



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 41. Urtarrila / Enero 2016

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

## **n° 41. Urtarrila / Enero 2016**

---

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
6. **Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sarea.**
10. **XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016.**
14. **2015eko atzera begirakoa.**
20. **Receta de tarta de manzanas, aceite de oliva y lavanda.**
22. **Crema de noche casera con manzana.**
26. **Sagardoaren hiztegia: Características organolépticas de la sidra.**
28. **Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...**
30. **Dokumentazio Zentroa: Conoce el Sagardo Berriaren Eguna en el centro de documentación.**
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

Traducciones/Itzulpenak: Ainize Mitxelena eta Leire Alkorta

## Editoriala

Gaueko krema, sagar tarta, sagarrezko “delicatessen”, XXII el dia de “sagardoberri”, la sidra en el mundo.

Sagardoaren Lurraldean urtearen hasiera bereziki garrantzitsua da sagardoaren uzta berria aurkezten delako eta txotxaren ziklo berria erakusten da. Orain, oraindik oso nabarmena da gertakizunaren garapena berritzen da, zati bat Astigarraga bertan antolatzen da eta beste zati bat Hernaniko sagardotegi batean eta adierazgarri bat hedatzen da eta planeta guztian birus aberasgarri bat bezala hedatzen ari da: “Living together”.

Dimamika honekin, aro berri batekin sustatzen hasten gara aspaldiko gure edari honekin eta honekin erlasionaturik dauden esperientziekin non laguntzarik behar ez izatea lortzen lagunduko duten Euskal Herrian Sagarrean eta emplegu enologikoa eta enoturistikoa sortuko da guztiz aditua.

Boletin hau, 41. zenbakia, gure sektoreko “eklektismoko” lekukoa egingo du eta beti egokitzapen iraunkorrean denboran zehar. Erdi aroko lanbide asko desagertu dira, baina sagardogilearena ez!!!

## Editorial

*Crema de noche, tarta de manzana, delicatessen de manzana, XXIII. Sagardo Berriaren Eguna, Sagardo munduan...*

*En Sagardoaren Lurraldea el comienzo del año es especialmente importante porque presentamos la nueva cosecha de la sagardo y se inaugura una nueva temporada del txotx. En esta ocasión, además, es todavía más relevante que en ediciones anteriores puesto que viene lleno de novedades. El evento por primera vez se desarrolla una parte en el mismo Astigarraga y otra, en una sagardotegia de Hernani aplicando una lema que se esta difundiendo como un virus enriquecedor en todo el planeta : “living together”*

*Con esta dinámica empezamos una nueva era en la promoción de nuestra bebida histórica y de las experiencias relacionadas con ella, que ayudarán a lograr la autosuficiencia de Euskal Herria en la producción de manzana y a generar nuevos puestos de trabajos enológicos y enoturísticos altamente cualificados.*

*Este boletín, número 41, atestigua el eclecticismo de nuestro sector y, como siempre, su constante adaptación a los tiempos. Han desaparecido muchos oficios medievales, pero el de sidrero no i!!!!*

SAGARDOAREN  
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOEDIA

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TXOTO, HAIN HONDA,  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE



## SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

**Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lan garrantzitsuak hauek dira:**

### ABENDUA

#### **LURRA**

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

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

Behi, ardi edo zaldien zimaorra zabaltzeko garai aproposa da.

#### **ARBOLEN FORMAZIOA**

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat

egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

Adar lehorrak eta txankroak kendu behar dira orain

#### **GAITZAK ETA IZURRITEAK**

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

Aurreko hilabeteetan egin ez badugu, orain kobreakin tratatuko dugu, ahal diren onddo guztiak erretzeko eta arbolak garbitzeko.

### URTARRILA-OTSAILA

#### **LURRA**

Sagasti berrietan aldatu baino lehen honako ongarriketa egitea komenigarria da. Materia organikoaren maila hobetzeko zimurto behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera, potasio, fosforo, magnesio eta phan, ongarri mineralak eta karea botako ditugu.

Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu.

Landaketa markoa edo arbolaren arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistemaren arabera erabakiko dugu:

		Arbolaren artean	Lerro artean
KOPA	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANKOA	7-8	7-8
ERDIKO ARDATZA	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANKOA	7	7

Aldatu aurretik, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu behar dira. Garrantzitsua da txerto puntua beti airean egotea, frankeorik ez izateko.

#### **ARBOLEN FORMAZIOA**

Inausketa egin behar da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Ardatzari kompetentzia egiten dituzten adarrak, angulo itxiarekin jaiotzen direnak edo oso baxuak daudenak kenduko ditugu.

Arbora helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu,

aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura duten arbolei barruko aldea garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar xurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egoten saiatuko gara. Sekzio handiko adarrak moztu behar baditugu, gehienez 1 edo 2 moztuko ditugu, arbolaren oreka ez galtzeko

#### **GAITZAK ETA IZURRITEAK**

Urtarrilean posible da tratamendu bat egitea Kaltzio Polisulfuroarekin, zorriak, kotxinillak eta beste intsektu batzuk hiltzeko, eta era berean arbolak goroldioz eta likenetaz garbitzeko.

## CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

**Durante estos meses los manzanos se encontrarán en parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes:**

## DICIEMBRE

### **SUELO-FERTILIZACIÓN**

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

Las tareas a realizar son las siguientes:

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

Es el tiempo adecuado para extender el estiércol de vacas, ovejas o caballos.

### **CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL**

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

### **PLAGAS Y ENFERMEDADES**

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

Si no lo hemos hecho en el mes anterior, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos y sanear así los árboles.



## ENERO-FEBRERO

### **SUELO-FERTILIZACIÓN**

En las nuevas plantaciones realizar el abonado de fondo para incorporarlo al terreno antes de plantar.

Fundamentalmente estiércol para mejorar el nivel de materia orgánica y un abonado mineral y cal en función de los resultados obtenidos en el análisis de suelo en cuanto al nivel de fósforo, potasio y magnesio por un lado, y al ph por otro.

