



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



n° 30. Apirila / Abril 2013

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 30. Apirila / Abril 2013

2. **Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.**
3. **Calendario práctico de actividades en el manzanal.**
7. **Fomento de la pomología. La finca Guardaetxe en el barrio Otalarrea de Villabona.**
13. **Eusko Label, bereizgarri publiko eta ofiziala.**
19. **Vicente Laffitte Obineta, científico pionero.**
25. **Bakailoa piper estalkiarekin eta sagardo karameloa.**
Bacalao con velo de pimiento y caramelo de sidra.
27. **Gorenak. 13 Ostegun fan food, 13 sagardo dastaketa.**
31. **Diccionario del manzanal.**
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: Pastain

Traducciones/Itzulpenak: Leire Alkorta

Editoriala

Sagardotegietako “txotx”-eko negozioak botilaren salmentak baino askoz hobeto aurre egiten dio krisi ekonomikoari eta gastronomikoki eta kulturalki zorrotzak diren publikoa erakartzen jakin duten sagardotegietan gertatzen da hori batez ere. Izan ere, gure eskualdekoa den “sagardotegira joateko” ohitura nazioartekoa bilakatu da eta bertako bezeroen jaitsiera, euskal kulturaren ospe onak erakarrita Akitania eta Katalunia bezalako tokietatik etorritako bezeroekin orekatu da.

Hala, 2013. urtean upeltegiko, harrerako eta parrillako bikaintasuna eskaintzen jarraitzea nahikoa izango da epe-erdian sagardotegietako ostalaritzako jarduera ekonomikoki finkatzeko. Egia da sagardoaren botilako kontsumoa jaitsi egin dela, baina oraindik ez da bezero modernoak eskatzen duen kalitatearen bermea lortu. Laffitte bezalako aintzindari batzuek adierazi zuten duela hamarkada batzuk, lehengaiaren hobezintasuna ukazina dela. Euskal nekazaritzaren sustapenaren arduradunak diren egungo administrazioek oinarrizko jazoera honetarako neurriak hartu dituzte eta sagarraren hobekuntzarako lursaila sortu dute.

2012 uztako bertako sagarrak ezohiko ezaugarriak aurkeztu zituen eta horregatik zuku bikainak dasta daitezke sagardo upeltegietan. Sagardozealek udan erakartzeko aukera ezin hobea.

Editorial

Mucho más que la venta de botellas, el negocio “txotxero” de las sidrerías resiste a la crisis económica. En especial en las sidrerías que han sabido atraer a un público exigente gastronómica y culturalmente. Porque de hábito comarcal, el “ir de sidrerías” es ahora de fama internacional, y la bajada de clientela local se ha visto compensada por visitantes de zonas donde luce el prestigio de la cultura vasca, como son Aquitania y Cataluña.

En el 2013 basta con seguir entregando la excelencia de la bodega, de la acogida y de la parrilla para afianzar económicamente la actividad hostelera de la sagardotegis en el medio plazo. El consumo de sagardoa en botella ha bajado, es cierto, pero todavía no hemos logrado la calidad asegurada que pide el cliente moderno. Unos pioneros como Laffitte advirtieron hace décadas, de lo impenable que es la perfección de la materia prima. Las administraciones responsables del fomento de la agricultura vasca de hoy han tomado toda la medida de este hecho básico, creando una finca dedicada a la mejora pomológica.

La cosecha de manzana autóctona 2012 presentó características excepcionales y ahora pueden catarse maravillas en las bodegas de sagardoa. Toda una esperanza para animar a los bebedores de los meses de verano.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SagardoPedia

EUSKADI

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



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Udaberria hastear dago. Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

MARTXOA

LURRA-ONGARRIKETA

Une honetan ongarriketa egin behar da. Hilabete honetan, fosforo, potasio eta mangnesio guztia bota behar da, eta hauekin batera, nitrogenoaren erdia.

Aldi berean belarra moztu behar da edo herbizida bat bota arbolen inguruan.

Karea bota behar izatekotan, era hidratatuan edo kare hila bezala bota behar da.

ARBOLEN FORMAZIOA

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, heziketako kimaketa egingo

dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa bat egingo dugu, airea eta argia bilatuz.

Azken landaketak egiteko garaia da.

Hilabete hau egokia da pua txertoak egiteko, arbolen izerdia mugitzen hasi ezker.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Begiak mugitzerakoan, sagastiari kobre tratamendu bat emango diogu, ahal diren ontto gehien akatzeko, hau da, monilia, zurina, gorrina, txankroa e.a. Kobrea era ezberdinetan erabili daiteke: oxikloruro, hidroxido, oxido edo Caldo Bordeles eran.

APIRILA-MAIATZA

LURRA-ONGARRIKETA

Lehengo hilabetean egin ez bada, belarra kontrolatu behar da.

Maiatza bukaeran, loraldia bukatu baldin bada, botatzeko falta zen nitrogeno erdia zabalduko dugu sagastian.

ARBOLEN FORMAZIOA

Loraldiaren garaia da. Horregatik, arbolak pakean uzten saiatu behar dugu, polinizazio eta kuajatuaren prozesuak ez oztopatzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Maiatza hasieran, harrapagailu bat feromonez prestatzea komenigarria da, sagar harra edo arjoa noiz agertzen den ezagutu ahal izateko. Honela, izurrite honen kontra noiz tratatu behar dugun jakingo dugu.

Loraldiaren ondoren adaxka batzuk zorriekin ikusten baditugu tratamendu bat eman beharko dugu, arbola gazteetan behintzat.

Tratamendu fungizida batzuk egitea komenigarria da, zorria eta harraren kontrako tratamendu intsektizidak aprobetxatuz. Horrela hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobeagoa izango da.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

La primavera está a punto de comenzar. En esta época, las tareas a realizar son las siguientes:

MARZO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar la fertilización de la plantación. En este mes es aconsejable aportar, si es necesario, todo el fósforo, el potasio y el magnesio. También aportaremos el 50% del nitrógeno.

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

En caso de necesitar aportar cal, a partir de ahora debe ser en forma hidratada o cal muerta.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

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

Terminar de plantar.

