataritza eta kontsumoko Sailburua), **Denis Itxaso** (Gipuzkoako Foru Aldundiko Kultura, Turismo, Gazteria eta Kiroletako Diputatua), **Ainhoa Aizpuru** (Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia sustapeneko, Landa ingurune eta Lurralde oreko Diputatua), **Bittor Oroz** (Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politikako Sailburuordea), **Joxe Angel Goñi** (Sagardoaren Lurraldeko sagardogileen bozeramailea) eta **Eneko Atxa** sukaldaria.

Ekitaldiaren **egitaraua** honakoa izan zen:

11:30-12:00: Komunikabideei akreditazioak banatzea
Sagardoetxean.
12:00: Prentsaurrekoa

Sagardoetxean. Bertan azaldu ziren 2016ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: Eneko Atxak **sagarrondo** bat landatuko zuen Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txalapartariaren deiarekin batera sagar dantza dantzatu zen, eta ondoren, sagardogileek Eneko Atxa soka dantzan parte hartzera gonbidatu zuten lehen kupela irekitzeko.

13:45: Zapiain sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu eginda **lehen upela ireki** zuen Eneko Atxak eta honekin batera 2017ko txotx denboraldi berriari hasiera eman zitzaion. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatu zem.

Arratsaldean, Txotx Berri Herrikoia 2017:

18:30: Bakailao tortila tailerra familientzat.

19:30-21:30: Pintxo eta sagardo dastaketa.

Astigarragako tabernek sagardo berria eskaini zuten.

Urtero bezala, ekitaldiak sagardoaren sektoreko pertsona zein enpresa esanguratsuak (sagardogileak, enologoak, sagar ekoizleak, etb.), politikoak (alkateak, Jaurlaritzako Sailburuak eta Aldundiko Diputatuak), teknikariak, turismo arloko bitartekariak, babesleak, etab... bildu zituen.

Duela bi urte emandako berrikuntzarekin jarraituz, aurten ere sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak harrera bikaina izan zuen bertaratuena aldetik eta sagardogileek, eskutik helduta, Eneko Atxa upelera gerturatu zuten.

Aurtengo edizioan ere, bertako eta nazio mailako komunikabideen eta nazio mailatik etorritako kazetari eta turismo gastronomikoan berezituriko blogarien presentzia izan genuen.

Jarraian, Blog ezberdinetan argitaratutako albiste eta artikuluak bildu ditugu:

-Diario de Gastronomía: “Así es la nueva sidra de temporada del País Vasco”: <http://diariodegastronomia.com/asi-la-nueva-sidra-temporada-del-pais-vasco/> (11/01/2017)

-Del reyno mundura:

“Txotxxxxxxx”: <https://delreynomundura.wordpress.com/2017/01/23/txotxxxxxxx/> ((24/01/2017)

-Volaré Viajando: “TXOTX, apertura de la temporada de la sidra vasca”: <http://volaraviajando.blogspot.com.es/2017/02/txotx-apertura-de-la-temporada-de-la.html> (08/02/2017)

-Turismo Vasco: “¡Txotx! Apertura de la temporada de la sidra en Euskal Herria.”: <http://turismovasco.com/ruta-de-la-sidra-vasca/txotx-apertura-temporada-sidra/> (17/01/2017)

-San Sebastian Site: “XXIV TEMPORADA DEL TXOTX: LA NUEVA SIDRA”: <http://sansebastian.site/index.php/2017/02/02/xxiv-temporada-del-txotx-la-nueva-sidra/> (02/02/2017)

-Gastrolovers: <http://www.gastrolovers.com/txotx-2017-eneko-atxa-zapiain-y-gure-sagardo-berria/>

