

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 39. Ekaina / Junio 2015

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

nº 39. Ekaina / Junio 2015

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
10. **Servicio de la sagardoa a presión.**
14. **Sagardoa Hernaniko 1542-ko ordenantzetan.**
20. **Santa Ana... 40 urte!**
24. **Sagardoaren Hiztegia: El mosto durante la fermentación (Parte 2).**
28. **Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...**
30. **Cidercon 2015.**
33. **Dokumentazio Zentroa: Fototeka.**
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

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Traducciones/Itzulpenak: Sagardoaren Lurraldea

Editoriala

Maiatza bukaeran txotx bolada amaitu eta ontziraturako sagardoa gehien kontsumitzen den hilabeteen sasoi berri bat hasten da gure edari gustukoarenentzako. Hala ere, sagardoa kontsumitzeko modu berriak agertzen eta finkatzen doaz pixkanaka. Presio bidezko sagardoaren kontsumoak merkatu ona dauka Euskadiko zein Mosku eta Argentinako euskal tabernetan eta boletinari ale honetan presio bidezko txotx sistemaren funtzionamendua azaltzen dugu.

Globalizazioak beldurrak sortzen ditu, baina gure sagardoaren kulturako produktua beste kultura batzuetan zabalduz, ekimen berriak sortzen dira. Batez ere Estatu Batuetan, bertan oso modan baitaude sagarra eta honen eratorriak. Bere burua sagardoaren sektoreko ekintzaile gisa definitzen duen Eduardo Vázquez-ek CIDERCON-en izandako esperientzia bikaina kontatzen du ale honetan.

Mundu modernoan “hitzaldi” gisa ezagunak diren “meza nagusiak” garrantzitsuak dira, baina sare informatikoen bidez zabaldutako inurri lana funtsezkoa da. Ale honetan, beren edukiek gure sektorean egindako lanaz harro egoteko aukera ematen diguten web orrietarako estekak biltzen ditugu.

Hala ere, maila honetara iritsi bagara, sagardoaren ekoizpenaren sektorean duela mende asko atzera ere antolaketa maila handia egon zelako izan da. Jesus Mari Gomez-en “Sagardoa Hernaniko 1542-ko ordenantzetan” artikuluan ikus dezakegu hori.

Editorial

A finales de mayo suele finalizar la temporada del txotx. Comienza otra etapa para nuestro caldo favorito, que coincide con los meses de mayor consumo de la sagardoa embotellada. Sin embargo, poco a poco van apareciendo y asentándose nuevas formas de consumo. La sagardoa tirada a presión en las tabernas vascas de Euskadi o hasta Moscú y Argentina, tiene un buen mercado, tanto es así, que explicamos los intrínquilis del funcionamiento de una instalación de txotx a presión.

La globalización genera miedos pero, también, nuevas iniciativas difundiendo nuestro producto sidrero en otras culturas, y muy especialmente en Estados Unidos donde la manzana y sus derivados están de moda. Eduardo Vázquez, activista sidrero según su propia autodefinición, cuenta su fabulosa experiencia en la CIDERCON.

Las “misas mayores” llamadas en el mundo moderno “conferencias” son importantes, pero el trabajo de hormiga difundido a través de las redes informáticas es fundamental. En este número apuntamos los enlaces de páginas web cuyos contenidos nos permiten estar orgullosos de nuestra profesión.

Ahora bien, si hemos llegado a tal nivel es porque en su día hubo también y desde varios siglos atrás, un gran nivel de organización del sector de la producción sidrera. Es lo que podemos apreciar en el artículo de Jesús Mari Gómez “Sagardoa Hernaniko 1542-ko ordenantzetan”.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOEDIA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HARI TXOTX, HARI HONDA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

EKAINA

LURRA-ONGARRIKETA

ekoizpen integratuan aritzen zaretenentzat nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da. Ekoizpen ekologikoetan martxoa bukaeran botata izan behar zen. Horrez gain, belarra moztu behar da arbola inguruetan.

ARBOLEN FORMAZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu. Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu. Ardatzaren nagusitasuna aseguratu behar da, azken 15 zm-ak konpetentzia egingo lioketen adarririk gabe utzita.

Horrez gain, azpiko adarrak kendu eta angelu oso itxiarekin datozenak eta baita ardatzarentzat konpetentzia izango direnak ere. Horrez gain, altsumak ere kendu eta oinarrian fruta dakarten adarrak despuntatu. Kopa itxura dituzten arboletan kopa barrura zuzentzen diren adarrak kendu.

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu. Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Carpocapsaren lehen generazioa dugu orain. Tranpetan 4 tximeleta harra aste beteko epean azaltzen badira, orduan tratatu behar da. Zorriaren eraso izan liteke eta adi, arbola gazteenetan bereziki.

Garai honetan monilia sortzen dituen adar eta fruituen usteldurak garbi ikusten dira. Gaixotasun hau ez zabaltzeko tratamendu bat egin daiteke.

Fitoftora arazoak izatekotan, lur azpian dagoen ur soberari irteera bat eman behar zaio, lurzorua subsolatuz.

UZTAILA-ABUZTUA

LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan, belarra moztu. Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko garairik egokiena da.

ARBOLEN FORMAZIOA

Uztailan udako kimaketa egin.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

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

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Las labores a realizar durante el verano son las siguientes:

JUNIO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar el segundo aporte del nitrógeno para los que trabajáis en Producción Integrada. En Producción ecológica ya se debería haber abonado en marzo.

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

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde.

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

competencia.

Asimismo, eliminar las ramas bajas y las que salen con un ángulo muy cerrado y las que pueden ser competencia para el eje. Eliminar también los chupones o reiteraciones, despuntando los que en la base presenten fruta.

En los árboles formados en copa hay que eliminar las ramas que se dirigen hacia su interior. Se puede realizar un tratamiento para evitar su propagación.

En caso de tener problemas de fitótopora es necesario dar una salida al agua que se acumula en el subsuelo mediante la realización de un subsolado del terreno.

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

Para plantaciones adultas: Poda en luna descendente.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

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

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

JULIO-AGOSTO

SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho



anteriormente, controlar la hierba.

