



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 43. Junio/Ekaina 2016

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

nº 43. Junio/Ekaina 2016

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
6. Bertako sagardoa ekoizteko plana.
10. Sagardoa, decálogo estratégico
13. Gaztañaga campeón.
16. Sagastian loretan, euskal hanamia.
19. Canción dedicada a la sidra antigua de Normandia llamada "Gros Bere".
23. TXOTX expérence in the world.
26. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
28. Dokumentazio Zentroa: la estadística de producción industrial de 1923.
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.com

www.sagardoarenlurraldea.com

www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

twitter: @sagarlur @Sagardoetxea

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Editoriala

Udaberri gogorra izan da sagastietan, ez hainbeste temperaturagatik, intsektu polinizatzaileen aldetik bizitako egoeragatik baizik, batipat, erleengatik.

Aldundiko XV. Sagardo Lehiaketak Gaztañaga saritu du, duela 25 urte sortutako sagardotegia.

“Txotx” eta “sagardoa” hitzak dagoeneko aski ezagunak dira Gipuzkoatik milaka kilometrotara, baina “Txotx” hitzak abantailla bat du. Agian kultur esperientzia bat izanik, ez du hizkuntza aldetik endekapenik jasaten, baina “sagardoa” hitza ez da apenas erabiltzen. Bere ordeaz “euskal sagardoa” erabiltzen da, aukera ematen baitu sintetikoki zer den azaltzeko: sagarretik eratorritako edaria. Artikulu batek egoera aztertzen du.

Beste artikulu batean Normandiako aintzinasun bat itzuli dugu: XIX. mendearen hasieran idatzitako abestia da sagardoa (gros beire) eta bere zaleak goratzeko.

Editorial

Primavera dura para los manzanales, no tanto por las temperaturas sino por la situación vivida por parte de los insectos polinizadores, las abejas sobre todo.

El XV Concurso de Sidra de la Diputación ha galardonado a Gaztañaga, sidrería inaugurada hace unos 25 años.

Las palabras Txotx y Sagardoa se conocen ya a miles de kilómetros de Gipuzkoa, con una ventaja para la palabra Txotx, que no sufre degeneración lingüística igual por referirse a una experiencia cultural, cuando apenas se usa el vocablo eskaldun sagardoa. En su lugar se utiliza “sidra vasca” que permite explicar sintéticamente en que consiste: una bebida derivada de la manzana. Un artículo trata de analizar la situación.

En otro artículo traducimos una antigüedad cultural normanda: se trata de una canción escrita en los albores del siglo XIX para alabar la sagardoa (gros beire) y sus entusiastas.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

EUSKADI

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



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

EKAINA

LURRA-ONGARRIKETA

Nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da arbola gazteetan eta sagarra duten arbola helduetan.

Horrez gain, belarra moztu behar da arbola inguruetan.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke

Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu. Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu. Ardatzaren nagusitasuna aseguratu behar da, azken 15 cm-ak kompetentzia egingo lioketen adarrik gabe utzita.

Horrez gain, azpiko adarrak kendu eta angelu oso itxiarekin datozenak eta baita ardatzarentzat kompetentzia izango direnak ere. Horrez gain, altsumak ere kendu eta oinarrian fruta dakarten adarrak despuntatu.

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu.

Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

- Ilgora: ekainak 21 tik uztailak 3 arte.
- Ilbehera: ekainak 6 tik 20 arte

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Carpocapsaren lehen generazioa dugu orain. Tranpetan 4 tximeleta arra aste beteko epean azaltzen badira, orduan tratatu behar da.

Zorriaren eraso izan liteke eta adi, arbolarik gazteenetan bereziki.

UZTAILA-ABUZZTUA

LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan belarra moztu.

Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko garairik egokiena da.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Uztailean udako kimaketa egin.

- Ilgora: uztailak 18 tik 30 arte
- Ilbehera: uztailak 4 tik 17 arte

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagar arraren bigarren generazioa hasten da uztailean. Feromona tranpa bat jartzea beharrezkoa da, jakiteko bigarren generazio hau noiz datorren, eta modu horretan jakingo dugu noiz egin tratamenduak izurritearen aurka.

Zorri lanigeroaren azalpenaren gorakada ematekotan, gehien bat urteko adarretan arbolen goiko aldean, tratamendu bat ematea komenigarria izango liteke. Tratamendu hau ematerakoan ur bolumen handiarekin egin behar da, produktua arbolen zirrikitu guztietan sartu ahal izateko.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Las labores a realizar durante el verano son las siguientes:

JUNIO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar el segundo aporte del nitrógeno en árboles jóvenes y árboles adultos con fruta.

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

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde.

Si queremos frenar el vigor del árbol, la poda verde la haremos en luna descendente. En cambio, si queremos darle más vigor, la poda la haremos en luna ascendente.

Asegurad la dominancia del eje dejando los 15 cm finales sin ramas para que no le hagan competencia. Así mismo, eliminar las ramas bajas y las que salen con un ángulo muy cerrado y las que pueden ser competencia para el eje. Eliminated también los chupones o reiteraciones, despuntando los que en la base presenten fruta.

Para plantaciones de uno ó dos años: Poda en luna ascendente.

Para plantaciones adultas: Poda en luna descendente.

*- Luna ascendente: 21 junio a 3 julio
- Luna descendente: 6 junio a 20 junio*

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Estamos ante la primera generación de carpocapsa. En caso de presencia de 4 mariposas adultas en la trampa en el plazo de una semana hay que tratar.

Estad atentos a un posible ataque de pulgón, especialmente en los árboles más jóvenes.

JULIO-AGOSTO

SUELO- FERTILIZACIÓN

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

Si tenemos pensado realizar una nueva plantación el próximo invierno, esta época es la más idónea para preparar el terreno.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante julio, realización de la poda



verde.

*- Luna ascendente: 18 julio a 30 julio
- Luna descendente: 4 julio a 17 julio*

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Comienzo en julio de la segunda generación de carpocapsa. Es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición esta segunda generación y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

Posible aumento de la presencia de pulgón lanígero. En caso de observar su presencia en brotes del año de la parte media o superior del árbol sería preciso realizar un tratamiento utilizando un volumen alto de agua para que el producto penetre bien en todas las grietas y huecos de los árboles.

