

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



n° 42. Martxoa / Marzo 2016

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 42. Martxoa / Marzo 2016

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
6. Detección de Brettanomyces, Bretta Test de Amarak Biotechnologias.
10. Sagartzi harrikatze.
12. XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016.
16. "Sagardo ibaiak, bizitza iturri".
19. "Delicatessen elaboradas con manzana en Euskal Herria.
23. Sagardoaren Hiztegia: La sidra, las raíces de un pueblo.
26. Origen de la palabra sagarra.
28. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
30. Dokumentazio Zentroa: El Centro de Documentación guarda algunos de los secretos del Urumea y el Oria.
34. Agenda: Udaberriko Sagardoetxeako jarduerak eta Sagardoaren Lurraldeako ekitaldiak.

Edita:

Sagardoaren Lurralde

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
www.facebook.com/sagardoarenlurralde
twitter: @sagarlur @Sagardoetxea

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga
Foto portada/Azaleko argazkia: Eduardo Pérez del Olmo
Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Editoriala

2016 urtearen hasieran berrikuntza ugari sartu dira gure sektorean, besteak beste Bretañako Amarok Teknologiak Saint Malo laborategia. Besteak beste, sarritan sagardotan kalteak eragiten dituzten Brettanomyces legamiak antzemateko test azkarra, merkea eta erraza proposatzen digute. Gai honetan prebentzioak bereziko garrantzia duenez...

Sagarra ere delicatessen produktuatarako lehengai da eta ale honetan Euskal Herriako inbentarioa azaltzen dugu.

Sagardoaren Lurraldearen zeregin garrantzitsuetako bat sagardoaren kultura sustatzea da eta ale honetan, helburu hori lortzera bideratuta dauden artikulu batzuk argitaratzen dira; horietako bat, Frantziako CNRS-ko kolaboratzaile ospetsua eta euskararen diakronian (etimologia, euskakaren historia) mundu mailan aditua den Michel MORVAN-ekin batera egindako SAGARR hitzaren jatorriari buruzkoa da.

Eta bestetik “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketari buruzko artikulua, Oria eta Urumea bailaretan sagar egun sagardoak duen ospea azaltzera datorren Oria eta Urumea ibaien historia ekonomikoa eta teknologikoa azaltzera datorrena.

Editorial

En este principio de año 2016 muchas innovaciones entran en nuestro sector, entre otras el laboratorio Amarok Tecnologías de Saint Malo (Bretaña), que nos propone un test para la detección rápida, económica y sencilla de las levaduras brettanomyces que en ocasiones causan daños en partidas de sagar doa. Como solo vale la prevención en este asunto...

También la manzana es materia prima para productos delicatessen, cuyo inventario de Euskal Herria exponemos en esta edición.

Una parte importante del trabajo de Sagardoaren Lurralde es promover la cultura de la sidra y en este número, varios artículos se dedican al cumplimiento de tal objetivo. En especial uno sobre el origen de la palabra SAGARR, realizado en colaboración con un investigador prestigioso del CNRS francés, Michel MORVAN, especialista mundial en diacronía del euskera (etimología, historia del idioma vasco).

Y finalmente el artículo “Sagardo ibaiak, bizitza iturri”, descripción de la exposición que explica la fama de la sidra actual de los valles del Oria y Urumea por su larga historia económica y tecnológica.



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

Lehen 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 oztopatze.

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 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:

Pág. 2-3:

Autor: Eduardo Pérez del Olmo

Fuente: Sagardoaren Lurralde

Pág. 4-5:

Autor: Marisol Yaben

Fuente: Sagardoaren Lurralde

DETECCIÓN de BRETTANOMYCES, Bretta Test de Amarak Biotechnologies (presentado en SIVAL 2015)

Bretta Test es un sistema de detección específico de las levaduras Brettanomyces por inmunofluorescencia.

Utiliza un anticuerpo, producido a partir de Brettanomyces de distintos orígenes geográficos, desarrollado por Amarak Biotechnologies (Saint Malo Francia) y aparejado con un marcador de visibilidad.

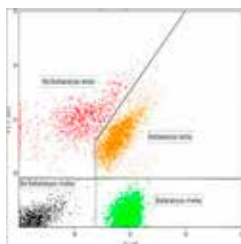
Así es posible detectar simultáneamente las Brettanomyces y las no-Brettanomyces así como determinar si son vivas o muertas.

Bretta test proporciona en 1 hora la caracterización de las levaduras vivas y muertas en la muestra.

VENTAJAS SOBRE LAS TÉCNICAS ACTUALES

- Cultivo microbiológico

Técnica histórica específica utilizando medios de cultivo sólido. El tiempo medio para confirmar el resultado es de 5 a 7 días, y se pierde la levadura viable no cultivable.



- Bretta test caracteriza en 1 hora toda la levadura viva y muerta

- Microscopia

Visualización de los microorganismos a través del aspecto de las células. Este método depende del usuario y sólo un pequeño número de células se puede identificar.

-Bretta test acoplado a la citometría permite contar varios miles de células en cuestión de segundos y así identificar las poblaciones poco numerosas.

- Junto con la microscopia, Bretta test trae la especificidad de detección.

- PCR

Los métodos de identificación genética son los más específicos. Sin embargo, requieren una organización "hacia delante" en el laboratorio y no distingue entre vivas y muertas. También es la técnica más cara.

-Bretta test es un método específico, a un precio asequible, para identificar las levaduras más peligrosas para su producción; esto es, las Brettanomyces vivas.

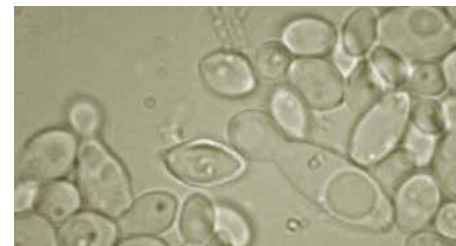
- Citometría con colorantes de viabilidad solo

Son métodos de análisis que utilizan sólo colorantes fisiológicos para vigilar

los cambios en la producción, pero sin especificar de lo que se observa.

- Bretta test le da a la vez información sobre la viabilidad y permite la identificación específica.

Brettanomyces



Las Brettanomyces son levaduras de alteración, no-Saccharomyces, traídas inicialmente por las manzanas. Pueden estar presentes de la fruta hasta el embotellado.

Perfectamente adaptadas a las condiciones de fermentación, pueden sobrevivir y multiplicarse en un medio deficiente, ácido, alcohólico y sulfitado. Son los responsables de la producción de fenoles volátiles que darán mal gusto y alteraran los aromas de los vinos y las sidras. No obstante, se utilizan como auxiliar de fermentación por los cerveceros.

Nunca aparecen fenoles volátiles sin Brettanomyces, sin embargo se pueden observar Brettanomyces sin fenoles volátiles detectables por cata.

Para frenar la producción fenoles volátiles, hace falta limitar la proliferación de Brettanomyces.

Su erradicación total y duradera es muy difícil.

Fenoles volátiles

Tres moléculas constituyen los fenoles volátiles, el 4-etil-fenol, el 4-etil-gaiacol y el 4-etil-catecol. Están sintetizadas por las Brettanomyces a partir de precursores presentes en la fruta y los mostos. Los fenoles volátiles dan un carácter fenol, o "Brett", cuyo umbral de percepción varía con el tipo de molécula y la estructura aromática del producto inicial.

