



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 31. Ekaina / Junio 2013

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

nº 31. Ekaina / Junio 2013

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
3. **Calendario práctico de actividades en el manzanal.**
7. **Alternancia y aclareo: regulación de la producción.**
11. **XII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.**
17. **Astarbe sagardotegia innova en su 450 aniversario lanzado al mercado un nuevo producto: Byhur.**
22. **Astarbe, una sidrería con 450 años de historia.**
26. **Como se elaboraba una "sidra casera" en 1881.**
31. **Diccionario del manzanal: manzano.**
34. **Programa actividades trimestrales de Sagardoaren Lurraldea.**

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_es | @sagarlur_eu

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta

Editoriala

Iaz bezala, 2013ak ere sagastirako oso emankorra ez den udaberria eskaini digu, batik bat loreen kuajatuaren fase hain delikatuan. Ea uztaren zein aurreikuspen egiterik dugun! Bien bitartean, zenbaki honetan sagarren produkzioan alternatziaren gertakariaren inguruko artikulua argitaratu dugu.

Gipuzkoako Foru Aldundiak antolaturiko XII. Sagardo Lehiaketak sagardo dastatzaile ofizialek goraiatu zuten leuntasun eta intentsitate aromatikoko sagardoak eskaini zituen. Sektoreko profesionalek azpimarratzen duten moduan, puntu hau klabea da publikoa eta sagardoaren merkatua zabaltzeko.

Euskal sagardoaren sektoreak berrikuntzaren aldeko apustuarekin jarraitzen du ekimen ezberdinak sustatuaz. Horietako bat, bere 450. urteurrena ospatzeko Astarbe sagardotegiak gauzatu duen “Byhur” sagardo apardunaren merkaturatzea izan da.

Hau ordea ez da gauza berria, “sidra” hitza sagarraren muztioarekin ekoizturiko zuku ezberdinak izendatzeko erabili izan baita. Horren adierazgarri da “etxeko sagardoa” gisa izendaturiko edaria egiteko aurkitu dugun XIX. mende amaierako errezeta, edari hau osagai oso ezberdinak erabiliaz egiten baitzen, Samos mahatsa eta gin baiak, bestek beste.

Editorial

Al igual que en el año anterior, el 2013 nos ofrece otra primavera poco productiva en el manzanal, sobre todo, en la fase tan delicada del cuajado de la flor. ¡A ver qué previsiones de cosecha son posibles! Mientras tanto, en este número publicamos un artículo sobre el fenómeno de alternancia en la producción de los manzanos.

El XII concurso de sagardoa organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa ofreció caldos cuya suavidad e intensidad aromática fue destacada por los catadores oficiales. Los profesionales del sector están de acuerdo en recalcar que éste es un punto clave para ampliar el público y el mercado de la sagardoa.

El sector sidrero vasco sigue apostando por la innovación promocionando diferentes iniciativas. Una de ellas es el lanzamiento de un nuevo producto, la sidra espumosa “Byhur”, por la sidrería Astarbe con el que ha conmemorado su 450 aniversario.

Esto no es algo novedoso puesto que la palabra sidra se viene empleando para designar a diferentes caldos elaborados con el jugo de la manzana. Tanto es así, que hemos encontrado una receta original de finales del siglo XIX de una bebida llamada “sidra casera”, que se elaboraba con ingredientes muy variopintos como uvas de Samos y bayas de ginebra, entre otros.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOEDIA

EUSKADI

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



SAGASTI

SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

EKAINA

LURRA-ONGARRIKETA

Nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da.

Horrez gain, belarra moztu behar da arbola inguruan.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke.

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

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

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu.

Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

Zorriaren erasoia izan liteke eta adi, arbolarik gazteenetan bereziki.

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 FORMAIZIOA

Uztailean 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.

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

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde.

Si queremos frenar el vigor del árbol, la poda verde la haremos en luna descendente. En cambio, si queremos darle más vigor, la poda la haremos en luna ascendente. Asegurad la dominancia del eje dejando los 15 cm finales sin ramas para que no le hagan

competencia.

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.

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

ALTERNANCIA Y ACLAREO: REGULACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

La alternancia o vecería en el manzano de sidra es un problema que afecta de forma importante a la regularidad de la producción de las plantaciones.

Este hecho supone una pérdida de producción y de ingresos para los productores y una falta de estabilidad en el suministro de materia prima local para el elaborador de sidra.

El comportamiento varietal es muy importante y difiere de unas variedades a otras ya que el factor genético es importante. Hay variedades que de forma natural presenta una alternancia mayor que otras. Por ejemplo, Urdin es muy alternante, mientras que Mozolua normalmente produce de forma regular todos los años.

Aparte del varietal hay otros factores que favorecen la alternancia, como son:

- Un elevado vigor de los árboles.
- La realización de podas cortas y severas.
- El abonado excesivo de Nitrógeno y Potasio.

- Una falta de reservas en el árbol.
- Accidentes climáticos o enfermedades y plagas que estropean las hojas empeorando la alimentación del árbol y afectando a sus reservas.
- Venir de un año con fruta excesiva. Un exceso de carga en un árbol conlleva un calibre de fruto más pequeño y una alta probabilidad de que el número de yemas de flor sea muy bajo el año siguiente.