Artículo:

*Aitor Etxeandia
SAGARLAN S.L.*

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurraldea



BERTAKO SAGARDOA EKOIZTEKO SAGARRONDOEN LANDAKETA INDARTZEKO PLANA ADOSTU DU FORU ALDUNDIAK SAGARDOGILE ELKARTEKIN

Gipuzkoako sagastiak bultzatzeko urtero 300.000 euro baino gehiago bideratuko ditu Ekonomia Sustapena eta Landa Inguruneko departamentuak

Gipuzkoako diputatu nagusiak, Markel Olanok, eta Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreako diputatuak, Ainhoa Aizpuruk, Villabonako Otarrea etxaldea eman dute gaur ezagutzera bertako sagardoa ekoizteko Sagarrondoan Landaketa Bultzatzeko Plan berria, lurraldeko sagardogileen ordezkari nagusiekin batera. Aldundiak kudeatzen duen etxalde honetara egindako bisitan izan

dira, baita ere, Ibon Aburuza eta Oihana Gainzerain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko eta Sagardoaren Mahaia Elkarteko lehendakariak, hurrenez hurren. Olano eta Aizpuruk eman dute egitasmoaren berri, zeinekin bilatzen den gure “sagardoaren kalitatean salto esanguratsua” ematea, sail berriak egokituz eta sagastiak landatu nahi dituzten ekoizleei lagunduz.

Ekimen hau lurraldeko sagardogileak batzen dituzten bi elkarteekin adostu da eta, akordio horren arabera, Foru Aldundiak sagastien zabalkundea bultzatzeko konpromisoa hartzen du. Batetik, baserritarrek nahiz sagardogileek eurek egindako landaketa berriak diruz lagunduko dira. Bestetik, sagarra ekoizteko aproposak diren herri lurak bilatuko ditu, ekoizleei utzi eta haiek landu ditzaten. Aldi berean, lur-sail horietan lortutako fruitua bertako sagarrarekin egindako sagardoa ekoizteko erabiliko dute sagardogileek, zeinek kalitate marka publikoan araudira egokitzeko konpromisoa hartzen duten.

Markel Olano diputatu nagusiak azaldu duen moduan, sektoreak bizi duen “arazo endemiko” baten inguruan egindako gogoeta konpartitu batetik abiatzen da aurkeztutako plana. Hau da, kalitate handiko sagar gabezia dago bere jatorrian. Izan ere, azken urteotan asko geldotu da sagasti berrien landatzea, besteak beste, sagardotarako

sagarraren errentabilitate baxua tarteko.

“Errealitate honen aurreak diagnosia partekatu dugu eta lan-ildo bat adostu dugu, sektoreari bere osotasunean irtenbide konpartitu bat eskaini nahian. Erantzuna ematen diogu, gainera, lurralderako oso garrantzitsua eta enblematikoa den sektore bati. Horrela, alde batetik, landa inguruetako ekonomia aktibitatearen balioa azpimarratu eta babesten dugu, berekin dakartzan kohesio mailako eta paisaiaren arloko balioak kontuan hartuz. Bestetik, produktu baten kalitatearen aldeko apustua da, sektorearekin batera gure egiten duguna, ezagututa gainera sagardoa atzean dituen ohitura eta kultura aberatsak”, adierazi du Olanok.

Lurraldean 74 sagardotegik egiten dute sagardo naturala eta, hain zuzen ere, guztien artean 9,5 y 10 milioi litro ekoizten dituzte urtean. Gutxi gora behera 13,5 milioi kilo sagar behar dituzte horretarako eta fruitu horretatik lortzen duten sagardoak 15 milioi euroko balioa du merkatuan, orotara.

Gipuzkoako sagastiei dagokienez, 1.100 hektarea sagarrondo daude lurraldean, eta 5 eta 6,25 milioi kilo sagar ematen dituzte gaur egun, urte ona ala txarra izan zifrak aldatzen badira ere. Ondorioz, Gipuzkoak 7,5 milioi kiloko hutsunea du sagardotarako sagarretan,

eta horregatik beste autonomia erkidego eta herrialde batzuetatik inportatu behar izaten dute fruta. Horrek esan nahi du urtero 1.860.000 eurok alde egiten dutela Gipuzkoatik, behar adina sagar ekoizteko modurik ez dugulako. Aipatutako defizitari aurre egiteko, berriz, kalkulatzen da 310 hektarea behar ditugula lurraldean.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 1984an ekin zion sagarrondo landaketak bultzatzeko plan bati. Egitasmo haren ondorioz, azken 31 urteotan 811,72 hektarea landatu dira Gipuzkoan. Hala ere, azken urteotan azalera berrien landatzea geldotu egin da.

Baita ere ikusi da gaur egungo sagardoak baduela kalitatearen arloan zer hobeturik, bai organoleptikaren ikuspuntutik, bai kalitatea denboran zehar mantendu ahal izateko. Gainera, sagardoaren salmenta prezioak baxuak dira, ez da produktuaren kalitatearekin proportzionala eta kalitate ezberdineko edariak antzeko prezioa izan ohi dute.

Errealitate honen aurrean, “Gipuzkoan egiten den sagardo guztia bertako sagarrarekin” ekoiztea da Sagarrondoan Landaketa Bultzatzeko Planaren helburua, Ainhoa Aizpuruk azaldu duenez, sagardotegien eta berekin duten kulturaren “jasangarritasuna eta biziraupena” bermatzeko modu egokiena delako. Hori lortzeko, baina, ezinbestekoa da behar adinako sagar



- Otarrea etxalde esperimentalta martxan da. Bertan entseguak egiten dira, bariatateak kontserbatzen dira eta sagardotarako sagarrondoaren materiala eskaintzen da.

- ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) erakundeak hobetsitako azterketa fisiko-kimikoak eta sentsorialak egiten dituen laborategia eskaintzen zaio sektoreari. Aitzindaria da Estatuan. Analisis mikrobiologikoak ere egiten hasi dira.

produkzioa lortzea, sagardogileek kalitatezko produktu batekin lan egiteko aukera izan dezaten.

Sektoreak bizi duen egoeraren aurrean, Foru Aldundiak erraztasunak eskaini nahi dizkie sagardogileei, lur-sail aproposak eta finantziario plan egoki bat prestatuz. Sagardogileek, berriz, marka publikoen babesean prestatutako kalitate plangintza batean sartzeko konpromisoa hartzen dute. Horretarako ere Foru Aldundiaren babesa eta Eusko Jaurlaritzaren kontrol eta egiaztapena izango dute.