Aunque la población de Brettanomyces evoluciona durante todas las etapas de la fermentación, los fenoles volátiles se acumulan y no pueden ser eliminados. De tal forma que un control microbiológico al final de la fermentación puede determinar que no hay ninguna contaminación de levaduras cuando si ya están los fenoles volátiles presentes.

Sólo un seguimiento regular da una visión general de la evolución de la fermentación.

¿En qué momento las Brettanomyces son las más activas?

No hay fenoles volátiles en la salida de la prensa. Pero si los ácidos fenólicos que se encuentran en la fruta y los producidos por mohos y bacterias presentes en los frutos alterados serán utilizados como precursores para la generación de fenoles volátiles. La levaduras de fermentación y las Brettanomyces van a transformar estos ácidos en vinil-fenoles. Sólo las Brettanomyces son capaces de transformar estos vinil-fenoles en etil-fenoles, responsables de



las alteraciones más importantes.

Higiene y prevención:

Aunque la principal fuente de *Brettanomyces* es la manzana, su capacidad para soportar duras condiciones ambientales les permite "esperar" en las barricas de madera, mangueras, bombas y en general todo el material en contacto con mosto. Por lo tanto, incluso si la filtración o pasteurización pueden proteger el producto durante el embotellado, una política de prevención e higiene aguas arriba de este paso es crucial.

¿Cuándo controlar?

Aunque las *Brettanomyces* sean más activos al final de la fermentación y durante la fase de crianza, la producción de fenoles volátiles puede tener lugar en cualquier momento: en la fermentación alcohólica, durante la crianza o en botella. Puede ser interesante llevar a cabo controles en la mitad de la fermentación alcohólica. Cae por su peso que la verificación de las maquinarias antes de su uso y su descontaminación posterior también es garantía de seguridad para el futuro. Por último, podemos contemplar controles en la misma fruta para identificar los manzanales de más alto

riesgo.

En resumen:

Es mejor prevenir que curar, esto es:

- Reforzar la higiene a todos los niveles.
- Controlar en el momento adecuado con los procesos adecuados.
- Gestionar las fermentaciones.
- Asegurar la estabilidad microbiológica del producto acabado.

Artículo:

Vincent GENTY y Gilles MARTIN
Traducción: Dominic LAGADEC
TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

Más información en:

<http://www.amarokbiotech.com/bretta.php>

Contacto técnico:

AMAROK BIOTECHNOLOGIES
3 Impasse du Grand Jardin – 35400
SAINT MALO -France
VECTOEUR, 6, rue Jacques Germain
- BP-368 - SAVIGNY lès BEAUNE –
21209
BEAUNE Cedex – France
Telf: +33 (0)2.99.810.809
Telf: +33 (0)3.80.26.34.80
Telf: +33 (0)3.80.26.34.89
contact@amarokbiotech.com
www.amarokbiotech.com
vectoeur@vectoeur.fr
www.vectoeur.com

az3 oeno S.L.L.



az3 oeno S.L.L.
XABIER KAMIO
Polígono Ezziago
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





SAGARTZI HARRIKATZE.

“Sagartzi harrikatze” es una expresión utilizada en la zona de Sara. Aparece en obras de descripción de la mitología y leyendas del País Vasco, en especial en las escritas por Joxe Miguel Barandiaran.

Etimológicamente se descompone en:

- **SAGARTZE:** manzano, planta de manzano.
- **HARRIKATZE:** cargar de piedras. Confusión posible con “Harrikatu”: tirarle piedras, pero no tendría

sentido apedrear a un árbol, a no ser que derivara de rituales remotos de apedreamiento de un animal o incluso personas, como símbolo de alejamiento de los malos espíritus, rito exorcista para expulsar el mal de la comunidad. Pensamos que corresponde a una práctica agrícola muy antigua, y no tanto a un ritual exotérico. Cuando el árbol está todavía joven, en su periodo de formación, de 3 a 7 años, consiste en colgar piedras en la extremidad de las ramas principales para abrir el ángulo de anclaje de las mismas con el tronco. Otra variante es colocar una losa entre las tres o cuatro ramas principales, cambiándola por más grandes a

medida que cogen fuerza la ramas principales. Está descrito en tratados agrícolas como el de Theophraste (40 AC.) en su obra *De Historia Plantarum*. Efectivamente, un agrónomo francés, *LESPINASSE*, muy famoso en el mundo frutícola, demostró en la última parte del siglo XX que el arqueo de las ramas frenaba su producción de madera en beneficio de la generación de flores con los consecuentes frutos. Ello es debido a la ralentización de la circulación de la sabia, cuya dirección natural es la verticalidad para privilegiar el crecimiento apical (hacia el sol), el ángulo ideal para generar yemas de flor es 60°.

En las fotos vemos ejemplos “caseros” aplicados a un albaricoque, un manzano, un cerezo.

 Artículo:
 Dominic Lagadec
 TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

Sagardotegiak // Astigarragako talde kulturalak: Xagu Xar · Mundarro Kirol Elkarte · Astigar E.O.E. · Norberto Almandoz Musika Eskola · Gure Izarra · Goldea Herri Kirol Batzordea · Zipotza Kultur Elkarte // Astigarragako udala



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



2016KO TXOTX IREKIERA.

Sagardotegietako txotx boladari hasiera ematen dion “Sagardo Berriaren Eguna”, Euskal Herrian komunikabide gehien biltzen dituen eta zabalpen handienetakoa duen ekitaldietako bat da. Horren erakusle, aurtengo edizioan ere eskualdeko zein nazio mailako 60 komunikabide baino gehiago akreditatu izana da.

Urtarrilaren 13an XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016 ospatu genuen Astigarragan 2016ko txotx boladari hasiera emateko. ARITZ ARANBURU surflaria izan zen ekitaldiko gonbidatua Sagardoetxea Museoan eta Zelaia sagardotegian ospatu genuen txotx boladaren irekieran.

Ekitaldiaren **egitaraua** honakoa izan zen:

11:30-12:00: Komunikabideei akreditazioen banaketa Sagardoetxean.

12:00: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. 2015eko uztaren ezaugarri nagusien, sagardo berriaren ezaugarrien eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenen azalpena.

12:45: Sagarrondo baten landaketa Sagardoetxeako sagastian ARITZ ARANBURU surflariaren eskutik.

13:30: Txotx irekierako errituala: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak ARITZ ARANBURU kupelera gerturatzea.

13:45: Lehen kupelaren irekiera eta txotx bolada berriaren hasiera Zelaia sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu eginda. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menuaren dastaketa.

18:00-20:30: Pintxotx Astigarraga

eta Hernaniko tabernetan.

20:30: Herriko elkarten afariak Rezola sagardotegian.

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

Iaz emandako berrikuntzarekin jarraituz, aurtengoa ere txotx irekierako protokoloak harrera bikaina izan zuen bertaratuen aldetik eta sagardogileek, eskutik helduta, Aritz Aranburu gonbidatua kupelera gerturatu zuten. Aurtengo edizioan ere bertako komunikabideen presentzia nabaria izan genuen, baina aurtengoa ere azpimarratzekoa izan da nazio mailatik etorritako kazetari eta turismo gastronomikoan berezituriko blogarien presentzia.