Por ello el manejo de la plantación puede influir en la alternancia. Por ejemplo:

- Logrando un vigor equilibrado del árbol.
- Realizando podas largas y moderadas.
- Realizando abonados adecuados.
- Conservando las hojas sanas favoreciendo una correcta alimentación del árbol.
- Obteniendo una producción equilibrada, sin sobrecarga de frutos, que garantice una correcta floración al año siguiente.

Por tanto podemos decir que la regularidad de la producción depende principalmente de realizar **una poda adecuada, un abonado equilibrado** y sobre todo de un **aclareo de flores y/o frutos correcto**. Mientras que los dos

primeros ya se realizan, el aclareo está por descubrir en la manzana de sidra vasca.

A día de hoy no conocemos la sensibilidad de las variedades de manzana de sidra a los productos utilizados en el aclareo. Es importante destacar este dato ya que cada variedad tiene un comportamiento diferente ante estos productos, por lo que es necesario conocerlo.

La realización del aclareo químico es una técnica de manejo habitual entre los productores de manzana de mesa que facilita una regularidad de la producción y una mejora del calibre de los frutos. La idoneidad de la elección del producto y el momento de intervención es clave para el éxito del aclareo. No hacerlo bien puede suponer una pérdida total de la cosecha o bien no tener efecto alguno, obteniendo una sobrecarga de frutos que afectarán de forma negativa en la inducción floral y por tanto en la diferenciación de yemas de flor, provocando la alternancia al año siguiente.

En otras zonas productoras de sidra, como Normandía, es habitual la realización del aclareo químico en manzana de sidra. Esta es una de las razones por la que la producción es mucho más estable. De todas formas hay que indicar que el aclareo no elimina totalmente la alternancia en todas las variedades, pero si logra paliarla de forma considerable.

Las técnicas de aclareo en plantaciones de manzana hoy en día

Existen tres posibilidades en cuanto al momento de realización que no son incompatibles entre sí: prefloral, durante la floración y en postfloración.

Aclareo Prefloral:

El objetivo es disminuir el número de flores, esto es, provocar una disminución del potencial de recolección y favorecer un buen retorno de flor al año siguiente.

Posibilidades:

1. **Manual:** Eliminación de botones florales. Sistema denominado como extinción de órganos de fructificación elaborado por el grupo MAFCOT. Económicamente inviable.

2. **Mecánico:** Eliminación de botones florales mediante el pase de un eje vertical giratorio provisto de hilos de plástico contra los árboles. Para poder utilizar este sistema, hay que preparar las plantaciones para que sean planas, como por ejemplo las plantaciones formadas en Muro Frutal. La utilización de este sistema va a más, tanto en cultivo ecológico como en producción integrada.

3. **Químico:** Utilización del ETEFON (actualmente no homologado para aclareo, aunque en Francia sí): Aplicación en estado E3 (100% botón rosa). Inhibe la fecundación de parte de las flores del corimbo, o provoca

la supresión del corimbo completo. Condiciones de uso: depende de la sensibilidad varietal.

Aclareo durante la floración:

1. Bloqueo del cuajado de flores sobre madera de un año mediante uso de Ana Amida. Es una acetamida con acción fitoreguladora. Su acción es débil.

2. Otra posibilidad consiste en quemar los estambres y la boca del pistilo de parte de las flores todavía no fecundadas mediante la pulverización de productos con acción caústica como pueden ser el Tiosulfato de Amonio o el Polisulfuro de calcio en producción ecológica.

Aclareo químico en postfloración:

Cuando los frutos están recién cuajados se realizan intervenciones con fitoreguladores como auxinas (ANA ó NAD) o con citoquininas (Ba6) para perturbar el equilibrio natural del árbol, provocando un estrés y un bloqueo temporal del cuajado de los frutos jóvenes y haciendo caer a los más débiles.

Para realizar este aclareo es imprescindible evaluar el potencial de frutos existente en el árbol para determinar la realización del aclareo químico, ya que la situación del árbol no es la misma todos los años. Por ello, para evaluar el potencial existente hay que realizar conteos del número de frutos que hay en los árboles.

Es necesario tener en cuenta diversos criterios que influyen en el resultado del Aclareo Químico: la recolección del año anterior, el abonado, la intensidad de la poda, la utilización de productos sistémicos... y la sensibilidad de cada variedad.

Perspectivas del aclareo en manzana de sidra:

En la manzana de sidra vasca es imprescindible lograr una regulación de la producción para conseguir que las plantaciones sean rentables económicamente. La disminución de la alternancia es clave por lo que es necesario realizar aclareos en las plantaciones.

Sabiendo que como punto de partida el aclareo manual es inviable económicamente y que existe un total desconocimiento de la sensibilidad varietal de las variedades autóctonas a los productos de aclareo, es necesario comenzar a conocer el comportamiento de las variedades a estos productos para establecer en el futuro los umbrales de tratamiento en cada una de ellas.