Aldundiak lehen bost urteetako hasierako inbertsioa diruz lagunduko du, sagarrondoak fruitua ematen hasten diren arte –11.500 euroko laguntza hektarea bakoitzeko–, eta landaketen inguruko hobekuntza, aholkularitza eta formazioa eskainiko dio sektoreari. Aizpuruk gogoratu duenez, plan berria martxan jartzeak “landaketen inguruan sortzen diren lanpostuen sorrera ekarriko du, erabilpenik gabeko landa eremuen biziberritzea ekarriko du eta sagardoaren ezberdintzea eta kalitatean” aurrerapausoak emateko balioko du.

Ekonomia Sustapena eta Landa Ingurune departamentuak beste honako ekimen hauek ere martxan ditu, Gipuzkoako sagastia bultzatzeko:



- Azken hiru urteetan honako ikerketak egin dira, produktuaren ezaugarri bereziak ezagutu asmoz:

1. Sagarraren bilketa momentuaren eta lortutako sagardoaren kalitatearen arteko erlazioa.
2. Fermentazioa lagundu dezaketen legami autoktonoak lortzea.
3. Mota bateko sagarrekin soilik egindako sagardoaren kalitatearen azterketa.

Artikuluak:

GFA - Ekonomia Sustapena, Landa Garapena eta Lurralde Oreak

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

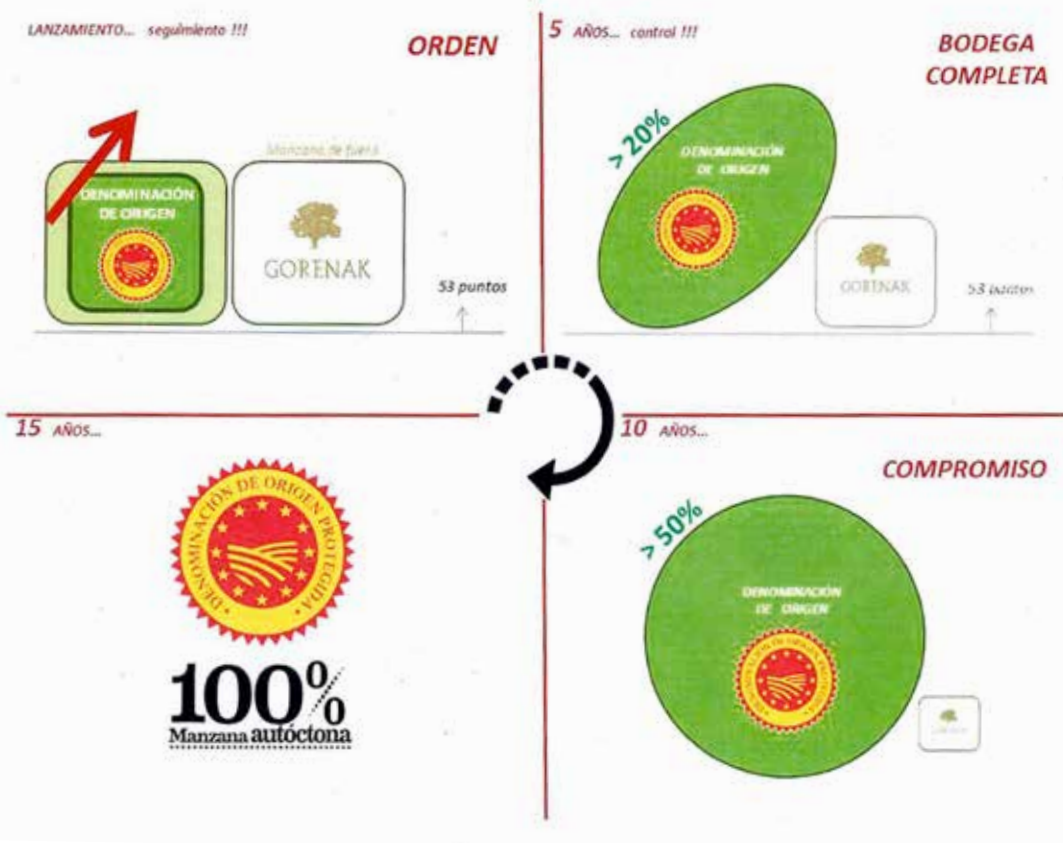


Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskal_hotz@teleline.es



SAGARDOA, DECALOGO ESTRATÉGICO

Acuerdo de bases para la configuración de un escenario compartido y un marco de trabajo común para la promoción de la SIDRA NATURAL – SAGARDOA en Euskadi.



1. OBJETIVO.

Dignificar la sidra como producto agroalimentario de gran tradición, apostando por la manzana local, la calidad y la innovación como vectores de mejora continua y bases de una estrategia con el objetivo de generar cultura de la sidra y tratar de elevar el precio de la sidra en botella.

2. ORIGEN.

Consolidar y potenciar la apuesta por la utilización de la manzana local. Se entiende que la propuesta de valor básica de las sidras de Euskadi debe fundamentarse prioritariamente en la manzana local. La disponibilidad de suelo para la plantación de manzanales a largo plazo, será una de las claves y líneas de trabajo prioritarias en este sentido.

3. CALIDAD.

Es otro de los atributos de valor básico y objetivable para tratar de dignificar la sidra y desarrollar una estrategia de valoración. Ya los efectos, se adoptará en Panel de Catas de Fraisoro y su metodología, como instrumento de mejora continua y sistema de medición de la calidad.

4. SEGMENTACIÓN.

A través de procesos de innovación por un lado, y tratando de aportar valores intangibles asociados a la cultura de la sidra, se fomentarán líneas de trabajo con una clara orientación a mercado y que respondan a estrategias de valorización soportadas por una política de marcas públicas coherente.

5. POLÍTICA DE MARCAS.

Se propone una arquitectura de marcas públicas integradora, que permita desarrollar esta estrategia conjunta y poner en marcha un plan de promoción ambicioso. Se establecería una arquitectura de marcas no excluyente que permita conciliar una apuesta clara y sin retorno por la manzana autóctona, y que posibilite al mismo tiempo integrar y no dejar de lado a las distintas realidades que existen en el panorama de las sidrerías actuales. Se trataría de articular un sistema dual que permita en definitiva una evolución gradual y posibilista, pero con unos hitos claros y exigentes.

6. DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Una nueva Denominación de Origen (**EUSKAL SAGARDOA**) que da amparo a la tradición sidrera del país, dará cobertura a las nuevas dinámicas de generación de valor que necesita el sector. Una vez consensuadas sus bases y reglamentos en una mesa sectorial. La nueva DO debería salir desde un inicio al mercado con unos requisitos de calidad básica (homologables a los 53 puntos en el panel de catas de Fraisoro), de manera que acoja un porcentaje importante de las sidras elaboradas con manzana del país y que cumplan esos estándares de calidad básicos. En una segunda fase se valora necesario el impulso de la distinción de sidras de calidad suprema dentro de la DO, que haga posible desarrollar estrategias de segmentación con el objetivo de tirar para arriba con los precios índice de la sidra.

7. SEGUNDA MARCA.

Una segunda marca colectiva con tutela pública, **GORENAK**, daría cobertura a las sidras de calidad (> 53 puntos en el panel de catas de Fraisoro) elaboradas con manzanas importadas de fuera de la CAPV. Esta segunda marca dará amparo a aquellas sidrerías con más dificultades por concretar esa apuesta por la manzana local en el corto plazo, pero que compartiendo la estrategia global requieren algo más de tiempo. No obstante deberán responder a un segundo hito a **10 años**, en el cual un mínimo del 50% de la sidra elaborada en esa sidrería deberá proceder de manzana local o en caso contrario esa sidrería quedaría fuera de estas marcas de amparo público. A los **15 años** esta segunda marca pública que da amparo a las sidras de calidad elaboradas con manzana de fuera desaparecería, y el **100%** de las sidras amparadas por las marcas públicas deberán ser elaboradas con manzanas del país.

8. BODEGA COMPARTIDA.

Habida cuenta de la realidad de partida, una premisa básica para poder desarrollar una estrategia de marcas coherente y realista será la de **BODEGA COMPARTIDA**. Al inicio se permitirá una certificación y trazabilidad por kupelas, y se incentivará un seguimiento de la trazabilidad de toda la bodega. Al 5º año será obligatorio el seguimiento y control de la **BODEGA COMPLETA**, se controlará el 100% de las entradas de manzana con su origen o procedencia para la elaboración del mosto, y en virtud de métodos de autocontrol el sidrero calificará

las kupelas para los distintivos de calidad en virtud al origen de la manzana y calidad de la sidra que posteriormente certificará y controlará **HAZI**.

9. MARCA COMPARTIDA.

Se permitirá la **MARCA COMPARTIDA** en relación al uso de la marca comercial privada de la sidrería, habida cuenta del arraigo y vinculación de la marca comercial de las bodegas a la denominación de la casa familiar o caserío, que es donde se hace el txotx o servicio de hostelería que por otro lado es una herramienta fundamental para hacer marca y fidelizar clientes.

10. CULTURA DE LA SIDRA.

Desarrollar y difundir **CULTURA** de la **SIDRA** en toda su dimensión, de manera que permita asociar valores tradicionales y un relato de puesta en valor que contribuya a ampliar y segmentar mercados y canales de distribución. Estrategia que deberá ir acompañada por acciones que permitan comunicar y socializar la cultura y el relato de la sidra como una bebida tradicional, cargada de historias y matices.

Fuente:
HAZI - Eusko Jaurlaritza



GAZTAÑAGA CAMPEÓN

GAZTAÑAGA SAGARDOEGIA Ganadora del 1er premio en el Campeonato de Sidra Natural de Gipuzkoa, Premio Diputación en su XV edición.

El día 4 de junio, en los locales de la Gastronomika de Donosti, se celebró la final del Campeonato de Sidra Natural de Gipuzkoa, XV edición del Premio Diputación Foral de Gipuzkoa.

La Sidrería Gaztañaga con 74 puntos, ha sido en esta ocasión la Txapelduna, siendo acompañada en el pódium por la Sidrería Alzueta, segunda clasificada, y según opina Jose Luis Mokoroa, presidente de la sociedad gastronómica, habrá que inventar un premio a la regularidad pues es la cuarta vez consecutiva que queda en esta posición. En tercera posición quedo la Sidrería Aburuza.

Gaztañaga, fundada en 1990 por José Angel Gaztanaga, actual sidrero, apostó desde sus inicios por lograr con medios materiales de última

generación, un caldo con sabor propio y original. Según el etxeke nagusia, la sagardoa es para disfrutar ante todo.

El lema de la bodega es “Edan eta goza Gaztañaga sagardoa”

Los numerosos premios obtenidos por la marca de Andoain a lo largo de estos 26 años demuestran el acierto de la visión de Jose Ángel.

El caldo ganador que hemos probado justo en el momento de su embotellado, el pasado jueves 23 de Junio, era realmente agradable:

- A la vista presenta un bonito color verde amarillo pajizo, con vaso espectacular de fino granillo blanco.

- Más bien discreto en nariz.

- Se presenta en boca con unos taninos secos y elegantes, sabores francos cítricos y a fruta blanca.

La casa Gaztañaga está también amparada por la marca colectiva GORENAK, cuyo cuaderno de cargas es exigente y aplicado a raja tabla, garantiza que el producto vendido con el sello “Gorenak” cumple con los requisitos legales, en especial la acidez volátil inferior a 2,2 g/litro. También antes de su comercialización tiene que haber obtenido un mínimo de 53



El embotellado es una carrera contra reloj, la maquinaria y el equipo de apoyo tienen que estar perfectamente preparados.

Iniciando en el 1990 con 60 000 litros, la bodega Gaztañaga es ahora capaz de vender más de 170 000 litros. Forma parte del 30% de las sidrerías de producción abiertas al txotx todo el año.

Edan eta goza Gaztañaga sagardoa!

Artículo:
Sagardoaren Lurraldea

puntos por el jurado profesional del laboratorio de Fraisoro llamado “panel de cata”.

El enólogo en el cual confía Jose Ángel, Isaac, se basa muchísimo en el análisis de la materia prima, la manzana, antes de tomar decisiones para el proceso de fermentación. Una mejora visible se obtuvo claramente basándose en el feed back transmitido por el análisis sensorial de los lotes sometidos al panel de cata de Fraisoro.