Urtero bezala, txotx irekierak oihartzun handia izan zuen komunikabideetan: egunkariei dagokionez “El Diario Vasco”, “Noticias de Gipuzkoa”, “Berria”, “Gara” eta “Deia”n albisteari garrantzia handia zioten hurrengo eguneko paperezko alean, azalean ere aipatuz; telebistei dagokionez, egunean bertan albiste nagusia izan zen EITBko informatiboetan (eguerdian eta gauean zuzeneko konexioak egin dituzte sagardotegitik) eta aurten lehenengo aldiz Antena 3-eko eguerdiko informatiboetan zuzeneko konexioa egin zuten. Bestalde, Teledonosti, Sustraia (EITB) eta Hamaika Telebistak ekitaldia zabaldu zuten hurrengo egun edo astetan erreportai ezberdinetan. Gainera, sagardotegi garaian egonik, “Sagartrekking”

bizikleta elektrikoan esperientziari buruzko erreportaiak emititu zuten EITBko asteburuko informatiboetan otsailean (<http://bit.ly/2maW6bv>) eta Hamaika Telebistako “Sagarrondotik” saioan Santiagomendiko Sagardo Bideari buruzko erreportaiak emititu zuten martxoan.

Aurten Sagardo Berriaren Eguna batekin batera, Sagardoaren Lurraldeko **bideo berria** aurkeztu da: “Sagarra debekatutako fruitua bada, Sagardoaren Lurraldean dago paradisia” (<https://www.youtube.com/watch?v=84JzItzASQs>) eta “Si la manzana es la fruta prohibida, el paraíso está en el territorio de la sidra” (<https://www.youtube.com/watch?v=0DyVvNaRXF8&t=1s>).

Bestalde, ekitaldiaren laburpenaren bideoa ere argitaratu da: <https://www.youtube.com/watch?v=i2KZzEZsVbw&t=13s>



Sagardoaren Lurraldeko lan-taldea ENEKO ATXA sukaldariarekin. Ezkerretik eskubira: Maialen Ezkerro, Joxe Mari Alberro, Eneko Atxa, Leire Alkorta, Ainize Mitxelena eta Lourdes Odriozola.

Artikulu eta argazkiak: Sagardoaren Lurralde



SAGASTIAK LORETAN 2017: LORALDIAZ GOZATZEKO HAINBAT JARDUERA

Udaberrian sartzearekin batera, Sagardoaren Lurraldeko sagarrondoak loratzen hasi dira eta sasoi hau ospatzeko, datozen hilabeetarako hainbat ekitaldi antolatu dira.

Japoniako hanami-aren antzera, Sagardoaren Lurraldean urteak daramatzagu sagastien loraldia ospatzen. Hanami hitzak, "Loreak ikusi" esan nahi du japoniarrez. Urtero-urtero, japoniarrak parkeetara abiatzen dira gereziondoen (sakura) loraldiaz goatzera. Usadioa oso errotuta dago japoniako gizartean eta lagun nahiz senideak elkartzeko ohitura dute. Ezberdintasunak ezberdintasun, ohitura hori geurera ekarri eta eta geure modura ospatu nahi dugu, sagardoaren ekoizpenaren

unerik ederrenetako bat jendearengana gerturatuz.

Dagoeneko Sagardoaren Lurraldeko sagarrondoak loratzen ari dira eta datozen asteetan, petalo zuriek Euskal Herriko sagastia estaliko dituzte. Lore horietatik haziko dira, hain zuzen, sagardoa egiteko sagarrak. Japonian loraldiaren iragarpena (sakurazensen) meteorologia bulegoak egiten badu, Sagardoaren Lurraldean ekoizleek berak dira loraldia noiz izango den jakinarazten dutenak.

Antolatutako ekimenen artean, azpimarratzekoak dira **udaberriko Sagardoetxeako bisitak**. Garai honetan polinizazio prozesuaren inguruko azalpenak ematen dira museoan, sagardoaren ekoizpenaren alderdi ezezagun bezain garrantzitsua

dena, eta bisitariak sagarrondoak eskaintzen duten paisaiak goatzeko aukera izaten dute, naturarekin kontaktuan.