Jarraian beraiek argitaraturiko artikuluak bildu ditugu:

- **Machbel** (@machbel): “Sidra vasca en Guipúzcoa: la fiesta del txotx y dónde beber buena sidra”: bit.ly/1M9CSuq (14/01/2016).

- **Objetivo Viajar** (@objetivo_viajar):

“El Territorio de la Sidra y la gran fiesta del txotx en Guipúzcoa”:

bit.ly/1TvW5bj (28/01/2016)

- **El Viaje de Sofi** (@elviajedesofi):

“Txotx, acontecimiento gastronómico en Guipúzcoa”: bit.ly/1M9CSuq (05/02/2016)

“Enamoradas de la sidra vasca”:

bit.ly/1UDmF3l (04/02/2016)

“Visita al territorio de la sidra”:

bit.ly/1MNNcbn (04/02/2016)

“Comer en una sidrería en el territorio de la sidra vasca”: bit.ly/1YboZcR (04/01/2016)

- **Los viajes de Claudia**

(@lvdclaudia): “Viviendo la sidra en su territorio: Sagardo Berriaren Eguna”:
bit.ly/1V4gJ36 (01/02/2016)

- **La cocina de la Silbi**

(@lacocinadesilbi): “Txotx! Comienzo de la temporada de sidra vasca 2016”:
bit.ly/1pZWre6 (10/02/2016)

- **El txoko de Lonifasiko**

(@Lonifasiko): “Hotel K10: Tu alojamiento para visitar Donostia e ir de sidrerías (sin dejarte un dinerál)”:
bit.ly/1RIA9VN (19/01/2016)

“Apología del “txotx”: Origen y curiosidades del ritual de la sidra vasca”: bit.ly/1pZXsDa (01/02/2016)

- **Mais Grelos** (@alvientoo): “Mi experiencia con la Sidra Vasca y el rito del Txotx”: bit.ly/225Mich (19/01/2016)

Urtero bezala, txotx irekierak oihartzun handia izan zuen komunikabideetan: egunkariei dagokionez “El Diario Vasco”, “Noticias de Gipuzkoa” eta “Berria” egunkarietako portadako albiste nagusia izan zen eta “Gara” eta “El Mundo Deportivo” egunkariak albisteari garrantzia eman zioten,

azalean ere aipatuz; telebistei dagokionez, albiste nagusia izan zen EITBko informatiboetan (eguardian eta gauean zuzeneko konexioak egin dituzte sagardotegitik) eta TVE Television Española, La Sexta Noticias, Telemadrid, Teledonosti eta Hamaika Telebistan ekitaldia zabaldu zuten egunean bertan. Gainera, Sagardo Berriaren Eguna ospatu eta handik egun batzuetara, Astigarraga eta sagardo denboraldiari buruzko erreportaia emititu zuten EITBko informatiboek.

Aurtengoa batez ere azpimarratzekoa izan dena ekitaldiak sare sozialetan izan zuten oihartzuna izan da: inoiz baino pertsona gehiagorengana zabaldu da albiste eta mundu osora gainera.

Bestalde, ekitaldiaren ostean sareetan argitaratu genuen bideoak sekulako arrakasta izan zuten: **395.083 pertsonak ikusi zuten egun gutxitan eta 756 aldiz partekatu zen Facebooken.**

Hemen bideoa: bit.ly/1OrEVaH

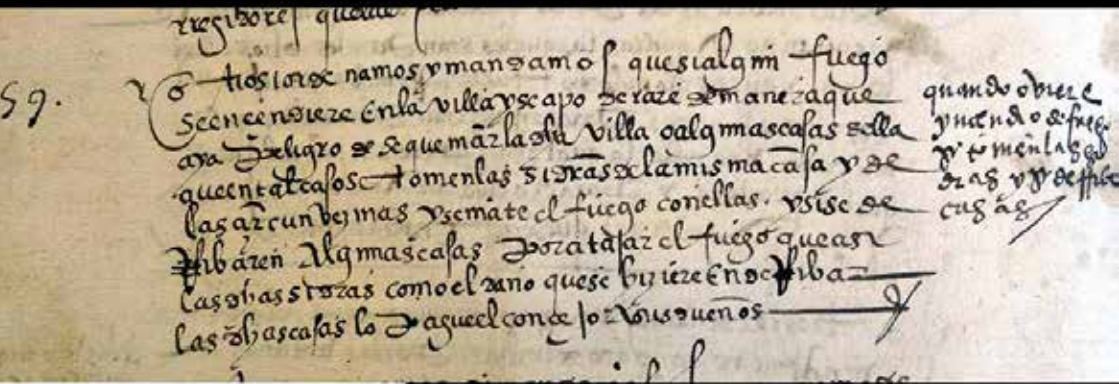
Artikuluak:
Sagardoaren Lurraldeak



Argazkia: Sagardoaren Lurraldeako lan-taldea ARITZ ARANBURUA surflariarekin. Ezkerretik eskubira: Lourdes Odriozola, Aritz Aranburu, Leire Alkorta, Maialen Ezkerro, Dominic Lagadec, Pako Iraola, Ainize Mitxelena, Iñigo Iraola eta Joxe Mari Alberro.

B A AL ZENEKIEN...

SABÍAS QUE...



Ternuara baleak ehizatzena joaten ziren marinelek 2-3 litro sagardo edaten zituzten egunean bere C bitaminari esker eskorbutoa ekiditzeko. Horietako itxasontzi batzuk Orián eralki ziren.

Los marineros que iban a América a cruzar el océano bebían 2-3 litros de esta bebida por día para prevenir el escorbuto. Algunos de estos botijos fueron encontrados en el Oria.

XIX. mendeko idazle azterritar batzuek Astigarragako dolareetan egindako sagardoaren oparaldiak goratu zituzten.

Algunos escritores azterritar del siglo XIX valoraron los dolares de esta bebida en las sagardos de Astigarraga.

Sagardoa inguruko ontziola, burdinola eta portuetan kontrataturiko langileen soldaaren parte zen.

En otros barrios parte del salario de algunos de los obreros consistía en los dolares, botijos y cuartos de la casa.

1542ko Hernaniko Ordenantzek suteak izaltzeko soberan zegoen sagardoa erabiltzeko egindua ematen zuten.

Las Ordenanzas de Hernani de 1542 mandaban la utilización de la uva soberana para elaborar las cervezas.

1609an Pierre Lanere inklisidore frantziarra Euskal Herrira etorri zenean sorginkeria ikertzena, hau esan zuen: "[Euskal Herria] sagarren herrialdea da. Bertako emakumeek sagarrak bakarrik jaten dituzte, sagar-ura bakarrik edaten dute eta ezarrita dagoenaren aurkako sinboloari, sagarrari, kosk egiteko prest dute uneoro...".