El embotellado también es vital según José Ángel, cualquier parada prolongada en el mismo significa una degradación irreparable del producto que descorchará el consumidor final.



SAGASTIAK LORETAN, EUSKAL HERRIKO HANAMIA

Aurtengo udaberrian ere sagarrondoak loretan izan ditugu, eta urtero legez, Euskal Herriko landa paisaiak atondu dizkigute. Sagastien loraldiarekin batera, Sagardoaren Lurraldeatik hainbat ekitaldi antolatu ditugu gertakari hau ospatu eta jendea sagardoaren ekoizpenaren sekretuak ezagutzera gonbidatzeko, polinizaziotik hasi eta botilaratzera arte. bazkideek antolaturiko edo parte-harturiko ekintzak.

Sagastien loraldia azkenengo urteotan ospatu da Sagardoaren Lurraldean, Japoniako hanami-aren antzera, “Loreak ikusi” esan nahi du japoniarrez hanami hitzak. Urtero-urtero, japoniarrak parkeetara abiatzen dira gereziondoen (sakura) loraldiaz gozatzeko. Usadioa oso errotuta dago japoniako gizartean eta lagun nahiz senideak elkartzeko ohitura dute. Nolabait esateko, eta ezberdintasunak ezberdintasun, ohitura hori geurera ekarri eta geure modura ospatu nahi izan dugu, sagardoaren ekoizpenaren unerik ederrenetako bat jendearengana gerturatuz. Aurtun, sagarrondoaren loraldia apur bat atzeratu da, baina maiatzeko bigarren astetik aurrera hasi dira loratzen eta

petalo zuriek estali dituzte Euskal Herriko sagastiak. Lore horietatik haziko dira sagardoak egiteko sagarrak. Japonian loraldia iragarpena (sakurazensen) meteorologia bulegoak egiten badu, Sagardoaren Lurraldean ekoizleek berak dira loraldia noiz izango den jakinarazten dutenak, aurreratuz edo atzeratu egingo ote den.

Gauzatutako ekimenen artean, azpimarratzekoak izan dira udaberrian Sagardoetxean egindako bisitak. Bisita hauetan polinizazio prozesuaren inguruko azalpenak eman dira museoan, sagardoaren ekoizpenaren alderdi ezezagun bezain garrantzitsua. Bestalde, maiatzaren 13tik 22ra bitartean (Usurbilgo Sagardo Egunaren ospakizun eguna) “Sagardo Ibaiak, bizitza iturri” erakusketa ibiltaria ikusgai izan dugu Usurbilen (Sutegin). Honetaz gain, maiatzaren 28an, arratsaldeko 17:30ean, musika, dantza eta antzerkia uztartu dituen “Luis eta Eugeniaren bikiak” ikuskizuna ospatu dugu Astigarragako frontoian (eguraldi txarragatik, Sagardoetxeako sagastitik Astigarragako frontoira lekualdatu behar izan dugu ospakizuna).

Azken urteotan Sagardoaren Lurraldetik ahalegin berezia egiten ari gara sagardoaren kulturarekin lotutako turismo-esperientziak eskaini eta sustatzeko. Eskaintza honen ardatza txotx denboraldia da eta, honen baitan, sagardotegiko menuaz gozatzeko esperientzia gastronomikoa. Baina Sagardoaren Lurraldean beste gauza asko dugu eskaintzeko. Izatez, sagardoaren kulturari lotutako esperientziak Gipuzkoako erakargarri turistiko garrantzitsuenetako bat bilakatu dira. Esperientzia hauen guztien bihotza

CANCIÓN DEDICADA A LA SIDRA ANTIGUA DE NORMANDIA LLAMADA "GROS BÈRE"

En Normandía el "Gros beire" es la palabra que designa a la bebida de manzana ancestral seca y tranquila similar a la sagardoa del País Vasco. Hemos recuperado el original de un cancionero de principios del siglo XIX (1910) editado por una librería de Caen (Corazon de la Normandia sidrera).

*Para mi amigo PAUL LEROY
COQUIN D'GROS BÈRE / Picaresco
"Gros Beire"
Canción en dialecto normando
Letras de Charles LEMAITRE*



-1-
Ayer, del puro zumo de la manzana, absorbí algunas picharás. Eso sí que le embriaga al fulano y le enciende los dos ojos. Bebí como si fuera leche dulce en tazones grandes como unas soperas. Caí borracho perdido, igual que la botrica de Robespierre. Ay, picaresco "Gros Beire", En mi cabeza tocas el timbre Ay, picaresco "Gros Beire", te quiero tanto que te perdono.



hauetaz gain, turismoan eta gastronomian berezitutako eskualdeko blogarien bisita jaso dugu loretan dagoen sagastiak eskaintzen dizkigun esperentziaz eta urtaro honek sagardogintzan duen garrantzia ezagutzeko.

Bestalde, maiatzaren 18an, Museoen Nazioarteko Egunarekin batera, "Erleen bizitza ezagutuz" izenburupeko bisita gidatu berezia ospatu genuen Sagardoetxean, Sagardoaren Lurraldean bisitatzen duen pertsona orori bideratutako sare sozialetan joko berri bat abian jarriaz. #jatorrizkobekatua traola erabiliz, parte-hartzaileek Sagardoaren Lurraldean bizi duten unearren argazkia igo dezakete Facebook, Twitter edo Instagramera. Guztien artean bi laguntzako sagardotegiko otordua zozkatuko da.

Sagastiak Loretan ospakizunaren barruan antolaturiko jarduera guzti hauekin, sarean ikusgai dagoen bideo bat sortu dugu. Hona hemen bideoa ikusteko estekak:

- Sagastiak loretan, Euskal Herriko hanamia: <https://www.youtube.com/watch?v=ExTc9GvxJsM>

- Sagastiak loretan, el hanami vasco: <https://www.youtube.com/watch?v=kk7GfykbZnw>

Artikuluak: Sagardoaren Lurraldeak

Astigarragan dago, Sagardoetxea Museoa. Museo honetan sagardoaren kulturaren ezagutza eta zabalpena sustatzen dira ekimen ezberdinen bidez, Hala nola, Santiagomendiko Sagardo Bidea, sagardoaren probaketa didaktikoak,



haurrentzako ekintzak, tren berdearen ibilbidea, Hernaniko kasko zaharrera bisita gidatuak edo aurten Astigarraga, Hernani eta Usurbileko udalekin eta Aquarium Donostia-San Sebastián-ekin batera antolatu dugun "Sagardo ibaiak, bizitza iturri" erakusketa ibiltaria.