Astigarragako Herri Eskolako umeek ere Sagardoetxeako sagastia bisitatu dute, eta bisitaldian, erleen lana eta sagarrak lortzeko polinizazioaren prozesua ikasten dute puzzle bat irudikatu eta eskuzko polinizazioa landuaz.

Maiatzaren 6 arratsaldean, **musika, dantza eta antzerkia uztartuko dituen ikuskizuna** ospatuko da Sagardoetxeako sagastian Astigarragako Antzerki Eskola, Astigar dantza taldea eta Norberto Almanadoz Musika Eskolarekin elkarlanean. Festa girotzeko, **loreekin egindako eskulanen tailerra** izango da familientzat Idoia Lizeagaren eskutik goizean 12:00etatik 13:30etara bitartean.

Maiatzaren 18an, **Museoen Nazioarteko Eguna** ospatuko da Sagardoetxean eta arratsaldean zehar Sagardoetxeako baratzeko eta sagastiko lanak egingo dira familiekin, besteak beste: landaketak, belar txorrokoak, txorimaloak, txorientzako kaiolak, etab. Aurten, gainera, Museon Nazioarteko Egunaren ospakizuna aste guztira zabalduko da eta "Sagardoetxeako baratza lantzen" lemapean, lan ezberdinak egingo dira sagastian.

Artikulua eta argazkiak: Sagardoaren Lurraldea

ALMA, ASOCIACIÓN FRANCESA DE LOS AMIGOS DE AYMAK DJANGALIEV PARA LA SALVAGUARDIA DEL MALUS SIEVERSII

La Asociación ALMA fue creada en 2010 por Catherine Peix (realizadora) y Tatiana Salova (agrónoma y esposa del científico kazakh Aymak Djangaliev).

¿Porqué ALMA? Pues alma significa manzana en idioma kazakh. La antigua capital del Kazakhstan se llama Almaty porque está ubicada en medio de grandes bosques de manzanos.

ALMA tiene como objetivos movilizar la comunidad internacional y el gobierno kazakh para la salvaguardia de un patrimonio inestimable: los bosques de manzanos salvajes Malus sieversii.

Los objetivos de la asociación ALMA

Las acciones de la asociación ALMA abarcan tres campos:

La continuación de las investigaciones científicas de Aymak Djangaliev

Los trabajos de Aymak Djangaliev representan un conocimiento científico único sobre la materia del Malus sieversii y globalmente son desconocidos por el público, así como por las instituciones.

La asociación ALMA, administradora de la obra de Djangaliev, valoriza y continúa su trabajo con el fin de que no caiga en el olvido y permanezca accesible para las investigaciones de mañana.

ALMA moviliza y acompaña la investigación científica por un mejor entendimiento del funcionamiento de los manzanos salvajes en su entorno natural. Su objetivo es promover las relaciones científicas entre Francia y Kazajstán (organización de expediciones, acompañamiento de científicos en el campo, sensibilización de los genetistas y del mundo científico, en general, sobre la problemática de conservación in situ y ex situ de este patrimonio respetando el protocolo de Nagoya).

Salvaguardia de la biodiversidad de Malus sieversii

ALMA actúa localmente y a nivel internacional para la puesta en marcha de medidas de protección en los bosques de Malus sieversii. La asociación y su consejo científico son los socios privilegiados para definir las acciones para el mantenimiento de la diversidad genética de Malus sieversii.

ALMA realiza campañas para la investigación agronómica dirigida hacia el futuro y realiza acciones para la protección de las 27 variedades

Malus sieversii resistentes a las enfermedades, seleccionadas por Aymak Djangaliev. El potencial de *Malus sieversii* es considerable y debe ser valorizado con justicia y equidad. ALMA se dirige al conjunto de los actores, bien políticos, científicos, bien organismos privados para incentivar la valorización futura equitativa y garantizar la protección del patrimonio natural.