Una vez preparado el terreno es el momento adecuado para proceder a la plantación de los árboles.

El marco de plantación ó distancia de plantación entre los árboles lo determinan principalmente el patrón utilizado y el sistema de conducción (eje central, vaso, muro frutal):

		Entre árboles	Entre líneas
VASO	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANKOA	7-8	7-8
EJE CENTRAL	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANKOA	7	7

Antes de plantar, es conveniente cortar las raíces y las ramas rotas, así como dejar el punto de injerto siempre al aire, nunca enterrado para evitar de esta forma el franqueo (la variedad comienza a desarrollar raíces).

### **CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL**

Realización de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. Eliminaremos las competencias al eje, las ramas muy bajas y las que nacen con un ángulo muy cerrado respecto al eje.

En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. En árboles formados en vaso limpiaremos el interior de la copa. En los formados en eje central, eliminaremos los chupones y buscaremos que las ramas miren hacia abajo.

### **PLAGAS Y ENFERMEDADES**

Los huevos de araña roja y pulgón se encuentran bien protegidos por lo que es inútil intentar destruirlos en esta época.

-----  
Artículo: Aitor Etxeandia (SAGARLAN S.L.). Fruitugintzan aholkularia.

Fotografías: Sagardoaren Lurralde



## EUSKADIKO ENOGASTRONOMIA MUSEO ETA GUNEEN SAREA.

**Euskadiko gastronomia-turismoa sustatzeko Eusko Jaurlaritzak abian jarritako “Euskadi Gastronomika” markapean sortu da Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sarea, zenbait gastronomia-produkturen inguruan, hala nola ardoa, txakolina, sagardoa, gazta eta txokolatea.**

Euskadiko gastronomia-kultura ezagutzeko leku egokiak direnez, Villa-Lucia Ardoaren Erakustokia (Guardia), Txakolingunea (Bakio), Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoa (Astigarraga), Igartubeiti Baserri Museoa (Ezki Itsaso), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal), D’Elikatuz Zentroa (Ordizia) eta

Gozogintzaren Museoa (Tolosa) elkartu egin dira Museo Sare honetan, eta hainbat kultura- eta gastronomia-proiektutan lan egingo du sareak gure lurreko gastronomia produktu tipiko hauen atzean ezkatzen diren euskal funtsa eta ohiturak bisitariari helarazteko, euskaldunak hobekien identifikatzen gaituztenak ere baitira.

Gastronomia-museo eta -zentro guztien arteko hainbat urtetako lankidetzaren ondoren, honako esperientzia hauek sortu dira gaur egun arte: “Sagardoaren Bidea eta Idiazabal Gazta” Sagardoetxearen, Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren eta D’Elikatuzen artean; “Sagardoaren bidea” Igartubeitiren eta Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren artean eta “Gastronomia Bidea Euskadiren Bihotzean”, bisitak eginez D’Elikatuzera, Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrora, Gorrotxategira, eta Ordiziako eta Tolosako azoketara.

Sare hori sortzearekin batera, jada eskaintzen diren esperientziez gain, museo horiek bisitatzeaz haratago doazen gastronomia-proposamen berriak eskainiko zaizkio bisitariari,



eta museotara egindako bisitak uztartu ahal izango ditu ardo- edo txakolin-upategietara egindakoeekin, gaztandegietara egindakoeekin, sagardotegietako bazkari/afariekin, ekitaldiekin, azokekin, dastaketekin, eta Idiazabal gaztaren, sagardoaren, ardoaren, txokolatearen eta abarren elaborazioan parte hartzearekin, turistari esperientzia paregabea eta Euskadiren gastronomia-ikuspegi berria eskaintzeko.

Horretarako, zenbait proposamen eskaintzen dira: **“Bidaia bat Euskadin barrena”:**

### **Arabako Errioxako ardoaren funtsa:**

- Bisita Villa-Lucia Ardoaren Erakustokira.
- Bisita Arabako Errioxako Ardoaren Bidearen upategi batera.
- Ardo-dastaketak Arabako Errioxako upategietan.
- Bazkaria Arabako Errioxako Ardoaren Bidearen upategi batean.
- Enogastronomia-esperientziak, show cooking, enogastronomia-gimkhanak...
- Eta honako ekitaldi hauek nabarmenduz:

- Mahats-bilketaren Jaia; irailean izaten da eta txandakatu egiten da Arabako Errioxako hainbat herriren artean.
- Uztaberri Eguna; otsailean izaten da, Lapuebla de Labarcan.

### **Goierri, “Idiazabal Lurralde”:**

- Bisita Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrora.



- Bisita D’Elikatuz Zentrora.
- Idiazabal gaztaren dastaketa.
- Gazta baserri batean egitea.
- Eta honako ekitaldi hauek nabarmenduz:
- Urteko asteazken guztietan izaten den Ordiziako azoka.

- Artzainaren Idiazabal Gaztaren Lehiaketa, irailaren 8tik hurbilen dagoen asteazkenean Ordizian egiten dena.

- “Gazta Eguna” Idiazabalen maiatzeko lehenengo igandean.

### **Tolosa gozoa:**

- Bisita Gozogintzaren Museora.
- Tolosako teilen tailerra eta txokolate-dastaketa.
- Eta honako ekitaldi hauek nabarmenduz:
- Urteko larunbat guztietan izaten den merkatua.

- Txuletaren Jaia (abenduaren 5etik 8ra).
- Tolosa Goxua (urriaren 24a).
- Tolosako babarrunaren astea (azaroaren 21-22a).

### **Sagardoa eta “txotx”aren erritua Donostialdean eta Gipuzkoako barrualdean:**

- Bisita Igartubeitira, XVI. mendeko dolare-baserrira (Ezki Itsaso).
- Bisita Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museora (Astigarraga).
- Sagardo-dastaketak.
- Bazkariak sagardotegietan.
- Eta honako ekitaldi hauek nabarmenduz:



Sagardo Berriaren Eguna, sagardotegien denboraldiaren irekiera, San Sebastian Egunaren aurreko asteazkenean izaten dena, Astigarragan.