Este mes es el adecuado para realizar el injerto de púa una vez que la savia comience a moverse.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Cuando se muevan las yemas, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros.

Podemos utilizar cobre en sus diferentes preparaciones, ya sea en forma de Hidróxido, Oxidocloruro, Óxido o como parte del Caldo Bordelés.

ABRIL- MAYO

SUELO- FERTILIZACIÓN

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

A final de mayo, si la floración ya ha terminado, aplicaremos el 50% de nitrógeno restante de aplicar.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser mínimas o



nulas para no entorpecer el proceso de polinización y cuajado.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

A comienzos de mayo es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición la carpocapsa y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

Tras la floración, si observamos la presencia de brotes atacados por pulgón, habrá que plantear la realización de un tratamiento, especialmente en árboles jóvenes en formación.

Es conveniente realizar alguna aplicación fungicida aprovechando los tratamientos contra pulgón y carpocapsa para evitar que las hojas queden muy dañadas y que los frutos no puedan alcanzar un buen calibre.

Artículo:

Aitor Etxeandia
SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurraldea



FOMENTO DE LA POMOLOGÍA.

LA FINCA GUARDAETXE EN EL BARRIO OTALARREA DE VILLABONA

1.- Antecedentes:

Se trata de una finca situada en el monte Amasamendia, en una propiedad que fue comunal del Ayuntamiento de Villabona en la que, la Diputación, crea en 1908-09 un vivero forestal. Así, para atender mejor las necesidades de repoblación y reposición de marras en algunos montes de la Provincia se intensifica la creación de semilleros, ya sea dentro de los propios viveros, acondicionando parte de su suelo, o creando semilleros volantes, como los creados en Oyarzun (monte Amezttoyeta), Hernani, Alegría o Villabona. El vivero de Villabona se hallaba ya en plena producción en Agosto de 1919¹.

Dicho vivero fue conocido con el nombre de "Oteamuño"². Desde principios del año 1938 el Servicio Forestal deja de ser dependencia de la Diputación para al parecer traspasarse al Estado. Asimismo en esas mismas fechas, la Comisión de Agricultura presenta a la Comisión Gestora de la Excm. Diputación de Guipúzcoa, un dictamen proponiendo la supresión del vivero provincial de Villabona. Dos son las razones de tal decisión, la primera que la gran

extensión del vivero y la naturaleza de las plantas que criaba (resinosas), sumaba un total de gastos casi igual al de otros cuatro viveros que la Diputación disponía entonces. El sostenimiento de dichos viveros, gastó la disponibilidad del presupuesto.

La segunda, era que mientras el resto de viveros eran, bien propiedad de la Diputación o parcelas arrendadas, el vivero de Villabona, era una propiedad comunal de Villabona³. Posteriormente el vivero se gestiona desde el Patrimonio Forestal del Estado y más tarde por Icona.

El año 1979, con el Estatuto de Autonomía del País Vasco, los servicios forestales pasan a ser otra vez competencias de las Diputaciones.

En marzo de 2006, el Ayuntamiento de Villabona establece un contrato con Tolomendi⁴ de cesión gratuita de terrenos del vivero para nekazaritzaldea o agroaldea ecológica⁵. En enero de 2011, Tolomendi renuncia a dicho contrato y el 31 de mayo de ese mismo año, el Ayuntamiento de Villabona firma un contrato con Etorlur⁶ que se clausura en septiembre de 2012. Por fin, el 7 de septiembre de 2012, el Ayuntamiento de Villabona cede el uso de los terrenos por 30 años, al departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

En estos momentos Fruitel⁷ es la

encargada de la gestión de la finca, bajo la supervisión de la Unidad del Área Vegetal del ente foral.

2.- Características de la finca:

Situada a la salida del municipio de Villabona dirección Andoain. Se accede desde la N-1, a la altura de la empresa Resa Guipuzcoana, tomando un camino hormigonado hasta la entrada de la finca. Estratégicamente esta bien situada, en el centro de la provincia.

Dentro de la finca, se localizan tres edificaciones propiedad de la Diputación Foral de Gipuzkoa: Una vivienda donde se alojaba el guarda forestal, un pequeño almacén de 80 m² y una txabola para ganado. Existe también un depósito de agua de 400 m³ preparado para el regadío, y dos invernaderos⁸, así como una instalación con malla anti insectos. La finca está subdividida en parcelas con riego y electricidad.

Los terrenos están agrupados en una única finca de 5,15 ha, tiene pendiente ligera, con orientación norte, pero buena insolación. Los terrenos son mecanizables en su totalidad. Toda la finca está protegida en su periferia por arbolado de gran porte, de hoja caduca que ejerce de cortavientos y asimismo está cercada en su integridad con cierre especial frente a jabalís.

Los objetivos respecto a la manzana de sidra que se pretenden en esta finca son⁹:

- Obtención y conservación de plantas “iniciales” previas a las plantas madres, libres de fuego bacteriano y fitoplasma.

- Creación de una plantación de plantas madres para la obtención de varetas para su injerto.

- Creación de una plantación experimental para la realización de estudios y ensayos.

- Conservación de las variedades autóctonas mediante la creación de una colección de variedades.

Plantas iniciales

Está prevista su implantación a partir de la primavera de 2013, con las variedades de manzano más interesantes, libres de fuego bacteriano y de fitoplasma de la Proliferación del manzano (escobas de bruja). Se ubicarán bajo un invernadero de 27,5 x 8 metros, cubierto de placas de policarbonato y laterales de malla antiinsectos. Estas plantas iniciales serán las que provean los injertos para la producción de plantas madres.

Plantas madre

La plantación de plantas madres consta de 13 variedades, con 5

plantas/variedad. Está ubicada bajo la estructura cubierta con red anti insectos y antigranizo.

Las variedades son las siguientes: Errezila, Geza, Gazi gorri, Goikoetxea, Manttoni, Merabi, Moko, Mozoloa, Patzolua, Txalaka, Urtebi haundia, Urtebi txikia y Verde agría.