Información y sensibilización
Mediante sus acciones de difusión hacia el gran público, ALMA permite la toma de conciencia del valor patrimonial de las extensiones naturales de manzanos, de su riqueza y de la necesidad de conservar hoy el entorno silvestre de frutales para las generaciones futuras.

1/ El documental

El reportaje “los orígenes de la manzana, el jardín del Eden”, difundido inicialmente en Arte y France 3 viaja ahora dentro de las regiones y provincias de Francia. Las proyecciones del documental están siempre seguidas de conferencias y debates que permiten a un número de personas creciente informarse y actuar a favor de *Malus sieversii*.

2/ Las exposiciones

Paralelamente al documental, la Asociación ALMA ha elaborado una exposición de fotos únicas. Gracias a los numerosos paneles didácticos, se puede descubrir y comprender la génesis de este patrimonio y sus retos para las generaciones futuras.

3/ Asociación Alma y el entorno escolar

La asociación Alma considera de



vital importancia el aprendizaje y la educación de las nuevas generaciones. Está muy comprometida en la transmisión de conocimientos hacia todo tipo de alumnos. Explicar la importancia de la preservación de la biodiversidad es el único medio de promover alternativas a una agricultura industrial y química.

4/ La colaboración política con el Kazakhstan

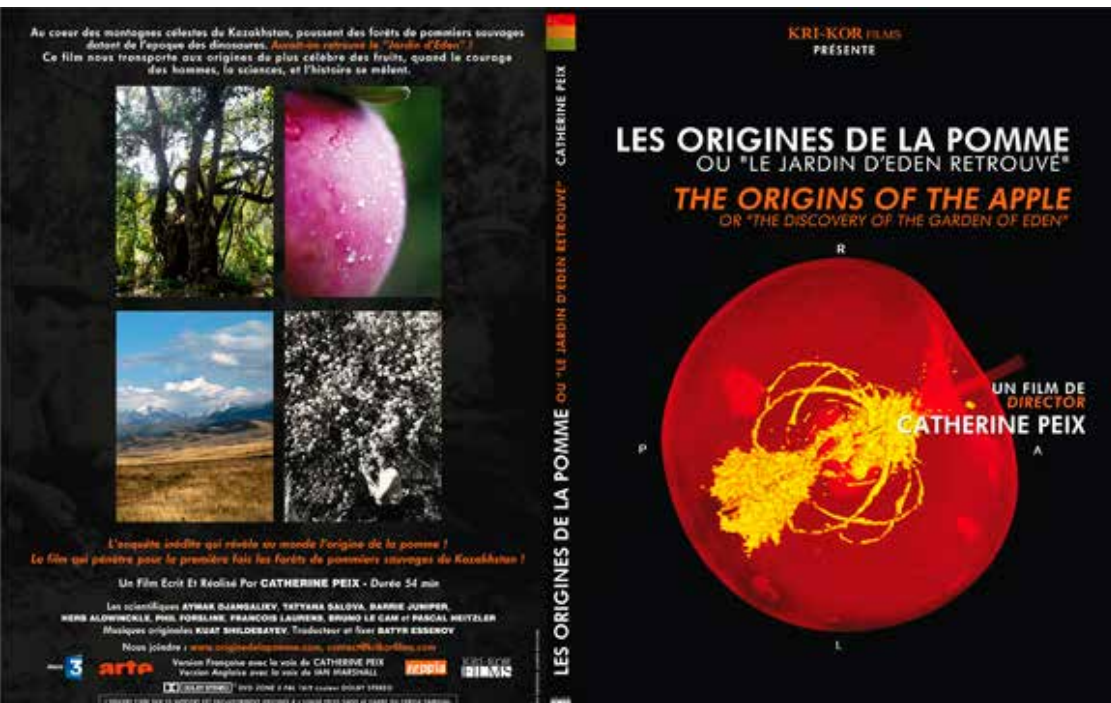
La Asociación Alma está en relación con la embajada de Kazakhstan en Francia y la embajada Francesa en Kazakhstan. Gracias al trabajo realizado por la asociación ALMA, se han establecido lazos con personas eminentes del gobierno Kazakh, así como con los alcaldes de las dos capitales Astana y Almaty. Esas relaciones políticas son esenciales,

pues son el único recurso para que se ponga en movimiento una dinámica propia al país.