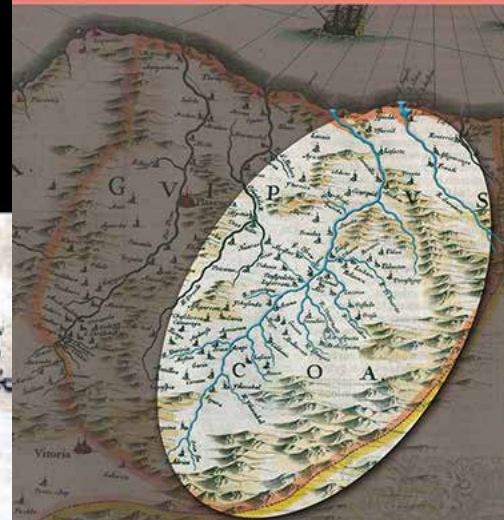
Cuando en 1609 el explorador francés Pierre Lanere vino a Euskal Herria para investigar sobre la brujería dijo: "[Euskal Herria] es un país de maridos, sus mujeres sólo comen maridos, no beben más que jugo de maridaria y en cualquier ocasión están dispuestas a morir si maridaria de sí desaparecen...".

Ontziotako tripulazioaren jan-edana olioak, sagardoa eta "bizkocxoak" izan ohi zen. Itxas armadaren galeoiek, horretaz gainera, bakailao gaztua, urdaita, haragi gaztua, baracourriak, piperrak, ardoa, arrautzak eta oilo biziak eramaten zituzten goi agintarientzat.

En el día de la expedición de los barcos en el bote de comida solo y "bizcocho". Los galeros de la Armada española llevaban bacalao salado, bacalao como salado, queso, harina, vino, frutas y galletas más para las altas marinas.



IBAIK HARREMANEN GILTZARRI



HISTORIAN ZEHAR, herrialde ezberdinen eta herri baten bitarteko nahiz beste eraldago eta herriekin zuten harremanen erreko giltzarrak izan dira Urumea eta Oria ibaiak.

Antzinatik, herritarren kontsumo-ondasun nahiz industria guneetarako lehengaien horniketa eta pertsonen mugikortasun beharrei erantzuteko portuak, lehorretzeko tokiak, errenterik eta lanja-erakak izan dituzte.



LOS RÍOS ARTICULADORES DE LAS COMUNICACIONES

EL LUGAR DE EL ORIA

"SAGARDO IBAIAK, BIZITZA ITURRI".

ORIA ETA URUMEA, GIPUZKOAKO GARAPEN HISTORIKOAREN GAKOAK

"Sagardo ibaiak, bizitza iturri" Sagardoetxea Museoa Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo udalekin eta Donostiako Aquarium-ekin elkarlanean sustatutako erakusketa ibiltaria da.

IKERKETATTIK ERAKUSKETARA

Estatuko, probintziako eta udaletako artxiboetan egindako ikerketak, Oria eta Urumea ibaiak, hain zuzen Gipuzkoako 2 ibairik garrantzitsuenek, sagardoaren inguruko sekretu ugari gordetzen dituztela eta bi bailara hauetako bizilagunen komunikazio eta harreman ekonomikoen antolaketan eta Gipuzkoako garapen historikoan berebiziko garrantzia izan zutela erakutsi digite.

Aintzinan Gipuzkoak izan zituen bi bizitza iturri nagusiak eta bere bizilagunentzako aberastasunaren iturri izan ziren. Une batzuetan, gainera, guno aurrendariak eta puntako teknologiadunak izan ziren eta beren ur-bazterrak istorio ugari eta askotarikoen da.

lekuko izan ziren, esaterako: XVIII. mendeko langileen greba, Ergobiako bidesarian ordaindu behar zen tasa, itsasoa eta portuekin erlazionaturiko zenbait ogibidetan soldataren zati bat ordaintzeko sagardoa erabiltzea, Astigarragako alkate harakina eta Murgiako Jaunen haserrea, Ignacio de Soroa untzigile usurbildar ospetsuaren amodio-kontuak, etab.

Ezezagunak eta aldi berean bitxiak eta interesgarriak zaizkigun gure iraganaren alderdi hauek, Urumea eta Oria ibaien ahalmen turisko eta kulturalak balorean jartzeko aukera eta Gipuzkoako garapen historikoa ezagutzeko bidea ematen digute.

BITXIKERIAK

Erakusketa honek, sagardoaren kulturaren inguruko zenbait bitxikeria ezagutzeko aukera emango dio bisitariari. Ba al zenekien, esaterako?

- **Ibaiak iraganeko autobideak izan zirela?**
- **Gabarrari zerbitzua lehendabiziko garraio publikoa izan zela?**
- **Oria ibaia Gipuzkoako ontzigile ospetsuenetako batzuen sorlekua izan zela?**
- **Ternuara baleak ehizatzen joaten ziren marinelek 2-3 litro sagardo edaten zituztela egunean?**
- **Sagardoa inguruko ontziola,**

burdinola eta portuetan kontraturiko langileen soldataren parte zela?

- **Oria eta Urumea ibaiak puntakoak izan ziren ainguragintza eta ontzigintzan?**

ERAKUSKETAREN DATAK ETA TOKIAK:

Data: 2016/04/20 - 2016/04/27
Herria: Hernani
Tokia: Biteri Kultur Etxea

Data: 2016/05/13 - 2016/05/22
Herria: Usurbil
Tokia: Sutegi

Data: 2016/09/ - 2016/09/30
Herria: Astigarraga
Tokia: Sagardoetxea - Kultur Etxea

Data: 2017
Herria: Donostia
Tokia: Aquarium Donostia-San Sebastian

Artikulua:
Lourdes Odriozola - IKETARCH
(Sagardoetxeako historialaria)

DELICATESSEN ELABORADAS CON MANZANA EN EUSKAL HERRIA.

Hemos descartado las bebidas y los pasteles de nuestro inventario

1 / MERMELADAS NAVARRA S.L.

Zarraondoa 4, local 3
Huarte 31.620 NAVARRA
Teléfono: (34) 670457314
Pagina Web: www.mermeladanavarra.es
Email: atencionalcliente@mermeladanavarra.es

Las mermeladas de su marca Jan Jam son totalmente artesanas, elaboradas solo con fruta y azúcar -las tienen también sin azúcar, preparadas con néctar de agave-, de textura fina, agradables y con auténtico sabor a la fruta de la etiqueta distribuido por www.nonbait.com

2/ USURBILGO SAGASTIA S.L.

Calle Bizkarra Kalea, 9 - Bj.
20170 Usurbil GIPUZ KOA

Teléfono: 943-361114
Face book <https://fr-fr.facebook.com/Usurbilgo-Sagastia-572248536225164/mermeladanavarra.es>

Su producto estrella es el dulce de manzana 51 % manzana y 49 % azúcar sin conservantes.



3/ NAHERA HAUNDI BASERRIA

Sasiain Auzoa
20269 Abaltzisketa GIPUZKOA

Mermelada de manzana y membrillo de cultivo ecológico certificado.



4/ LANEKO, S. COOP (LEARTIBAI ONDAREA)

Okamikako Industrialdea, 2-5A
48289 Gizaburuaga
Bizkaia Teléfono y Fax: 94 684 20 26
email: lanekoleartibai@euskalnet.net

Cooperativa muy activa en la transformación de la manzana; concretamente, es una de las primeras empresas que sacó al mercado un dulce de manzana preembalado.