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

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante julio, realización de la poda verde.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

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

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

Artículo:

Aitor Etxeandia
SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurralde

Reservas:
Sidrerías y experiencias:
El ritual del txotx: Comidas/Cenas en sidrerías

Pasos de la reserva: 1. Fecha 2. Datos 3. Confirmación

Petición de reserva
Nota: para que la reserva sea en firme es necesaria una confirmación por parte de Sagardoaren Lurralde.

Selecciona una fecha y un turno: < Diciembre 2014 >

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
01 M: cerrado T: cerrado	02 M: disp. T: pocas	03 M: disp. T: compl.	04 M: disp. T: compl.	05 M: disp. T: pocas	06 M: compl. T: pocas	07 M: compl. T: cerrado
08 M: cerrado T: cerrado	09 M: disp. T: pocas	10 M: disp. T: compl.	11 M: disp. T: compl.	12 M: disp. T: pocas	13 M: compl. T: pocas	14 M: compl. T: cerrado
15 M: cerrado T: cerrado	16 M: disp. T: pocas	17 M: disp. T: compl.	18 M: disp. T: compl.	19 M: disp. T: pocas	20 M: compl. T: pocas	21 M: compl. T: cerrado
22 M: cerrado T: cerrado	23 M: disp. T: pocas	24 M: disp. T: compl.	25 M: disp. T: compl.	26 M: disp. T: pocas	27 M: compl. T: pocas	28 M: compl. T: cerrado
29 M: cerrado T: cerrado	30 M: disp. T: pocas	31 M: disp. T: compl.				

M: mediodía T: tarde ● disponible ● pocas plazas ● completo ● cerrado

Fecha: sin determinar
Turno: sin determinar

A continuación indica el número de personas:

Reserva tu sidrería

SAGARDOAREN LURRALDEA
el territorio de la sidra

- Sagardotegien erreserba ONLINE.

- Reserva ONLINE de sidrerías.

- Erreserbak 3 pausotan.

- Reservas en 3 pasos.

- Aukeratu eguna, ordu mota eta pertsona kopurua, eta guk bilatuko dizugu sagardotegia!

- ¡Elige la fecha, tipo de comida y la cantidad de personas, y nosotros te buscamos la sidrería!

www.sagardoarenlurralde.eu
www.elterritoriodelasidra.com





GIDA es una herramienta de trabajo orientada hacia el sector turístico y cultural. La aplicación ofrece el servicio de una auténtica visita guiada para museos, espacios culturales al aire libre y centros históricos de ciudades.



az3 oeno S.L.L.



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

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.



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

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES ERA GUZTETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

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



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



SERVICIO DE LA SAGARDOA A PRESIÓN.

Aunque a finales del mes de mayo finalizó la "Temporada del Txotx", si son "adictos al txotx" y quieren seguir disfrutando del ambiente de la sagardotegia y de sus asados, tienen la oportunidad de poder hacerlo. Nos explicamos.

Hace más de dos décadas se creó el servicio de la sagardoa a presión mediante una instalación de Txotx idónea, a semejanza de la que ya existía desde hacía mucho tiempo para la cerveza. De hecho, en las instalaciones de la sagardoa a presión se utilizan las técnicas del mundo cervecero, con la única salvedad del grifo de tirado, cuya boquilla es distinta, para reproducir el chorro fino que sale de las kupelas de crianza en las mismas bodegas.



Txotx a presión.

Detrás del frente de kupela de madera, generalmente pegado en una pared o parte de un conjunto móvil que sirve a modo de decoración y representa simbólicamente la bodega, se necesita todo un montaje especializado que, más concretamente, consta de los siguientes elementos.

En primer lugar, la sagardoa se envasa en barriles directamente de la kupela de producción mediante un trasiego simple, a presión atmosférica. El llenado se realiza sin bomba, sencillamente por gravedad permitiendo la perfecta conservación de la disolución del gas carbónico endógeno generado en su momento por la fermentación alcohólica que tras el proceso de crianza del caldo se estabiliza alrededor de 500 a 1000 mg/l.

Actualmente encontramos dos tipos de barriles en cuanto al funcionamiento del vaciado de los mismos durante el servicio al Txotx:

• **El del gas propulsor**, que empuja el líquido para que salga al txotx y está en contacto directo con la bebida. El material utilizado para la estructura de los barriles es de acero inoxidable AISI 304 o 316L, o de poliuretano alimentario grueso, capaz de resistir a más de 6 bares de presión. La capacidad de los recipientes es de 20, 25, 30 o 50 litros. Son retornables y prácticamente indestructibles. Siendo objetos que pueden funcionar a alta presión, han de ser revisados

periódicamente por un organismo especializado. Existen siete formas de cabeza para el espadín, una herencia de la guerra entre las grandes marcas mundiales de cerveza.

Últimamente un fabricante, la empresa alemana KHS, propone un barril ligero de polietileno llamado "Dolium-del latín ánfora", para un uso único, muy útil para mandar la sagardoa a grandes distancias cuando el gasto del retorno del barril convencional vacío hace inviable la operación comercial.



Acero inoxidable.



Poliuretano.



Dolium.



Tipos de cabeza.

• **El sistema revolucionario "Ball in box"**, concebido por un firma holandesa, es "no retornable" y totalmente reciclable, con capacidad de 20 y 30 litros. Se trata de un tubo ultra ligero de 1,2 kg de polietileno soplado (PET-Politereftalato de etileno) unido a una bolsa o "sakua", de un material similar al bag in box, en la parte superior o cabeza desde donde se extrae la sagardoa (formato especial KEYKEG). El espacio entre la pared del tubo y la bolsa funciona como una cámara de aire. Se vacía durante el llenado inicial del recipiente. Se hincha durante el servicio de la bebida bajo el efecto de la inyección de gas, apretando la ubre exactamente como lo hacen las manos de una persona bebiendo al "zahatoa". La gran ventaja de este dispositivo es la sagardoa no está al contacto de ningún otro gas que el suyo propio, con lo cual el primer vaso servido es idéntico al último vaso aun después de que hayan transcurrido varios días entre ellos. A ello tenemos que añadir, además, que el gas puede ser de aire comprimido generado por un mini compresor acoplado al sistema de dosificación.

<http://www.keykegshop.eu/keykeg.html>



Keykeg.

En segundo lugar, el circuito de propulsión de la bebida consta de un tubo de gas inerte (CO₂, nitrógeno o mezcla de los dos), un regulador indicando la presión de servicio y la presión de la botella.