5/ Alma en Kazakhstan

Alma tiene también como misión alertar, alarmar e informar a la población Kazakh de la urgente necesidad de proteger esos árboles. Dar valor al uso y comercialización de la manzana *Malus Sieversii*, ya que es una vía para que la misma gente de Kazakh haga suyo y mantenga ese patrimonio.

Información y fotografías extraídas de <http://www.originedelapomme.com>





“GATZATUA DE FOIE” POR ENEKO ATXA

INGREDIENTES:

- **Pasta wantoon 100 gr**
- **Aceite para freír 500 gr**
- **Para la mousse de foie:**
 - Foie micuit 700 gr
 - Nata 600 gr
 - Leche 450 gr
- **Para la compota de manzana:**
 - Manzana Granny Smith 480 gr
 - Azúcar 240 gr
 - Txakoli 85 gr

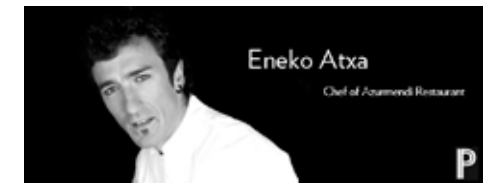
ELABORACIÓN:

- **Para la compota de manzana:**
Pelar y cortar la manzana en láminas cuadrados de 1cm. Poner en una olla junto con el azúcar y el txakoli. Cocinar a fuego suave hasta que tenga una textura de mermelada.
- **Para la mousse de foie:**
En una olla colocar el foie cortado en dados, la leche y la nata. Calentar a fuego suave durante 5 minutos y triturar. Una vez triturado y con ayuda de un chino pistón rellenar las manzanas. Dejar enfriar en la cámara para que cuaje durante cuatro horas.
- **Para la pasta wanton:**
Cortar la pasta wanton en tiras finas y freír en aceite caliente. Reservar en papel absorbente dentro de la mesa caliente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN
Hacer unos puntos en la superficie del foie con la compota de manzana y poner el wantoon frito encima. Colocar la tapa a la manzana.

On egin!

Receta de Eneko Atxa (Restaurante Azurmendi), invitado del XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2017



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK 2017

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



Sagardoetxea Museoa 3,50€tatik

Sagardoaren kultura ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastalekua ditu. Bisitak **dastaketa** barne hartzen du: sagardoa txotx-etik, muztioa eta likore bat.



Museoa + Sagardotegia 33€

Sagardoetxeako bisita gidatua (sagardo, muztio eta likore dastaketa barne) eta **sagardotegiko otordua** (sagardotegiko ohiko menua) barne hartzen dituen plan gastronomikoa.



Sagardotegiko otorduak 30€-tatik

Txotx-aren errituaz eta **sagardotegiko ohiko menua** gozatzeko esperientzia: bakailao tortila, bakailao frejitua piperrekin, txuleta eta gazta intxaur eta sagar dultzearekin.



Asteburu gastronomikoa 110€

Ongizatea eta **gastronomia** bat eginik: **Sagardoetxeara** bisita, otordua **sagardotegian**, **talasoterapia zirkuitua** eta **pintxoen ibilbidea** Donostiako bisita gidatuarekin.



Sagardoa eta itsasoa 39,50€tatik

Bidaia harrigarria: euskal sagardoa eta itsasoaren arteko lotura: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Aquarium** edo **Albaola**), **ibilaldia itsasontzian** eta **sagardotegia**. 2 ibilbide: Donostia edo Pasaia.



Sagartrekking 25€-tatik ordua

Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko ibilbidea (Astigarraga). Aukerak: ibilbidea **oinez** edo **bizikleta elektrikoan** egiteko aukera gida batekin.



