

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

ASTIGARRAGA

n° 44. Septiembre / Iraila 2016

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

n° 44. Septiembre / Iraila 2016

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
5. 2016 uztako sagardo sagarraren heldutasunaren egoera.
12. Denominación de Origen protegida "Euskal sagardoa".
15. La exposición "Sagardo ibaiak, bizitza iturri" sale a la calle.
18. XVI. Sagar Uzta 2016.
25. Sukaltegi: receta del pintxo de XVI. Sagar Uzta.
28. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
30. Dokumentazio Zentroa: Cien años de la Comisión Especial de Pomología.
34. Agenda: 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.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

www.twitter.com/sagarlur

www.instagram/sagardoarenlurraldea

Argazkiak/Fotografías: Sagardoaren Lurraldea

Azaleko argazkia/Foto portada: Sagardoaren Lurraldea

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



Sagardoetxea

Sagardodenda



SagardoPedia

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKI, HAIN HANDI
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

Editoriala

Uda historikoa Euskal Herriko sagardoaren kulturarentzako.

Batetik, bertako sagarren kalitatearen eta sagardoaren elaborazio profesionalizatuaren mesederako izan den Gipuzkoako pomologia batzordearen martxan jartzearen ehun urte ospatu dira eta Lourdes Odriozola Sagardoetxeako historialariak burututako liburu bikainak bere ibilbidea laburbiltzen du.

Bestetik, sagardogintzaren sektoreko elkarte guztiek “Euskal sagardoa / Sidra Natural del País Vasco” Jatorri Izendapena sortzeko eskaera erregistratu dute Eusko Jaurlaritzan (gauza bera gertatu zen Normandian 1996an eta Asturiasen 2002an). *iChi va piano va sano y va lontano!*, iragarriko zuten italiarrek!

Sagardoren kulturaren bizipena Urumeako bailarako biztanleen pasioa izan dela agerian geratu da beste behin ere “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa ibiltariarekin eta baita irailaren amaieran Astigarragan ospatutako Sagar Uzta jaiaren hamaseigarren edizioak lortutako arrakastarekin.

Gure sagardoaren kulturak sortzen duen erakarpenaren froga da, urteko sasoi honetan “txotx bolada” arrakastatsuz urrun egonda, sare sozialetan zabaldutako argazki eta artikulu sorta.

Editorial

Verano histórico para el mundo sidrero de Euskal Herria.

Por un lado, se han celebrado cien años de la puesta en marcha de la “política agraria sidrera” a favor de la producción de manzana de calidad y de la elaboración profesionalizada de la sagardoa mediante la entrega de un excelente trabajo de Lourdes Odriozola, historiadora de Sagardoetxea.

Por otro, todas las asociaciones del sector sidrero han registrado en el Gobierno Vasco la petición de creación de la Denominación de Origen Protegida “Euskal sagardoa / Sidra natural del País Vasco” (lo mismo sucedió en Normandía en 1996, y en Asturias en 2002). ¡Chi va piano va sano y va lontano, vaticinarían los italianos!

Vivir la cultura sidrera, una pasión de los habitantes de las riberas del Urumea, nuevamente demostrada gracias a la exposición itinerante “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” y también, en el gran éxito logrado por la decimosexta edición del Sagar Uzta en Astigarraga a finales de septiembre.

Prueba de la atracción cultural de nuestro mundo sidrero vasco es, aunque en estas alturas del año lejos ya de la emblemática “txotx bolada”, una buena cosecha de fotos y artículos aparecidos en las redes sociales.



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Datozen hiru hilabeteetan sagastiak bere fruituak emango dizkigu eta apurka-apurka bere jarduera begetatiboa motelduko du, erabat gelditu arte, geldialdi begetatiboan sartuz. Egin beharreko lanak hauek dira:

URRIA

ARBOLEN FORMAZIOA

Aurten hilabete honetan zehar sagar gehienak jasoko dira. Uzta noiz egin erabakitzeke hiru sistema ezberdin erabili ohi dira, sagarren heldutasuna neurtzeko:

- Mamiaren gogortasuna neurtuta, penetrometro baten bidez.
- Azukrearen kantitatea neurtuta, refraktrometro baten bidez.
- Almidoiaren erregresioa neurtuta, sagarrak zehatz moztu eta iodoarekin bustita.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagar arraren hirugarren

belaunaldiaren bukaeran izango gara. Arrek kapullo bat sortuko dute bere barrenean negua igarotseko, bai enborren zirrikitueten, bai egurra zaharren zuloetan.

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

ONGARRIKETA

Uzta amaitzerakoan hostoetako ongarriketa bat egitea komenigarria da, arbolaren erreserbak betetzeko eta horrela begi lore onak izateko. Boro, Zink eta Nitrogenoz aberatsak diren ongarririk erabili.

AZAROA

ARBOLEN FORMAZIOA

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

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Kobre tratamendu bat egiteko garai onena da. Horrela, ahal den neurrian, ondo txar batzuez garbituko dugu

arbola. Adibidez gorrina, monilia, zurina, txankroa, fitoftora... Kobrea produktu bakterizida bat dela ere oroitu behar da.

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

ABENDUA

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

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

ARBOLEN FORMAZIOA

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

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

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

OCTUBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Este año, la recolección de las manzanas se realizará principalmente durante este mes. El momento de la recolección lo determinará el estado de maduración. Se puede medir mediante tres sistemas diferentes:

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

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

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Entraremos en el final del vuelo de la tercera generación de carpocapsa. A

partir de ahora las larvas formarán un capullo para pasar el invierno en los huecos de los troncos o de maderas viejas.

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

FERTILIZACIÓN

Al finalizar la recolección es recomendable realizar un abonado foliar para rellenar las reservas de los árboles y así, tener más posibilidades de obtener unas buenas yemas de flor. Utilizar productos ricos en Boro, Zinc y Nitrógeno.

NOVIEMBRE

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

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

PLAGAS Y ENFERMEDADES

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

En caso de árboles que padezcan problemas de fitóftora o podredumbre

del cuello, sería conveniente destapar la parte superior de las raíces, aplicar cobre con una brocha hasta la altura del injerto y volver a tapar.

DICIEMBRE

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

- Limpieza del terreno.
- Drenaje en caso de encharcamientos.
- Subsulado.
- Abonado de fondo.
- Pase de rotavator.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

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

PLAGAS Y ENFERMEDADES

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

Artikuluak: Aitor Etxeandia
(SAGARLAN S.L.).