- Santa Ana, uztailaren 26an izaten den Astigarragako Sagardo Eguna.
- Sagar Uzta, Astigarragan iraileko azken igandean izaten den sagarraren jai.
- Sagardoaren Astea, urrian Igartubeitin izaten dena.

#### **Bizkaiko txakolina:**

- Bisita Txakolingunera.
- Txakolin-dastaketa.
- Bisita Bakioko txakolin-upategi batera.
- Eta honako ekitaldi hauek nabarmenduz:

- Bakioko txakolinaren aurkezpena San Jose egunean.
- Urri gastronomikoa Urriben.

Museo bakoitzak **Totem** bat dauka bere esperientziei buruzko informazio-liburuxkekin, eta QR kodeak **bisita birtualetara** sartzeko museo bakoitzean.

#### **Elkarlana habian**

**Aurten, berrikuntza bezala, Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea abenduak 4-8) Gasteizen ospatu den Ardoaraba azokan izan da eta enoturismoa eta gastronomiarekin erlazionaturiko jarduera, tailer eta dastaketa ezberdinak eskainiko dizkiete bisitariei:** Museoek eskainitako tailerrak hauek

izan dira:

- **Igartubeiti Baserri Museoa (Ezkio-Itsaso, Gipuzkoa):** baserritarrek artoarekin egiten zituzten lanak ezagutu dituzte familiek eta sortze-taller bat egin dute hosto eta arto-aleekin. Amaitzeko, artoarekin egindako janurreko bat prestatu dute modu ezberdin eta dibertigarrian.
- **D´Elikatuz Zentroa (Ordizia, Gipuzkoa) eta Gaztaren Interpretazio Zentrua (Idiazabal, Gipuzkoa):** Idiazabal gazta nola dastatzen den ikasi dute familiek, gazta ezberdinak (naturala, ketua eta ondua) ezagutu dituzte eta epaimahai bilakatu dira puntuak eman eta gaztarik onena aukeratzeko.
- **Gorrotxategi Konfiteri Museoa (Tolosa, Gipuzkoa):** Gorrotxategi familiak bere sekretuak kontatu ditu Tolosako gozorik ospetsuenetarikoa dena ezagutzeko: teila. Raga Gorrotxategi familiako artisau-maisuak gidatuta, Tolosako teilak egiteko aukera izan dute bisitariek. Orea egin, labean sartu eta forma eman. 3 pauso sinple hauekin parte-hartu dute prozesuan.
- **Txakolingunea (Bakio, Bizkaia):** Bakioko txakolinaren dastaketa. Txakolinaz gain, txuria, gorria edo "oilar begia" eta beltza dastatzeko aukera izan da, hain ezagunak izan ez arren, bereziak izaki.
- **Villa-Lucia Ardoaren Gune Tematikoa (Laguardia, Araba):** Familia osoarentzako tailer sentsoriala izan da usain eta ardoaren koloreen azterketarekin. Amaitzeko Arabar Errioxako ardoaren dastaketa eta gazteentzako muztio dastaketa eskaini dira.
- **Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa (Astigarraga, Gipuzkoa):** Sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarrak ezagutuko dituzte bisitariek: Txalaka, Goikoetxe, etb. Ondoren sagar muztioa egin dute eta sagardo naturalik onena dastatu da.





## 2016KO TXOTX IREKIERA. XXIII SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2016, URTARRILAREN 13AN.

### ARITZ ARANBURU SURFLARIAK IREKIKO DU TXOTX BOLADA BERRIA!

**Urtarrilaren 13an, Sagardoaren Lurraldeak 2015eko uztaren eta sagardo berriaren ezaugarriak aurkeztuko ditu txotx denboraldi berriari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko ekitaldian.**



Jesus Maria Santos Astigarragako Alkateak, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den aurkezpen ekitaldian uzta berria aurkeztuko du, eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera.

Urtero bezala, hogeita hirugarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuena **txotx irekierakoa** izango da. **Hernaniko Zelaia sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Aritz Aranburu surflariak lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, sagardo denboraldi berria irekiko da.





Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko du. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

## EGITARAUA

**11:30-12:00:** Komunikabideei akreditazioak emango zaizkie Sagardoetxean.

**12:00:** Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan 2015eko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak azalduko dira.

**12:45:** Aritz Aranburuk

sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

**13:30:** Txotx irekierako protokoloa Zelaia sagardotegian: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak Aritz Aranburu kupelera gerturatuko du.

**13:45:** Zelaia Sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu eginda lehen kupela irekiko du Aritz Aranburuk, eta honekin batera, txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

**18:00-20:30:** Pintxotx Astigarraga eta Hernaniko tabernetan.

**20:30:** Talde kulturalen afariak Rezola sagardotegian.



## PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

**1994,** Andoni EGAÑA bertsolaria.

**1995,** Jose Mari BAKERO futbolaria.

**1996,** Javier CLEMENTE entrenatzailea.

**1997,** Julian RETEGI pilotaria.

**1998,** Miguel INDURAIN txirrindularia.

**1999,** Juan Mari ARZAK sukaldaria.

**2000,** Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.

**2001,** Joane SOMARRIBA txirrindularia.

**2002,** Martín FIZ lasterkaria.

**2003,** Abraham OLANO txirrindularia.

**2004,** Periko, Mikel y Xabi

ALONSO.

**2005,** Ainhoa ARTETA sopranoa.

**2006,** Jose Luis KORTA arraunlaria.

**2007,** Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.

**2008,** Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.

**2009,** Aimar OLAIZOLA pilotaria.

**2010,** REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.

**2011,** Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.

**2012,** Julian IANTZI aurkezlea.

**2013,** LA OREJA DE VAN GOGH taldea.

**2014,** KALAKAN taldea.

**2015,** LOREAK pelikulako protagonistak.



## 2015KO ATZERA BEGIRAKOA.

**Beltzez Sagardoaren Lurraldeak edo bere bazkideek antolaturiko edo parte-harturiko ekintzak.**

### URTARRILA:

**-01/05: “Musik and Txotx” Astigarragako Petritegi sagardotegian. “Bigott” eta “Kokoshca” taldeen kontzertuak.**

- 01/11: Hernaniko txotx boladaren irekiera. Protagonista: Andoni Aizpuru eta Ana Urrutia.

