



Sagardoetxea

n° 25. Abendua / Diciembre 2011

*Sagardoaren desbideratze
aromatikoa.*

*Desvíos aromáticos de la
sagardoa.*

Gipuzkoako Txistorra.

La Txistorra de Gipuzkoa.

Bidasoako Sagardozale Kofradia.

Cofradía Sagardoxale de Bidasoa.

2011ko atzera begirakoa.

Retrospectiva 2011.



*Sagar kata Astigarragako Roxario jatetxean.
Cata de manzana en Roxario de Astigarraga.*

Sagardoetxea

Azken hiru hilabete hauetako behaketa meteorologikoek udazken bikaina erakutsi digute eta XX. mendearen hasieraz geroztik bigarren udazken beroena izan da 2006. urtearen atzetik eta 2009. urtearen aurretik. Azken 5 urteotako hiru marka izan dira. Gure sagastiak aldaketa klimatologiko honetara moldatzeko irtenbideetako bat txertaka berriak izan daitezke.

San Tomas Euskal Herriko festa herrikoi handienetako bat da. Txistorra eta sagardoa festaren marka gastronomikoa dira eta boletín honetan, lehendabizikoan sakonduko dugu.

Euskal Herriko (hegoaldeko zein iparraldeko) instituzio turistikoaren arabera, 2011ko sasoiak, abenduko zubia barne, oso arrakastatsua izan da batipat kostaldean, hiri handietan, camping-etan, termalismoan eta bisita lekuetan. Honek, gure sagardotegiak turisten bidaia-programetan integratze aldera kaleratu genuen plan estrategiko enoturistikoaren arrakasta agerian jartzen du. Sagardun-eko jardueren atzera begirakoak gaian nagusitzeko jarraibideak erakusten dituzte.

Las observaciones meteorológicas de esos últimos tres meses nos pintan un otoño excepcional traduciéndolo como el segundo otoño más caluroso desde principios del siglo XX, detrás del 2006 y delante el 2009. Sean tres recorres en los últimos 5 años. Los nuevos porta injertos son quizás una parte de la solución para que nuestras plantaciones se amolden al cambio climatológico.

Santo tomas es una de las fiestas populares mas grandes de país vasco tradicional, su marca gastronómica es la pareja txistorra y sagardoa, en este boletín nos interesaremos a la primera.

Según las instituciones turísticas del país vasco (Hegoalde e Iparralde), la temporada 2011, incluyendo el puente de diciembre, a sido particularmente exitosa en la costa, las grandes urbes, los campings, el termalismo y los sitios de visita. Lo que viene a confirmar el acierto que tuvimos al lanzar nuestro plan estratégico enoturístico para que nuestras bodegas sean parte integrante del programa de viaje de los turistas. La retrospectiva de las acciones de Sagardun indican las pautas ya culminadas en la materia.

Edita:

Sagardun
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com
Ilustrazioak: Antton Olariaga
Foto portada: El Diario Vasco

Colaboran:

 EUSKADI Saboriala

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

 Astigarragako Udala

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lanak garrantzitsuak dira:



ABENDUA

LURRA

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

- Lurzorua garbitu
- Ur gehiegi izanez gero: drainatze lanak egin
- Subsolatu
- Lurpeko ongarriketara
- Errotaitzurra pasa

Behi, ardi edo zaldien zimaurra zabaltzeko garai aproposa da.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

Adar lehorrak eta txankroak kendu behar dira orain.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

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

URTARRILA - OTSAILA

LURRA

Sagasti berrietan aldatu baino lehen ondoko ongarriketara egitea komenigarria da. Materia organikoaren maila hobetzeko zimurto behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera, potasio,

fosforo, magnesio eta phan, ongarririk mineralak eta karea botako ditugu.

Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu. Landaketa markoa edo arbolaren arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistemaren arabera erabakiko dugu (erdiko ardatza, kopa, hesi frutala)

Taula:

		Arbolaren artean	Lerro artean
KOPA	MM 106	4 - 6	6 - 7
	EM 7	4 - 6	6 - 7
	FRANKOA	7 - 8	7 - 8
ERDIKO ARDATZA	MM 106	5 - 6	2,5 - 3,5
	EM 7	5 - 6	2,5 - 3,5
	FRANKOA	7	7

Aldatu baino lehen, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu behar dira. Oso garrantzitsua da txerto punta beti airean egotea, frankeorik ez izateko (barietate berak sustraiak botatzen ditu).

ARBOLEN FORMAIZIOA

Inausketa egin behar da.

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

Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura duten arbolei barruko alde garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar zurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egoten saiatuko gara.

Sekzio handiko adarrak moztu behar baditugu, gehienez 1 edo 2 moztuko ditugu, arbolaren oreka ez galtzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

Aitor Etxeandia Azpiazu- SAGARLAN S.L.
Fruitugintzan Aholkularia

az3 oeno S.L.L.



XABIER KAMIO

Póligono Eziago - Parc. 5 A/AI Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax. +34 943 336 332
Mov. +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

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

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

Desviación aromática en la Sagardoa

En la Sagardoa pueden aparecer sabores o aromas no deseados y que los denominamos globalmente defectos o alteraciones organolépticas. Estos generalmente estandarizan la tipicidad de las diferentes variedades o diferentes zonas de procedencia. La desviación aromática de una Sagardoa es muy subjetiva pudiendo ser agradables para algunos y desagradable para otros, por lo tanto un defecto no es una valoración positiva o negativa más bien una desviación aromática desde el punto de vista técnico.



DEFECTOS

Más que la identificación, la percepción...

Además en los últimos tiempos podemos observar unas condiciones climatológicas extremas y por lo tanto fermentaciones delicadas con mayor contenido en azúcar, menor contenido en nutrientes y con mayor contaminaciones microbiológicas.

Los defectos o desviaciones aromáticas de la Sagardoa podríamos clasificarlo en tres grupos:

- Defectos sin tolerancia (contaminación, inhibidor).
- Defectos con tolerancia (complejidad, impacto débil).
- Defectos de estilos (oxido-reducción, complejidad).

Defectos sin tolerancia

Son todos aquellos compuestos que generan rechazo y sin ninguna tolerancia ya que son compuestos que no pertenecen a la construcción de una Sagardoa. Estos compuestos pueden ser de contaminación a inhibidores de los compuestos de la Sagardoa como pueden ser el TCA (Aroma a corcho) o moho.

Defectos con tolerancia

Compuestos que pueden o forman parte de la complejidad de la Sagardoa y dependiendo del umbral de percepción del catador la valoración podrá ser positiva o negativa, podríamos mencionar el ácido acético, pasa a formar parte de la complejidad de una Sagardoa ya que el

contenido de este puede estar desde 0,1 gr/l hasta 1,9 gr/l.

Defectos de estilos

En función del grado oxido-reducción de la Sagardoa, dependiendo de la cantidad que exista del compuesto, Madurez, reducción, vegetal. El vegetal puede formar parte del estilo de la Sagardoa, pero un exceso de compuestos pirácicos sería un defecto.

¿Pero sirve únicamente con identificar un defecto?

No, debemos saber su origen, conocerlo, identificarlo y así poder evitarlo. Es la única manera de perfeccionar la Sagardoa.

Para ello debemos definir el defecto en función de su origen:

- Procedente de la Materia prima.
- Procedente de la Elaboración.
- Procedente de la Contaminación.

Además debemos estudiar el impacto del defecto sobre todos los sentidos: Vista, olfato y gusto.