Argazkia: Sagardoaren Lurralde

2016 UZTAKO SAGARDO SAGARRAREN HELDUTASUNAREN EGOERA.

Aurreko urteetan bezala, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen 2016 uztako XVI. sagardo sagarraren heldutasunaren txostena aurkezten dugu. Txostenaren puntu nagusiak hauek dira:

- Aurreko urtearekin alderatuta, **sagarraren heldutasuna atzeratua** dator eta iraila bukaera eta urriaren hasieran lortuko du heldutasun puntua.
- **Sagar bariatate eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak daude.** Aurtengo uda bero eta lehorrarekin, lursailaren kokapen geografikoak, orientazioak eta luraren mota eta sakonerak eragin handia izan dute sagarren heldutasunean.

Azken urteetan bezala, iraila hasieran Gipuzkoako sagasti ezberdinetan kontrol bat egin da sagarren heldutasunaren egoera ezagutu ahal izateko.

Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu dira eta 14 bariatate kontrolatu dira, besteak beste: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria. Aurtengo ezaugarri garrantzitsuenak hauek izan dira: batetik, loraldia oso berandu etorri da, eta bestetik, aurtengo uda, bereziki bero eta lehorra izan da.

Ekoizpena irregularra da; sagasti batzuetan uzta ona izango da, eta besteetan aldiz, eskasa. Beroak eta ur faltak honako ondorioak eragin

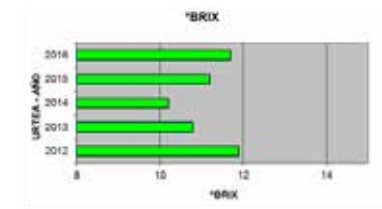
dituzte orain arte: sagar arjoen erasoaren hazkundera, sagarren tamaina txikia eta fruituen erorketa goiztiarra sagasti batzuetan. Nahiz eta datozen euriek sagarren tamainan eraginik izango duten, zaindutako sagastietan fruituen kalitatea ona da.

SAGARRAREN HELDUTASUNA

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

INDIZE REFRAKTOMETRIKOA - °BRIX

Hurrengo grafikoa iraileko 2º asteko brix graduen garapena ikus dezakegu. Bertan, 2016. urteko °Brix datua, 11,7 °Brixekoa da, aurreko urtekoa baino 0,5 gradu gehiagorekin.





Hurrengo taulan azken 10 urteetako °Brixen datuak ikus daitezke:

Urtea	2007	2008	2009	2010	2011
°Brix	10,7	10,8	10,8	10,7	11,3

Urtea	2012	2013	2014	2015	2016
°Brix	11,9	10,8	10,2	11,2	11,7

Hurrengo taulan azken sei urteetako barietate ezberdinen indize refraktometrikoa (°Brix) ikus daiteke, iraileko 2^a astean:

°BRIX						
BARIETATEA	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ARITZA	10,7	11,4	10,3	9,4	10,4	11,8
ERREZILA	11,2	12,4	11	11,1	11,7	11,7
GEZAMINA	11,5	11,8	10,8	10,1	11,5	11,3
GOIKOETXE	12,8	13	11,9	11,3	12,1	12,4
MANTTONI	11	11,9	10	10	10,3	11,4
MOKO	12	12,2	11,4	10,4	11,4	12,9
MOZOLUA	11,2	12,4	11	10,1	11,5	12,3
PATZOLUA	11,3	13	10,5	10,4	11,1	11,5
TXALAKA	11,8	11,6	11,2	10,2	11,3	11,5
UDARE MARROI	11,3	11,5	11,3	10,9	11,9	11,2
URDIN	10,9	11,5	11,1	10,7	12,1	12,9
URTEBI HAUNDI	10,8	11,5	10,4	9,6	10,7	10,8
URTEBI TXIKI	10,2	10,2	10,4	9,4	10,6	10,4
VERDE AGRIA	11,2	12,7	10,5	9,7	10,5	11,6

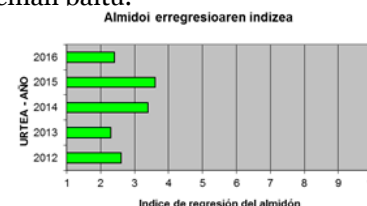
Barietatez barietate begiratuta, aurtengo kontrolean °Brix altuenak Moko eta Urdin-ek dituzte, 12,9-rekin. Aldiz, baxuenak, Urtebi Txikik 10,4-rekin eta Urtebi Haundik 10,8 °Brix-ekin.

Sagastien kokapena begiratuta, orokorki barnekaldeko sagastiek °Brix altuagoak dituzte. Dena den, hori ez da faktore bakarra izan, kostaldeko sagasti batzuek °Brix altua baitute eta aldiz, barnekaldeko batzuk, baxuagoa. Aurtengo beroak eta lehorreak eragin zuzena dute. Sagastien orientazioak

eta beren lur sakonerak baldintzatu egiten dute arbolen egoera ur eskasiko garaietan.

ALMIDOIAREN ERREGRESIOA

Hurrengo grafikoan almidoiaren erregresioaren garapena ikus dezakegu. Aurtengo datua azken urteetakoa baxuenetarikoa da, 2,4-ko indizea eman baitu.



Hurrengo taulan azken 10 urteetako datuak ikus daitezke:

2007	2008	2009	2010	2011
2,4	3,6	3,3	3	4,4

2012	2013	2014	2015	2016
2,6	2,3	3,4	3,6	2,4

Hurrengo taulan azken sei urteetako almidoiaren erregresioa ikus daiteke, barietate ezberdinetan iraileko 2^a astean:

ERREGRESIOA						
BARIETATEA	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ARITZA	4,3	1,7	2,1	5	4,6	2,3
ERREZILA	1,8	1,1	1	1,2	1,4	1,2
GEZAMINA	6,1	3,4	2,8	4,5	4,5	2,3
GOIKOETXE	8,2	8,5	8,1	8,1	8,1	8,5
MANTTONI	4,2	1,9	1,6	1,7	2,8	1,6
MOKO	2,4	1,4	1,2	1,5	1,8	1,5
MOZOLUA	5,7	3,2	2,8	4,8	4,6	2,6
PATZOLUA	6,3	3,7	3,2	4,7	5,9	2,5
TXALAKA	5	2,2	1,5	3	3,2	2,1
UDARE MARROI	3,5	1,5	1,2	2,6	1,9	1,3
URDIN	3,3	1,7	2,2	2,2	2,3	2,0
URTEBI HAUNDI	4,5	2	1,7	2,9	2,6	1,5
URTEBI TXIKI	4,7	3	2,5	3,2	3,6	2,1
VERDE AGRIA	3,1	1,6	1,4	2,4	2,7	1,8

Goikoetxe barietatea alde batera utzita, erregresio altuenak Mozoluak 2,6-rekin, Patzoluak 2,5-rekin eta Gezaminak eta Aritzak 2,3-rekin izan dituzte. Aldiz, Errezilak 1,2-rekin, Udare Marroik 1,3-ekin eta Moko eta Urtebi Handial 1,5-ekin erregresio baxuenak izan dituzte.