El dióxido de carbono tiende a disolverse en la bebida por afinidad con el agua de la sagardoa (93 % de agua por litro), formando el ácido carbónico que aumenta el sabor ácido



Tubo de gas.

de la sagardoa, sobre todo, si el barril se queda más de una semana “pinchado”. El nitrógeno no presenta este defecto, pero, en cambio, es más caro.



Tubo de gas.

En tercer término, la instalación de distribución-dosificación que se compone de:

- La cabeza de tirado, que permite la entrada de gas y la salida de la sagardoa del barril. El caudal de servicio de la sagardoa, de 150 litros por hora, necesita una longitud de serpentín de 15 metros y de 6 mm de sección, considerando que el producto

está a 20° C en el barril y debe salir entre 7 y 9° C para estar a 10° C aproximadamente en el vaso. Es preciso prever un serpentín por grifo Txotx.



Enfriador eléctrico.

- El enfriador eléctrico, en el que habitualmente se ubican los serpentines de inoxidable que permiten por contacto, el enfriamiento del líquido. Está equipado de una bomba para hacer circular el agua fría en la manguera de servicio de la sagardoa, que posibilita para mantener frío el producto aunque haya pasado ya por el serpentín intercambiador. La manguera de abastecimiento de la bebida acaba con el grifo especial Txotx.

- El grifo especial Txotx, es un grifo de palanca ¼ de giro, que impide la regulación del caudal por el usuario y solo tiene la opción abrir y cerrar. La boquilla es la pieza clave para que no se produzca un abanico cónico de bebida y sea impecable la trayectoria parabólica del chorro.



Grifo de las kupelas para servir sidra al txotx.

El chorro que sale describe una parábola con una trayectoria del tipo $= gx^2 / 8v^2$ (g es la gravedad, y x la abscisa y v la velocidad de salida). A tal efecto el diámetro interior de boquilla recomendado es de 2,1 a 3 mm y su longitud de 3,5 a 4,5 cm, y puede doblarse hasta 60° del eje horizontal del grifo, a ras del mismo. Hay que tener en cuenta que cuanto más diferencia exista entre el diámetro de la manguera y de la boquilla, más aceleración del caudal se observará en la boquilla (como una de las consecuencias del principio de Pascal $F_1/S_1=F_2/S_2$, esto es cuando la sección disminuye aumenta la velocidad) generando turbulencias y más expansión del CO₂ en la misma, provocando una salida espumosa y divergente.

Como anécdota, al caer la velocidad del chorro aumenta cada segundo de 9,81 m / s, es decir, 35,6 km/hora, debido a la gravedad de la tierra.

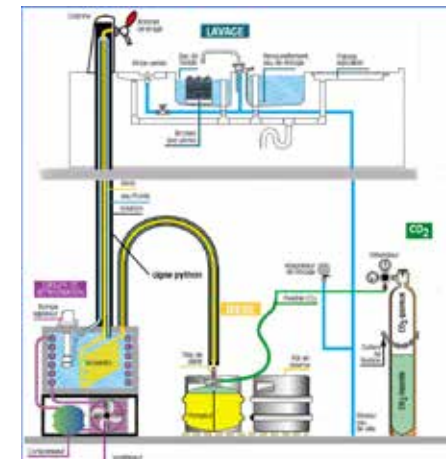
iTxotx!

Novedad para la distribución a granel desde los barriles

Como complemento al Txotx a presión, nos ha parecido interesante el Sistema de embotellado Pegas Craftap que permite la venta de sagardoa a granel en cualquier sagardotegia, cafetería, restaurante, etc. que tenga ya un Txotx con sus barriles.

Con la instalación del Sistema Pegas Craftap se ofrece a los clientes la posibilidad de poder llevarse a casa botellas de su sagardoa preferida.

<http://www.barrilesdecerveza.com/pegas.html>



Instalación para botella de vidrio.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARRL)

Fotografías: Txopinondo SARRL

SAGARDOA HERNANIKO 1542-KO ORDENANTZETAN¹

Euskal Herriko bizitza eta ohituretan sagarra eta sagardoa guztiz errotuta daude; horrela izanik, zonalde batean sagardoak aparteko usadioa du, Sagardoaren lurraldean, hain zuzen ere. Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta, Lasarte, etab. udalerriek osatzen dute lurralde hori, non sagardoaren kulturak garrantzia berezia duen.



Sagardoaren sorrera eta jatorriari buruz datu gehiegirik ez izan arren, badakigu gure lurralde honetan sagarrondoa zein sagarra aspalditik ezagutzen zela. Historian XI. mendera arte atzera egiten badugu, sagarrondo, sagar eta sagardoaren erreferentzia zaharrenak aurkituko ditugu. Orduan, duela 1.000 urte, sagardoaren lurraldea

Nafarroa Erresumako tenentzia bat zenean, badakigu sagarrondo eta sagar ugari zeudela, eta, beraz, sagardoa egiten zela.

Sagardoaren “mundua” azaldu, ezagutu eta horretan sakondu nahi badugu, beste dokumentu eta erreferentzia batzuek gain, Erdi Aroko eta Aro Modernoko legeria ezinbestekoa dugu.

Sagarrondoa, sagarra eta sagardoari buruzko legeak aberatsak dira, eta lurraldeko foruak edota hainbat herritako ordenantzak arakaturaz gero, “mundu” horri buruz gero eta gehiago jakingo dugu, eta zenbait bitxikeria ere topatuko dugu. Dokumentu horiek guztiak aztertuz gero, garai horietan sagardoak izan zuen garrantziaz konturatuko gara.

Orokorrean esan dezakegu legedi horrek, garaiko foruek eta udal ordenantzek, sagardoaren mundua arautzen zuela: sagarrondoa, sagarra eta sagardoa babesten zituen, eta, arau horien arabera, isunak eta zigorrak ezartzen zizkieten betetzen ez zituztenei.

Hori guztia egiaztatzeko, Hernaniko XVI. mendeko ordenantzak honetara ekarri eta horietako hainbat puntu azalduko ditugu, esanguratsuenak direnak, hain justu. Ezagutzen ditugun ordenantza zaharrenak 1542koak dira, eta, esan bezala, hainbat puntutan sagardoaren mundua arautzen dute. Jarraian, horietako batzuk aipatuko ditugu.