Plantación experimental

La plantación experimental está formada por tres sectores:

1. Plantación de manzano para sidra en vaso: injertada sobre pie franco, formada por 2 bloques con 2 repeticiones por bloque, con las siguientes variedades: Gaziloka, Geza Miña, Goikoetxea, Manttoni, Merabi, Moko, Mozoloa, Txalaka, Urtebi haundia y Urtebi txikia.

2. Plantación de manzana para sidra en eje central: injertada sobre pie MM 106 formada por 2 bloques con 2 repeticiones por bloque, y con 5 plantas por unidad experimental. El marco de plantación es de 5,5 x 3 metros. Las variedades son las siguientes: Gazi Gorri, Geza Miña, Goikoetxea, Manttoni, Merabi, Moko, Mozoloa, Patzolua, Saltxipi, Txalaka, Urtebi haundia, Urtebi txikia y Verde Agría.

3. Plantación de manzana para sidra en muro frutal: injertada sobre pie MM 106 formada por 2 bloques con 2 repeticiones por bloque, y con 5

plantas por unidad experimental. El marco de plantación es de 4 x 2 metros. Las variedades son las siguientes: Gazi Gorri, Geza Miña, Goikoetxea, Manttoni, Merabi, Moko, Mozoloa, Patzolua, Txalaka, Urtebi haundia, Urtebi txikia y Verde Agría.

Colección de variedades de manzana de sidra autóctonas

El objetivo de esta plantación es conservar el mayor número de variedades de manzana para sidra del país. Está formada hasta el presente por 57 variedades, pero con capacidad de ubicar hasta aproximadamente 100, no incluidas en la plantación experimental. El sistema de formación es el vaso, injertadas sobre patrón MM111, a un marco de plantación de 7 x 7 metros y con tres árboles por variedad. Las variedades son las siguientes: Abalia-Abalegi, Aia, Alperro, Ama Birjiña, Andre, Añarregiko gazigozoa, Añarregi, Añarregiko geza, Añarregiko mikatza, Arantzate, Argentina, Arimasagasti, Aritza, Aritza berdea, Astarbe, Azpeiti, Bergarako frailea, Berrondo, Bizkai, Bost kantoi, Bulano, Burni sagarra, Buztín, Errota berri, Frantzes, Gaziloka, Geza karabel, Gezamiña beltza, Gezamiñ gorria, Goikogaina gazia, Hosto beltza, Kiskur, Libra, Maximela, Mendiola, Mikatza, Mikatz gorria, Mokote, Murgil sagarra, Narbarte, Palazio, Pelestiña, Piku sagarra, Potrokillo, Roja temprana,

Sagar beltza, Sagastume, Txori, sagarra, Txurten luzu, Udare, Udare marroi, Udare txuria, Ugarte, Urdan iturri, Urdin y Zuaznabar.

3.- Visita:

Al objeto de mostrar los trabajos y las acciones realizadas hasta la fecha en Otalarrea, recoger las propuestas y el parecer del sector productor de manzana, viverista y elaborador de sidra, respecto a la problemática y futuro de la manzana de sidra en Gipuzkoa, se convocó el día 11 de noviembre de 2012, a dichos sectores a una visita conjunta a la citada finca, junto con los demás interlocutores, es decir, Fruitel (Asociación de fruticultores) y la Administración.

Previamente, el director de Agricultura y Desarrollo Rural y técnicos del Área Vegetal de la

Diputación Foral de Gipuzkoa, mostraron la finca al alcalde y concejales del Ayuntamiento de Villabona.

(Foto) Al fondo: Invernadero para obtención y conservación de plantas “iniciales” previas a las plantas madres, libres de fuego bacteriano y fitoplasma.

Componentes de la visita:

Agachados de izda. a dcha.: Justo Dorronsoro, Ramón Urkizu, Fermín Otamendi, Antxón Mendia, Patxi Azkonobieta, Francisco Javier Calonge, Ainara Otaño, Aitor Etxeandia, Iñaki Bengoetxea, Josetxo Mugika, Amaia Zubeldia.

De pie de izda. a dcha.: Ibón Aburuza, Ane Miren Aguirrezabala, Pedro Begiristain, Miguel Ma Lasa, Miguel



Zapiain, Josune Romo, Ildefonso Gonzalez, Ander Trigós, Antxon Olaizola, Ignacio Javier Larrañaga, Pedro Lizarralde, Esteban Aristi, José Antonio Garmendia, Juan Antonio Aretxaga, Eustaquio Aristi, Nicasio Arruabarrena.



Plantación de manzanos para la formación en muro frutal



Plantación de plantas madres bajo cubierta antinsectos para la obtención de varetas para su injerto.

¹ AYERBE IRIBAR, Ma Rosa. Servicio Forestal de Gipuzkoa. I.-Desde los orígenes a 1925. Diputación Foral de Gipuzkoa, 2005., pág. 685 y 687.

² AGG-GAO, JDT 999,5

³ Actas de las sesiones celebradas por la Comisión Gestora de la Excm. Diputación de Guipúzcoa. Año 1938, primer semestre, p.34 y 99.

⁴ Asociación para el Desarrollo del Campo en Tolosaldea.

⁵ www.tolomendi.net

⁶ Banco de tierras Gipuzkoako Lurra SAU.

⁷ Asociación de fruti cultores de Gipuzkoa.

⁸ Uno de los invernaderos gestionado por Tolosako Babarruna Elkartea.

⁹ Memoria de actuación en la finca experimental, vivero de plantas y colección de variedades de manzana de sidra de Gipuzkoa y producción de semilla (G-o) de alubia de Tolosa. Plan actuación: Sagarlan SL. Enero 2012.

Artículo y fotografías:

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

EUSKO LABEL BEREIZGARRI PUBLIKO ETA OFIZIALAK SAGARDOA BERTAKO SAGARRAREKIN EGINA DAGOELA ETA KALITATEZKOA DELA BERMATZEN DU.

Eusko Label bereizgarri publiko eta ofizialaren pean bereizita dauden produktuen familia handituz joan da azken urte hauetan. Denera, 15 produktu ditugu; azkena hain zuzen ere, Oliba-olio birjin estra izan zen. Olioaren aurretik Eusko Labela lortu zuena sagardoa izan zen: 100% bertako sagarrarekin egindako sagardoaz ari gara hitz egiten.