PUNTU GARRANTZITSUENAK:

Orokorrean, 2016ko iraileko lehenengo hamabostaldian, sagastietan azaldu diren zenbait puntu berezi ditzakegu:

- Barietate eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak daude. Aurtengo uda bero eta lehorrekin, lursailaren kokapen geografikoak, orientazioak eta luraren mota eta sakonerak eragin handia dute sagarren heldutasunean.
- Aurreko urtearekin alderatuta heldutasuna zeozter atzeratua dator.
- Azukre maila begiratuta, aurtengo urteak, batzaz beste 11,7 °Brix ditu, aurreko urtekoa baino 0,5 gradu gehiago.
- Almidoiaren erregresioa 2,4-ko indizean dago, hau da, azken urteetako baxuenetarikoa da.
- Heldutasun datuak ikusita (almidoiaren erregresioaren arabera) eta Goikoetxe barietatea kenduta, 3 barietate talde ikus daitezke:
 - Aurreratuenak: Mozolua, Patzolua, Gezamina eta Aritza.
 - Erdikoak: Urtebi Txiki, Txalaka, Urdin eta Verde Agria.
 - Atzeratuenak: Errezila, Udare Marroi, Moko, Urtebi Haundi eta Manttoni.

Artikuluak: Aitor Etxeandia (SAGARLAN S.L.).
Argazkia: Sagardoaren Lurralde

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE SIDRA DE LA COSECHA 2016.

Como venimos haciendo en años anteriores, presentamos el XVI informe del estado de la maduración de manzana de sidra de la cosecha 2016 realizado por encargo de Fruitel y Sagardoaren Lurraldea. Puntos a destacar:

- Respecto al año pasado, **la maduración de la manzana viene más retrasada** y obtendrá el punto de maduración a finales de septiembre y a comienzos de octubre.

- **Las diferencias de maduración son importantes entre las variedades y las plantaciones.**

En un año seco y cálido como éste, la situación geográfica de la plantación, la orientación de la parcela y la profundidad y tipo de suelo están teniendo una influencia directa en el estado de maduración de las manzanas.

A comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas.

Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las

variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Este año se ha caracterizado por una floración tardía y un verano excepcionalmente cálido y seco.

La producción se prevee irregular con plantaciones con buenas producciones y otras en cambio con apenas manzanas en sus árboles. El calor y la falta de lluvias han provocado un aumento importante de ataques de carpocapsa, una disminución del calibre de las manzanas y una caída precoz de fruta en algunas plantaciones. De todas formas y a falta de que las próximas lluvias ayuden a recuperar tamaño a las manzanas, en las plantaciones cuidadas se observa que la fruta tiene buena calidad.

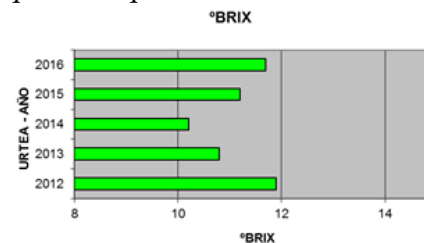
ESTADO DE MADURACIÓN

El estudio del estado de maduración ha sido realizado, como en los años anteriores, durante la 2ª semana de septiembre para así poder compararlo con la misma semana de los años anteriores. En este caso hemos comprobado la maduración a través del contenido en azúcar mediante el índice refractométrico (°Brix) y de la regresión del almidón que se midió por el índice del yodo, en una escala visual de 1 a 10 según la norma europea.

ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO - °BRIX

En esta gráfica se puede apreciar la

evolución de los grados Brix tomando la totalidad de las variedades en la 2ª semana de septiembre. El contenido de azúcar es de 11,7 °Brix, 0,5 grados más que el año pasado.



Datos de los °Brix durante los últimos 10 años:

Año	2007	2008	2009	2010	2011
°Brix	10,7	10,8	10,8	10,7	11,3

Año	2012	2013	2014	2015	2016
°Brix	11,9	10,8	10,2	11,2	11,7

En la siguiente Tabla se puede observar el Índice refractométrico (°Brix) de las diferentes variedades de manzana de sidra en las mismas fechas durante los seis últimos años:

°BRIX						
VARIEDAD	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ARITZA	10,7	11,4	10,3	9,4	10,4	11,8
ERREZILA	11,2	12,4	11	11,1	11,7	11,7
GEZAMINA	11,5	11,8	10,8	10,1	11,5	11,3
GOIKOETXE	12,8	13	11,9	11,3	12,1	12,4
MANTTONI	11	11,9	10	10	10,3	11,4
MOKO	12	12,2	11,4	10,4	11,4	12,9
MOZOLUA	11,2	12,4	11	10,1	11,5	12,3
PATZOLUA	11,3	13	10,5	10,4	11,1	11,5
TXALAKA	11,8	11,6	11,2	10,2	11,3	11,5
UDARE MARROI	11,3	11,5	11,3	10,9	11,9	11,2
URDIN	10,9	11,5	11,1	10,7	12,1	12,9
URTEBI HAUNDI	10,8	11,5	10,4	9,6	10,7	10,8
URTEBI TXIKI	10,2	10,2	10,4	9,4	10,6	10,4
VERDE AGRIA	11,2	12,7	10,5	9,7	10,5	11,6

En el momento de realizar el control, las variedades Moko y Urdin con 12,9 °Brix dan el valor más alto, mientras que Urtebi Txiki con 10,4 y Urtebi Haundi con 10,8 °Brix dan el más bajo.

En cuanto a la situación de las plantaciones, destacar que las del interior del territorio muestran en general un °Brix más alto, aunque este no ha sido el único factor determinante ya que plantaciones cercanas a la costa también presentan un °Brix elevado; en cambio plantaciones del interior tienen un °Brix más bajo. Esto se debe a que al ser un año con mucho calor y sequía, la profundidad del suelo y la orientación de la plantación son determinantes en épocas de falta de agua.

REGRESIÓN DEL ALMIDÓN

En la siguiente gráfica podemos ver la evolución de la regresión del almidón tomando la totalidad de las variedades. El índice de la regresión del almidón de este año es de 2,4, uno de los más bajos de los últimos años.