**- 01/14: XXII. Sagardo Berriaren Eguna Astigarragan. 2015eko txotx boladaren irekiera. Protagonista: LOREAK filmeko protagonistak: Nagore Aranburu, Itziar Ituño eta Itziar Aizpuru.**

**- 01/14: Pintxotx Astigarragako tabernetan.**

- 15/01: Goierriko sagardotegien txotx boladaren irekiera Altzagako Olagi sagardotegian. Protagonista: Edurne Pasaban.

- 15/01: Arabako txotx boladaren irekiera Aramaioko Iturrieta sagardotegian. Protagonista: Fracking Ez.

- 16/01: Nafarroako txotx boladaren irekiera Lekaroz-eko Lurraldea sagardotegian. Protagonista: Dolores

Redondo.

- 21/01: Bizkaiako txotx boladaren irekiera Zornotzako Uxarte sagardotegian. Protagonista: Aitor Elizegi.

**- 22/01: Usurbilgo Saizar sagardotegiaren II. Txotx irekiera.**

- 24/01: Sagardo Eguna Zarautzen.

**- 01/31: “Txotx Berri” Azkaineko Txopinondo sagarnotegian.**

### OTSAILA:

**- 02/03-06: Zapiain sagardotegia Chicagoko (EE. BB.) Cider Conference-n.**

**- 02/14: Probaketa Gurutzea sagardotegian (Astigarraga).**

**- 02/21: Probaketa Zapiain sagardotegian (Astigarraga).**

**- 02/28: Probaketa Saizar sagardotegian (Usurbil).**

- 02/28: Sagar Lasterra Hernanin.

### MARTXOA:

**- 03/03: Sagardoaren Lurraldea eta Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo udalen arteko elkarlanaren aurkezpena Hernanin.**

**- 03/07: Probaketa Gurutzea sagardotegian (Astigarraga).**

**- 03/13-15: Saizar sagardotegia Sevatur azokan (Donostia).**

**- 03/14: Probaketa Zapiain sagardotegian (Astigarraga). Emakumezkoentzako dohako probaketa.**

- **03/14: Probaketa Zapiain sagardotegian (Astigarraga). Zapiain eta EE.BBetako sagardoan dastaketa.**

- **03/14: “Jolastera? Museora!!! Asteburua familia giroan” Sagardoetxean: Polinizazioa sagastian.**

- 03/18: Sagardo sagar barietateen inguruko jardunaldia Fraisoron (Zizurkil).

- **03/21: Kukuaren Kupela Azkaineko Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).**

- 03/21: Sagardo Eguna Ermuan.

- **03/21: Probaketa Saizar sagardotegian (Usurbil).**

- **03/28: Probaketa Gurutzea sagardotegian (Astigarraga).**

#### **APIRILA:**

- **04/11-12: Azkaineko Txopinondo sagarnotegiaren postua “Istery Bask” lasterketan.**

- **04/02-12: Aste Santua Sagardoetxean: Sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa.**

- **04/12: Astarbe eta Bereziartua sagardotegiak sarituak Frankfurt-eko (Alemania) Nazioarteko Sagardo Azokan.**

- **04/13-16: Petritegi eta Bereziartua sagardotegiak XXIX Salon de Gourmets-en (Madrid).**

- **04/23-05/24: “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki lehiaketa Facebook-en.**

- 04/25: XXVII Sagardo Eguna Errenterian.

- **04/25: Probaketa Zapiain sagardotegian.**

- 04/25: Usurbilgo sagastien paisaia barrena ibilaldia Jakoba Errekondo paisajistarekin.

- **04/26: Sagastiak Loretan: “Sagardoaren Lurralde ezagutuz” ibilbidea Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo herrietan barrena.**

#### **MAIATZA:**

- **01-03/05: Sagastiak Loretan: Maiatzeko zubia Sagardoetxean: “Loreak polinizatzen”.**

- 05/03: Sagardo dastaketa Andoainen.

- 05/03: Sagardo dastaketa Legazpian.

- 05/09: Sagardo dastaketa Irunen.

- 05/09: “Egutegi Biodinamikoa eta Ilargiak nekazaritzan duen eragina” ikastaro teorikoa Potxoenean (Usurbil).

- 05/14: Usurbilgo sagardoaren ibilbide turistikoaren aurkezpen-prentsaurrekoa Potxoenean (Usurbil).

- 05/15: Baserritarraren Eguna Ataunen. Sagardo dastaketa.

- **05/18: Sagastiak Loretan: “Museoen Nazioarteko Eguna” Sagardoetxean.**

- 05/17: Nekazaritza Azoka Azkoitian. Sagardo dastaketa.

- 05/17: XXXIV. Sagardo Eguna Usurbilen. 44 sagardotegietako

sagardoan dastaketa.

- 05/23: XVII. Sagardo Eguna Lezon. Sagardo dastaketa eta lehiaketa.

- **05/23: Probaketa Zapiain sagardotegian.**

- 23/05: Sagastien zaintza ikastaroa Usurbilen: gaitzen eta izurriteen jarraipena, Aitor Etxeandiaren eskutik.

- 05/30: Sagardo Eguna Oiartzunen. Sagardo dastaketa eta XXVI. Sagardo lehiaketa.

- 05/30: Euskal Jaia Getarian. Garaiko produktuen eta sagardo dastaketa.

- **05/30: Sagastiak Loretan: “Markesaren alaba eta Luixen istorioa” Sagardoetxean.**

- 05/30: Sagastien zaintza ikastaroa Potxoenean (Usurbil): Ongarriketa. Aitor Etxeandiaren eskutik.

#### **EKAINA:**

- 06/06: XXII. Sagardo Eguna Pasai Antxon.

- **06/06: XIV. Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Lehiaketa. Sarituak: Gartziategi, Altzueta eta Gaztañaga.**

- 06/06: Ibarbi sagarraren azoka Errezilen.