Hasteko, 59. ordenantza aurkeztuko dugu: *quando oviere / ynçendio de fuego / se tomen las si/dras y se derriben / casas.* Sutea izanez gero, hura itzaltzeko soberan zegoen sagardoa erabili behar zen; kontuan izan behar dugu garaian etxeak egurrezkoak zirela eta herri osoa kiskal zitekeela.

A-6-1_1-2 (59)

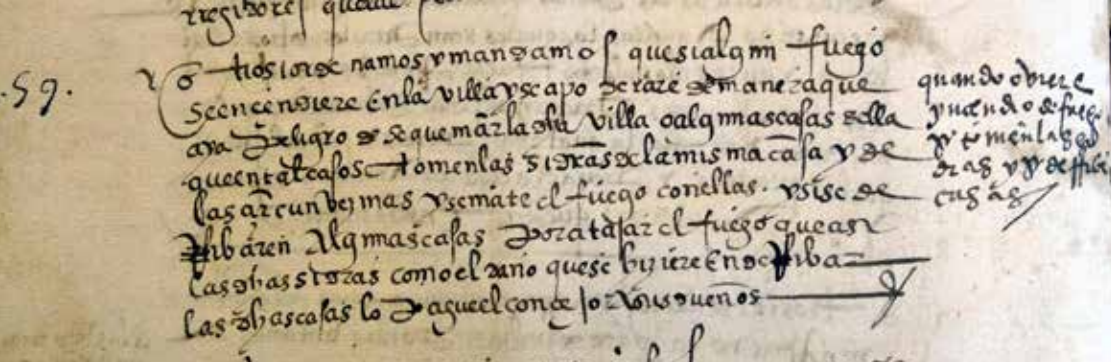
59. ordenantza: *quando oviere / ynçendio de fuego / se tomen las si/dras y se derriben / casas./*

“Otro si ordenamos y mandamos que si algun fuego / se ençendiere en la villa y se apoderare de manera que / aya peligro de se quemar la dicha villa o algunas casas de ella, / que ... se tomen las sidras de la misma casa y de / las çirconvexinas, y se mate el fuego con ellas;..., que asi / las sidras..., lo pague el conçejo a sus dueños.”

118. eta 119. ordenantzen bidez, kanpotik sagarra edota sagardoa ekartzea debekatzen zen, bertakoa bukatzen ez zen bitartean.

118. ordenantza: *que no se bevan / sidras de fue/ra aviendo si/dras en la villa / con pena./*

Otro si ordenamos y mandamos que ... en tanto / que las sydras que dentro del cuerpo de la dicha villa se / enbasaren ... y en la dicha villa oviere tarvena / o tabernas publicas donde sidra se venda, que ningun vecino / ni morador en la dicha villa ni en su territorio fuera / de ella ni ninguno que en juridiccion de la dicha villa / trabajar o labrare, ... no pueda / comprar ni beber ninguna sidra de fuera de los / muros de la dicha villa y que aya de beber y beva / de las sidras de dentro del cuerpo de ella, so pena que / por cada vez que contra el tenor



de este dicha or/denança compraren o bevieren en la dicha villa y en / su jurediçion sidra de fuera del cuerpo de la dicha villa / aviendo en ella sidra en taverna que aya de pagar / e pague de pena un ducado de oro, .../

119. ordenantza: que se vendan pri/mero las sidras / de la villa que / las de fuera de /ella./

Otrosi ordenamos y mandamos que los veçinos que biven / e moran dentro en la dicha villa de Ernani, y tie/nen algunos mançanales fuera de la juridiçion / e parrochia de ella, que de aquí adelante / puedan traer y enbasar y traygan y enbasen sus sidras / propias de sus propios mançanales en la dicha villa // (29 vto.) pero que lo que asi truxieren y enbasaren de / fuera de la juridiçion no puedan vender ni vendan / fasta en tanto que toda la cosecha de la propia ju/rediçion de la dicha villa se venda, so pena de un du/cado de oro por cada vez que vendieren ... semejante sidra, pero que puedan vender o en/biarlas dichas sidras por los lugares comarcanos que / son fuera del terretorio y juridiçion de la

dicha villa / sin caer por ello en pena alguna ...; y / que ninguno no pueda traer de fuera de la juridiçion de / la dicha villa mançana ni sidra ninguna que no sea de / su propia heredad no vayan a la villa ni su juridiçion / so pena que la justiçia y regimiento de la dicha villa derrame / las tales sidras y disponga de ellas y de la mançana / como quisiere, y pague de pena por cada vez el que / asi truxiere mançana o sidra dos mill mrs., ... /

Bi pertsona izendatzen ziren sagardoaren kalitatea aztertzeke, salgai jarri aurretik. Bi pertsona horiek, ospe onekoak, era berean, bi urterako salneurria, prezioa, finkatzen zuten. Ados jarri ezean, hirugarren batek hartzen zuen azken erabakia.

117. ordenantza: que se nonbren perso/nas el dia de to/dos los santos para / el preçio de las / sidras./

Otrosi ordenamos y mandamos que el dicho dia de to/dos los Santos,... para hazer / la tasa de las sidras, ayan de nombrar y nombren / en conçejo publico dos personas de buena fama, los / quales ayan de ser nombrados

el uno por los / dueños de las sidras, y el otro por el pueblo comun / de la dicha villa, que sidras para vender no tuvieren; /y los asi nombrados... dentro / de los tres dias primeros siguientes, fagan / la dicha tasa y declaren en regimiento el presçio que les / paresçe que se deven vender las dichas sidras; y si / fueren diferentes, que el regimiento nonbre otro terçero / el qual... se junte con ellos y que / en lo que los tres en conformidad, o, los dos / de ellos acordaren y declararen y tasaren, se ven/dan todas las sidras que en la villa oviere // (29 r.) en los dos años sin subir a mas ni a mayores presçios, / so pena de dos mill mrs por cada vez que alguno e/çediere de la dicha tasa.../

A-6-1_1-2 (117-119)

Ordenantza esanguratsuenak azaldutako horiek dira; hala ere, sagarrondo, sagasti, sagar eta sagardoari buruzkoak gehiago dira, kontsultatu besterik ez dugu egin behar, komentatu dugun bezala, garai hartan sagardoak zuen garrantzia baieztatzeko; esaterako:

- 73. ordenantza: mançana en tiempo / de agosto./

- 74. ordenantza: las penas de los que / hurtaren man/çanas

- 75. ordenantza: los que cortaren / mançanos./

- 76. ordenantza: del entrar e / pasar por man/çanales./

¹ Hernaniko Udal Artxiboa (HUA / HISTORIKOA // A-6-1/1-2).