Eusko Labela duten produktu guztietan bezala Euskal Sagardoa ekoizteko bete behar diren zehaztasun guztiak produktuaren araudi teknikoan daude jasota. Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardo egileek, teknikariek, Haziko arduradunek eta Administrazioen ordezkariak osatutako lan talde batek egin zuten. Orain, HAZIri dagokio produktu horren kontrol eta egiaztapen lanak egitea. Norabide horretan azpimarratu behar da **marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek funtzionatu egiten dutela, eta ikusiko balitz araudia ez dela betetzen ondorioak hartzen dira, eta behar diren neurriak hartu.**

Produktua kontrolatzeko lanez gain produktuaren promozio lanak ere egingo dira, **merkatuan nabarmentasuna lortzeko, Euskadiko nekazaritza eta arrantza sektoreari balioa emanez.**

Euskal Sagardoa hasieratik

bukaeraraino kontrolatua dago. Alde batetik, sagarraren ekoizpena kontrolatzen da, ekoizleak ikuskatzen dira, eta horien sagasti eta sagarrak kontrolatzen dira. Araudiak bestalde adierazten du nola garraiatu behar den sagarra sagardotegietara, eta azkenik sagardoa nola egiten, ontziratzen eta etiketzen den ere jasotzen du.

Sagardoak Eusko Label bereizgarria izateak gauza nagusi bat bilatu nahi du, prozesu osoa indartzea. Alegia, ekoizpena, elaborazio eta kontsumoa bultzatzea. Garbi eduki behar da katea guztia eduki behar dela kontuan, eta batez ere, produktu bat indartzerakoan bertako ekoizpenaren alde egin da, 100% bertako sagarrarekin egindako produktuari babes osoa eman nahi zaio; sagardotegiak eta industria indartzeaz gain, sagarraren sektorea bera indartu nahi da errotik.

HAZIk sagardoaren gainean produktu-azterketa ugari egiten ditu hainbat laborategi eta unibertsitatetan. 15

ezaugarri aztertzen dira guztira, besteak beste azidotasuna, alkohol-maila, pHa, azido malikoa, azukreak, errautsak eta fenolak.

Analisiak akreditatutako ondorengo laborategietan egiten dira:

Fraisoro

- Lurrunen azidotasuna
- Alkohol graduak
- Azufre dioxido osoa
- Burdina
- Azido Malikoa
- Inzamac/Valladolid- ENACek (Entidad Nacional de Acreditación) :
- Murritzut gabeko estraktu lehorra
- Errautsak
- Etanala
- Anhidrido karbonikoaren presioa
- Azukre erreduzitzaila

Donostiako EHUko kimika

fakultatea: brix graduak, uhertasuna, Ph-a, azidotasun osoa, erredukzio potentziala... Azken batean, bertako sagardo sagarren eta euren muztioen ezaugarri enologikoak aztertzen dira.

Murciako Kudam laborategia:

Sagardo sagarretan fitosanitarioak atzemateko hainbat hondakin azterketa egiten dira; 100 parametotik gora aztertzen dira.

Alemaniko Brooker laborategia:

Erradiofekuentsia magnetikoa muztioak alderatzeko; horretarako lote bakoitzeko fermentatutako eta fermentatu gabeko laginak aztertzen dira; froga pilotua da.



Azken proba, ordea, **kalifikazio-batzordeak edo dastatze-batzordeak** egiten du. Batzorde horrek produktua dastatzen du eta sagardoaren ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik. Batzorde honek esango du sagardo hori Eusko Label etiketarekin ateratzeko modukoa den edo ez.

Aipatu kalifikazio batzordea honakoek osatzen dute: sagardoarekin lanean dabilzan enologoek, sagardo egileek, administrazioko teknikari eta adituek, eta beste aditu independenteek.

Produktua kalifikatu duten pertsona guztiek balorazioa behar bezala egiteko prestakuntza eta ezagutza egiazta behar dute.

Batzorde horrek kalifikazioa modu partzial eta independentean egiten du, kata organoleptikoak eginez; etiketa eta inongo identifikaziorik gabe eramaten dira botilak, balorazioa egiten duenak jakin ez dezan norena den baloratu behar duen sagardoa.

Batzordearen eginkizunak hauexek dira:

- Kalifikatzeko aurkeztu diren laginak dastatzea.
- Ezaugarrien balorazioa egitea ikusmenaren, sudurraren eta ahoaren arabera.
- Idatziz balorazioa jasotzea.
- Taldean balorazioak agertzea eta eztabaidatzea.

• Lagina baleko edo ez baleko bezala definitzea, eta ez badu aurrera egiten, beste dastaketa batetara atzeratzea edo behin-betirako baztertzea.

Sagardoa botilaratzeko teknologiak asko aurreratu dira, eta gaur egun, sagardotegi guztiek azken belaunaldiko makinak dauzkate botilaratzeko.

Eusko Labela duen Euskadiko Sagardoa onetsitako botila batean ontziratzen da. Horri esker, produktua erraz identifika daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak hondatu ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea ere gainbegiratzen dira. Zenbakituta eta kontrolatuta dauden etiketak erabiltzen dira horretarako.

Datuak:

2012an Eusko Labela duten sagardoa 25 sagardotegik egin dute; 18 Gipuzkoan, 6 Bizkaian eta 1 Araban. Denera, 939.825 litro ekoitzi dira. Hauek dira sagardotegiak 2013an erregistratutako sagardotegiak:

UXARTE
SAIZAR
REZOLA
LIZEAGA
AGINAGA
BEREZIARTUA
BALEIO
ABURUZA
ASTARBE
OLA
LANEKO
PETRITTEGI

EULA
ETXEBARRIA
MALGARRAZAGA
KANDI
ITXASBURU
AÑOTA
AXPE
IPARRAGIRRE
URBITARTE
CALONGE
LARRARTE
TXINDURRI-ITURRI
ITURRIETA
IRURETXIKI

Identifikazioaren beharra:

Euskadiko nekazaritza eta arrantza elikagaiak marka publiko eta ofizialen bidez bereiztea gero eta garrantzitsuagoa da. Gero eta globalizatuagoa dagoen merkatu batean bizi gara; konpetentzia handia dago, eta merkatu horretan bertako eta kanpoko produktuak daude lehian. Eskenatoki horretan, Eusko Label jatorri eta kalitate bermea da kontsumitzailearentzat, eta era berean ekoizleentzat euren lanari balioa emateko tresna izan behar du, merkatuan lehiakortasun handiagoa eskainiz.