Maiatzean, gainera, Astigarragako eskolaumeek Sagardoetxeko sagasti loretsua bisitatu dute erleen bizimodua ezagutu eta polinizazioaren inguruko sekretuak ezagutzeko. Herriko bisitari gazte



Quando me marchó de una taberna,
 Digo a menudo a la tenienta,
 Oye, no tengo mucha sed,
 Saca me una pinta.
 Cuando está acabada, si el "Beire" es
 rico,
 Pido una jarra
 Y me marchó a casa
 Solo cuando estoy lleno hasta el cuello.
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Poco a poco nos empapas
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Pero vaya, te quiero tanto que te
 perdono.

-4-



Estaba el otro sábado en "Bayeux"

Fui a cenar al restaurante
 Había un "Petit Beire" tan gracioso,
 Que no me di cuenta, y me pueden
 creer,
 No supe como volví a casa.
 Al día siguiente, que vergüenza,
 Me desperté en compañía de nuestro
 cerdo
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Todavía me queda el dolor de cabeza
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Pero vaya, te quiero tanto que te
 perdono.

-5-



 Artículo:
 Dominic Lagadec (Txopinondo SARL)

-2-

Es tan rico y espumoso,
 Pero es traidor el pícaro,
 Bien sea nuevo bien sea viejo
 Te pega en el cogote
 Cuantas tonterías me hizo hacer
 Un buen día que había bebido de
 sobra,
 Me otorgue un "lujo" con una suegra
 Al día siguiente, decía: si hubiese
 sabido i
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Mira lo que me hiciste hacer entonces
 Ay, picaresco "Gros Beire"
 Pero vaya, te quiero tanto que te
 perdono.

-3-

TXOTX expérience in the world.



A txopinondo's bottle in Philly

Las palabras Txotx y Sagardoa se conocen ya a miles de kilómetros de Gipuzkoa, con una ventaja para la palabra Txotx que no sufre



Afaria Txotx pop up London

degeneración lingüística igual por referirse a una experiencia cultural cuando apenas se usa el vocablo eskaldun sagardoa, en su lugar se utiliza sidra vasca, basque cider o cidre basque, que permite explicar sintéticamente en que consiste, una bebida derivada de la manzana.

Las palabras txotx o sagardoa, contabilizan a nivel mundial entre

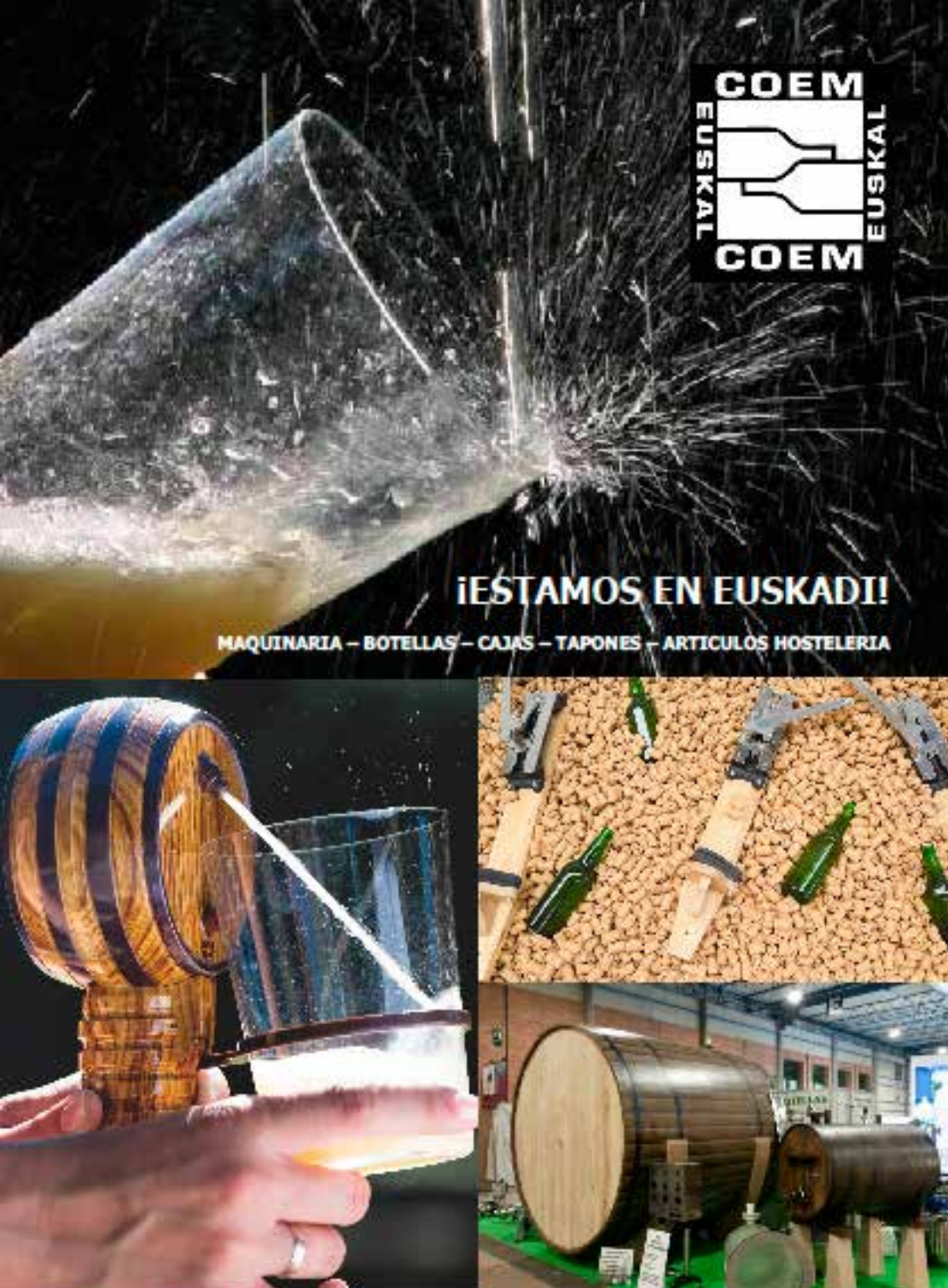
250 000 y 300 000 ocurrencias en las búsquedas Google; en comparación las palabras genericas sidra o cidre 1.000.000, la palabra cider 10.000.000. ¡Reduciendo el filtro con las entradas basque cider, cidre basque o sidra vasca, volvemos a la cifra de 300.000!