Sagardoa eta gazta 34,50€-tatik

Euskal Herriako egiazko zaporea ezagutzeko planak: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Gaztaren Interpretazio Zentroa**), **gaztandegiak** eta **sagardotegiak**. Aukera ezberdinak.



Txotx in summer Kontsultatu

Trikitixarekin eta kantu herrikoiekin alaitutako **sagardotegietako** bazkari nahiz afariak taldeentzako.

SAGARDOAREN KULTURAREN INGURUKO BIDEOAK, #TWEET-AK, BISITAK...



Sagardoa FITUR-en
 @sagarlar
 @zapiainsagardoa
 @sagardoa
 @fitur_madrid

2017ko txotx boladaren aurkezpena eta Euskal Sagardoaren dastaketa Madrilgo FITUR turismo azokan: <http://bit.ly/2nRdteQ> (21/01/2017)



Portal Viajestic
 @viajestic
 @gastronomieums

Este portal de turismo y viajes de Atresmedia publica un reportaje sobre *Gastronomieums*, donde se menciona la visita a **Sagardoetxea**: <http://bit.ly/2nAWfFa> (31/01/2017)



EITB
 @eitbAlbisteak
 @sagarlar

EITB-ko informatiboetan Sagardoaren Lurraldeako **planen** inguruko erreportaia emititu zuten: Sagartreking bizikleta elektrikoan, Sagardoetxea eta sagardotegia: <http://bit.ly/2jTJ4y7> (05/02/2017)



Mario Casas e Irene Escolar
 @mario_casas_
 @IreneEscolar1
 @gartziategi

Los actores Mario Casas e Irene Escolar disfrutaron del rito del txotx en la **sidrería Gartziategi**: pic.twitter.com/VrZBYT6Yp7 (10/02/2017)



Leire Martinez (LOVG) abeslaria
 @leiremo_oficial
 @zapiainsagardoa

La Oreja de Van Gogh taldeko Leire Martinez abeslaria **Zapiain sagardotegian** izan zen: <http://bit.ly/203xtu3> (28/02/2017)



Diálogos de Cocina
 @DialogosDCocina
 @SidreriaZelaia

Joxe Mari Aizega (Basque Culinary Center), Joxean Eizmendi (Ilarra Jatetxea), Pedro Subijana (Akelarre Jatetxea) eta Ramon Roteta (No es país para sosos). Zelaia sagardotegian: pic.twitter.com/JoJWEu2ehg (13/03/2017)



TF1 telebista katea
 @eitbAlbisteak
 @sagarlar

Iparraldeko TF1 telebista kateak **Txopinondo sagarnotegiko** txotx irekiera festari buruzko erreportaia emititu zuten: <http://bit.ly/2nIVoSk> (07/02/2017)



France 3 Aquitanie
 @france3

La cadena de televisión France 3 de Aquitania emite un reportaje sobre el proyecto Kupela en el que participa la **sidrería Etxeberria**: <http://bit.ly/2nAEaqQ> (13/02/2017)



Revista 7 Canibales
 @7canibales
 @SidreriaZelaia
 @zapiainsagardoa

Este prestigiosa revista gastronómica digital publica una guía de sidrerías de Gipuzkoa, donde recomienda las **sidrerías Zelaia, Zapiain, Bereziartua, Saizar, Mina y Calonge**: <http://bit.ly/2ncaNds> (06/03/2017).