5/ LES CONFITURES DE HAUTE SOULE

Maison Haritxague
64470 Alos Sibas Abense XIBEROA
Téléphone : 05 59 28 59 83
Web <http://producteurs-basques.fr>

Empresa que dispone de unas instalaciones modernas en un entorno rural, una gran variedad de productos, entre ellos, una exquisita jalea de mosto de manzana y varias

compotas de manzana. Su confitería se puede visitar todo el año.



6/ LOREZTIA LES GOUTERS BASQUES

52, Quai des Corsaires
64100 Bayonne LAPURDI
Tél: +33.(0)5.59.59.55.37
Web : <http://www.loreztia-miel.com>

Dispone de una gama amplia de mermeladas compuestas con manzana y otros ingredientes originales, como naranja, kiwi, patxaran, pimiento de Ezpeleta, sagarnoa y nueces, entre otros.



7/ BIPIA CONSERVERIE ARTISANALE

Route d Halsou, D650, Quartier Errepira
64480 Larressore LAPURDI
Téléfono : 05 59 93 21 86
Web : www.bipia.com

Empresa especializada en la transformación del pimiento de Ezpeleta en condimentos y salsas. Posee la gama más amplia de productos de su sector.

Una de sus creaciones más originales es la "SAGARROIA", un Chutney vasco con manzana y pimiento de Ezpeleta, ideal para acompañar a las carnes blancas.



8/ ETXEBERRIA ETXEALDEA

64220 ISPOURE BAXE NAVARRA
Teléfono : 06 78 84 89 25

Tienen un manzanal importante de variedades antiguas y típicas de Iparralde, tal como la Anixa, Eztika, Minxuri, o la Eri Sagarra. Confeccionan con estas frutas una jalea muy sabrosa.



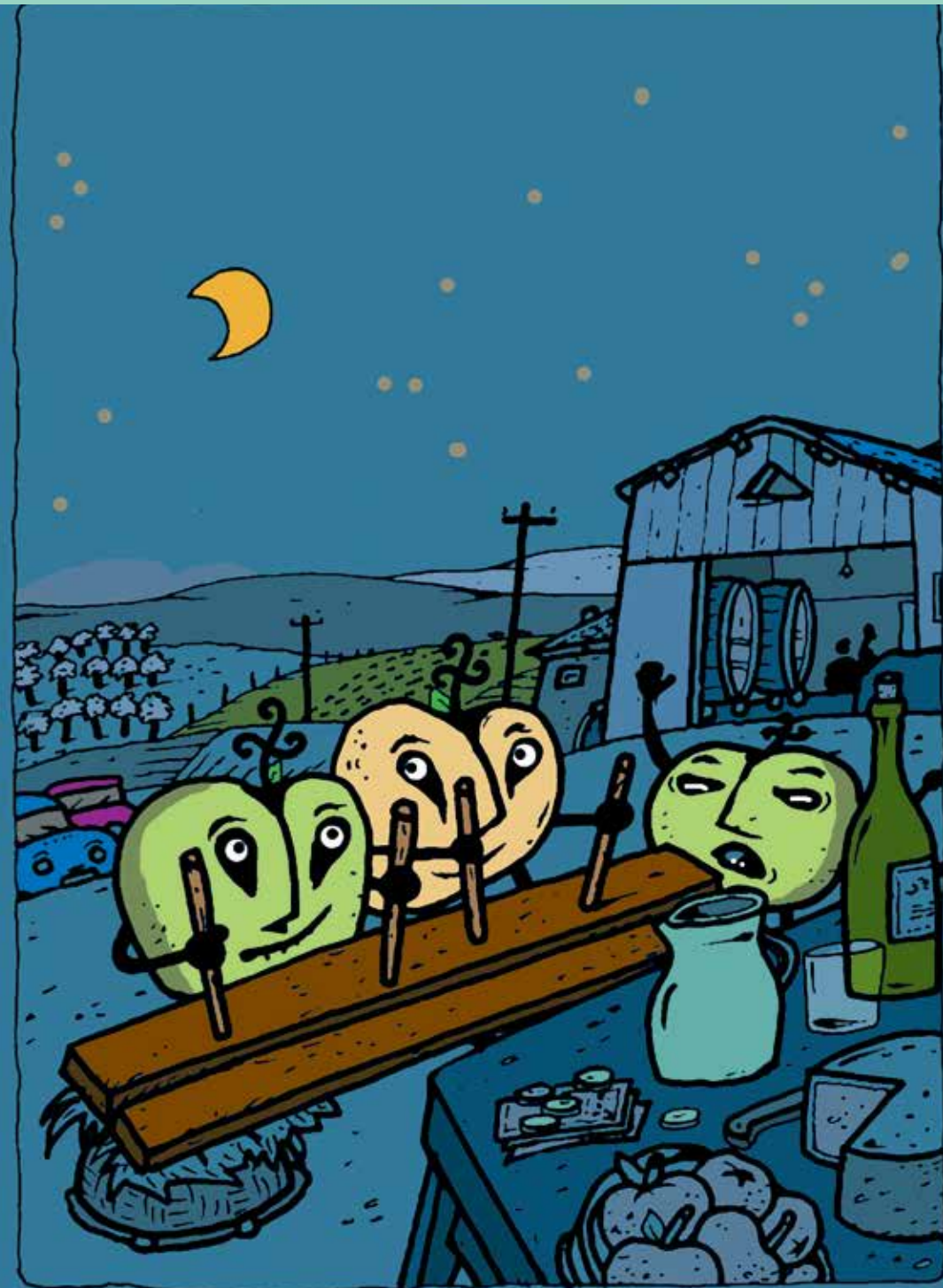
9/ TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

Sagarnotegiko bidea
64310 Azkaine LAPURDI
Teléfono : 05 59 54 62 34
Web : www.txopinondo.com

Llevan dos años produciendo un nuevo producto llamado Vinagre balsámico de manzana que tiene los mismos usos que un balsámico de Módena.



Artículo:
Dominic Lagadec
TXOPINODNO SAGARNOTEGIA



SAGARDOAREN HIZTEGIA

La sidra, raíces de un pueblo

- **Apuru:** El día antes de abrir el tonel al público, darles de probar a los vecinos el mismo tonel.

- **Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa:** Asociación que agrupa a 58 sidrerías elaboradoras de sidra natural, creada en 1977. Dentro de sus funciones básicas están la defensa de los intereses de los asociados y la promoción del producto. Para poder responder a estas necesidades y llevar a cabo nuevas actividades, la Asociación tiene su sede en Astigarraga, donde cuenta con un aula de formación, espacio para catas, lugares para seminarios, etc.

- **Asociación de Sidrerros de Navarra:** Creada en 1997, dentro de sus funciones básicas están la defensa de los intereses de los asociados y la promoción del producto.

- **Bando:** Expresión que realiza el tamborilero en la entrada de la iglesia tras la misa para dar a conocer la sidrería donde se abrirá el tonel. Antiguamente, se daba a conocer desde el púlpito.

- **Bizkaiko Sagardogileen Elkarte:** Asociación que agrupa a sidrerros de Bizkaia, creado en 1990. Su objetivo es la recuperación y promoción de la agricultura de la manzana de sidra y la elaboración de la sidra natural.