Euskadin nekazaritza politikek kalitate osoaren alde egin dute, betiko ekoizpen sistemak mantenduz, produktu bikainak bereizteko tresnak eman zaizkie ekoizleei eta kontsumitzaileei. Kalitatearen bidez produktuak bereizteko politikak bi helburu nagusi

ditu: jardueri balio gehigarria ematea eta errekurtsoen jasangarritasuna eta nekazaritza inguruak mantentzea.

Euskadin aterki handi bat daukagu nekazaritza eta arrantza produktuak babesteko; marka publikoen bidez gure nekazari, arrantzale eta sektore guztiari balioa eman nahi zaie. Hor ditugu Jatorri Izendapenak: Idiazabal Gazta, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako txakolinak, Arabako Errioxako Ardoa, Eusko Labeldun produktuak, Nekazaritza Ekologikoa... Begibistakoa da produktu horien arrakasta. Beraz, eskenatoki honetan kokatu nahi da Eusko Labela duen produktu berri horren jaiotza, Euskal Sagardoaren sorrera.

Produktuok eta sektorea bera bultzatzea garrantzitsua da hainbat funtziori eragiten dielako zuzen-zuzenean: elikagaiak, edariak eta beste lehengai batzuk emateaz gain, lanpostuak eta aberastasuna sortzen laguntzen du, eta bidenabar, gizartearekin eta ingurumenarekin zerikusia duten beste hainbat funtzioei ere eragiten die: lurraren kudeaketari, ingurunea babesteari eta natura zaintzeari, lurraldeari oreka emateari, eta besteak beste, gure ondare kultural, gastronomiko eta arkitektonikoak mantentzeari...

Artículo y fotografías:
Angel Rocha Azpitarte
HAZIREN Komunikazio koordinatzailea

GIDA®
GUÍA AUDIOVISUAL

guía audiovisual gestionable
para dispositivos móviles

www.gida.es




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





**VICENTE
LAFFITTE
OBINETA,
científico
pionero.**

Político, publicista y polifacético científico e investigador, Vicente Laffitte Obineta (1859-1944) fue un acérrimo defensor del sector agrario guipuzcoano pero, también, una de las personas que más contribuyó a su mejora y renovación con sus estudios e investigaciones.

Pertenciente a una de las familias de la élite donostiarra, ya de joven demostró tener una clara vocación por las Ciencias. Sus padres, Gabriel y Úrsula, no escatimaron esfuerzos para que adquiriese una sólida formación en el camino que había elegido. Se doctoró en Ciencias Físico-químicas por la Universidad Central de Madrid, perfeccionó sus conocimientos en la Universidad de Sorbona asistiendo a las lecciones del eminente Troost y realizó prácticas en el Instituto Pasteur de París. Deseoso de la oportunidad

que le brindaba París para ampliar sus conocimientos, frecuentó los más prestigiosos círculos científicos llegando a ser miembro de la Sociedad de Química de París y la Sociedad de Higiene de Francia.

De vuelta a Donostia, centró su trabajo en la investigación de la agricultura y ganadería de Gipuzkoa para conseguir su mejor aprovechamiento y rendimiento. No era una tarea fácil en un momento en el que el desarrollo industrial alcanzado en Euskal Herria y la dureza de la vida del baserritarra habían ocasionado el éxodo rural y el abandono de los caseríos.

Su apego a la tierra y su trato cercano con los baserritarras le posibilitaron conocer de primera mano muchos de los problemas del sector. Los investigó desde la intimidad del laboratorio que tenía en su casa –la villa “Mercedes Enea” de Astigarraga– entre laberintos de cristal, fórmulas, libros y papeles proponiendo, e incluso, logrando importantes avances para la producción agrícola y ganadera.

Defendía que el sector agrario guipuzcoano, y particularmente el cultivo de la manzana y lo que él llamaba “industria sidrícola”, eran unas actividades económicas con futuro, pero en las que era preciso introducir una serie de cambios y mejoras. Asimismo, sostenía que el establecimiento de una “granja modelo,” en donde se pudiera ofrecer una enseñanza práctica

de la agricultura y ganadería, reportaría grandes ventajas al sector, básicamente, por dos razones. La primera, porque los baserritarras podrían encontrar en ella las mejores y más apropiadas variedades de plantas para el clima vasco; y la segunda, porque facilitarían las instrucciones necesarias para injertar y emplear adecuadamente los abonos más apropiados para cada caso.

En este contexto, una de las cuestiones que más urgía optimizar eran las condiciones del cultivo de los manzanos. Era menester ponerlo a la altura de los adelantos modernos para incrementar la producción y convertirlo en una de las más importantes ramas de riqueza de Euskal Herria.

Laffitte constató que los baserritarras no sólo cultivaban los manzanos con falta vigor científico sino que, además, no les prestaban los cuidados necesarios. Compraban árboles de 50-70 centímetros en un vivero próximo a sus explotaciones sin preocuparse de la variedad a la que pertenecían ni si el terreno era el apropiado para dicha especie; y llegada la primavera, les cortaban la parte superior y la remplazaban por uno ó dos injertos arrancados del árbol más inmediato. A ello había que añadir que la planta tenía que nutrirse en un terreno infecundo y no abonado, y defenderse de la invasión de vegetales criptógamas, musgo, liquen, fusicladium dentriticum etc., que le

ahogaban, así como de los parásitos y de los daños causados por los animales domésticos en el tronco y las ramas. En otras palabras, el baserritarra no se ocupaba de la nueva plantación hasta que le producía la primera cosecha o bien cuando cansado de verlo yermo se decidía a sustituirlo por otra nueva.