En esta tabla se muestran las medias de los últimos 10 años:

2007	2008	2009	2010	2011
2,4	3,6	3,3	3	4,4

2012	2013	2014	2015	2016
2,6	2,3	3,4	3,6	2,4

REGRESIÓN						
VARIEDAD	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ARITZA	4,3	1,7	2,1	5	4,6	2,3
ERREZILA	1,8	1,1	1	1,2	1,4	1,2
GEZAMINA	6,1	3,4	2,8	4,5	4,5	2,3
GOIKOETXE	8,2	8,5	8,1	8,1	8,1	8,5
MANTTONI	4,2	1,9	1,6	1,7	2,8	1,6
MOKO	2,4	1,4	1,2	1,5	1,8	1,5
MOZOLUA	5,7	3,2	2,8	4,8	4,6	2,6
PATZOLUA	6,3	3,7	3,2	4,7	5,9	2,5
TXALAKA	5	2,2	1,5	3	3,2	2,1
UDARE MARROI	3,5	1,5	1,2	2,6	1,9	1,3
URDIN	3,3	1,7	2,2	2,3	2,0	2,0
URTEBI HAUNDI	4,5	2	1,7	2,9	2,6	1,5
URTEBI TXIKI	4,7	3	2,5	3,2	3,6	2,1
VERDE AGRIA	3,1	1,6	1,4	2,4	2,7	1,8

- Respecto al año pasado la maduración viene más retrasada.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,7 °Brix de media. 0,5 grados más que el año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 2,4. Es uno de los más bajos de los últimos años.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio, se pueden observar 3 grupos aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Mozolua, Patzolua, Gezamina y Aritza.
 - En medio: Urtebi Txiki, Txalaka, Urdin y Verde Agría.
 - Las más retrasadas: Errezila, Udare Marroi, Moko, Urtebi Haundi y Manttoni.

Artikuluia: Aitor Etxeandia
(SAGARLAN S.L.).
Argazkia: Sagardoaren Lurralde

Aparte de la variedad Goikoetxe, Mozolua con 2,6 y Patzolua con 2,5 y Gezamina y Aritza con 2,3 son las que presentan una regresión del almidón más alta, mientras que Errezila con 1,2, Udare Marroi con 1,3 y Moko y Urtebi Haundi con 1,5, son las que presentan el nivel más bajo.

ASPECTOS A DESTACAR:

En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana en la 1ª quincena de septiembre de 2016:

- Las diferencias de maduración son importantes entre las variedades y las plantaciones. En un año seco y cálido como éste, la situación geográfica de la plantación, la orientación de la parcela y la profundidad y tipo de suelo están teniendo una influencia directa en el estado de maduración.

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

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 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



ASOCIACIONES DE PRODUCTORES Y ELABORADORES DE SIDRA NATURAL DE EUSKADI, REGISTRAN EN EL GOBIERNO VASCO LA PETICIÓN DE CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “EUSKAL SAGARDOA / SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO”.

La petición es respaldada por el 100% de las Asociaciones de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. La dignificación del producto producido y elaborado en el País Vasco, es el principal objetivo que persigue el sector. Representantes de la iniciativa se han reunido con la Consejera Arantxa Tapia.

Las distintas Asociaciones de productores y elaboradores de sidra natural de Euskadi, han registrado en el Gobierno Vasco la petición de la creación de la Denominación de Origen Protegida “Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco”, así como toda la documentación necesaria. Gracias al trabajo realizado por parte del sector y las distintas Administraciones, ha sido posible el acuerdo entre todas las Asociaciones, para realizar la petición conjuntamente.

El objetivo principal de la creación de la Denominación de Origen Protegida “Euskal Sagardoa” es la dignificación del producto producido y elaborado en el País Vasco y la creación de un marco común de trabajo entre las distintas Asociaciones y

Administraciones.

El proyecto se sustenta en dos pilares principales: Origen y Calidad. En lo que respecta al Origen, el sector está apostando cada vez más por la manzana autóctona: con plantaciones de nuevos manzanales; y estudios dirigidos para conocer mejor nuestras variedades, puntos de maduración y recolección, etc. El objetivo a largo plazo es llegar a producir el 100% de la manzana necesaria en el País Vasco, para lo cual la DOP Euskal Sagardoa será una herramienta indispensable. El otro pilar es el de la Calidad, aspecto indiscutible en la futura DOP.

Con esta petición, el sector fortalece su apuesta, de los últimos años, en defensa de la manzana local; de una producción y sagardoa de calidad y origen certificada; y espera que cuanto antes podamos ver en el mercado las primeras botellas con el distintivo de “Euskal Sagardoa”.

Los representantes de la iniciativa se han reunido con la Consejera Arantxa Tapia para presentarle el nuevo proyecto. El Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad el Gobierno Vasco es el órgano competente para la

tramitación de la fase inicial de la nueva DOP.

La petición la han realizado las Asociaciones de sidra natural y manzana sidrera de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba:

- Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte
- Bizkaiko Sagardogileen Elkarte
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte
- Sagardo Mahaia Elkarte
- Sagar Uzta Elkarte
- Bialka Elkarte
- Fruitel Elkarte



EUSKADIKO SAGAR ETA SAGARDOGILEEN ELKARTEEK “EUSKAL SAGARDOA / SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO” JATORRI IZENDAPENA SORTZEKO ESKAERA ERREGISTRATU DUTE EUSKO JAURLARITZAN.

Eskaera Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako Sagar eta Sagardogile Elkarteak 100%-ak babestu du. Bertako sagarrez egindako produktuari merezi duen duintasuna ematea da sektorearen helburua. Egitasmoa bultzatzen ari diren elkarteetako ordezkariak Arantxa Tapia Sailburuarekin elkartu dira.

Euskadiko sagar eta sagardo sektoreko Elkarte desberdinek “Euskal Sagardoa” Jatorri Izendapena sortzeko eskaera erregistratu dute Eusko Jaurlaritzan, beharrezko dokumentazio guztiarekin

batean. Sektoreak eta administrazio desberdinek azken urteetan egindako lanaren emaitza da Elkarte guztiak batera joan eta eskaera bateratu bat egitea.

“Euskal Sagardoa” Jatorri Izendapenaren helburu nagusia da bertako sagarrarekin egindako sagardoari duintasuna ematea eta Elkarte eta Administrazio desberdinen artean lan egiteko marko bateratu bat sortzea.