- **Bost cuarto:** Cantidad de dinero que se utilizaba antaño: tres céntimos, esto es, quince pesetas-céntimos.

- **Cascabel:** Nombre que le asignan los bebedores a la sidra.

- **El corazón de la sidra:** Astigarraga.

- **Diez cuartos:** Cantidad de dinero que se utilizaba antaño: tres grandes perros, esto es, treinta pesetas-céntimos.

- **Irrintzi:** Grito sonoro y largo. Se hacía cuando se tocaba la txalaparta.

- **Kirikoketa:** Instrumento musical y celebración en torno a la manzana. Tras machacar la manzana, se sacaba una tabla de madera del lagar y se tocaba la kirikoketa con mazos. La kirikoketa tiene menor altura que la txalaparta, ya que las tablas de madera se colocan más cerca del suelo. Se toca entre dos o tres personas, golpeando las tablas con grandes mazos. El grupo "Jo ala jo" recupera todos los años a principios de noviembre esta fiesta en torno a la manzana en Arizkun.

- **Klinkatze:** Beber del vaso ("Grupo de hombres bebiendo la bebida de color de oro en la sidrería". Txadon Zaya. El Día, 1931/07/24).

- **Kukuaren upel:** Tradición antigua que se ha recuperado en la sidrería Txopinondo de Azkaine. Antiguamente, cada caserío mantenía un tonel sin abrir hasta que el cuco empezara a cantar. Esto sucedía con el inicio de la primavera, ya que el cuco empieza a cantar en los 25 días siguientes al 15 de marzo. Esto lo afirma un antiguo refrán: en Virgen Maria de marzo, el cuco cantando en el arco iris. Este rito está relacionado con la simbología de la fertilidad de los tiempos de antes de Cristo.

- **Mama:** Vino a sidra de gran calidad.

- **Pecha:** impuesto especial que tenía la sidra en el siglo XIX.

- **Probaketa:** Tradición más querida del mundo de la sidra. Esta tradición anual nos lleva a visitar la sidrería para conocer el resultado de la nueva cosecha degustando sus sidras.

- **Sidra de mujeres:** La sidra del Goierni. Sidra dulce.

- **Sidrerros de Álava:** Grupo que tiene como objetivo promocionar la cultura de la sidra y sobre todo, la sidra ecológica de Álava.

- **Sagar-dantza:** Baile del Baztan. Los bailarines, vestidos de blanco, con

cinturón rojo y gorro alto adornado con papeles multicolor, llevan una manzana en la mano. Cuando se termina el baile, tiran las manzanas.

- **Sagar tinka:** Fiesta de la manzana de Urruña. Se celebra a finales de septiembre con diversas actividades en torno a la sidra: degustación de sidra y mosto de manzana, exposición de artesanos, comida popular, etc.

- **Sagar Uzta:** Fiesta que se celebra anualmente. Se recuperan los antiguos trabajos del proceso de elaboración de la sidra en una demostración muy bonita: recogida de las manzanas con el kizki, machacado con pisonos hasta conseguir la patsa y elaboración del mosto en el lagar. Se celebra en Astigarraga el último domingo de septiembre.

- **Sagardo Eguna:** Día de la sidra. Fiesta que se celebra en pueblos de toda Euskal Herria para la degustación de diferentes sidras. El primer Sagardo Eguna se celebró en Astigarraga en 1976 el día de Santa Ana. A día de hoy, el Consorcio Sagardun es el responsable de organizar dicho evento. Otros Sagardo Egunas especiales que se celebran son el de Usurbil y Hernani. En el Sagardo Eguna de Usurbil se pueden degustar sidras de todo el mundo. El evento comenzó en 1982 y a día de hoy lo organiza el grupo Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak. El Sagardo Eguna de Hernani se celebra desde 1991 y además de la degustación de sidra, se celebra una exposición de manzanas.

- **Sagardoetxea:** Museo de la sidra vasca. Lugar para disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos. Un lugar en el que aprender en contacto con la naturaleza, viendo, oliendo, oyendo, tocando y degustando. El Museo Sagardoetxea está en Astigarraga.

- **Sagartzea:** Asociación compuesta por pequeños productores de manzana de variedades autóctonas de Iparralde. Junto con la Sidrería SEGIDA, marca Eztigar, defienden

los intereses de los asociados y la promoción de la cultura de la sidra desde el año 1990.

- **Txakur txiki:** Dinero que se utilizaba en la vida urbana y en la sidrería. Moneda de cinco pesetas-céntimos.

- **Taldea:** Asociación de sidrerros de Gipuzkoa que se creó en 1984. Dentro de sus funciones básicas están la defensa de los intereses de los asociados y la promoción del producto. Para poder responder a estas necesidades, la Asociación cuenta con su sede en Astigarraga.

- **Txakur handi:** Dinero que se utilizaba en la vida urbana y en la sidrería. Moneda de diez pesetas-céntimos.

- **Txalaparta:** Instrumento musical que se toca golpeando unas tablas de madera con unos palos. En una antigua tradición tocar la txalaparta una vez terminados los trabajos de elaboración de la sidra. Los últimos txalapartaris más conocidos han sido los hermanos Goikoetxea (Ramon y Asentsio), los del caserío sidrería Erbitegi Goiko Etxeberri de Astigarraga, los hermanos Zuaznabar (Pello y Miguel) y los del caserío Sasoeta Haundi de Lasarte.

- **Zintzur-sagar:** Nuez. Corcova que el tiroide cartilago crea en el cuello, que sobresale en los hombres.

Fuente: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Traducción: Sagardoaren Lurralde

ORÍGENES DE LA PALABRA SAGARRA

Suposiciones de marzo del 2016 en base a las conversaciones mantenidas con Michel Morvan, miembro de la UMR 5478 del CNRS y autor del diccionario etimológico vasco (<http://projetbabel.org/basque/diccionario.php>)

Dominic Lagadec: Soy editor de la revista publicada por Sagardoaren Lurraldea www.sagardoarenlurraldea.com, del Consorcio Sagardun, en la cual escribo de vez en cuando algunos artículos. Y para el próximo número me gustaría hacer una presentación de los orígenes de la palabra sagarra en euskera. He leído en los artículos encontrados en Internet que usted tenía una teoría sobre el tema por filiación un término árabe, ¿Puedo hablar con usted al respecto? ¿Por correo, por teléfono?

Michel Morvan: La cuestión del origen de la palabra vasca **SAGARR** "manzana" es difícil. El término árabe **Sagar** o **Sharar** "árbol" es la única pista que tenemos (y también el término bereber **taggart** que denomina una variedad de acacia). Esto implicaría que la manzana es considerada el árbol frutal por excelencia como lo es el roble, que a menudo es considerado como el árbol por excelencia dentro de los árboles no frutales. Por desgracia, no puedo decir más en el estado actual de los conocimientos. La pista del término árabe es una pista seria, pero no podemos estar seguros al 100%.