Artículo:

Aitor Etxeandia
SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurralde



XII. CONCURSO DE SIDRA. PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA.

El pasado sábado 1 de junio, organizado y patrocinado por el Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, se celebró en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián, la final del XII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

En este Concurso, solamente pueden participar, aquellas empresas elaboradoras de sidra natural que radiquen en territorio guipuzcoano. Además, deberán estar inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco y disponer de los Registros de Embotellador y de Sanidad.

Aia, 6 de Astigarraga, 6 de Hernani, 1 de Irun, 1 de Lizartza, 1 de Oiartzun, 2 de San Sebastián, 2 de Tolosa, 4 de Urnieta, 3 de Usurbil, 2 de Zerain y 1 de Zumaia.

Recogida de muestras:

Es voluntad de la organización del Concurso que, las muestras de sidra sean representativas de cada bodega. Para presentarse al Concurso se precisa un mínimo de cinco toneles llenos, para las sidrerías que elaboren más de doscientos mil litros y, de tres para las de menor volumen.

El sidrero indica los toneles o lote que presenta al Concurso; estos se numeran y por sorteo se escoge solamente uno, del cual se extrae la muestra. Esta, consiste en trece botellas del modelo "Sagardoa".

Objetivo del Concurso:

El Concurso tiene por objeto:

- Valorar el trabajo bien realizado por los sidreros, en todo el proceso de elaboración.
- Premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico.

Participación:

En la presente edición del Concurso, se han inscrito 36 empresas elaboradoras de sidra, correspondientes a 14 municipios guipuzcoanos. lo que ha supuesto un record de participación.

1 de Abaltzisketa, 2 de Aduna, 2 de

Una botella de sidra de cada muestra, se envía para analizarla al Laboratorio Agroambiental de Fraisoro en Zizurkil, las muestras deben de cumplir la "Reglamentación de La Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana"¹.



Jurado de cata:

Este año, para poder pasar a la fase de cata, se ha exigido por primera vez a las muestras que, contuviesen igual o menor cantidad de 5 g/l de fructosa-glucosa. Asimismo, en la final del Concurso, no han formado parte del jurado de cata, aquellas personas que presten servicios de asesoría enológica en cualquiera de las sidrerías finalistas.

El Jurado del Concurso de Sidra, está formado por doce miembros y se constituye de la siguiente manera:

- El Presidente del mismo es el Diputado Foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.
- Cada uno de los elaboradores de sidra que se presentan al Concurso propone como candidatos para el Jurado, una lista de cinco miembros. Los cinco más votados pasan a formar parte del mismo.
- El Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa propone otros cinco miembros para el jurado. Éstos, se escogen entre expertos en cata, sommeliers, químicos y enólogos que trabajen en el mundo de la sidra, cofrades de la sidra, hosteleros, etc. Este año el jurado ha estado formado por los sommeliers Presen Urkizu y Mikel Rodríguez, los enólogos Irati Amondarain, Fernando Vadillo e Isaac Rabadá, los químicos Agurtzane Andueza e Iñaki Santos, el capataz



agrícola Iosu Osa, el hostelero Joaquín San Sebastián y el cofrade Modesto Lasa.

También por primera vez, en la fase clasificatoria del Concurso, se han utilizado las instalaciones de la nueva sala de cata del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro y, las sidras de esta fase, han sido evaluadas por un panel de cata especializado en sidra natural.

Ganadores y premios:

El primer premio de 3.000 euros, trofeo y txapela bordada, ha correspondido a la sidrería Setien-Moko de Urnieta regentada por Eugenio Urruzola que se clasificó con 81,50 puntos.

El segundo premio de 1.500 euros y trofeo, ha correspondido a la sidrería Alzueta de Hernani regentada por Ibón Alkorta que se clasificó con 80,50 puntos.

El tercer premio de 1.000 euros y trofeo, ha correspondido a la sidrería Urdaira de Usurbil regentada por Patxi Azkonobieta que se clasificó con 80 puntos.

Se da la circunstancia de que, la sidrería ganadora del Concurso del presente año (Setien-Moko) era la primera vez que se presentaba a dicho Concurso, así como dos de los finalistas acreedores de diploma (Aburuza y Oialume zar). Sin embargo (Alzueta y Urdaira) es la sexta vez que alcanzan dicha final, batiendo el

record junto con la sidrería Zabala de Aduna.

Donostia – San Sebastián, 6 de junio de 2013

¹ Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. BOE nº 206, de 28 de agosto de 1979.

² Los trofeos consisten en 3 garraleas o karreto barrikas de 1.500-1.000 y 700 litros respectivamente procedentes del caserío Bidarte de San Sebastián y realizados a escala 1/10 por el artesano Jesús M^a Garmendia del caserío Kanpoeder de Ibaeta en Donostia.

² FOTOGRAFÍA: **Premiados y organizadores en la final del XII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.** De pie, de izda. a dcha.: Ignacio Javier Larrañaga, Domingo Merino, Ibón Alkorta (2º premio), Eugenio Urruzola (1º premio), Patxi Azkonobieta (3º premio), Koldo Lizarralde y Luis Mokorota. Agachados, de izda. a dcha.: Ander Barrenetxea, Arantza Eguzkiza, Ibón Aburuza (Diplomas).