Diálogos de Cocina
 @QuiqueDacosta
 @CanRocaCeller
 @ArzakRestaurant,
 @HARRYSASSONCHI
 @SCPFoficial

Quique Da Costa (Restaurante Quique Dacosta), Juan Roca (Restaurante Celler de Can Roca), Juan Mari Arzak (Restaurante Arzak), Harry Sasson (Restaurante Hayy Sasson) y Toni Segarra (Agencia SCPF) en la **sidrería Zelaia**: <http://bit.ly/2mTXCLv> (13/03/2017)



"Allí abajo"
 @alliabajo
 @gartziategi

"Alli Abajo" telesaila **Gartziategi** sagardotegian izan zen denboraldi berrirako filmatzen: <http://bit.ly/2ncwJVC> (16/03/2017)



Los actores de "Alli abajo"
 @salvareinachuki
 @TerolOscar
 @GorkaAginagalde

Los actores Salva Reina, Oscar Terol, Gorka Aguinagalde López, Iker Galartza y Santi Ugalde en la sidrería Gartziategi: <http://bit.ly/2ncwJVC> (16/03/2017)

LAS SUBVENCIONES A LA PLANTACIÓN DE MANZANOS EN GIPUZKOA

Los años de la Dictadura pueden ser considerados como perdidos en lo que a la pomología en Gipuzkoa respecta. Los agentes privados y públicos apenas mostraron preocupación por los manzanos, por lo que las consecuencias fueron catastróficas para la pomología gipuzcoana.



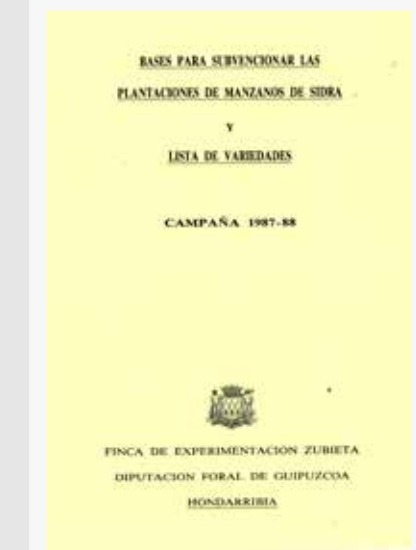
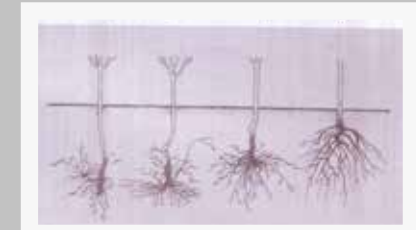
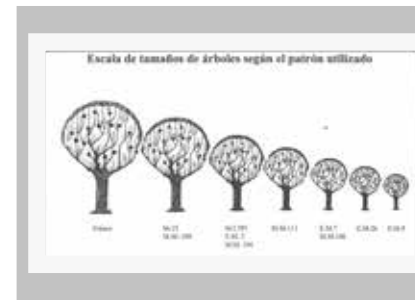
En la década de 1980 Gipuzkoa era una provincia sin manzanales, pero con unas buenas perspectivas de futuro. Tanto es así, que renació entre los baserritarras el interés por recuperar los manzanos.

En este contexto, la Diputación Foral de Gipuzkoa puso en marcha el Programa de Fomento Pomológico, siendo una de sus líneas las subvenciones y ayudas técnicas a las plantaciones de manzanos.

Las primeras subvenciones a la plantación de manzanos para sidra se concedieron en la campaña 1982-1983, aunque fueron un tanto excepcionales puesto que se requirió a los interesados la adquisición del 50% de las plantas a los viveristas y el otro 50% en la Finca Provincial de Zubieta (Hondarribia).

A partir de entonces, y año y tras año hasta 2015, el Ente Foral fue aprobando las bases para subvencionar la plantación de manzanos de sidra en Gipuzkoa. Éstas no fueron siempre las mismas habida cuenta que se introdujeron algunas novedades en aspectos tales como: el precio de la planta, el número de plantas nuevas, el control y forma de realizar los injertos, las recomendaciones de las operaciones a llevar a cabo en los manzanales en los años posteriores a su plantación, los marcos de plantación, los sistemas de plantación o los requisitos de la inversión, entre otros.