Artikulua eta argazkiak:
Jesus Mari Gomez (Hernaniko Udal Artxiboa)

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.eus



"Sagardoetxea Museoa"

Prezioa: **4€**

Urte osoan zehar

Astigarraga

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



"Sagardotegietako bazkariak/afariak"

Prezioa: **30€-tatik**

Urte osoan zehar

Donostialdea/Iparralde

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



"Museoa + Sagardotegia"

Prezioa: **32,50€**

Urte osoan zehar

Donostialdea

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



"Sagardoa eta itsasoa"

Prezioa: **55€**

Ekaina-Iraila

10:00/12:00/16:00

Astigarraga/Donostia/
Pasaia

Museoak (**Sagardoetxea, Aquarium** edo **Mater**), **itsasontzian** ibilaldia (Donostia edo Pasaiako badia) eta **sagardotegian otordua**. 2 ibilbide.



"Sagardoa eta Gazta"

Prezioa: **34€-tatik**

Urte osoan zehar

Astigarraga/Idiazabal/
Ordizia/Ezkio-Itsaso

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



"Bisita gidatuak sagardotegietan"

Prezioa: **4€-tatik**

Urte osoan zehar

Donostialdea/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**.



SANTA ANA... 40 URTE!

Aurtengo Santa Ana Egunean, Astigarragak Sagardo Egunaren 40. urteurrena ospatzen du. Urteen joan etorriarekin, herritar askorentzako ohitura eta derrigorrezko hitzordua bilakatu da Sagardo Egun hau, beroren izpiritua belaunaldi batetik bestera helarazi delarik. Halere, gauzak asko aldatu dira 1976ko uztailaren 26a hartatik!

1976. urteko Sagardo Egunak sagardoaren inguruan antolatzen ziren jaien lehena eta geroa ezarri zuen, bai Astigarragan, bai Euskal Herrian ere. Lehena, **lehendabizikoa** izan zelako eta honenbestez, gainerako guztien eredu izan delako neurri handi edo txikiagoan; eta geroa, honen arira, **“sagardoaren jai”**, **sagardo munduko kulturaren dibulgazioa eta sagardoaren komertzializazioa beste ikuspuntu eta ulerkerak batetik antolatzen hasi zirelako.**

Sagardo Egunaren sortzaile eta bultzatzailea, hamahiru-hogeita bederatzi urte bitarteko gazteez osaturiko Astigarragako talde bat izan zen, euren ezinegon eta kultur sentsibilitateak bultzata, “Astigar, Euskal Ohitura zaleen Elkarte” kultura-elkartea sortu zutelarik. Urte batzuk geroago, Zipotzak hartu

zuen Sagardo Eguna antolatzeko testigua eta 2003. urtean, Sagardun Partzuergoaren eskuetara pasa zen jai antolatzeko ardura.

2012-az geroztik, Sagardo Eguna “Sagardoaren Lurraldea” markapean antolatzen du Sagardun Partzuergoak.

Astigar, kulturaren bultzatzailea

Astigar taldeak 1976. urteko otsailean hasi zuen bere ibilbidea. Garai hartako kultur mugimendu ezaren aurka altxatzeko ahalegina egiten zuten gazte talde gisa sortu zen, eta jarduera ezberdinak sortu zituzten, besteak beste: euskal dantza, solfeo, txistu, akordeoi eta euskara ikastaroak; esku pilota eta pala txapelketak; “Kultur asteak” eta gure historia, ohiturak, arbasoen bizimoduak eta sagardoaren kultura ezagutzera ematen zituzten hitzaldiak; mendi irteerak; argazki erakusketak; Olentzeroa eta Astigarragako Jaiak.

1984. urtean Astigar taldeak “Sagardogintzaren Museoa”ren sorrera bultzatu zuen, baina babes instituzionalik ez zuenez, ez zuen aurrera egin proiektuak. Ia hogeitau urte geroago, ordea, bere atea ireki ahal izan zituen **“Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa”** izenpean.

Aurrekariak

Astigarragako koadrilek utzitako testigua Astigar elkarteak hartu zuen eta 1979. urterarte, bertako beste

erakunderen laguntza eta parte-hartzerik gabe antolatu zituen jaiak.

1976. urtean, jaietako egitarau erakargarri eta parte-hartzaile bat prestatzea pentsatu zuten eta horretarako jarduera ugari pentsatu zituzten, besteak beste: herri kirol erakustaldiak, euskal dantza eta eskulangintza, dantzaldiak, marrazketa lehiaketa, trikitrixen diana eta **sagardo lehiaketa eta dastaketa**.

Sagardo lehiaketa zein dastaketak Santa Ana egunean ospatu ziren eta aurreko urterarte antolatu zen sagardo botatzaileen lehiaketa ordezkatu zuten, parte-hartzeko aukerarik ematen ez zuenez, aspergarria suertatzen baitzen herritarrentzat.

Lehendabiziko dastaketa honetan Astigarraga eta Ergobiko sagardogile guztiak parte hartu zuten. Sagardogile bakoitzak berrogeita hamar sagardo botila oparitu zituen, baina oraindik urte dezente igaro behar izan zuten sagardoa eurek zerbitzatzen hasteko, beraien produktua merkatuan komertzializatzen hasi artean ez baitzuten horrelakorik egin.

Sagardo Egunaren historia

Dastaketa egunean, sagardo bakoitza ardo kupel huts bat zuen banako mahai batean aurkeztu zuten. Kupel hauek, Astigarragako ardo biltegi batek utzitakoak ziren eta sagardotegiaren izena zeraman kartel bat zuten apaingarri.

Aurkezpen hau nahiko eskasa geratzen zela ikusita, hurrengo urtean Astigar taldeko gazteek ibaiertzean hartutako kanaberak gehitu zizkieten.