Artículo:
Ignacio Javier Larrañaga Urain
Fruitu Garapenerako teknikaria -
Técnico de Desarrollo Pomológico

Landare Alorreko Unitatea - Unidad del Área Vegetal

Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentua -
Departamento de Innovación,
Desarrollo Rural y Turismo

Gipuzkoako Foru Aldundia

Fotografías: Jesús M^a Pemán

SAGARDO LEHIAKETAREN HISTORIA Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak

Edizioa	Urtea	1.Saria	Punt.	2.Saria	Punt.	3.Saria	Punt.
I	2002	BEGIRISTAIN (Ikaztegieta)	73,50	GARTZIATEGI (Astigarraga)	72	GURUTZETA (Astigarraga)	68
II	2003	GARTZIATEGI (Astigarraga)	69,50	ISASTEGI (Tolosa)	63,50	OYARBIDE (Astigarraga)	62
III	2004	ZABALA (Aduna)	72,50	ALTZUETA (Hernani)	70,50	ISASTEGI (Tolosa)	61,50
IV	2005	GURUTZETA (Astigarraga)	76,50	URDAIRA (Usurbil)	72,50	BEGIRISTAIN (Ikaztegieta)	68
V	2006	ZABALA (Aduna)	77	OLAIZOLA (Hernani)	71	BENGOETXEA (Irun)	68
VI	2007	MENDIZABAL (Astigarraga)	77	ZABALA (Aduna)	73,50	IRIGOIEN (Astigarraga)	71
VII	2008	IRIGOIEN (Astigarraga)	76,50	ZELAIA (Hernani)	70,50	ALTZUETA (Hernani)	64
VIII	2009	OYARBIDE (Astigarraga)	77	URDAIRA (Usurbil)	73	SAIZAR (Usurbil)	71
IX	2010	ZABALA (Aduna)	77	ALTZUETA (Hernani)	76	ASTARBE (Astigarraga)	75
X	2011	ALORRENEA (Astigarraga)	74	GARTZIATEGI (Astigarraga)	73,50	OIANUME (Urnietea)	73
XI	2012	OLA (Irun)	71,30	GARTZIATEGI (Astigarraga)	69	ITXASBURU (Hernani)	68,50
XII	2013	SETIEN (Urnietea)	81,50	ALTZUETA (Hernani)	80,50	URDAIRA (Usurbil)	80

Taula:

Ignacio Javier Larrañaga Urain
Fruitu Garapenerako teknikaria -
Técnico de Desarrollo Pomológico

Gipuzkoako Foru Aldundia



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.



Alambre Estudio, S.L.
Paseo de los Olmos, 14 - 6º izqda.
20016 Donostia - San Sebastián

T. 943 396739
info@gida.es
www.gida.es



SAGARDO APARDUNA SIDRA ESPUMOSA
ASTIGARRAGA

byhur

1.563-tik sagardogintzan
Elaborando sidra desde 1.563

ASTARBE SAGARDOTEGIA innova en su 450 aniversario lanzando al mercado un nuevo producto: BYHUR.

Agradecemos a Hur Astarbe el tiempo que nos ha dedicado a explicarnos el origen y el desarrollo de su nuevo producto presentado al público el pasado 20 de mayo. Está elaborado con manzanas autóctonas y se clasifica dentro de la familia de las sidras.

Esta es la entrevista realizada por Sagardoaren Lurralde a Hur Astarbe.

S.L. ¿Cómo surgió esta idea de elaborar nueva sidra?

H.A. Al buscar el legado de nuestra familia, encontramos a lo largo de los siglos una larga tradición en el cuidado de la manzana y conciencia de la influencia que su calidad tiene en la elaboración de la sagardoa.

Con el relevo generacional, emprendimos el negocio con una visión empresarial moderna y ordenada. Invertimos en I+D+I, en imagen, en diseño y en innovación en el producto para diferenciarnos de los demás. Astarbe sagardotegia hizo una apuesta seria para lograr una bebida original. Los ensayos comenzaron a principios de la década de 2000 y han durado unos diez años. De esta forma nació el producto "BYHUR".

S.L. ¿Cómo se define BYHUR?

H.A. BYHUR es una sidra espumosa, o sagardo aparduna, término preferido

al de achampanada que se refiere a la Denominación de Origen francesa "Champagne" y que es protegida.

Se presenta en dos versiones, esto es, en dos botellas modelo cava de diseño distinto. Byhur urtebetekoa (12 meses de crianza) de 7,5 % de graduación alcohólica y Byhur biurtekoa (24 meses de crianza) de 8% de graduación alcohólica.

Sin azúcar residual y con acidez volátil muy baja, son caldos secos, ligeramente amargos con buena expresión de los taninos. Al descorchar la espuma está perfectamente controlada en la botella, en el vaso está muy equilibrada en cantidad suficiente sin exceso.

S.L. ¿Cómo se elabora BYHUR?