- 06/06: Beasaingo Sagardo Eguna.

- 06/07: XIII. Sagardo Eguna Sestaon.

- 06/13: Sagardo dastaketa Leitzaan.

- 06/13: Sagastien zaintza ikastaroa Potxoenean (Usurbil): Udako kimaketa, Aitor Etxeandiaren eskutik.

- **06/20: Battela Azkaineko Txopinondo Sagarnotegian.**

- 06/20: Sagardo dastaketa Trintxerpen.

- 06/20: Sagardo dastaketa Abaltzisketan.

- 06/26: “San Joan” sagardo txapelketa Tolosan.

- 06/26: Sagardo dastaketa Mutiloan.

- 06/28: Sagardo Eguna Pasai Donibanen.

- 06/28: Sagardo dastaketa Lasarten.

- 06/28: Sagardo dastaketa Asteasun.

- 06/28: Sagardo dastaketa Altzan.

#### **UZTAILA:**

- 07/01: Sagardo dastaketa Eskoriatzan.

- 07/02: Sagardo Lehiaketa Altzan.

- 07/07: Sagardo dastaketa Zumaian.

- 07/18: Sagardo Eguna Hondarribian.

- 07/19: Sagardo dastaketa Gros-en (Donostia).

- 07/25: Baserritarraren eguna Azpeitian. Sagardo eta gazta lehiaketa.

- **07/26: 40. Santa Ana Astigarragan. Euskal Herriko Sagardo Egunik zaharrena.**

#### **ABUZTUA:**

- 08/07: Sagardo dastaketa Zumaian.

- 08/14: Azoka eta sagardo salmenta Amurrión.

- **08/27: Sagar Biltzea festa Azkainen.**

- 08/28: Sagardoa eta txakolinaren

dastaketa Llodion.

- 08/29: Sagardo dastaketa eta lehiaketa Elgoibarren.

- 08/29: Hegaluzea txingarretan, sagardoa eta txahal errearen dastaketa Getarian.

### **IRAILA:**

- 09/05: Bizkaiko Untxia eta Sagardoaren eguna Gernikan. Bizkaiako sagardoa eta untxiaren dastaketa.

- 09/05: Sagardo Eguna Donostian. 50 sagardotegi baino gehiago.

- 09/05: Añorgako Sagardo Eguna.

- 09/06: Legazpiko Sagardo Eguna.

- 09/08: Sagardo Barrikotea Ordizian.

- 09/09: Txerriboda & Sagardofesta Ordizian.

- 09/10: Goerriko sagardoaren kata komentatua Ordizian.

Ondoren, Bertso-afarimerienda Aitor Mendiluze eta Agin Laburu bertsolariekin.

- 09/12: Ordiziako Sagardo Eguna.

- 09/12: Alkizako Sagardo Eguna.

- 09/18-19: Txeri boda eta sagardo festa Hernaniko Euskal Jaietan.

- 09/19: Itsasondoko Sagardo Eguna.

- 09/20: Kizki Eguna Oreretan.

- 09/20: Sagar eta Sagardo festa Hernanin.

- 09/20: Sagardo dastaketa Iruran.

- 09/20: "Sagardoa Bidegile" pelikularen aurkezpena Donostiako Zinemaldian.

- **09/24: XV. Sagar Uzta 2015**

**Astigarragan: Pintxo potea Astigarragako tabernetan.**

- **09/25: XV. Sagar Uzta 2015**

**Astigarragan: Sagardo sagarren dastaketa gidatua.**

- **09/26: XV. Sagar Uzta 2015**

**Astigarragan: "Sagar motak ezagutuz" Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko mendi-buelta familian.**

- **09/26: XV. Sagar Uzta 2015**

**Astigarragan: II. Sagardobide Erronka, Santiagomendin zeharko errelebo proba.**

- 09/26: Euskal Herriko I. Txapelketa Herrikoia Azpeitian.

- **09/27: XV. Sagar Uzta 2015, sagarraren jaia Astigarragan.**

**Sagardoaren elaborazio tradizionalaren erakustaldia. Sagarraren azoka eta salmenta. Lehendabiziko sagar muztioaren dastaketa.**

- 09/27: IV. BasHerri Lazkaon. Bertako produktuekin egindako pintxoaren eta sagardoaren dastaketa.

- 09/27: Nafar Sagardo Eguna Lekunberrin.

- 09/27: Irurako Sagardo Eguna.

- **09/30: Kizkia Taldearen Sagardo Lehiaketa Astigarragan. Sarituak: Lizeaga, Astiazaran eta Itxasburu.**

- **09/30: Sagardo dastaketa Eibarren Egoitz Zapiain-en eskutik.**

### **URRIA:**

- **Urriko asteburu guztietan:**

**"Hip Hip Urri!" Sagardoetxean: "Sagardogile egun batez", sagar muztioaren elaborazio tailerra familian.**

- 10/03: Sagardo Eguna Eibarren.

- 10/03: Sagardo dastaketa Oñatin.

- **10/04-18: "Sagarrak eskuz estutu" Astigarragako Petritegi sagardotegian.**

- 10/05-08: Bakailuaren Astea Hernanin.

- **10/05: Sagardoetxea, Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen sarearen aurkezpena.**

- 10/07-16: Sagardoaren Astea Ezkio-Itsasoko Igartubeiti Baserri Museoan.

- 10/07: Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak XIV. Sagardo Lehiaketako irabazleei diplomak banatzea Igartubeitin.

- 10/08-16: Sagardoaren Astea Igartubeiti Baserri Museoan (Ezkio-Itsaso).

- 10/10: Sagardo Eguna Abanto Zierbenan. Sagar muztioaren elaborazioaren erakustaldia. Kirikoketa.

- 10/12: Sagardo Eguna Martutenen.

- **10/11: Pastore Lore festa Azkaineko Txopinondo sagarnotegian.**

- 10/22: "Sagardoa Bidegile" dokumentala Donostian.

- 10/24: XVI. Kirikoketa Besta Arizkunen.