Comprobó que, asimismo, el sistema de recolección de las manzanas (prácticamente en su totalidad para sidra) era incorrecto puesto que en el proceso se estropeaban muchos frutos y se favorecía su pudrición. Justamente, para hacer caer las manzanas del árbol se sacudían bruscamente las ramas sin tener en cuenta las futuras cosechas, se amontaban las manzanas buenas y malas en el manzanal sobre la tierra y se dejaban expuestas a la intemperie durante mucho tiempo. Sin duda, ignoraban que con este proceder las manzanas perdían sus principales propiedades. Esta manera de actuar unido a la poca atención que se ponía a la hora de elegir las variedades de los frutos para la fabricación de la sidra, hacían que la probabilidad de obtener una bebida de mediana calidad fuera muy considerable.

En esta época, además, la sidra se elaboraba de una manera muy rudimentaria, por lo que se conservaba durante poco tiempo y se agriaba rápidamente. Una vez fabricado el mosto, lo recogían en recipientes abiertos, en muchas

ocasiones sin que estuvieran en perfectas condiciones de limpieza, y lo abandonaban a su fermentación espontánea dejando los recipientes abiertos. La fermentación tumultosa o defecación duraba de 6 a 8 días y después, las fermentaciones secundarias continuaban durante 3-5 semanas. Terminado este proceso, las kupelas se cerraban recubriendo el tapón con un poco de mortero sin haber trasegado la sidra, la cual permanecía durante todo este tiempo en contacto con el “sombbrero” y la “liga” que se había depositado en el fondo del recipiente.

Por lo general, las bodegas en las que se verificaba la fermentación del mosto estaban situadas debajo de los lagares, pecaban de tener falta de capacidad y ventilación, y su limpieza dejaba mucho que desear. Asimismo, se tenía la mala costumbre de llenar completamente las kupelas, por lo que al fermentar el mosto se desparramaba por el suelo, siendo éste un medio de cultivo de bacterias y malos fermentos. Laffitte manifiesta que el polvo y las telas de araña cubrían estos locales.

Realizado este diagnóstico, abogaba por:

Utilizar abonos naturales y químicos para incrementar la producción de los manzanos.

Vigilar, cuidar y prevenir las enfermedades de los manzanales.

Fomentar el cultivo de las “manzanas de cuchillo”.

Seleccionar las manzanas en función de su calidad y mezclar proporcionalmente las variedades en base al tipo de sidra que se quisiera elaborar.

La higiene y limpieza los lagares, los envases de la sidra y los lugares de venta.

Realizar la maceración del orujo fresco y el remojo de la pulpa prensa al abrigo del contacto aire con el objeto de evitar la pérdida de tanino.

Abreviar las operaciones de montaje y desmontaje de las pilas de pulpa u orujo preparados para el prensado, y utilizar entre capa y capa de orujo bastidores para facilitar el drenaje.

En definitiva, cuidar las operaciones de fermentación y trasiegos del zumo de la manzana para prolongar el tiempo de conservación de la sidra y evitar la acidez, las enfermedades de la “flor”, la “grasa” o “aludado”, el “amargo”, “apuntado” y “torcido”, el enturbiamiento y el ennegrecimiento.

El donostiarra divulgó los resultados de su trabajo en varias monografías y artículos especializados, entre los que están: “Intereses agrícolas. Medios para el combatir el antónimo” (1893), “Manual Práctico de abonos naturales y minerales para el uso

de los labradores de las Provincias Vascongadas (1894), “Enfermedades y alteraciones de la sidra” (1894), “Enfermedad de los manzanos” (1902), “Guía práctica para el empleo de los abonos químicos en los cultivos del país” (1908), “Álbum Pomológico de Guipúzcoa” (1918), “La manzana de cuchillo y sus aplicaciones” (1921) y “La industria sidrícola” (1925).

Igualmente, con el objeto de impulsar el desarrollo agrario y forestal de Gipuzkoa promovió la creación del Sindicato Agrícola “Alkartasuna”, fundó la Federación Católica Agraria, fue dirigente de las Mutuas del Seguro de Ganado “Anaitasunak” y asumió el problema de la repoblación forestal desde la Presidencia de la Diputación para ayudar a los particulares que solicitasen la ayuda del ente provincial.

Laffitte defendió la modernización y renovación del sector primario con la investigación, la formación de los baserritarras y la divulgación de los avances técnicos en la materia. Dejó un legado de gran valor, pionero en su tiempo, que ha servido de guía durante mucho tiempo y que, incluso, hoy en día de alguna manera continúa vigente.

Artículo: Lourdes Odriozola Oyarbide

Fotografía: Aquarium Donostia-San Sebastian

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@teletel.es





BACALAO CON VELO DE PIMIENTO Y CARAMELO DE SIDRA.

Bacalao con velo de pimiento y caramelo de sidra, es uno de los pinchos destacados en las valoraciones que hizo el jurado en el VII Campeonato de Pintxos Euskadi Saboréala, certamen celebrado en Hondarribia el pasado mes de octubre. El pincho es obra de Itsaso Peña del bar Rojo y Negro, de la calle San Marcial de Donostia

BAKAILOA PIPER ESTALKIAREKIN ETA SAGARDO KARAMELOA.

Osagaiak:

Bakailao solomoa, barazkiak: piper gorria, berdea eta tipula, sagardoa gelatina: 20gr gelatina, sagardoa,

100gr glukosa, 85gr azukre, 1gr tatariar krema.

Elaborazioa:

Bakailaoarentzat: bakailaoa tenperatura baxuan baratxuriarekin konfitatu.

Piper estalkiarentzat: piperra txikitu eta paper sulfuratuaren gainean zabaldu, eta beste paper batekin tapatu. 8 orduz deshidratatu.

Glukosa, azukrea, sagardoa eta tatariar krema nahastu 126 graduak lortu arte.

Sutik kendu eta gelatina eta sagardoa gehitu.

Nahastu eta tenperatura jaitsi. Sagardoa gehitu.

Ondo nahastu eta moldetan jarri.