Sagardoa dastatzeko “erritua” ere bestelakoa zen. Gaur egun norberak bere edalontzia hartuta dastatzen ditu sagardo ezberdinak, baina 1976. urtean, sagardotegietako ohiturari jarraituz, erakusmahai bakoitzean hamabi edalontzi zeuden eta urez beteriko ontzi terreina batean garbitzen ziren sagardoa hurrengoari zerbitzatu ahal izateko.

Lehendabiziko Sagardo Egun honek izandako arrakastak, sagardogileak euren produktua kalean egoteak zuten garrantziaz jabetzeko balio izan zuten, baita **Euskal Herrian beste Sagardo Egun batzuk antolatzeke ere**. Gaur egu asko ezagunak dira Errenteriako Sagardo Eguna (apirila), Usurbilgo Sagardo Eguna (maiatza), Oiartzungo Sagardo Eguna (maiatza), Pasaiako Sagardo Eguna (ekaina),

Donostiako Sagardo Eguna (iraila), Eibarko Sagardo Eguna (urria), etab.

Ia bi hamarkada ostean, “Zipotza Elkartea”k Astigar taldearen testigua hartu zuen eta Sagardo Egunaren antolaketaren ardura hartu zuen Udalaren eta gainerako erakundeen laguntzarekin. Aurreko antolatzaileak bezala, jaiak arrakastatsua izaten jarraitzeko ahalegina eta saiakera egin zuten: edalontzien salmenta bultzatu zuen sagardoa dastatzerakoan nork berea izan zezan, pintxoa dastatzeko ohitura ezarri zuen eta sagardogileak animatu zituzten sagardoa beren postuan zerbitzatzera.

Sagardun Partzuergoa

Honela 2003. urtera iristen gara, “Sagardun Partzuergoa” sortu zen urtera. Gaur egun Astigarragako Udalak, hamalau sagardogilek eta zazpi kultur taldek osatzen dute, horien artean Astigar eta Zipotza daudelarik. Urte honetatik aurrera, Sagardo Eguna antolatzeke ardurak Sagardun Partzuergoak bere gain hartu du eta baliabide gehiago izanda, jaiak erakargarriago eta ezagunagoa egiteko, eta identitate zeinu propioak emateko, dimentsio berri bat eman dio ospakizunari.



Uztailak 26, XL. Santa Ana Astigarragan

Aurten, 40 urte beteko ditu Astigarragako Sagardo Egunak eta sagardo dastaketaz gain, jarduera ugari izango dira ospakizunaz gozatzeko!

Gerturatu Astigarragako plazara eta ospatu dezagun topa eginez!

Artikulua eta argazkiak:
Sagardoaren Lurraldea

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

SAGARDOAREN HIZTEGIA

El mosto durante la fermentación (Parte 2)

Conservación: Utilización de técnicas necesarias para que la sidra no se estropee y se mantenga por largo tiempo. Para que la sidra llegue al consumidor en buen estado, el sidrero tiene que cuidar ciertas normas de conservación.

Control de la temperatura: Conjunto de medidas para tener la temperatura bajo control. La temperatura tiene mucha importancia en la fermentación del mosto; en la fermentación alcohólica las levaduras no tienen actividad a menos de 3 C° y muy lenta entre 6-7 C°. Los cambios de temperatura bruscos tienen mala influencia en la fermentación, pudiéndose llegar a parar la fermentación. La temperatura ideal para la actividad de los microbios es alrededor de los 30 C°, pero para evitar la competencia de las cepas de bacterias que no convienen, la temperatura ideal para el proceso de la fermentación alcohólica y maloláctica es de 12-18 C°.

Densímetro: Herramienta especial que mide la densidad del mosto de la manzana y la sidra.

Fermentación alcohólica: Transformación del azúcar del mosto

en alcohol. La fermentación se realiza mediante levadura natural o seleccionada, en el tonel, entre 10-16 C°. La fermentación finaliza cuando desaparecen todos los azúcares, entre uno y cuatro meses, y en esta fase se crean los aromas principales de la sidra. El proceso es notorio debido al ruido que crea el gas carbónico al desprenderse; por esta razón, antiguamente se conocía como la "fermentación tumultuosa", cuando aún no se conocía la labor de las levaduras.

Fermentación maloláctica: Segunda fermentación. Fermentación o transformación que sucede tras la fermentación alcohólica. El ácido málico áspero y amargo se transforma en ácido láctico redondo y



agradable.

Levaduras: Microorganismos de una sola célula. Las levaduras del tipo *Saccharomyces* son las responsables de la fermentación alcohólica, esto es, del proceso de la transformación del azúcar en alcohol.

Levaduras seleccionadas: Cepas de levadura elegidas en el laboratorio; se seleccionan en base a sus características positivas para la fermentación. Generan menor acidez volátil y son capaces de sintetizar los aromas deseados.

Maduración: Proceso de maduración y mejora de la sidra de forma controlada.

Mecha de azufre: Mecha hecha de azufre. El vapor que se crea al quemar la mecha se ha utilizado como antiséptico y antioxidante.

Medidor de ebullición: Herramienta para controlar el carbono de dióxido que se crea durante la fermentación.

Microbiología: Sección de biología que analiza los microorganismos. En las bebidas fermentadas se desarrollan muchos procesos microbiológicos y la concentración del alcohol produce un efecto directo en esta actividad microbiológica. En la sidra la concentración del alcohol no llega a los



límites para estabilizar el proceso, ya que el límite está en 18% de alcohol.

Microscopio: Herramienta para ver objetos de pequeña dimensión; se utiliza para controlar el desarrollo de las levaduras y las bacterias.

Mosto: Caldo que se obtiene de las manzanas prensadas.

Oxidación: Reacción química que se produce al juntarse una sustancia simple o compuesta con el oxígeno. Debido a la oxidación, la sidra sufre una transformación.



pH-metro: Herramienta para medir el pH de las sustancias.

Primera ebullición: Ver fermentación alcohólica.

Refractómetro: Instrumento que mide la cantidad de azúcar en el mosto, lo que nos permitirá saber la graduación de alcohol que va a tener la sidra.

Segunda fermentación: Ver: Fermentación maloláctica.

Sosa: Nombre común del sodio hidróxido.