Bi zutabe garrantzitsu ditu proiektuak: bertako sagarra eta kalitatea. Bertako sagarrari dagokionean, sektorea apustu



garbi bat ari da egiten azken urteetan, sagasti berriak aldatu eta sagarrak hobeto ezagutzeko, heldutasun puntu egokiak bilatzeko eta abarrerako azterketak eginda. Helburua da, zenbait urteren buruan, Euskadin beharrezko den sagar guztia bertan sortzea eta horretarako “Euskal Sagardoa” Jatorri Izendapena ezinbesteko lanabesa izango da. Bigarren zutabe garrantzitsua kalitatea da, derrigorra etorkizuneko Jatorri Izendapenean.

Eskaera Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako Sagar eta Sagardo sektoreko Elkarteek egin dute:

- Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte
- Bizkaiko Sagardogileen Elkarte
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte
- Sagardo Mahaia Elkarte
- Sagar Uzta Elkarte
- Bialka Elkarte
- Fruitel Elkarte

Eskaera honekin, sektoreak indartu egiten du azken urteetako lana, bertako sagarraren alde eta jatorria eta kalitatea ziurtatuta izango dituen sagardoaren alde. Asmoa da, lehenbailehen izatea merkatuan “Euskal Sagardoa” Jatorri Izendapeneko bereizgarria izango duten lehen sagardo botilak.

Egitasmoaren arduradunak Arantxa Tapia Sailburuarekin elkartu dira, proiektu berriaren inguruko azalpena emateko. Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila baita Jatorri Izendapen berriaren lehen faseko tramitazioak egiteko organo kompetentea.



Artikulua eta argazkiak: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte eta Sagardo Mahaia

LA EXPOSICIÓN “SAGARDO IBAIAK, BIZITZA ITURRI” SALE A LA CALLE.

Dentro de las actividades organizadas para inaugurar la exposición “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” que se pudo visitar entre el 16-25 de septiembre en Sagardoetxea, el 17 de septiembre, la exposición salió al río con la realización de una visita guiada en stand up paddle a través del río Urumea.

*Un grupo de remeros partieron en **stand up paddle** (remo de pie) desde Loiola, que contó con la participación de unas 25 o 30 personas, entre los que estaban Zorione Etxazarraga (concejal de EAJ/PNV), Andoni Gartzia (edil de EH Bildu), el equipo y socios de Klub Gondolin, astiartarras y Lourdes Odriozola, historiadora de Sagardoetxea que hizo una visita guiada a los participantes durante el recorrido.*

*A la altura de la sidrería Gartziategi se unió el **ala de las sidrerías Petrítegi y Lizeaga** al grupo del stand up paddle y todos juntos llegaron al **punto de Ergobia** acompañados por los sonidos de la trikitixa. Ya en el puente, que estaba abarrotado de gente, Erbitegi Etxeberri Kirikoketa Taldea dio la bienvenida al grupo a ritmo de txalaparta y Lourdes Odriozola*





concluyó la visita guiada en stand up paddle dando paso a los txistularis.

Después fue Andoni Arzallus el que ofreció **una visita guiada** para conocer las sidrerías que había en Ergobia a comienzos del siglo XX: Ramon Isasa (Joakitene), Martín Berrondo (Pagua), Joxe Arrieta (Casa Otaño), Crispí Lete (Etxehandi), Antonino Arzallus (Estanco), Jerónimo Bereziartua (Iraberri baserria), Manuel Irigoien (Gaztañaga berri) y Eduardo Alberro (Eprepa). Se vivieron momentos muy emotivos, ya que Andoni relató varias curiosidades y anécdotas que los asistentes recordaron y se pudo conocer la historia en torno a estas sidrerías. También cantó la canción 'Sagardoa' que él mismo compuso. La fiesta estuvo amenizada con música y no faltó la sidra.

Esta actividad se organizó para dar la bienvenida a la **exposición "Sagardo ibaiak, bizitza iturri"**, que se pudo visitar entre el 16-25 de septiembre en Sagardoetxea y que transmite la importancia que antaño tuvo el río para los habitantes de la comarca.

A día de hoy, aunque seamos conscientes de que la realidad ha cambiado, desde Sagardoaren Lurrealdea vemos que podemos darle al río otros usos relacionados con el ocio, el deporte y el tiempo libre. Por esta razón hemos organizado la actividad de realizar una visita guiada en stand up paddle, porque pensamos que es una forma de darle vida al río, ponerlo en valor y dar a conocer el gran patrimonio vinculado a él.

Artículo y fotografías:
Sagardoaren Lurrealdea



XVI. Sagar Uzta 2016.



LEHEN MUZTIOAREKIN TOPA EGIN GENUEN XVI. SAGAR UZTA OSPATZEKO.

Sagar Uztak hamaseigarren edizioa bete du aurten dolaretako lanen hasiera ospatzeko eta sagarraren eta sagardoaren kulturaren oinarrituriko jarduera ugari izan dira Astigarragan irailaren 22 eta 25 bitartean. Beste urte bat gehiagoz, herrian bizitako giroa oso ona izan da.

Sagarra eta sagardoa protagonistak izan ziren Astigarragan irailaren 22a eta 25aren artean. Urtero bezala, irailaren 25ean, igandea, sagarraren azoka, sagardo dastaketa eta **2016 uztako lehen muztioaren elaborazioa** izan ziren Foruen Plazan, dolarean bertan muztioaren usadiozko elaborazio prozesua erakutsi zelarik: **kirikoketa, pisoiekin sagarra jotzea, txalaparta eta ekoiztutako muztioaren dastaketa topa!** eginez.

Harrera bikaina izan zuten XVI. Sagar Uzta 2016 ospatzeko antolatutako jarduerak, besteak beste: **familiartzako Euskadiko Museo Enogastronomikoetako sagar tarta tailerrak** (25 parte-hartzaile),

sagardo dastaketak (12 sagardogile), **IX. Sagar Uzta argazki rallyak** (20 parte-hartzaile), etab.

Baina batez ere azpimarratzekoa izan zen **VIII. Kizki Eguna, 527 kizki-lagun elkartzea** lortu baitzuen une berean kizkiarekin sagarrak jasotzen, orain arte lortutako marka hobereana delarik.

Bestalde, Astigarraga, Oiartzun, Goizueta, Hernani, Donostia, Usurbil eta Orereta **herrien arteko Marmitako Lehiaketa** ospatu zen eta beren sukaldaritza dohaiak erakutsi ostean, **Goizueta** suertatu zen **irabazle**. Arratsaldean, berriz, **Astigarraga** izan zen irabazle arratsaldean ospatutako **herrien arteko "sagargintzaz" desafioan**. Oiartzun bigarren geratu zen eta Usurbil hirugarren.