H.A. El caldo base es una sagardoa seca sin acidez volátil elaborada con tres variedades de manzana. El "pommage" es secreto ipor supuesto!

Luego se aplica una refermentación en botella (método llamado tradicional) mediante aportación de levaduras

nuevas y de un licor azucarado (licor de "tirage"), que durara varios meses.

Los posos producidos se limpian inclinando y girando la botella boca abajo y aplicando el degollamiento para quitar los mismos de la botella. Se añade el licor de expedición para compensar el líquido eliminado.

Finalmente se coloca el característico tapón de corcho natural, sujetando con un bozal de alambre o una grapa metálica. En resumen es un proceso largo y costoso que influye evidentemente en el precio de venta.

S.L. ¿Cuáles son los momentos de consumo de BYHUR ?

H.A. Diría que casi todos. Nuestra sidra espumosa se aprecia en aperitivos, con pescados, asados de carne, postres. La verdad es que son numerosos los maridajes posibles.

Es un producto destinado a los gourmets, bien desde la misma Sidrería Astarbe, bien mediante las tiendas de delicatessen o los restaurantes de media-alta gama como los clasificados con estrellas Michelin.

S.L. ¿Cuál es la producción de la primera cosecha?

H.A. Hemos elaborado 5.000 botellas de sidra espumosa BYHUR. Y nos quedaremos voluntariamente con una producción reducida, pues entendemos que es un producto complementario

a la sagardoa tradicional. Pensamos que esta nueva bebida realzara y dignificara nuestra oferta de toda la vida. Byhur urtebetekoa se vende a 11 € desde la bodega y la versión biurtekoa a 18 €.

S.L. Si entiendo bien, ¿No hay otro remedio que comprar una botella para probar esta innovación?

"BAIETZ"!, remata tajantemente nuestro sidrero.

Artículo: Dominic Lagadec

Fotografías: Marisol Yaben y Astarbe Sagardotegia



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 Errekatoxo, 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@teletel.es



SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



“Sagardoetxea Museoa”

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

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



“Sagardotegietako bazkariak/afariak”

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

Txotx-eko errituaren bizipena sagardotegian eta ohiko **menuaren** dastaketa: bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta, gazta, intxaurreak, 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 Pasaiako badia) eta **sagardotegian otordua**. 2 ibilbide.



“Sagardoa eta Gazta”

Prezioa: **5€-tatik**
Urte osoan zehar
Astigarraga/Idiazabal/
Ordizia/Ezkio-Itsaso

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



“Bisita gidatuak sagardotegietan”

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

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



“Probaketak” edo dastaketa gidatuak

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

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



“Santiagomendiko Sagardo Bidea”

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

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

**ASTARBE,
una sidrería
con 450 años
de historia.**

10

repartim^o de la casa y...

Yo el licenciado Juan de Alcazar...
de Guipuzcoa de orden de...
de Astarbe y de su teniente que...
Joanes de Tafalla Imaña martinez de...
legitimo mger de zina de...
damento por escrito de catena siguiente...

Yo el mger de zina de...
Joanes de Tafalla Imaña m...
de Tafalla mas is y...
dulo confu de negis que...
de la casa de Astarbe...
jozar en yubia...
y por que la comun...
que la cont...
diferencia...
de alto de...
con y de...
de Astarbe...
de Astarbe...
de Astarbe...
de Astarbe...
de Astarbe...
de Astarbe...

Astarbe es una de las sidrerías más antiguas de Gipuzkoa pero, también, una de las pocas regentas durante cinco siglos por una misma familia. Establecida en el caserío Mendiola, su primer documento histórico data del 20 de mayo de 1563, momento en el que Catalina de Alcega (viuda de Martín de Aizarna) y su hija María Martínez de Aizarna se repartieron la casa y todos sus pertenecidos por las desavenencias surgidas entre ambas. Desde entonces, quince generaciones se han dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.



En siete ocasiones el heredero de Mendiola fue una mujer, de ahí que en estos 450 años de historia el apellido de sus propietarios haya variado tanto. Sus primeros dueños fueron Martín de Aizarna y su mujer Catalina de Alcega. A ellos les siguieron María Martínez de Aizarna, Tomás de Tafalla, Isabela de Tafalla, María Juan de Zapiain, Pedro de Larramendi, Juan de Larramendi, María Josefa de Larramendi, Ana María Matías de Zugasti, María Ascensión Arrillaga, María Josefa Ramona de Zubiarrain, Eugenio Marcial de Astarbe, Miguel José Astarbe, Manuel Astarbe, José Manuel Astarbe y Hur Astarbe. El primer Astarbe, de nombre Agustín Antonio,

llegó a Mendiola el 17 de noviembre de 1823 a raíz de su matrimonio con María Josefa Ramona de Zubiarrain.

Al igual que otras muchas familias, los de Mendiola dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial mediante la cesión troncal a favor de un único heredero, los contratos matrimoniales y los testamentos. Tejieron con este motivo importantes lazos familiares con algunas de las estirpes de mayor raigambre y solera de la zona, como por ejemplo, los Guruceaga de Astigarraga y los Zapiain de Usurbil.