Sustancias con nitrógeno: Sustancias que tienen nitrógeno entre sus componentes. Son necesarias en cantidades pequeñas, ya que las levaduras y las bacterias necesitan el nitrógeno para que su desarrollo y alimentación. Es nocivo que aparezca en la sidra fermentada, ya que genera la actividad de las bacterias y los gérmenes (esta actividad no está relacionada con la fermentación). La cantidad de nitrógeno existente en la manzana, dependerá de la cantidad de abono echado al manzanal.

Sustancias fenólicas: Sustancias que provienen del fenol. La cantidad de sustancia fenólica de las manzanas varía en función de las variedades y sobre todo, de año en año.

Sustancias pécticas: Sustancias que provienen de las pectinas. Las sustancias pécticas son fundamentales para la estabilidad de los coloides de la sidra. En las manzanas maduras estas sustancias se encuentran en situación soluble; en las manzanas sin madurar, en cambio, en situación no soluble.

Tanino: Sustancia fenólica astringente que se obtiene de las plantas. En sidras con poco tanino conviene añadir una pequeña cantidad, ya que es beneficioso en contra de las bacterias lácticas.

Trasiego: Acción de pasar la sidra de un tonel a otro. De esta forma, los posos se quedan en el primer tonel y separaremos la sidra de la cantidad de gérmenes que se quedarán en ese poso. El trasiego ha de realizarse a baja temperatura, en días de alta presión y utilizando una bomba especial o la fuerza de la gravedad, ya que una bebida pierde el carbónico debido a estas tres condiciones: calentándose, con la bajada de la presión atmosférica y moviendo o golpeando.

Vitamina C: Ver: ácido ascórbico.

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

Traducción: Sagardoaren Lurralde



¡ESTAMOS EN EUSKADI!

MAQUINARIA – BOTELLAS – CAJAS – TAPONES – ARTICULOS HOSTELERIA

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



ETB1-eko "Euskal Herria Zuzenean"

🐦 @zapiainsagardoa

Egoitz Zapiain-ek "Cider Conference" en izandako esperientzia azaldu zuen EITB-n: <http://bit.ly/1FkFcER> (30/03/2015).



Salón de Gourmets

🐦 @SalondeGourmets
🐦 @Petritegi

Petritegi asistió al XXIX Salón Gourmets celebrado en Madrid, uno de los eventos gastronómicos más importantes de Europa (13/04/2015).



Sagardoan Azoka Alemanian

🐦 @ApfelweinApp

Astarbe eta **Bereziartua** sagardotegiak sarituak izan ziren Frankfurt-en (Alemania) ospatutako azokan: bit.ly/1cLV5g6 (14/04/2015).



Concurso de sidras en Michigan

🐦 @greatlakescider

Bereziartua fué galardonada con la Medalla de Oro en el Concurso de Sidras Internacionales celebrado en Michigan (EE.UU) (17/04/2015).



"Sidrería Vasca" en Nueva York

🐦 @TxikitoNYC

Petritegi protagonizó el evento "Sidrería Vasca" en el restaurante Txikito de Nueva York (EE.UU) junto con la presentación de 'Song of the Basques' (20/04/2015).



Txotx irekiera Boston-en

🐦 @ToroRestaurant

Petritegi txotx irekiera gauzatu zuen Boston-go (EE.BB) Toro jatetxean. Erreportaia ETB2-ko "Como en casa" saioan: bit.ly/1Figlpb (23/04/2015).



Documental sobre sidra en NY

🐦 @Elhuyar
🐦 @Mikelyelvino

El enólogo **Mikel Garaizabal** participa en la grabación del documental "**Sagardoa bidegile**" en New York (20/04/2015).



KTVB telebista amerikarra

🐦 @ktvb

Astarbe sagardotegia Boise-ko KTVB telebista kateak egindako "Basque cider house rules" erreportaian: bit.ly/1JJDBiU (30/04/2015).



Union Restaurant (Toronto)

🐦 @Union_Resto

Torontoko (Kanada) "Union Restaurant" jatetxean **Bereziartua** sagardo berezia dute bezeroen eskura: (21/05/2015).



Wine Enthusiast Magazine

🐦 @WineEnthusiast

La sidra "Shacksbury Basque Cider" que elabora **Petritegi** para "Shacksbury" (Vermont), en un reportaje que publica esta revista neoyorkina: <http://bit.ly/1JMGnTa> (07/2015).



Alemaniako Gospel koroa Sagardoetxean

🐦 @Sagardoetxea #txoriatxori

Alemaniako Gospel koro bat **Sagardoetxean** izan zen bisitan. Sagardoaren kultura ezagutu eta sagardoa txotx-etik dastatu ostean, Mikel Laboaren "Txoria txori" abestia abestu zuten euskaraz! <http://bit.ly/1dhmLE1> (04/06/2014).



CIDERCON 2015

En EEUU son dados a los grandes eventos focalizados en temas especializados, las llamadas "Conference", como puede ser la "Comic Conference" o también conocida como "ComicCon" donde se juntan aficionados a comics y ciencia ficción de todo el mundo en lo que se podría llamar la meca de esta industria.

En los últimos años el consumo y producción de sidra se ha disparado en el país, así como el interés de los consumidores.

No podía tardar mucho tiempo en que naciera la "Cider Conference" o "CiderCon".

En 2014 salió adelante el proyecto del "Cider Tour" por Asturias y Euskadi con algunas de las personas más relevantes del sector en EEUU, un gran viaje que nadie ha podido olvidar y la mayoría ha grabado a



Escritores, periodistas, bloggers, productores y distribuidores de sidra de renombre de EE.UU. en Sagardoetxea.

fuego en su cabeza como una de las mejores experiencias de su vida. Gijón, Villaviciosa, Nava y Astigarraga, bastiones de la sidra en esta zona del arco atlántico nos abrieron sus brazos y todos quedaron enamorados con sus gentes, su cultura y su sidra.

Desde hace unos pocos años, sin prisa pero sin pausa, se han ido introduciendo en Estados Unidos la sidra asturiana y vasca, beneficiadas por la actual corriente sidrera que vive el país. Después del viaje tengo que decir que todos coincidimos en un punto: A EEUU ha llegado la sidra, pero no había llegado lo que realmente significa la sidra y como es la industria en Asturias y Euskadi.

Ya en 2013 se dio un gran paso al introducir algunas sidras en el "GLINTCAP" (Campeonato Internacional de Sidra de los Grandes Lagos) con un apartado específico de este estilo de sidra en el seminario que tiene lugar dentro del programa, pero pensamos que podía hacerse más.