Honetaz gain, oso harrera ona izan zuten aurreko egunetan ospaturiko jarduerak, besteak beste: Astigarragako tabernetan ospatutako sagarren eratorriekin egindako **pintxo-poteak** eta **III. Sagardobide Erronkak**, non lehia gogorraren ostean, **Ipintza sagardotegia** izan zen erronka irabazi zuena 1:22:34 denborarekin.

Jarraiko orrietan **III. Sagardobide Erronkako sailkapenak**, taldearen denborak eta talde bakoitzeko parte-hartzaile bakoitzaren denborak zehazten dira (22-23 orriak):



III. SAGARDOBIDE ERRONKAKO DENBORAK.

POSTUA: 1
TALDEA: **IPINTZA SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:22:34**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
1	BLANCO, JON		0:19:18	3:04
2	ESTIBALIZ, EIDER		0:34:04	5:24
3	ITURRALDE, UGAITZ		0:29:12	4:38

POSTUA: 2
TALDEA: **ZAPIAIN SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:30:39**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
41	LOZANO, JORGE		0:23:45	3:46
42	GOYA, MARIA		0:35:52	5:42
43	ARRARAS, ANDONI		0:31:02	4:56

POSTUA: 3
TALDEA: **PETRITEGI SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:32:02**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
11	ARRIAGA, MIKEL		0:21:34	3:25
12	ZINKUNEGI, LIERNI		0:35:38	5:39
13	ZUAZNABAR, JULEN		0:34:50	5:32

POSTUA: 4
TALDEA: **TXOPINONDO SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:33:33**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
51	OLVEIRA, MANU		0:23:48	
52	RODRIGO, SANDRA			
53	ODRIOZOLA, ARKAITZ			

POSTUA: 5
TALDEA: **LIZEAGA SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:34:33**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
31	GONZALEZ, JAVI		0:24:13	3:51
32	MITXELENA, OLATZ		0:38:57	6:11
33	LEGORBURU, IÑAKI		0:31:23	4:59

POSTUA: 6
TALDEA: **REZOLA SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:37:00**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
71	RIVERO, IGOR		0:23:45	3:46
72	ALONSO, EIDER		0:36:12	5:45
73	GONZALEZ, LUIS		0:37:03	5:53

POSTUA: 7
TALDEA: **ZELAIA SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:37:30**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
21	INTXAUSTI, ENEKO		0:25:59	4:07
22	MENDIOROZ, LEIRE		0:39:33	6:17
23	TRUYO, DAVID		0:31:58	5:04

POSTUA: 8
TALDEA: **GURUTZETA SAGARDOTEGIA**
TALDEAREN DENBORA: **1:40:51**

DORTSALA	PARTAIDEA	SEXUA	DENBORA	ERRITMOA
61	MENDIA, XABAT		0:23:21	3:42
62	ALZAGA, VANESSA		0:41:28	6:35
63	IZETA, ENEKO		0:36:02	5:43

Artikuluia eta argazkiak:
Sagardoaren Lurralde

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.eus



"Sagardoetxea Museoa"

Prezioa: **4€**
Urte osoan zehar
Astigarraga

Sagarra eta sagardoaren kultura barneratzeko toki egokia. Bisita sagardoa, muztioa eta likorearen **dastaketa** barne-hartzen ditu.



"Sagardotegietako bazkariak/afariak"

Prezioa: **29€-tatik**
Urte osoan zehar
Donostialdea/Iparalde

Txotx-eko errituaren bizipena sagardotegian eta ohiko **menuaren** dastaketa: bakailao tortila, bakailao frijitu, txuleta, gazta, intxaurrak, irasagarra eta sagardoa txotx-etik.



"Museoa + Sagardotegia"

Prezioa: **32,50€**
Urte osoan zehar
Donostialdea

Sagardoetxeako bisita, sagardo, muztio eta likore **dastaketa** eta sagardotegian otordua. **Jarduera** bereziak urte osoan zehar: hazien ereitea, sagar muztioaren elaborazioa, etb.



"Sagardoa eta itsasoa"

Prezioa: **55€**
Ekaina-Iraila
10:00/12:00/16:00
Astigarraga/Donostia/
Pasaia

Museoak (**Sagardoetxea**, **Aquarium** edo **Mater**), **itsasontzian** ibilaldia (Donostia edo Pasaia badiak) eta **sagardotegian otordua**.



"Sagardoa eta Gazta"

Prezioa: **34€-tatik**
Urte osoan zehar
Astigarraga/Idiazabal/
Ordizia/Ezkio-Itsaso

Museoak (**Sagardoetxea**, **Gaztaren Interpretazio Zentroa**, **D'Elikatuz** edo **Igartubeiti**), **gaztandegia** eta **sagardotegia**.



"Bisita gidatuak sagardotegietan"

Prezioa: **4€-tatik**
Urte osoan zehar
Donostialdea/Iparalde

Sagardotegian zeharko bisita gidatua eta **sagardo dastaketa**. Sagardotegiaren historia eta bere sagardoaren ezaugarriak.



"Probaketak" edo dastaketa gidatuak

Prezioa: **10€**
Txotx boladan
Donostialdea/Iparalde

Sagardo dastaketa gidatua enologo baten edo sagardogilearen gidaritzapean. **Pintxo** batzuen dastaketa.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Prezioa: **25€-tatik**
Apirila-Iraila
Astigarraga

Sagardoaren kulturako ibilbide honen **ibilaldia**. Aukerak: "**Sagartrek**": **Sagardoetxea**, **ibilbidea** eta **Petritegin bazkaria**.



XVI. SAGAR UZTAKO IKATZA TABERNAKO PINTXOAREN ERREZETA

Hona hemen Astigarragako Ikatza tabernak XVI. Sagar Uztako pintxo potean eskainitako pintxoaren errezeta.

Osagaiak:

- Hirugiharra.
- Tipula.
- Txorizero piperra.
- Sagarra.
- Gurina.
- Azukrea.
- Sagardoa.

Prestaketa:

- Hirugiharra labean 17 orduz 70 gradutan jarri, zatitu eta plantxan markatu.
- Tipula, txorizeroa eta sagardoa konfitatu saltsa egiteko.
- Sagarra, gurina eta azukrea karamelizatu sagardoarekin batera.
- Pintxo aurkezteko, saltsa ontzi batean jarri, ondoren hirugiharra, gainean sagarra eta bukatzeko Gernikako piperra.

On egin!