- **10/24: Sagar Festa Katxolan**

**(Donostia) Sagardoetxearen lankidetzarekin.**

- **10/25: Ate irekien jardunaldia Petritegi sagardotegian.**

- 10/30: Sagastigintza ekologikoari buruzko ikastaroa Hernaniko Iparragirre sagardotegian.

### **AZAROA:**

- 11/01: Sagardo Eguna Berastegin.

- **11/13: Bertso-kata Petritegi sagardotegian.**

- 11/14: Sagardo Eguna Ataunen.

- 11/15: Errezil sagarraren lehiaketa eta salmenta Gabirian.

### **ABENDUA:**

- **12/05-08: Abenduko zubia Sagardoetxean: "Debekatutako fruitua argitan", gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin.**

- **12/05-08: Sagardoetxea Euskal Kostaldeko Gabonetako Azokan Ficoban (Irun).**

- 12/06: Ibarbi sagarraren azoka Errezilen.

- **12/07: Sagardoetxearen sagarren eta sagar muztioaren elaborazio tailerra Ardoaraban (Vitoria-Gasteiz) Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearekin.**

- 12/17: Tximista sagardotegiaren inaugurazioa Ordizian.

- 12/26: XVII. Gazta eta Sagardo lehiaketa Zestoan.

- 12/30: Errezil sagarraren lehiaketa Ordizian.

## RECETA DE TARTA DE MANZANAS, ACEITE DE OLIVA Y LAVANDA.

**La miel de lavanda le aporta a esta tarta un aroma fresco y ligeramente floral. Sin embargo, para variar sutilmente el sabor de esta receta, puedes probar usando diferentes tipos de miel.**



### Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C. Unta con mantequilla y forra un molde de 20 cm. de diámetro con papel antiadherente, y coloca los trozos de manzana sobre el mismo. Si prefieres, puede realizar 4-6 mini tartaletas también.

2. En un recipiente, mezcla la harina, el azúcar, el aceite de oliva, el polvo de hornear y 2 huevos. Después, vierte la preparación sobre las manzanas. Hornea durante 20 minutos y retira del horno. Sube la temperatura del horno a 200°C.

3. Bate los 2 huevos restantes con la miel y vierte la mezcla sobre la tarta. Coloca la tarta de nuevo en el horno durante 15-20 minutos hasta que esté dorada y hasta que al insertar la punta de un cuchillo en el centro salga limpio. Retira la tarta del horno y desmolda sobre un

plato mientras esté caliente. Sírvela tibia con nata, crème fraîche o helado de vainilla.

Receta de "Le Pain Quotidien Cookbook" [El libro de cocina de Le Pain Quotidien] por Alain Coumont y Jean-Pierre Gabriel.

### Fuente:

<http://www.lepainquotidien.es/recipe/receta-de-torta-de-manzanas-aceite-de-oliva-y-lavanda/#.VffE6H1dzvZ>

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 GUZTIETAKO 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





## CREMA DE NOCHE CASERA CON MANZANA

### COSMETICA NATURAL

La piel sufre mucho: la polución de las ciudades, el estrés, dormir poco, el sol, una mala alimentación... por eso, al llegar la noche, puede que necesite unos cuidados extra. Por esta razón quiero contarte cómo hacer una crema de noche casera, cuyo ingrediente estrella será la manzana. Ésta te permitirá nutrir y revitalizar a precio módico y con elementos más naturales que todo lo que se puede encontrar más o menos escondido en los productos de la industria de la belleza.

### BENEFICIOS DE ESTA CREMA CASERA

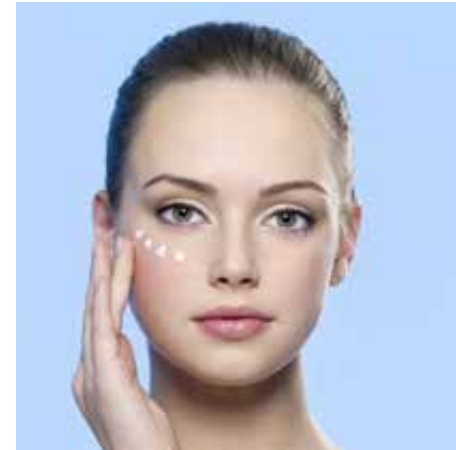
Esta crema casera está hecha con manzana fresca, una fruta común

que tiene un montón de vitaminas A, B y C, beta caroteno, ácido málico y polifenoles antioxidantes, nutrientes que ayudan a mantener la piel, considerado como un órgano al igual que el corazón o el hígado, joven y saludable.

Por ejemplo, el ácido málico es bueno para mantener la piel suave, ya que tiene propiedades exfoliantes leves. Además, los antioxidantes de las manzanas promueven una piel radiante y rejuvenecida. depurada,



firme, cierra los poros y elimina las arrugas finas.



Además, la crema incluye aceite de oliva y agua de rosas, que tiene propiedades antisépticas y calmantes, purifica eliminando las impurezas, suaviza y reafirma la piel además de eliminar o difuminar las manchas de la piel, es ideal para pieles sensibles. Por otra parte, el aceite de oliva actúa como un hidratante natural y retrasa el envejecimiento de la piel por sus antioxidantes y grasas saludables.

### RECETA DE CREMA DE NOCHE

#### Ingredientes y material

- 1 manzana, 150 g, (reineteta, errezila, belle de boskop)
- Aceite de oliva de primera presión en frío, media taza, 12,5 cl
- Agua de rosas, media taza, 12,5 cl
- 1 cucharita café de zumo de limón fresco
- 1 bol u otro recipiente de cristal
- 1 cazo
- 1 batidora (de mano o de jarra) o un procesador de cocina
- 1 bote para guardar la crema

#### Preparación

Cortar la manzana en dos mitades, eliminar las semillas. Cortar la manzana en pequeños trocitos. Poner todo en una procesadora y añadir media taza de aceite de oliva. Poner durante 5 a 7 minutos hasta que tenga una consistencia cremosa. Poner a calentar a baño maría por unos minutos hasta que esté blando. Dejar enfriar y colocar media taza de agua de rosas más y el zumo de limón. Puede permanecer en la nevera por 5 a 6 días.