Aurkezpena:

Pilpil lamina jarri. Gainean, barazkiak, bakailaoa eta tapakia jarri.

Bukatzeko, bi gozokiak eta bakailao kurruskaria gehitu.

Receta y fotografía cedida por:
www.campeonatodepintxos.com

Rojo y Negro taberna
San Marcial kalea 52
Donostia
943 431862



www.campeonatodepintxos.com



GORENAK 13 OTEGUN FAN FOOD, 13 SAGARDO DASTAKETA.

**Eta ez da gaueko ahuntzaren
etzula izan, ez, esperientzia
ederra oso, 3 herrialdeko
sukaldari ospetsuak, ikasle
gogotsuak, plater goxoak
eta GORENAK sagardoak,
ostegunero Basque Culinary
Center-en bildu gaituztenak.**



Azarotik otsaila bitarte eta, arratsaldeko 19:00etatik 21:00etara, showcooking formatuan eskaini dugun honakoa (egun ingelesez hitz bat edo beste ez badugu erabiltzen, ez dirudi ezer garenik...)

Gorenak sagardoaren lehen oinarria eta azken helburua kalitatea denez gero, BCCko testuingurua erabat aproposa izan da Gorenak sagardoa dastatu ahal izateko.

Honez gain, sukaldaritzaren eskola den heinean, kurtsoan zehar sagardoa hainbat plateraz maridatu ahal izanako balio erantsia eman dio, dudarik gabe.

Bertan izan ditugu SUKALDEAN, beste batzuen artean, Koldo Lasa, Xabier Martinez, J.M. Zendoia, Pili Manterola, Luis Mokoroa, Josu Bilbao, Xabier

Zapirain, Arantxa Unanue, Sergio Ortiz de Zarate, Txaro Zapiain, Hector Oribe, Alberto Zuloaga eta Patxi Aizpuru. Orkestra zuzendari moduan, berriz, Aitzol Zugasti. Eskerrak guztioi.

Dastaketa bakoitzean, GORENAK taldeko sagardotegi bateko sagardoak dastatu ditugu. Esan bezala, sagardoa dastatzeaz gain, era askotako platerak prestatu dizkigute zuzen-zuzenean.

Kurtsoaren lehen atalean, beraz, sagardoaren ezaugarriak azaldu dira, elaborazioan kontuan eduki beharreko etapak... Honez gain, dastaketa baten oinarriak ere azaltzen dira, hala nola:

1. IKUSMENA:

Sagardoaren kolorea eta txinparta aztertu ditugu, karbonikoak utzitako arrastoa...

2. USAIMENA:

Sagardoaren aromak definitu eta hauek duten intentsitatea aztertu dugu. Etapa zailena da, usaimena ez dugulako oso garatua, baina, pixkanaka jendeak aroma batzuk identifikatzea lortu du: limoia, sagar heldua... Hasieran, batzuek sagardoak landare usaina eduki zezakeela ere ez zuten sinesten.

3. DASTAMENA:

Ahoan zein sentsazio azaltzen zaizkigun.

Azpimarratu egin behar dugu kata hauek maila apalekoak izan direla, ez teknikoak, gehienbat jendeari gertutasuna eskaintzeko asmoz, sagardoaren kultura zabaltzeko.

Honez gain, sagardotegi bakoitzetik 3-4 lote eraman direnez gero, ikasleak sagardoa ezberdintzen ikasi du, nahiz eta etxe berekoak izan. Urri amaieran hasi zen kurtsoa eta otsailean amaitu; beraz, hasierako katetan 2011 uztako sagardoa soilik eramaten zen. Abendu amaiera aldera, aldiz, sagardo berria (2012. urtekoa) eramaten hasi ginen. Pixkanaka, sagardoa ere heltzen joan da eta 2012ko uztari ateak ireki genizkion, ikasleak sagardo berriaren zaporearekin ohitzeko asmoz .

Jendeari oso interesgarria iruditu zaio sagardo desberdinak probatzeko aukera hau izatea, interes handia jarri dute eta. Halaber, sagardoaren

munduko berezitasunak ere erakutsi dizkiegu, hala nola, kontsumoaren bilakaera edota historiako datuak. Sagardo zaharraren eta berriaren arteko diferentziak ezagutu dituzte: aromak, azidotasun hegaskorra... eta ikusi da era askotako kontsumitzaileak izan direla gure artean, batzuek aurreko uztako sagardoa gehiago atsegin baitute, berria oraindik “osatu” gabe dagoela aipatuz.

Ostegunero, Basque Culinary Center-en, 30 lagun-ikasle, hamaika sukaldari, Irati, Alazne, Aitzol, Iñigo, Eukene, Aioa... inor ahaztuko zait eta damutu ere bai... guztioi zorionak eta eskerrik beroenak. Lan profesionala, dedikazioa, jarrera... hori guztiagatik...
OSO ONDO!

Artikulu eta argazkiak:

Josu Esnal Arrizabalaga (Sagardo Mahia koordinatzailea eta Gorenak kudeatzailea)

Irati Amondarain (Gorenako enologa)





DICCIONARIO DEL MANZANAL.

Plantación y cuidado

Aclareo: Técnica que consiste en quitar algunas manzanas del manzano. El objetivo es evitar que el árbol no tenga muchos frutos de pequeño calibre y conseguir frutos de mayor tamaño para igualar el peso de las ramas y equilibrar la distribución del árbol.

Año de escasez: Año en el que el manzano no da tanta manzana.

Árbol: Planta de madera que crece hacia arriba y que echa ramas para dar frutos.

Campo de cultivo: Son las mejores tierras de un caserío. Es lugar adecuado para plantar manzanos o poner una huerta.



Eje central: Modo de conducción del manzano mediante un tipo de poda; el árbol obtiene forma de una pirámide con ramas colocadas a niveles alrededor del eje central.

Escabroso: Parte de tierra que está en cuesta en un caserío. A menudo se plantaban manzanos en terrenos

escabrosos.

Estructura de sujeción: Ver. Muro frontal

Fila: Sinónimo hilera. Modo de plantación en línea del manzano.