Artikulua eta argazkiak:
Ikatza Taberna



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



Revista "MG Magazine"

@winesandthecity
@mgzine
@zapiainsagardoa

La sommelier Meritxell Falgueras recomienda la sidra dulce Bizi-Goxo de Zapiain sagardoa en esta revista. La define como golosina de principio a fin: <http://bit.ly/2dmGjBo> (25/09/2016).



Tim Phedon sukaldaria

@timphedon

Tim Phedon sukaldariak Zapiain sagardotegian bitzako esperientzia deskribatu du bere webgunean. Euskal Herrian bitzako gau ahaztezina gisa definitzen du: <http://bit.ly/2dcDSiy> (07/2016).



Gipuzkoako Foru Aldundia

@OrainGipuzkoa
@AizpuruAinhua
@LourdesOdriozola

Lourdes Odriozola historialariak idatzitako **Gipuzkoako Pomologia Batzordearen Ehun Urte** liburua aurkeztu zen Aldundian Ainhua Aizpuru diputatuarekin batera: <http://bit.ly/2dbR5cU> (22/09/2016).



David de Jorge

@robinfood
@zapiainsagardoa

El cocinero David de Jorge, más conocido como "Robin Food", recomienda la sidra dulce Bizi-Goxo de Zapiain sagardoa en su blog: <http://bit.ly/2dGocong> (14/09/2016).



Derkinsunderthesun

@ElisaBiete

La ilustradora Elisa Biete aprovecha su visita a la **sidrería Alorrenea** para disfrutar del rito del txotx y dejar su huella en una servilleta: <http://bit.ly/2dBW53p> (03/09/2016).



Chuka Ramen Bar

@rodattweeter
@ChukaRamenBar

Un miembro de Chuka Ramen Bar de Madrid visita la **sidrería Astarbe** para disfrutar de su experiencia gastronómica (20/08/2016).



Tripadvisor

@TripAdvisorES
@Sagardoetxea

Bisitari batek **Sagardoetxea Museora** egindako bisitaldia gomendatu du Tripadvisor munduko bidaien webgune ospetsuean: <http://bit.ly/2cG2FiK> (20/09/2016).



Onda Vasca

@gipuzkoenlaonda
@LourdesOdriozola

La historiadora Lourdes Odriozola y Marcelo de Klub Gondolin acuden al programa "Gipuzkoa en la onda" para hablar sobre la **visita guiada en paddle surf** por el río Urumea: <http://bit.ly/1PYysqJ> (29/11/2015).



Jornadas Europeas del Patrimonio

@GipuzkoaKultura
@JEP_EHD

La exposición "Sagardo ibaiak, bizitza iturri" se incluye dentro del programa de las Jornadas Europeas del Patrimonio organizado por European Heritage Days para descubrir las migraciones y el patrimonio cultural: bit.ly/2cmSVEI (15/09/2016).



Diario de Gastronomía

@DGastronomia
@sagarlur

Este Blog de gastronomía publica una noticia en su blog sobre el **río Urumea y las sidrerías de Ergobia**: <http://ow.ly/eRtB3o41t0j> (08/09/2016).



2016 Bideak

@DSS2016
@Sagardoetxea

Los participantes de la etapa "Sidra con Oteiza y Chillida" de 2016 Bidea disfrutaron de la actividad "Sagardoa eginez" en **Sagardoetxea**: <http://bit.ly/2byWds8> (28/08/2016).



I think about beer

@ithinkaboutbeer

Belgikako sagardo eta garagardo aditu hau Azkaineko Txopinondo sagarnotegian izan zen: <http://bit.ly/2dGctbm> (24/07/2016).

CIEN AÑOS DE LA COMISIÓN ESPECIAL DE POMOLOGÍA, UNA NUEVA PUBLICACIÓN DE LA DIPUTACIÓN DE GIPUZKOA



El 22 de septiembre de 2016 tuvo lugar en el salón del trono de la Diputación Foral de Gipuzkoa la presentación del libro Cien años de la Comisión Especial de Pomología cuya autoría corresponde a Lourdes Odriozola, historiadora de Sagardoetxea Museoa y responsable del Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.

Publicado en dos volúmenes, uno en euskera y otro en castellano, ha sido editado por la Diputación Foral de Gipuzkoa para conmemorar la creación de la Comisión Especial

de Pomología de la Diputación de Gipuzkoa el 31 de agosto de 2016.

Se trata de una cuidada edición en la que la autora ha investigado en



diferentes archivos (Archivo General de Gipuzkoa, Archivo Administrativo de la Diputación, Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea, Archivo Municipal de Irun, Fototeka Kutxa...) aportando una información basada en fuentes documentales de primera mano con el fin de garantizar su rigor histórico y científico. Asimismo, en el presente trabajo las imágenes tienen una gran presencia e importancia constituyendo otra importante fuente de información.

La monografía a arranca a finales del siglo XIX cuando comenzaron aplicarse, por primera vez, las prácticas defendidas en la “Nueva

Agricultura” o agricultura científica. Todo comenzó en la década de 1880 con la publicación de los trabajos científicos de Severo de Aguirre-Miramón y Vicente Laffitte para la mejora del cultivo del manzano y la calidad de la sidra elaborada en los lagares vascos. Sus estudios sirvieron para comenzar a tomar conciencia de los problemas, carencias, atraso y abandono en el que se hallaban la pomología y el sector de la sidra en Gipuzkoa. Pero sobre todo, fueron el germen para que unos años más tarde la Diputación de Gipuzkoa crease la Comisión Especial de Pomología.

Sus planteamientos calaron hondo en otros hombres de la época. Tanto





de medidas para la conservación, recuperación y estudio de las variedades de manzana autóctonas, la aplicación de los principios científicos en el cultivo del manzano para mejorar su rendimiento, la instrucción de los agricultores y sidreros, la elaboración de una sidra de calidad competitiva en el mercado exterior, la investigación y la innovación.

Aunque las circunstancias políticas no siempre se lo permitieron, el trabajo de Lourdes Odriozola desvela los mecanismos que la Comisión ha utilizado para adaptar las líneas de actuación de su política agraria a las demandas y necesidades que ha tenido el sector en cada momento.