#### CÓMO USAR

Limpia la cara con un limpiador y seca. Aplicar la crema sobre el rostro con movimientos circulares. Además de para el rostro, te animo a que también la uses para el cuello, escote, e incluso para cualquier otra zona del cuerpo que quieras cuidar.

Dejar actuar toda la noche, (ten cuidado de no acostarte con un vegetariano, podría comerte el emplaste sin que te des cuenta i) y por la mañana enjuagar con agua tibia.

Fuente: <http://www.imujer.com/salud/5845/crema-de-noche-casera-con-manzana>

Artículo extraído del blog de [imujersalud](http://www.imujer.com)

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

## SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa  
+ Erreserbak:

943 550 575

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://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/Iparralde

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



### "Museoa + Sagardotegia"

Prezioa: **32€**

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/Iparralde

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



### "Probaketak" edo dastaketa gidatuak

Prezioa: **10€**

Txotx boladan

Donostialdea/Iparralde

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



### "Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Prezioa: **25€-tatik**

Apirila-Iraila

Astigarraga

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

## SAGARDOAREN HIZTEGIA

### Características organolépticas de la sidra

**Aceitosa:** Uno de los males de la sidra. A causa de unas bacterias, la sidra pierde su chispa, adoptando una textura aceitosa.

**Ácido:** Sabor que genera aspereza y amargor en la boca. Se detecta una acidez desequilibrada en la boca, principalmente en los laterales de la lengua.

**Agrio:** Sabor amargo inadecuado de la sidra. Las bacterias lácticas atacan al glicerol (un alcohol suave y dulce) y lo destruyen; además, se genera la acroleína que intensifica el sabor amargo.

**Amarillo verdoso:** Color de la sidra entre el amarillo y el verde.

**Amargo:** Sabor desagradable como la bilis. Deja la lengua seca, astringente.

**Ámbar:** Color de la sidra, entre el amarillo y el naranja.

**Ataque:** Primera sensación que se tiene al beber la sidra.

**Color oro:** Color de la sidra, de un amarillo parecido al del oro.

**Cuerpo:** Conjunto de características de la sidra cuando está en su mejor momento. Cuanta más fuerza tenga, más cuerpo tendrá la sidra.

**Dejo:** Sabor notorio de mal olor que puede dejar la sidra en la boca.

**Dulce:** Que tiene un buen sabor parecido al del azúcar o la miel.

**Dulce-ácido:** Sabor agridulce de la sidra. Las bacterias lácticas atacan a los azúcares residuales de la sidra generando un alcohol muy dulce, el “manitol”.

**Dulce-agrio:** Sabor que se crea mezclando el dulce y ácido.

**Floja:** Sidra poco viva, sin fuerza y sin chispa.

**Granillo:** Gas carbónico que aparece en la sidra de manera natural y que hace que al romper la sidra en el vaso se genere cierta espuma, tanto servida al “txotx” como escanciada desde la botella.



**Marrón:** Color de la sidra entre el verde y el rojo.

**Olor a cerrado:** Mal olor que recuerda al de un sitio cerrado.

**Olor a corcho:** Olor indeseable que el corcho puede llegar a dejar en la sidra.

**Olor a cuadra:** Mal olor que recuerda al de un establo.

**Olor a especias:** Aroma agradable, que recuerda al de las especias.

**Olor a fruta:** Aroma agradable, que recuerda al de la fruta.



**Olor a huevo podrido:** Olor fétido y desagradable, parecido al azufre.

**Olor a humedad:** Mal olor que recuerda al moho.

**Olor a flor:** Aroma agradable que recuerda al de las flores.

**Olor a frambuesa:** Olor que recuerda a las frambuesas. Aunque no se trate de por sí de un mal olor, no es nada adecuado en la sidra. Ese olor lo provoca un germen de la familia *Zymomonas anaerobia*.

**Olor a planta:** Agradable aroma que nos recuerda al de las plantas.

**Olor a vinagre:** Mal olor de la sidra que recuerda al del vinagre.

**Oscura:** Aspecto o color que hace que la sidra no se vea clara en el vaso. Cuando al echar la sidra de la barrica al vaso ésta no sale clara y limpia, se dice que esa sidra oscura está nublada.

**Paja amarilla:** Cuando el color de la sidra es entre blanco y amarillo.

**Picante:** Que produce una sensación de calor o de quemazón en la lengua.

**Regusto:** Sabor que se queda en boca tras beber y tragar la sidra.

**Retronasal:** Camino por el que el aroma llega desde el interior de la boca a la nariz, pasando por la rinofaringe.

**Salpicadura:** Gota que se genera cuando un líquido cae sobre otra cosa, por ejemplo cuando la sidra cae sobre el vaso.

**Trago:** Momento en el que la sidra pasa por la boca. Es el momento en que se sienten sus principales sabores.

**Turbio:** Color o aspecto de la sidra sucio y oscuro.



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



## Revista "Falstaff"

@falstaff  
@SBereziartua

Esta revista alemana selecciona a la sidrería Bereziartua entre las mejores sidras de Europa: <http://bit.ly/1MSRvMr> (28/10/2015).



## "Time Travel Turtle" aldizkaria

@michaelturtle  
@Petritegi

Australiako aldizkari honek Petritegi sagardotegian bizitako txotx-aren erritua goraiatzan du: <http://bit.ly/1A2BA3> (03/12/2015).



## Revista "Budget Traveller"

@BudgetTraveller  
@Petritegi

Este Blogger de viajes recomienda visitar una sidrería entre las 40 imágenes que hacen que se quiera visitar Donostia: <http://bit.ly/1RdLBMH> (11/12/2015).



## Revista "Saveur Magazine"

@SAVEURMAG  
@zapiainsagardoa

Esta revista newyorkina afirma que la sidra es el vino perfecto para el Día de Acción de Gracias: <http://bit.ly/1QIN5hY>



## "Sudouest" egunkaria

@sudouest  
@Sagardoetxea

Frantziako egunkari honek sagardotegiei eta Sagardoetxeari buruzko erreportaia argitaratu zuen Burdeos-en ospatu zen "So Good" azokaren arira (23/11/2015).