El caserío Mendiola fue levantado en unas heredades del barrio de Galtzaur –que en aquél entonces estaban bajo

el la jurisdicción de los Señores de Murguía, y no en Astigarraga– de gran valor estratégico (al pie del antiguo Camino Real) y económico (una gran extensión de manzanales y de tierras que llegaban hasta el término de la “Ribera”, entre ellas algunas de las más fértiles del entorno), circunstancias ambas que facilitaron la producción y comercialización de la manzana y la sidra. La valía de estas propiedades, además, fue incrementándose con el paso del tiempo merced a la política familiar de invertir el dinero en la plantación de viveros de manzanos, la adquisición de nuevas tierras o, incluso, la compra de otros caseríos, como por ejemplo el caserío Amoradueña, conocido posteriormente como Bordaberri, en 1695.

Mendiola en sus orígenes fue el típico caserío-lagar vasco. Inmueble de sólida construcción, en su interior albergó un lagar de enormes proporciones que debió ocupar todo el eje longitudinal del edificio en sus dos plantas y debió estar dotado de



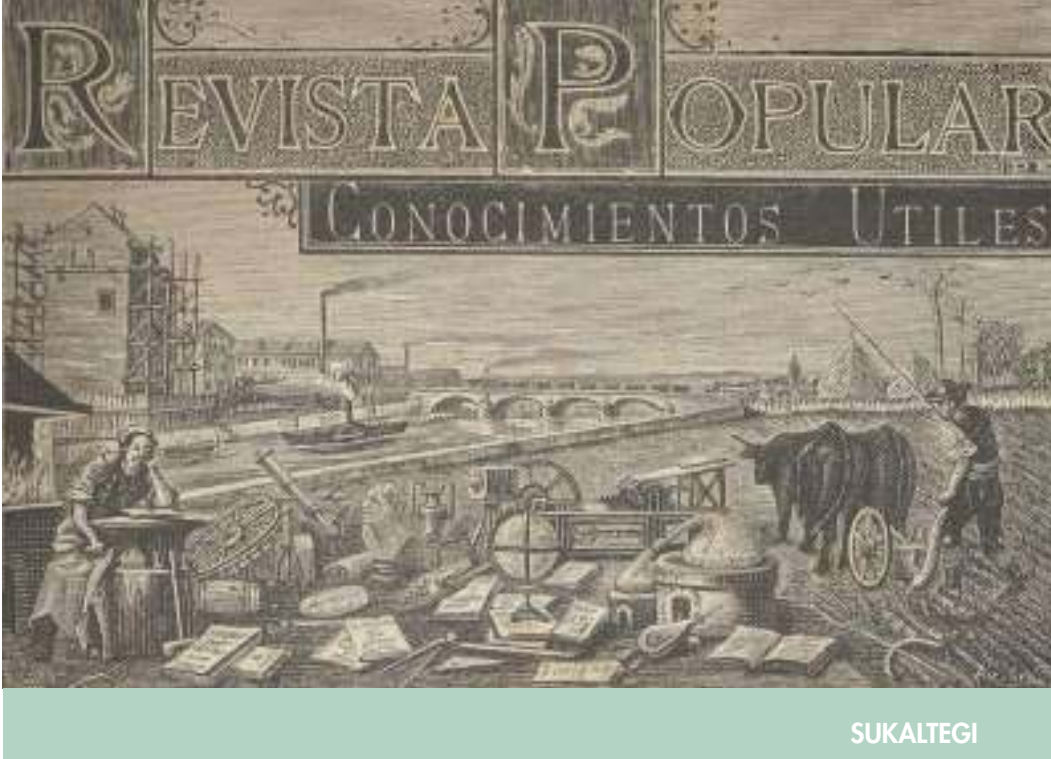
una gruesa viga horizontal. Estas máquinas basaban su funcionamiento en los principios de las antiguas pesas romanas; su enorme viga horizontal, que podía medir hasta 12 metros de largo, se hacía descender hasta apisonar la masa de manzanas colocada baja ella, mediante un enorme tornillo de madera. En la década de 1590 este artilugio fue sometido a diferentes mejoras para su acondicionamiento, para finalmente ser sustituido por uno nuevo a mediados de la centuria siguiente. En los años 1823 y 1854 se procedió a la reconstrucción del caserío porque su interior “amenazaba ruina”, por lo que es muy probable que fuera entonces cuando se desmontara el antiguo lagar del siglo XVII y se procediera a la construcción del edificio anejo al caserío para colocar en él un nuevo lagar, el cual todavía existe.

Salvo en la década de 1590, sus dueños han explotado directamente la finca. La producción de manzanas y la elaboración de sidra han sido sus principales actividades, de ahí su preocupación por producir



manzanas de calidad (dos variedades, incluso, actualmente son conocidas y comercializadas bajo las denominaciones de Mendiola y Astarbe), aumentar sus plantaciones y tener los viveros de manzanos en óptimas condiciones. Ello les permitió dedicarse a la comercialización de la sidra y figurar en algunos momentos de la historia en la nómina de los principales productores de sidra de Astigarraga, como por ejemplo en 1765, 1923 y 1931.