DLA: Estoy muy satisfecho de que usted accediera a debatir este tema que afecta a esferas míticas del País Vasco. En Navarra en las montañas, a la manzana silvestre (*Malus silvestris*) se la llama **patxaka**, donde **patxa** podría estar aparentado al latín **basum**, lo que significa si no recuerdo

mal "bosque salvaje"; luego queda «**xaka**». También se encuentra en euskera (y bereber) el sustantivo "**Zaha**" o "**Xaha**", que evoca un recipiente tipo odre "**Xahakoa**". Se podría explorar este camino, la "bolsa de árbol", esto es: la fruta, como la **pomme** en francés que significa cogollo en latín.

MMO: Tiene toda la razón con respecto a **patxa**- que también se encuentra en **paxaran** "ciruela silvestre". De hecho, es en realidad una variante de **Basa** "salvaje" (o **baso** "bosque", que es la misma palabra). La final **-aka** del **patxaka** (**Basaka**) no representa necesariamente una palabra real, sino más bien un simple sufijo sin ningún valor particular; los hay a montón en vasco. Por otra parte, relacionar **Xaha(ko)** odre con el bereber es interesante. Tendría que mirar esto más de cerca. Sólo un pequeño detalle: no conozco ninguna palabra latina **basum** "bosque salvaje". En cualquier caso si es en latín clásico. Si se trata del latín vulgar o bajo latín o romano medieval, corremos el riesgo de entrar en un círculo vicioso porque esta palabra en bajo-latín podría tener su origen en el idioma vasco... ¡O por qué no en el galo de Francia!

DLA: Para continuar con las propuestas imaginativas, propongo ahora un análisis personal. Algunas de las palabras que designan un sabor se convirtieron en un alimento:

Ezti dulce -> miel

Gatza, salado -> queso

ZAKARR, astringente -> Manzana (de tipo ácido y tánico y como son los *malus* y *pirus* silvestris frutas indígenas en Europa en el neolítico, especie anterior a la introducción de los *malus sieversii* dulces y grandes por los romanos (siglo I AC) aparecidos naturalmente en Kazajstán y llegados a través de "La Ruta de la Seda".

<http://www.originedelapomme.com/MalusSieversii.html>

En cuanto al término **basum**, tiene razón, es en mi cabeza de bretón que sonaba la palabra **bazh**, palo de madera en habla bretón, que asimilé por equivocación a bosque.

MMO: **Ezti** para "suave" y "miel", de hecho no hay problema, y para **GATZ** "sal" aún menos porque la raíz está bien atestiguada en Eurasia con el significado de "salado, amargo" (**KACC** en Ural, **GASI** en Altaico). Y hay incluso entre los indios quechuas de América del Sur se habla de **Kachi** "sal" y su derivado **kachipâ** "queso". Para **Zakar** es mucho más difícil. Esta palabra tiene ciertamente un sentido de "amargo", pero también de dureza, corteza, suciedad, residuo. Y habría que partir de una variante de **SAKAR** para poder obtener Sagar. Es preferible tener en este caso bastante cautela aunque la idea es interesante. De todos modos he estado muy interesado en el artículo acerca de las manzanas que me enseñó algo que desconocía.

DLA: A partir de la lectura de su diccionario etimológico vasco, me he permitido seguir pistas imaginativas: Parece que la palabra «**sagarr**» sea muy antigua, al revés de otros vocablos del entorno sidrero vasco directamente copiados del latín de la época clásica, como son **UPELA** Barrica, **TORCULAR-TOLARIA** Prensa, **MUSTIUM-MUZTIOA** mosto.

Entonces me atrevo a proponer la siguiente hipótesis: en la naturaleza hay animales aparejados con una fruta para permitir la propagación de las especies vegetales, el más conocido es ardilla//bellota, castaña. Menos conocido es el papel del campanol, quien al igual que las ardillas que hacen escondites (que olvidan en seguida) lejos de la fuente vegetal inicial, cuentan dentro de su cosecha con manzanas silvestres. (Personalmente encontré tales reservas del tamaño de un puño, en el suelo, debajo de las hierbas en los bosques alrededor del monte Larrun en Ascaín. ¿Qué opina sobre la formación de a partir de **sagu** (ratón-campanol) seguido de un sufijo ?

MMO: Da la casualidad que algunos investigadores habían emitido la hipótesis que el nombre de algunos animales como el erizo que se llama **sagarroi** en vasco podría provenir de **sagu** "ratón". La cuestión aquí es que también se puede derivar **sagarroi**

justamente de **sagarr** "manzana" a causa de la forma en bola del erizo. Existe en bretón un derivado de **aval** "manzana" que nombra al erizo, ¡muchacha coincidencia! Avoco entonces para **sagarr** "manzana" en lo que se refiere al erizo vasco en lugar de **sagu**. Esto por puesto no está prohibido cuestionarse sobre una eventual y remota raíz común ***sag-** para los dos términos "manzana" y "ratón", realmente muy hipotético pero no absurdo desde el punto de vista fonético.

DLA: Si uno se pone como un observador lambda que no conoce nada en biología vegetal, pero contempla sencillamente los hechos, ¿Una manzana puede parecer como **Azal** (piel-corteza) -**garr** (bombeada, hinchada)?

MMO: La propuesta **azal-garr** es tajantemente imposible. La fonética se opone a tal hecho. La **a-** inicial hubiera desaparecido y la **-l-** también, además tenemos una **z** en lugar de **s**. Esto es demasiado improbable.

DLA: En nuestros idiomas contemporáneos (francés o castellano), algunas palabras indicando una forma han terminado siendo fruta:

PINE, **PEÑA**, afilado, -> **pigne** (del pino) piña (punta del **ananas**) alargado -> **gousse**, baina (alubia, guisante, haba)

en bola, **pommé** -> **pomme** un mecanismo similar puede haber funcionado en euskara, para **SAG**, con el significado de bola que vemos en **SAGARR** (bola de árbol), **SAGU** (animal pequeño que parece una bola), **SAGARROI** (en bola para protegerse).

MMO: La idea es buena, ¿porqué no? Pero muy difícil de demostrar. Esto queda una hipótesis bastante frágil. En conclusión, el debate queda extremadamente abierto y apasionante. Con mucho interés recibiremos cualquier propuesta documentada.

Dominic LAGADEC
TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

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



Paysbasque.net
 @Paysbasquenet

Esta web sobre gastronomía, cultura, etc. publica un artículo donde recomienda las sidrerías **Petritegi, Gartziategi, Mina y Zapiain y Sagardoetxea**: bit.ly/1WbBZUu (26/01/2016)



Gastrolovers
 @gastrolovers

Gastronomiaren inguruko blog honek **sagardotegiko menuari** buruzko artikulua argitaratu du, sagardoak itsasoarekin duen lotura azalduz: bit.ly/1YezoaD (15/02/2016)



On Appetit!

@OnAppetit
 @dss2016
 @OnAppetit
 @Gurutzeta_sagar

Chefs polacos participantes en el proyecto On Appetit de Donostia 2016 visitaron Sagardoetxea y la sidrería Gurutzeta para conocer la cultura de la sidra (15/02/2016).