Por otra parte, la publicación de los datos obtenidos en el seguimiento de los manzanales subvencionados, fue un paso más en la política de de subvenciones de la Diputación al poner al alcance de todos los interesados información detallada del comportamiento de cada una de las variedades, los resultados



los diferentes patrones o el “sistema radical” de los árboles en función de la plantación.

Pues bien, los carteles anunciadores de las subvenciones y los folletos publicados con las bases pueden ser consultados en el **CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DE SAGARDOAREN LURRALDEA o a través de la página web <http://db.sagardoetxea.eus>.**

Os animamos a lo que lo hagáis.

Artículo: Lourdes Odriozola
(Historiadora de Sagardoetxea)



SAGARDOTEGIEN ERRESERBA

*RESERVA
DE SIDRERÍAS*

*RÉSERVE
EN CIDRERIE*

txotx.info

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra




Sagardoetxea
herri baten erroak

**Museo de la
Sidra Vasca**

**Manzanal, Espacio museístico,
Centro de cata y tienda
Astigarraga**

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

UDABERRIKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



“Polinizazioa eta erleak”

Polinizazioa, erleen lana eta sagar-loretik sagarrerako prozesua laborategian.
Tarifak: 4€ helduak, 2€ haurrak.



“Loreen tailerra”

Maiatzaren 6an, 12:00-13:30etara, loreekin apingarriak egiteko familientzako tailerra. Tarifa: dohakoa.



“Museoen Nazioarteko Eguna”

Maiatzaren 18an, jarduera bereziak arratsaldean: Sagastia eta baratze lanak. Tarifa: dohakoa.



“Sagastiak loretan”

Loretan dauden sagastiak ikusteko aukera Sagardoetxeako sagastian museoko bisita gidatuan zehar. Tarifa: 4€ pertsonako.



“Inaxiren istorioak”

Maiatzaren 6an, 17:00etan, antzerkia, musika eta dantza sagastian. Tarifa: dohakoa.



“Udajolas Sagardoetxean”

Aisialdi taldeentzako sagardoaren kulturaz gozatzeko bisitak, jarduerak eta jolasak udan. Tarifa: 2€ haur bakoitzeko.

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Apirila

- **04/01:** “Sagarrondotik Sagardora” 2017ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Garbitasuna kalitatearen lagun. Sagardoa egurrezko ontzietan eta sagarrondoaren bizimodua”.
- **04/08:** 5. Sagastiak Loretan ospakizuna Usurbilen: Bernat Etxepare Lizeoa babesteko sagarrondoaren landaketa.
- **04/13-23:** Aste Santua Sagardoetxean: sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa (Astigarraga).
- **04/22:** “Sagarrondotik Sagardora” 2017ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Ilargia eta egutegi biodinamikoa”.
- **04/29:** XXIX. Sagardo Eguna Errenterian.

Maiatza

- **05/06:** “Loreen tailerra” Sagardoetxean (Astigarraga). Loreekin apingarriak egiteko familientzako tailerra Idoia Lizeagaren eskutik.
- **05/06:** “Inaxiren istorioak”: Musika, antzerkia eta dantza Sagardoetxeako sagastian (Astigarraga).
- **05/18:** Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean (Astigarraga): Sagastia eta baratze lanak.
- **05/21:** “XXXVI. Sagardo Eguna Usurbilen.
- **05/27:** Euskal Jaia Getarian. Sagardo dastaketa.
- **05/27:** Sagardo Eguna Oiartzunen.

Ekaina

- **06/03:** “Sagarrondotik Sagardora” 2017ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Sagastien udako kimaketa, gaitzak eta izurriteak”.
- **06/03:** XIX. Sagardo Eguna Lezon. Sagardo dastaketa eta lehiaketa.
- **06/03:** XXIV. Sagardo Eguna Pasai Antxon.dastaketa (Astigarraga).
- **06/03:** Gipuzkoako Foru Aldundiaren XVI Sagardo Lehiaketa (Donostia).
- **06/24:** Battela Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).







**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com