Hilera: Ver fila

Injerto: Colocar una pequeña planta con yema de la variedad que se quiera reproducir en el portainjerto. A veces suele ser una rama (injerto de púa) y otras veces una parte de la corteza (injerto de yema).



Injerto de yema: Tipo de injerto más utilizado. Se realiza un corte en forma de T en el portainjerto y se levanta la corteza; luego se coloca el injerto con yema debajo y se cubre el injerto con la corteza y se sujeta con una cinta de plástico.



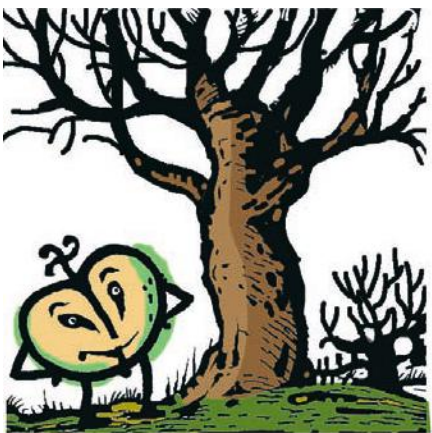
Manzanal: Terreno plantado por manzanos.

Manzano: Árbol de la familia de la rosa, no muy grande, que da flores blancas y rosas y que tiene como fruta la manzana.

Muro frontal: Sinónimo estructura de sujeción. Estructura formada por estacas y alambre.



Parada vegetativa: Tiempo que transcurre entre la caída de las hojas hasta el nuevo brote.



Pasto: Parte de tierra que se acondiciona para obtener hierba en el caserío. A veces se plantaba el manzanal. Antiguamente se medía la riqueza del caserío en base a la parte

quitada al bosque para la creación de pasto.

Patrón: Ver portainjerto.

Patrón franco: Portainjerto creado directamente de la semilla.

Planta tierna: Planta nueva nacida en un vivero.

Plantación: Proceso de colocar las plantas de manzano en tierra para siempre.

Poda: Cortar ciertas ramas del manzano. El objetivo es optimizar el crecimiento del árbol, darle una formación concreta y regular la producción.

Poda de formación: Poda que se realiza para dar al manzano un tamaño y forma concreta. Normalmente se realizan podas de eje central y poda en vaso.

Poda de fructificación: Poda que se realiza para mejorar y regular la cantidad y calidad de los frutos.

Podar: Ver poda.

Portainjerto: Sinónimo patrón. Tronco de manzano que se le coloca el injerto.

Porta injerto de pequeño vigor: Portainjerto con tendencia a crecer hacia arriba o de pequeño vigor. Se utilizan portainjertos de pequeño vigor para limitar el crecimiento de los manzanos.

Portainjerto clonal: Portainjerto creado tras plantar una rama pequeña de otro árbol original. Los más conocidos son los denominados Mallings-Merton.

Púa: Sinónimo injerto. Yema o rama que se injerta en el portainjerto.

Sacudida: Sinónimo zarandeo.

Sector primario: Entre los sectores de la economía, el que se dedica a la obtención de la materia prima directamente de la naturaleza. La producción de manzanas está incluido en el sector primario.

Siembra: Tras preparar la tierra, introducir una semilla dentro.

Silvestre: Hablando de manzanos, árbol que nace por su cuenta en el monte.

Sobre injerto: Injertar otra variedad en un manzano anteriormente injertado.

Suelo: Suelo donde está plantado el manzanal.

Tierra de manzano: Tierra para planta de manzano.

Trasplantar: Sinónimo replantar. Plantar nuevos manzanos en sitios o tierras donde anteriormente había otros.

Tutor: Palo o estaca que se utiliza para sostener el manzano.

Una vez cada dos años: Ver vecería.



Variedad: Tipo de manzana.

Vaso: Modo de conducción del manzano mediante un tipo de poda; el árbol obtiene forma de un cono invertido o de un vaso con tres o cuatro ramas principales

repartidas simétricamente en el tronco.

Vecería: Hablando de manzanos, árbol con tendencia a dar fruto una vez cada dos años.

Vigor: Característica que adquieren los árboles frutales del portainjerto y que refleja la capacidad vegetativa del árbol (puede ser una variedad de pequeño o de gran vigor).

Vivero: Espacio para sembrar y crecer nuevas plantas que se replantarán en otro lugar.

Zarandeo: Ver sacudida. En el momento de recolección de la manzana, sacudida del manzano para que caigan sus manzanas.

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

Traducción: Leire Alkorta

PROGRAMA ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOAREN LURRALDEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Abril					
13 de abril	Actuación musical "Música entre manzanos"	Sagardoetxea	30 min	Gratuito	Individuales
20 de abril	Probaketa en Saizar Sagardotegia	Usurbil	1 Hora 30 min	10,00€/persona	Individuales
Mayo					
Días de apertura de museo	Sagastia Loretan. Polinización y el mundo de las abejas	Sagardoetxea	1 Hora	4,00€/persona	Individuales
11 de Mayo	Probaketa en Bereziartua Sagardotegia	Astigarraga	1 Hora 30 min	10,00€/persona	Individuales
18 de Mayo	Celebración del Día Internacional de Museos	Sagardoetxea	1 Hora	Gratuito	Individuales
25 de Mayo	450 aniversario de Astarbe Sagardotegia	Astigarraga	Jornada entera	-	Individuales y grupos
Hasta el 25 de Mayo	Concurso de fotos "Manzanos en flor" en Facebook	Sagardoetxea	-	-	Individuales
Junio					
Días de apertura de museo	Degustación de manzanas de verano	Sagardoetxea	1 Hora	4,00€/persona	Individuales y grupos
Días de apertura de museo	Actividades especiales con grupos de tiempo libre: Visita museo + juegos	Sagardoetxea	1 Hora 15 min	2€/persona	Grupos de 15 niños
Días de apertura de museo	"La sidra y el mar"	Sagardoetxea + comida en sidrería + paseo en barco + visita Aquarium/ Ondartxo.	Media jornada	55€/persona	Individuales y grupos

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 TXIKIA, HARI HANDIA,
TAN PEQUENA, TAN GRANDE

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA,
TAN PEQUERA, TAN GRANDE