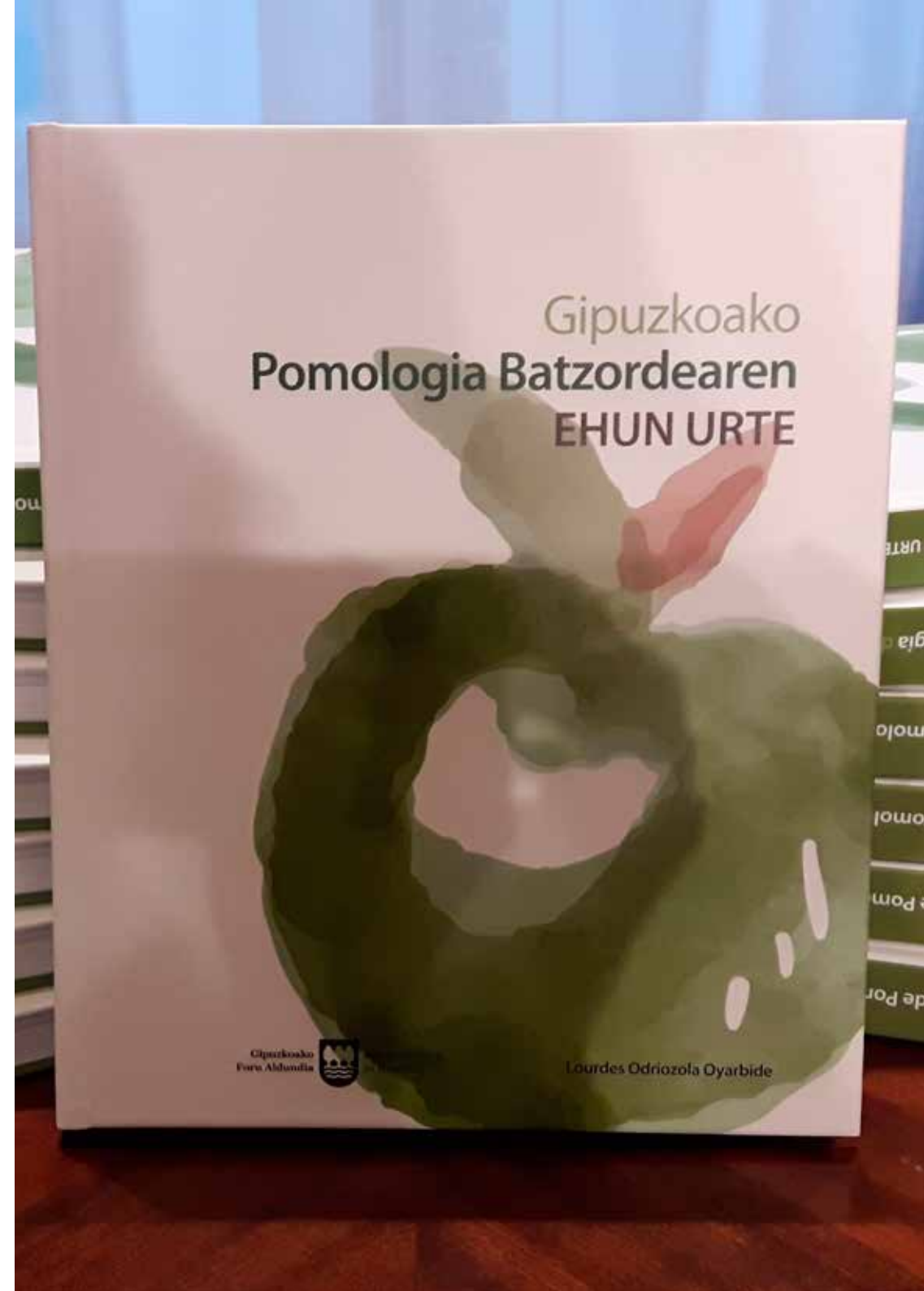
*Artículo:
Sagarδοaren Lurralde
Fotografías:
Gipuzkoako Foru Aldundia y
Sagarδοaren Lurralde*

es así, que en 1908 el Ente Provincial envió al Henri Delaire (Director de la Granja Provincial de Fraisoro) al concurso y congreso pomológico de Saint Briec a conocer los últimos avances en estas materias. A su regreso, propuso un excelente plan de reforma y fomento pomológico que en 1916 todavía no había llegado a materializarse en su totalidad.

Retraso, que fue considerado inconcebible por algunos Diputados guipuzcoanos y que supuso la puesta en marcha, ese mismo año, de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa.



El libro desgrana las fases por la que ha pasado la Comisión Especial de Pomología y la labor llevada a cabo en pro de la regeneración pomológica en Gipuzkoa mediante la adopción



UDAZKENEKO JARDUERAK SAGARDOETXEAN



“Sagar muztioaren elaborazioa”

Kizkiarekin **sagarrak bildu, sagarra jo, prentsatu** eta muztioa dastatu.

Taldeentzako. Tarifa: Kontsultatu.



“Hip Hip Urri!” Sagardoetxean

Familiantzako jarduerak urrian:

muztioaren elaborazioa, bazkaria, jokoak, etab. Tarifak: 4€ helduak / haurrak dohain.



“Sagardoa eta gazta”

Pasaporte gastronomikoa: museo gastronomikoak, gaztandegiak eta sagardotegiak. Plan ezbedinak.



“Udazkeneko laborategia”

Sagar muztioaren **elaborazioa, analisia,** legamien **azterketa,** etb. Ikastetxeentzako.

Tarifa: 2€ haurrak.



“Barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin”

Abenduko zubian barrikotea, gaztainak eta sardin zaharrak. Tarifa: 4€ pertsonako.



“Txotx! euskaraz”

Euskaltegientzako sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko jardunaldia (bisita+kata). Tarifa: 3,50€ pertsonako.

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Urria

- **10/01-02:** “Hip Hip Urri!”

Sagardoetxean (Astigarraga): Familiantzako sagar muztioaren elaborazio tailerra.

- **10/05-14:** Sagardoaren Astea Igartubeiti Baserri Museoan.

- **10/08-09:** “Hip Hip Urri!” Sagardoetxean (Astigarraga).

- **10/09:** Pastore Lore Festa Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

- **10/14:** Sagar Uzta Argazki Rallyko sari banaketa Sagardoetxean (Astigarraga).

- **10/14-30:** Sagar Uzta Argazki Rallyko argazkien erakusketa Sagardoetxean (Astigarraga).

- **10/15-16:** “Hip Hip Urri!” Sagardoetxean (Astigarraga).

- **10/22-23:** “Hip Hip Urri!” Sagardoetxean (Astigarraga).

- **10/29-30:** “Hip Hip Urri!” Sagardoetxean (Astigarraga).

Abendua

- **12/03-09:** Abenduko zubia Sagardoetxean (Astigarraga): Barrikotea gaztaina eta sardin zaharrekin.

- **12/03-23:** Sagardoetxeako (Astigarraga) gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin.

- **12/31:** Txotx Urte Zagar afaria Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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