Tras un estudio detallado de las web mundiales (excepto las de España, País Vasco y Francia) que utilizan la palabra Txotx o sagardoa, vemos que la palabra txotx si se sabe que es la espita de madera que tapa a la kupela, pero que en definitiva sirve de referencia para nombrar una experiencia gastronomica vasca autentica, consistiendo en una comida o cena mas bien larga, con muchos



Bazkaria Txotx pop up London

platos de origen vasco, regada con sagardoa a discrecion, bien de botella bien de barril en un ambiente de camaraderia



¡ESTAMOS EN EUSKADI!

MAQUINARIA - BOTELLAS - CAJAS - TAPONES - ARTICULOS HOSTELERIA

La bebida nuestra esta presentada como una bebida tradicional, rustica, especial y “funky” ideal para acompañar la comida.



Huracan Txotx



Huracan Txotx



Kupela y toro el asador Moscu



Logo black twig



Txotx el asador Moscou 1



Txotx in black twig



Txotx el asador Moscou 2

propio.

Varias fotos nos dan la situacion de esta realidad, principalmente en Estados Unidos, Canada, Latino America y Rusia.



Tim Prendergast directs guests at the txotx

*Artículo:
Dominic Lagadec (Txopinondo SARL)*



Vasos sidra en Black Twig Durham

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



Chef estadounidense

@Gachatz
@SidreriaZelaia

El Chef Grant Achatz de Chicago (EE.UU) visita la sidrería Zelaia y disfruta del ritual del txotx: bit.ly/1WbBZUu (21/03/2016).



Televisión española

@tve_tve
@aquilatierratve
@martamarquez_

TVE-ko "Aquí la Tierra" saioak Oiharte sagardotegia bisitatu du txotx hitzaren esanahia ezagutzeko: rtve.es/v/3615199/ (24/05/2016).



Diario de Gastronomía

@DGastronomia
@sagarlur

Este portal de referencia en gastronomía publica un artículo sobre "Sagastiak Loretan", el hanami vasco: <http://ow.ly/xGKR30oi0fl> (18/05/2016).



Grupo de vasco-argentinos

@Sagardoetxea

Un grupo de vasco-argentinos descubre la cultura de la sidra visitando **Sagardoetxea**, la ruta de la sidra "Santiagomendiko Sagardo Bidea" y la sidrería **Rezola**: ow.ly/4nc050 (01/05/2016).



Mediamatic (Amsterdam)

@PomedorCider
@mediamatic

Astarbe sagardotegiko Mendiola sagardoa Amsterdam-eko Arte eta Teknologia Zentroan (Holanda): <http://bit.ly/28SjC76> (22/04/2016).



Motorcycle Diaries

@MDiariesNewsTV

Este programa de viajes y tiempo libre de GMA News TV 11 (Filipinas) emite un reportaje sobre la sidra vasca desde la sidrería **Petritegi**: <http://bit.ly/28SjC76> (21/04/2016).



Two Traveling Texans

@Petritegi

Turismo blogerrak Petritegi sagardotegian izan ziren txotx-aren errituaz gozatzeko: <http://bit.ly/28PWiiS> (03/05/2016).



Concurso de sidra en Michigan

@glintcap

La sidrería **Txopinondo** gana la medalla de bronce en el concurso de sidra Glintcap de Michigan: <http://bit.ly/1TrdQUr> (06/05/2016).



Alimentaria

@SidreriaZelaia

Zelaia sagardotegia Bartzelonako Alimentaria azokan izan da bere sagardoa sustatzen (28/04/2016).



Feria de sidra de Frankfurt

@zapiain

Astarbe, **Bereziartua** eta **Zapiain** sagardotegiak sarituak izan ziren Frakfurt-eko Sagardoaren Nazioarteko Azokan (Alemania): 0 (22/04/2016).



Estem de vacances

@estemdevacances

Este Blog de Viajes catalán que viaja por todo el mundo disfruta de la cultura de la sidra en la sidrería **Txopinondo**: (30/03/2016).



I give my opinion

@IGiveMyOpinion

Gastronomiari buruzko blogari honek sagardotegiko gastronomiaz bikainaz gozatu zuen **Alorrenea** sagardotegian: (19/03/2016).

LA ESTADÍSTICA DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE 1923

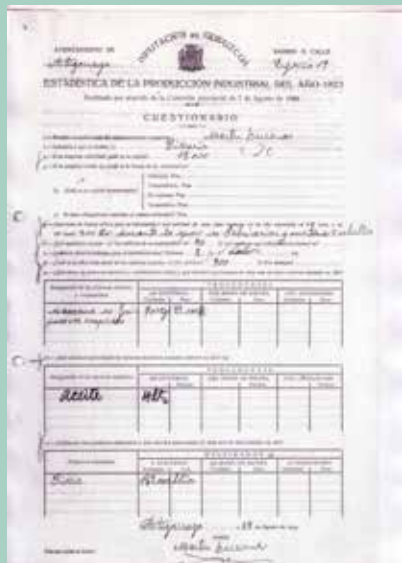
1923 es un año un tanto excepcional en lo que a la información del sector sidrero respecta.



Ese ejercicio la Diputación de Gipuzkoa distribuyó un cuestionario entre todos los profesionales empleados en el sector secundario y merced a él disponemos de información de primera mano para conocer las características que tenían las “industrias” implantadas en todo el territorio de Gipuzkoa, entre ellos las dedicadas a la elaboración y comercialización de la sidra.

Pues bien, cinco eran los elementos que definían a los negocios dedicados a la producción de sidra cinco: el carácter individual de las empresas, la utilización de manzana de Gipuzkoa, la elaboración de sidra natural, la venta del producto en el mercado local o provincial y los primeros intentos de modernización del sector con la adquisición de lagares mecánicos, bien eléctricos o bien movidos a gasolina.