Fieles a la tradición de apostar por la calidad y la innovación, la sidrería Astarbe ha celebrado su 450 aniversario con el lanzamiento al mercado de un nuevo producto: la sidra espumosa Byhur.



SUKALTEGI

COMO SE ELABORADA UNA "SIDRA CASERA" EN 1881.

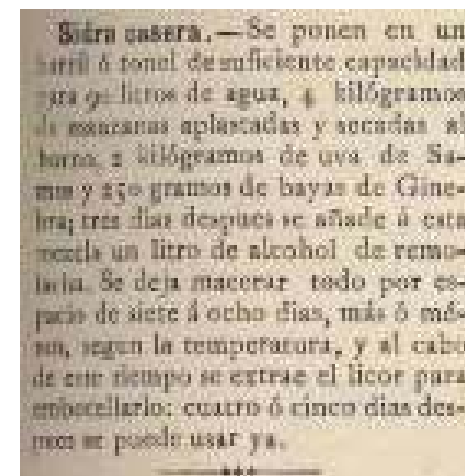
A finales del siglo XIX la prensa escrita era el principal medio de comunicación masiva y el vehículo de difusión de la cultura popular y las costumbres de la sociedad. Descubierta su potencial comercial, hubo en esta época rotativos de carácter popular entre los que se encontraba el semanal "Revista popular de conocimientos útiles".

Esta publicación madrileña, que salía a la venta todos los domingos,

comenzó su singladura el 3 de octubre de 1880 y editó su último número el 30 de diciembre de 1889. Su filosofía era de la proporcionar a sus lectores conocimientos útiles sobre cultivo, ganadería, arte, historia, arquitectura, oficios, química, matemáticas, mecánica... Muchas de sus noticias nos resultan hoy en día muy curiosas. Una de ellas es la receta para la elaboración de "sidra casera", aparecida en el ejemplar del 31 de julio de 1881, que os hoy os mostramos en esta líneas.

Sidra casera.- Se pone en un barril ó tonel de suficiente capacidad para 90 litros de agua, 4 kilogramos de manzanas aplastadas y secadas al horno, 2 kilogramos de uva de

Samos y 250 gramos de bayas de Ginebra; tres días después se añade á esta mezcla un litro de alcohol de remolacha. Se deja macerar todo por espacio de siete à ocho días, más o menos, según la temperatura, y al cabo de este tiempo se extrae el licor para embotellarlo: cuatro ó cinco días después se puede usar ya.



1ª FOTOGRAFÍA: Escritura de repartimiento del caserío Mendiola, 20 de mayo de 156. Fuente: A.H.P.H.: 3/932, fols. 10r-13v.

2ª FOTOGRAFÍA: Juan Bautista, Manuel, Joxe Manuel y Xabier Astarbe. Fuente: Familia Astarbe.

3ª FOTOGRAFÍA: Lagar del siglo XIX instalado en el cobertizo del caserío Mendiola. Autora: Leire Alkorta. Fuente: Sagardoaren Lurraldea.

4ª FOTOGRAFÍA: Caserío Mendiola. Fuente: Sagardoaren Lurraldea.

Artículo:
 Lourdes Odriozola Oyarbide

Fotografías:
 Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea

Artículo:
 Lourdes Odriozola Oyarbide



SAGARDOA ETA GAZTAREN PASAPORTE GASTRONOMIKOA

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com

· **Museo gastronomikoetan %20ko beherapena:** Sagardoetxea Sagardoaren Museoa (Astigarraga), D´Elikatuz (Ordizia), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal) eta Igartubeiti Baserria (Ezkio Itxaso) bisitatuaz gero, bisitariari %20ko beherapena egin eta pasaporte seilatu zaio museo bakoitzean.

· **Zenbait planen proposamena:**

1. **Bi Museo + sagardotegia: 34€**
2. **Museoa + gaztandegira bisita + sagardotegia: 34€**
3. **Museoa + sagardotegia: 32€**
4. **Museoa + gaztandegira bisita: 5€**
5. **Asteburuko paketea (Bi museo + sagardotegia + ostatua): 67€-tatik.**

· Lau museoak bisitatu eta pasaporte seilatu edo asteburuko paketeaz gozatu gero, Sagardoa eta Idiazabal Gaztaren Lurraldeko nekazalturismo batean asteburua eta gazta eta sagardo lote baten **zozketan** parte hartzeko aukera izango da. Zozketa hau hiru hilabetero egingo da.



DICCIONARIO DEL MANZANAL.

Manzano

Acodo: Técnica de reproducción de las plantas: Se enraizan las ramas de la planta madre original, y después se cortan dichas ramas de la planta.

Brindilla: Rama fina con yemas pequeñas que puede dar una flor.

Brote: Ramita recién nacida de la planta.

Corazón: Resto de la manzana que queda tras comerla.

Corola: Segundo verticilo de la flor, situado entre el cáliz y el órgano sexual. Suele ser la parte más colorida de la flor.

Corteza: Capa que cubre y protege el tronco y las ramas del árbol.