El Universal

@El_Universal_Mx

Egunkari mexikar honek sagardotegi denboraldiari buruzko artikulua argitaratzen du: elumi.mx/1WbJnio (01/03/2016)



Txotx! pop up

@adamrawson89
 @NewmanArms

Londresko aurkikuntza gastronomikoa txuleta da eta Adam Rawson sukaldariak Txotx! pop up afariak egin ditu The Newman Arms pub-ean euskal sagardoarekin: bit.ly/1WbMqHs (20/02/2016)



Explore San Sebastian Region

@CIDERCRAFTmag
 @Petritegi

Gipuzkoa Turismo presenta su nuevo vídeo de promoción, donde el ir de sidrería tiene un especial protagonismo. En las imágenes de este vídeo: se puede ver a esta pareja de asiáticos disfrutando de la experiencia en la sidrería **Gartziategi**: bit.ly/1RsP3iC (04/03/2016)



TF1
 @TF1

Esta cadena de televisión francesa emite un reportaje sobre la sidrería **Txopinondo** on.fb.me/1SaJM3S (19/02/2016)



Goodyear Spain

@Goodyear_Es
 @sagarlur

Esta compañía de neumáticos recomienda la visita a **Sagardoaren Lurralde** para conocer las sidrerías Zelaia, **Zapiain, Saizar o Rezola**: bit.ly/1UhsYZo (22/02/2016)



Jomada "Aliments, territori i gastronomia"

@AtgPallars
 @sagarlur

Sagardoaren Lurralde Tremp-en izan da (Lerida) sagardoaren kulturako esperientziak azaltzen (25/02/2016)



Tims Food and wine travels

@timsfoodandwine
 @Petritegi

Ingalaterrako blogari honek sagardotegiko esperientziari buruzko bizipena kontatzen du, **Petritegi** sagardotegia aipatuz: huff.to/22bFyJF (08/03/2016)



Huffington Post

@ElHuffPost
 @objetivo_viajar

La blogera Alicia Bea de Objetivo Viajar recomienda visitar Donostia en **temporada del txotx** en este artículo: huff.to/22bFyJF (08/03/2016)



Internationale Apfelweinsteinmesse

@zapiainsagardoa

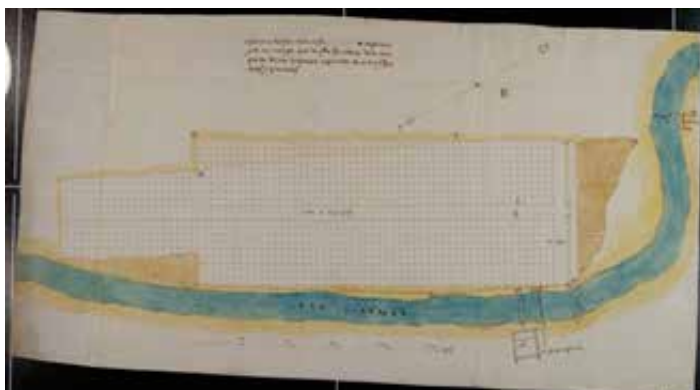
La sidrería **Zapiain** gana dos Pomme D'Or (una por su sidra natural especial y la otra por su sidra de postre Bizigoxo) en el concurso de sidras de Frankfurt (08/04/2016)

El Centro de Documentación guarda algunos de los secretos del Urumea y el Oria

Sagardoetxea Museoa – Museo de la Sidra Vasca, desde su inauguración viene trabajando en poner al alcance de todos los colectivos sociales la historia y la realidad de la manzana y la cultura de sidra de una manera atractiva y viva.

Resultado de esta política ha sido la **puesta en valor y divulgación del Centro de Documentación de Sagardoaren Lurralde** y sus fondos (Fototeca, fondo documental, hemeroteca, videoteca y patrimonio material e inmaterial) en la exposición itinerante **“Ríos de Sidra, fuente de vida / Sagardo ibaiak, bizitza iturri”**.

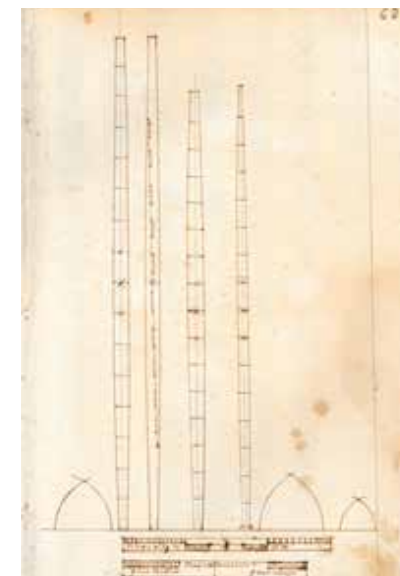
He aquí algunos de los documentos históricos e imágenes del Centro de Documentación que se exponen en la exposición.



Plano del río Urumea (siglo XVI) en el que se puede observar el peaje establecido junto a la casa de Ergobia y el servicio público de “barco del pasaje” para trasladar a la gente de una orilla a la otra (Archivo Histórico Provincial de Zaragoza)



Karreto-barrika en una de las calles de Hernani a principios del siglo XX (Archivo Municipal de Hernani)



Vergas dibujadas por el constructor Jerónimo de Aizpurua en su manuscrito “Observaciones que se practican para la delineación de navios en las costas de Cantabria” (Aquarium Donostia-San Sebastián)



Fragmento del pleito que Felipe de Murguía trata con Joanes de Echeverría, Juanes de Berra y San Juan de Olabide y consortes “en voz de un pueblo”, relativo a la colocación de un banco en las gradas de la iglesia de Santa María de Murguía (Archivo del Marqués de Valde-Espina - Archivo de la casa de Murguía, Marqueses de Valde-Espina)

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 kulturaren barneratzeko toki egokia. Bisitak 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€**
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.

UDABERRIKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



“Txotx! euskaraz”

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



“Polinizazioa eta erleak”

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



“Sagastia loretan”

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



“Museoen Nazioarteko Eguna”

Museoen Nazioarteko Eguna **Maiatzaren 18an** jarduera bereziekin. Sarrera dohakoa egun osoan zehar.



“Luis eta Eugeniaren bikiak”

Maiatzaren 28an, 17:30etan **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

- **04/02:** Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Gurutzeta sagardotegian (Astigarraga).
- **04/20-27:** “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Biteri Kultur Etxean (Hernani).
- **04/23:** Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Zapiain sagardotegian (Astigarraga).
- **04/24:** “Sagardoaren Lurraldea ezagutzuz” ibilaldia Astigarraga eta Hernani artean.
- **04/30:** Sagardo Eguna Errenterian.
- **04/30:** 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Landareen bizimodua. Ilargiaren eragina.

Maiatza

- **05/13-22:** “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Sutegin (Usurbil).
- **05/14:** Sagardo Eguna Lezon.
- **05/15:** Baserritarraren Eguna Ataunen. Gazta eta sagardo dastaketa.
- **05/15:** Sagardo dastaketa Azkoitian.
- **05/18:** Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean (Astigarraga).
- **05/22:** Sagardo Eguna Usurbilen.
- **05/28:** Euskal Jaia Getarian. Sagardo dastaketa.
- **05/28:** Sagardo Eguna Oiartzunen.
- **05/28:** “Luis eta Eugeniaren bikiak” musika, dantza eta antzerkia Sagardoetxeako sagastian.

Ekaina

- **06/04:** Sagardo Eguna Pasai Antxon.
- **06/04:** 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Sagastien udako kimaketa, gaitzak eta izurriteak.
- **06/18:** Battela Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