El objetivo es que la mayor cantidad de gente del sector dispusiera de información veraz y en primera persona relativa a las dos tradicionales regiones sidreras peninsulares, con un estilo de sidra tan característico, para que luego ser transmitida a su entorno a lo largo del todo país.

El lugar elegido fue la "CiderCon" que tuvo lugar en Febrero de 2015 en

Chicago, donde se reúnen productores, escritores, Bloggers, sector del marketing, distribuidores, etc. de todo el país.

Una semana cargada de seminarios de la más diversa índole, algunos sobre el uso de diferentes levaduras, otros sobre el uso de otras frutas en la elaboración de sidra, sobre métodos fermentativos, como de introducción en los mercados, distribución o marketing.

Nuestra idea era incluir en el programa de aquellos 5 días y por primera vez un seminario dedicado exclusivamente a la sidra Asturiana y Vasca. Pero no como un seminario más.

El equipo de la "CiderCon", junto a Mike Beck, presidente de la asociación de la sidra del país y yo mismo, programamos este evento como guinda del pastel del programa de la semana, es decir, sería el seminario de clausura, abierto a todo el público en el salón principal del hotel.

A través de su importador en el país, la **sidrería Zapiain** había sido la elegida para representar a la sidra vasca en el seminario, dando una master class sobre procesos de elaboración y calidad.

Por parte de Asturias sería el lagar Trabanco quien explicaría la cultura y mercado de la sidra en Asturias.

Había gran expectación y 15 minutos



Seminario de clausura de CiderCon.

antes del seminario, la sala (o mejor dicho salas, ya que se corrieron las puertas de 3 grandes salas de conferencias para tal fin) estaba a rebosar.

Terminamos con una demostración de escanciado para explicar la forma de consumo de la sidra y no faltó la nota simpática, cuando para nuestra sorpresa y sobre todo la del personal del hotel, vemos que decenas de personas entre las quinientas que llenaban la sala y disponían de botellas de sidra natural, sagardoa vasca y vasos encima de las mesas del hemicycle, decidieron emularnos y ni cortos ni perezosos comenzaron a escanciar la sidra salpicando mesas, sillas y suelos de moqueta.

Decenas de productores y aficionados se acercaron a la mesa de los conferenciantes con preguntas sobre el tipo de elaboración, de variedades de manzanas utilizadas y en busca de consejos para visitar estos paraísos sidreros.

Una vez finalizado el evento, muchos de los productores sacaron varias botellas de sidra traídas de todas

las esquinas del país, que junto a las asturianas y vascas cerraron la "Cider Week" en una especie de Txotx o espicha improvisada e internacional.

No puedo más que agradecer a la organización y a nuestros amigos de la asociación de la sidra de EEUU por la acogida, la organización y sobre todo la gran experiencia que nos hicieron vivir a lo largo de aquella semana.

Las sidras asturianas y vascas son un gran descubrimiento fuera de nuestras fronteras y es realmente agradable verlas de la mano, aunque sea a miles de kilómetros de casa defendiendo una cultura y tradición renovada con siglos de antigüedad y con mucho futuro por delante.

Artículo y fotografías: Eduardo Vázquez Coto (Activista sidrero)

FOTOTEKA.

Gaur egun Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroko Fototeka atalak 20.000 argazki baino gehiago dauzka. Urte hasieratik argazki hauen katalogazio eta erregistro lanak burutzen ari gara argazkietan berezituriko data base batean.

Santa Egunean Astigarragan ospatuko dugun Sagardo Egunak 40 urte beteko dituela aintzakotzat hartuta, herritarroi deialdia luzatzen dizuegu zuen argazkiak Sagardoetxeara ekarri, eskaneatu eta gero Sagardoetxeako Fototekan altan emateko. Milesker!



2004.
Santa Ana eguneko sagardo dastaketa Foru plazan.
Egilea: Pastain.



2005.
Santa Ana eguneko sagardo dastaketa Foru plazan.
Egilea: Pastain.



2009.
10.000 litroko egurrezko kupelaren eraikuntza Foru plazan Andoni Luis Aduriz Mugaritz Jatetxeo sukaldariarekin.
Egilea: Pastain.



2010.
XXXV. Santa Ana eguneko sagardo dastaketarako egindako edalontzi berezia. Egilea: Pastain.

UDARA ETA UDAZKENEKO JARDUERAK SAGARDOETXEAN



“Udajolas 2015 Sagardoetxean”

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



“Sagardoa eta gazta”

Pasaporte gastronomikoa: museo gastronomikoak, gaztandegiak eta sagardotegiak. Tarifa: 34€-tik aurrera.



“Sagardogile egun batez!”

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



“Sagardoa eta itsasoa”

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



“Sagar muztioaren elaborazioa”

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



“Txotx! euskaraz”

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

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Uztaila

- **07/07:** Sagardo dastaketa Zumaian.
- **07/25:** Baserritarraren eguna Azpeitian. Sagardo eta gazta lehiaketa.
- **07/26:** Santa Ana Astigarragan. Euskal Herriko Sagardo Egunik zaharrena.a.

Abuztua

- **08/07:** Sagardo dastaketa Zumaian.
- **08/14:** Sagardo salmenta Amurrion.
- **08/27:** Sagar Biltzea festa Azkainen.
- **08/28:** Sagardoa dastaketa Llodion.
- **08/29:** Sagardo lehiaketa eta dastaketa Elgoibarren.
- **08/29:** Hegaluze eta sagardoa dastaketa Getarian.

Iraila

- **Irailan,** Kizkia Taldearen Sagardo Lehiaketa Astigarragan.
- **09/05:** Bizkaiko sagardoa eta untxiaren dastaketa.
- **09/05:** Sagardo Eguna Donostian. 50 sagardotegi baino gehiago.
- **09/20:** Sagar eta Sagardo festa Hernanin.
- **09/20:** Sagardo dastaketa Iruran.
- **09/27:** Sagar Uzta, sagarraren jaia Astigarragan. Sagardoaren elaborazio tradizionalaren erakustaldia. Sagarraren azoka eta salmenta. Lehendabiziko sagar muztioaren dastaketa.
- **09/27:** IV. BasHerri Lazkaon. Bertako produktuekin egindako pintxoan eta sagardoaren dastaketa.





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



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