Por otra parte, este cuestionario es una fuente de primer orden para conocer cuál era la distribución geográfica del negocio sidrero en Gipuzkoa. Por esta estadística sabemos que había 119 negocios dedicados a la producción con una fuerte focalización en los municipios de Mutriku, Astigarraga, Deba, Azpeitia, Orío y Hernani con 33, 18, 14, 11, 10 y 8 establecimientos sidreros respectivamente.



Pese a que la Mutriku era la localidad guipuzcoana con mayor número de personas empleadas en el negocio sidrero el ranking de la producción lo tenían Astigarraga y Hernani con la elaboración de 509.800 y 301.840 litros de sidra frente a los 230.500 litros producidos en Mutriku. Por lo tanto, al igual que acontece ahora, la cuenca del Urumea constituía el principal centro de producción de sidra y en Astigarraga, además, era la principal actividad económica de los vecinos del pueblo.

Había en 1923 en Astigarraga 18 negocios sidreros

fuertemente focalizados en Ergobia, Galtzaur y el casco urbano, principalmente en la calle Mayor. Figuran como sus titulares Santiago Almandoz, Joaquín Aristi, Gregorio Arrieta, Nicolás Arrieta, Plácido Arrieta, Marcial Arruabarrena, Viuda de Miguel José Astarbe, Martín Berrondo, Ignacio Echenique, Manuel Guerra, Ramón Isasa, José Manuel Lete, Emeterio Lizarralde, Antonio Mendiburu, Ricardo Mendiola, José María Urreaga, Francisco Zabalegui y Juan Zapiain.

Junto a ellos había en este municipio un molinero, un panadero, tres albañiles,

un constructor de carros y un artesano dedicado a la elaboración de cestas de pelota. El resto de sus vecinos estaban empleados en el sector primario.

Los lagares de la cuenca del Urumea así como los del resto de la Provincia utilizaran única y exclusivamente manzana de Gipuzkoa para la elaboración de su producto les hacía muy vulnerables a cualquier incidencia o enfermedad que pudiese afectar a los manzanales, máxime si tenemos en cuenta de que es uno de los árboles en los que más acentuada está la “vecería”, por lo que rara vez se obtienen dos años consecutivos con la misma cantidad y calidad de frutos. Por lo tanto, el crecimiento y desarrollo de esta industria dependía tanto de la demanda del mercado como de la materia prima disponible en la Provincia y de ahí que el número de establecimientos dedicados a este negocio variase tanto de un año a otro.

Este cuestionario, también, nos ofrece la posibilidad de poder conocer la infraestructura y maquinaria que por aquél

entonces disponían los negocios sidreros en Gipuzkoa. A este respecto se constata la presencia bastantes lagares mecánicos (eléctricos y movidos a gasolina) en la Provincia siendo, además, mayoritarios en los negocios implantados en Astigarraga y Hernani. Cabría afirmar por ello, que comenzaron a darse en el sector los primeros tímidos intentos de modernización; sin embargo, todavía no habían conseguido elaborar una sidra de calidad y competitiva en el mercado exterior tal y como parece reflejado en otros papeles de la época y libros publicado por estos mismos años.

Una copia de los documentos en los que aparecen recogidos todos estos datos pueden ser consultados en el Centro de Documentación de Sagardoaren Lurralde, por lo que os animamos a descubrirlos para conocer y divulgar nuestro importante patrimonio en torno a la cultura de la sidra.

Artículo: Lourdes Odriozola Oyarbide
Historiadora de Sagardoetxea Museoa

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



"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 frijitua, 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: **5€-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 **Petrigin bazkaria**.

UDARA ETA UDAZKENEKO JARDUERAK SAGARDOETXEAN



“Udajolas 2016 Sagardoetxean”

Aisialdi taldeentzako bisita, joko eta tailer bereziak sagardoaren kultura gaitzat hartuta. Tarifa: 2€ haurrak.



“Sagardoa eta gazta”

Museo gastronomikoak, gaztandegiak eta sagardotegiak. Tarifa: 34€-tik aurrera.



“Sagardogile egun batez!

Familientzako jarduerak “Hip Hip Urri!” barruan: bisita, sagar muztioaren elaborazioa, etab. Tarifa: 4€ helduak.



“Sagardoa eta itsasoa”

Museoetara bisita, itsasontzian **ibilaldia** eta **sagardotegian** otordua. Tarifa: 55€ helduak.



“Sagar muztioaren elaborazioa”

Sagarrak kizkiarekin **bildu**, piseekin **jo**, **prentsatu** eta egindako muztioa **dastatu** (irailetik aurrera). Tarifa: 50€ taldeak.



“Txotx! euskaraz”

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

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Uztaila

- **07/01:** Sagardo dastaketa Eskoriatzan.
- **07/03:** Pasai San Juango Sagardo Eguna.
- **07/09:** 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatibian (Usurbil): Zuhaitzen udako edo begiko txertaketa.
- **07/17:** Sagardo Eguna Aizarnazabalen.
- **07/25:** Baserritarraren Eguna Azpeitian. Ganadu, sagardoaren eta gazten lehiaketa.
- **07/26:** Santa Ana. Sagardo Eguna Astigarragan.

Abuztua

- **08/15:** Sagar Biltzea Festa Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).
- **08/28:** “2016 Bideak” Astigarragan.

Iraila

- **09/03:** XXXI. Sagardo Eguna Donostian.
- **09/04:** “2016 Bideak” Astigarragan.
- **09/10:** 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatibian (Usurbil): Sagarraren heldutasun analisiak eta etxean sagardoa egiteko hastapenak.
- **09/19-30:** “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Sagardoetxean (Astigarraga).
- **09/22:** XVI Sagar Uzta Astigarragan: Sagarren eratorrieekin egindako pintxo potea.
- **09/23:** XVI Sagar Uzta Astigarragan: Sagardo sagarren kata gidatua.
- **09/24:** XVI Sagar Uzta Astigarragan: “Sagar motak ezagutuz” mendi-buelta Santiagomendiko Sagardo Bidean zehar.
- **09/24:** XVI Sagar Uzta Astigarragan: III. Sagardobide Erronka.
- **09/25:** XVI Sagar Uzta Astigarragan: Sagarraren azoka Foru Plazan. Lehen muztioaren elaborazioa. Sagar Uzta Argazki Rallya.



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

 Sagardoetxea