## Revista "Cidercraft"

@CIDERCRAFTmag  
@Petritegi

Esta revista americana recomienda la sidra Shackbury elaborada en colaboración con la sidrería Petritegi: <http://bit.ly/1Jvga8Y> (18/11/2015).



## "Ramirez de Ganuza Store" denda

@RdGwineStore

Astarbe sagardo naturala eta Byhur sagardo apardunaren dastaketa Madrid-eko Gourmet denda honetan (05/12/2015).



## Periódico "La Nueva España"

@lanuevaespana

Este medio asturiano recalca la labor que desempeña el Museo Sagardoetxea como motor para la promoción de la cultura de la sidra vasca: <http://bit.ly/1PYysqJ> (29/11/2015).



## Sagardo dastaketa Mexikon

@Mikelyelvino  
@SBereziartua

Bereziartua sagardoak bere tokia izan zuen Mikel Garaizabal adituak Mexikon gidatutako euskal produktu ezberdinen dastaketan (28/11/2015).



## "BBC Good Food" aldizkaria

@bbcgoodfood

Gastronomian berezitutako aldizkari britaniar honek sagardotegi bat bisitatzea eta bere gastronomía dastatzea gomendatzen du Donostian dastatu beharreko 10 gauzen artean: <http://bit.ly/1HH9GD7> (11/11/2015).



## Revista "Cara"

@CARAMagazine  
@Petritegi

La revista de a bordo de Aer Lingus recomienda la visita a la sidrería Petritegi en un reportaje publicado sobre el País Vasco: [bit.ly/1SoSOoh](http://bit.ly/1SoSOoh) (23/10/2015)



## "Kurier" aldizkaria

@KURIERat

Aldizkari austriar honek Rezola sagardotegiko txotx otordua goraiatzan du "Köstliches Baskenland" artikuluan (23/10/2015).

## CONOCE EL SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN EL CENTRO DE DOCUMENTACION.

**En contra a lo que muchos asiduos a las sidrerías puedan pensar, el fenómeno del txotx apenas cuenta con cuarenta años.**

Tiene su origen en la década de 1970 cuando únicamente acudían a la sidrería los amigos del sidrero y las cuadrillas de las sociedades a la “probaketa” de la sidra nueva. El sidrero daba de probar la sidra nueva de todas las kupelas y ofrecía cazuelas de bacalao y raciones de queso, nueces y membrillo. Después de la degustación se acordaba con el sidrero la compra de un número de determinado de botellas de sidras de la kupela que más había gustado.



Si bien éste fue el embrión del “txotx”, para finales de la década de 1980 se había convertido en un fenómeno social sin parangón. Tanto es así, que en 1989 Astigarraga, considera ya entonces la capital de la sidra vasca, celebró por primera vez la apertura oficial de la temporada del txotx y cinco años después el I Sagardo Berriaren Eguna.

El Centro de Documentación de Sagardo Lurralde ha recopilado carteles, dossiers de prensa, documentos, artículos de periódicos y revistas, noticias de prensa, entrevistas de radio y televisión, fotografías, vídeos... en los que se puede hacer un seguimiento de la evolución que ha tenido el txotx, en su corta, pero intensa, historia.





# SAGARDOTEGIEN ERRESERBA

RESERVA DE  
SIDRERIAS

RÉSERVE  
EN CIDRERIE

## txotx.info

www.txotx.info

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**

el territorio de la sidra



## SAGARDOA ETA GAZTAREN PASAPORTE GASTRONOMIKOA

Informazioa  
+ Erreserbak:

**943 550 575**

· **Museo gastronomikoetara bisita:** Sagardoetxea (Astigarraga), D'Elikatuz (Ordizia), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal) eta Igartubeiti Baserri Museoa (Ezkioltsaso).

- **2 Museo + Sagardotegia** ..... **34€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita + Sagardotegia** ..... **34€**
- **Museoa + Sagardotegia** ..... **32€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita** ..... **5€**

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



**Sagardoetxea**  
herri baten erroak

**Museo de la  
Sidra Vasca**

Manzanal, Espacio museístico,  
Centro de cata y tienda  
Astigarraga

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

## NEGUKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



### “Landaketa garaia”

**Hazien ereitea**, sagarrondoaren formazioa eta txertaketak. Banakako eta taldeentzako jarduera. Tarifa: 4€ pertsonako.



### “Neguko laborategia”

Azalpen morfologikoa. **Txertaketan azalpen praktikoak** Sagardoetxeako sagastian. Neguko inausketa. Tarifa: 4€ pertsonako.



### “Sagardoa eta gazta”

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



### “Txotx! euskaraz”

**Euskaltegiertzako** sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko jardunaldia (bisita+kata). Tarifa: 4€ pertsonako.

## SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

### Urtarrila

- **01/05:** “Musik and Txotx” Astigarragako Petritegi sagardotegian.
- **01/13:** 2016ko txotx boladaren irekiera. XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016. Gonbidatua: Aritz Aranburu surflaria.
- **01/13:** Pintxotx Astigarraga eta Hernaniko tabernetan.
- **01/14:** Txotx irekiera Saizar sagardotegian (Usurbil).
- **01/16:** Hernaniko txotx boladaren irekiera.

### Otsaila

- **Otsaileko larunbatetan:** Probaketak edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeko sagardotegietan. Ikusi egutegia Sagardoaren Lurraldea webgunean.
- **02/06:** “Txotx Berri” Azkaineko Txopinondo sagarnotegian.

### Martxoa

- **Martxoko larunbatetan:** Probaketak edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeko sagardotegietan. Ikusi egutegia Sagardoaren Lurraldea webgunean.
- **03/19:** Kukuaren Kupela Azkaineko Txopinondo sagarnotegian.



Sagardoetxea  
herri baten erroak

Museo de la Sidra Vasca

Manzanal, Espacio museístico,  
Centro de cata y tienda  
Astigarraga

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



# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

SAGARDOAREN  
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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