Época de floración: Época o fase donde crecen las flores.

Época de foliación: Época o fase donde crecen las hojas.

Esqueje: Parte de la rama que se introduce en la tierra para obtener plantas a través de la reproducción asexual.

Estambre: Órgano masculino de la flor que crea el polen. Suele tener filamentos y anteras.

Flor: Órgano de reproducción de los manzanos. Tiene las siguientes partes: sépalo, pétalo, estambre y pistilo.

Fruto: Ovario desarrollado que se crea para guardar las semillas de la planta. En los árboles frutales son comestibles, por ejemplo, la manzana.

Hoja: Hoja fina y verde que nace de las ramas del árbol.



Lamburda: Rama que tiene flor y que puede dar un fruto.

Lloro: Fase en la que la planta segrega savia de las heridas efectuadas en la poda, anterior a la aparición de los brotes.

Maduración de la manzana: Medida o nivel para determinar si la manzana está madura. La cantidad de azúcar de la manzana y su maduración determina el momento idóneo para su recogida.



Manzana: Fruto del manzano, redondo y de pulpa jugosa. Se utiliza para comer o para hacer sidra.

Nudo: Lugar de la rama donde nace la hoja.

Pedúnculo: Ramificación de la flor o del fruto que lo une con la rama.

Penetrómetro: Herramienta que se utiliza para medir la dureza de la manzana.

Pepita: Ver Semilla

Piel: Capa que cubre y protege el fruto del manzano. Parte donde se encuentran las bacterias y levaduras.

Pistilo: Parte femenina de la flor.

Polinización: Llegada del polvo de la flor o del polen al pistilo. Es el paso necesario para la reproducción de las plantas.

Prueba de yodo: Prueba para medir la maduración de la manzana. Da a conocer el nivel de almidón.

Puja: Ver brote.

Pulpa: Parte interior jugosa de la manzana.

Raíz: Parte del árbol sin hojas que se encuentra bajo tierra. Sirve para sujetar el árbol y para coger las materias que necesita para alimentarse.

Rama: Parte que nace del tronco y que da hojas, flores y frutos.

Reproducción: Proceso de creación de un nuevo individuo. En el caso del manzano, éstos son los más importantes: semilla (reproducción sexual), esqueje (asexual), acodo (asexual) e injerto (asexual).

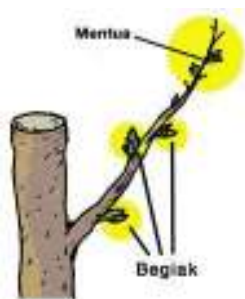
Savia: Líquido que transporta y distribuye las sustancias nutricionales dentro del árbol.

Semilla: Pequeño frutos que suele tener dentro la manzana. Tiene capacidad para crear una planta sembrando una semilla en la tierra.

Silvestre: Fruto del manzano silvestre que se utiliza para elaborar patxaka.

Tronco: Tallo robusto del árbol que va desde las raíces hasta la copa.

Yema: Pequeño brote que nace en la rama. A través de algunas yemas crecen ramas (nudos y chupones), y de otras, en cambio, flores (brindillas y dardos).



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

Traducción: Leire Alkorta



PROGRAMA ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOAREN LURRALDEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Julio					
Días de apertura de museo	Actividades y juegos especiales con grupos de tiempo libre	Sagardoetxea	2 horas	2,00€/persona	Grupos
Días de apertura de museo	“La sidra y el queso”, Pasaporte gastronómico	Sagardoetxea, D’Elikatuz, C. de Interpretación del Queso, Igartubeiti, sidrería y quesería	En función del paquete	En función del paquete. Entre 5€-34€	Individuales / Grupos
Días de apertura de museo	“La sidra y el mar”	Sagardoetxea, paseo en barco, sidrería, Aquarium/Mater.	Media jornada	55€ (adultos), 30€ (11-17 años), 20€ (4-10 años), gratis (0-3 años)	Individuales / Grupos
26 de Julio	Día de Santa Ana, XXXVIII. Sagardo Eguna	Astigarraga	Todo el día		Individuales
Agosto					
Días de apertura de museo	“La sidra y el queso”, Pasaporte gastronómico	Sagardoetxea, D’Elikatuz, C. de Interpretación del Queso, Igartubeiti, sidrería y quesería	En función del paquete	En función del paquete. Entre 5€-34€	Individuales / Grupos
Días de apertura de museo	“La sidra y el mar”	Sagardoetxea, paseo en barco, sidrería, Aquarium/Mater.	Media jornada	55€ (adultos), 30€ (11-17 años), 20€ (4-10 años), gratis (0-3 años)	Individuales / Grupos
Septiembre					
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con pisones y degustación del mosto elaborado	Sagardoetxea	1 hora	4,00€/persona	Grupos
29 de Septiembre	XIII. Sagar Uzta, Fiesta de la manzana	Astigarraga	Todo el día		Individuales

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 LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

 Sagardoetxea

 Sagardoetxea

Sagardodenda

 SagardoPedia

EUSKADI

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

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HARI TXIKI, HARI HANDI,
TAN PEQUERA, TAN GRANDE