Como bien podemos observar en el cuadro inferior cada defecto tiene un origen diferente, y como todo en la vida siempre se puede minimizar o resolver una vez lo tengamos en nuestra Sagardoa, pero no deja de ser una medida curativa, y como bien dice el refrán mejor prevenir que lamentar. Cada defecto va asociado a una molécula aromática responsable de recordarnos alguna sensación desagradable o no adecuada para la Sagardoa. En función de la cantidad de esta molécula o del umbral de percepción del consumidor hará que una Sagardoa no guste o aún peor su rechazo total. Como mencionábamos anteriormente la mejor opción siempre o al menos cuando de nosotros dependa es la prevención, de ahí que sea necesario poder saber de los riesgos que se corren en cada etapa del proceso de la Sagardoa hasta su embotellado final. De no ser así estaremos lejos de construir esa Sagardoa que teníamos en mente, explosivo en nariz, sedoso y elegante en boca. Es necesario mimar la Sagardoa, cualquier defecto y aunque este no llegue al umbral de detección del consumidor tiene claro que está enmascarando el potencial de fruta de la Sagardoa además de aportar agresividad en boca.

Al igual que anteriormente clasificábamos los defectos en diferente grupos o estilos: **defectos sin tolerancia, defectos con tolerancia y defectos de estilos** cada uno de ellos podríamos clasificarlos según su procedencia.

1. Procedentes de la materia prima.
2. Procedentes de la elaboración.
3. Procedentes de contaminación.

Procedentes de la Materia Prima

Falta de Madurez y tratamientos mecánicos

Aromas herbáceos o C6 formados debido a la falta de madurez de la manzana y que son extraídos en los procesos de estrujado y prensado de la manzana. Concretamente alcoholes y aldehídos de 6 carbonos



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc...

ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES
ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

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



(hexenal, hexanal, hexanol) favoreciendo su desarrollo tras la rotura de la manzana y en presencia de oxígeno. Estos aromas también se encuentran en las hojas y en el tallo.

La manera de minimizar los riesgos de estos compuestos derivan en obtener un buen nivel de madurez óptimo pero sobre todo minimizar los excesos de rotura de la piel en los procesos mecánicos en la sidrería, debemos tener en cuenta que el mero hecho de un mal estrujado puede multiplicar entre 2 a 3 veces estos compuestos.

Otras sugerencias interesantes para minimizar estos riesgos están en la utilización de diferentes clarificantes como PVPP o clarificantes proteicos como caseína o la combinación gelatina/Cola de pescado.

Derivados del estrés hídrico y/o falta de nitrógeno

El compuesto asociado al estrés hídrico en el manzanal así como a la falta de nitrógeno del manzano es el 2- amino acetofenona cuyo origen proviene de de la hormona de crecimiento ácido indol-acético. Compuesto con recuerdos a cera, productos de limpieza, barniz, naftalina. Este compuesto aparece mayoritariamente tras el sulfitado de la Sagardoa después de la fermentación alcohólica. La manera de minimizar este compuesto es evitando estrés en el manzanal así como los aportes de nitrógeno en la maduración de la manzana. Sobre el mosto o Sagardoa la mejor solución es el aporte de ascórbico siempre asociado con sulfuroso y aportes de glutatión.

Producido por diferentes hongos

Hongos de diferentes especies mayoritariamente botrytis, oidio así como estreptomyces y penicilium son responsables de la producción de los diferentes aromas de carácter terroso. Las moléculas responsables son identificadas como Geosmina, methional, cyclohexan-1-ol, 1-octen-3-ona, cresol, ortocresol y todos ellos aportan un carácter moho, terroso vegetal, patata, champiñón, y olor iodado. De manera preventiva tratamientos adecuados en el manzanal minimizan drásticamente la aparición de este tipo de hongos en el manzanal y de manera curativa los más adecuados son los carbones mesoporosos y la clarificación. También existen otros productos curativos más eficaces como el aceite de parafina o la leche fresca pero estos últimos no están autorizados.

Defectos procedentes de la elaboración.

La reducción

Compuestos producidos en mayor medida por una mala gestión, tratamientos tardíos en el manzanal llegando la manzana con residuos, mostos mal desfangados, exceso de sulfuroso en depósitos, pH elevado, mala elección de la levadura, exceso de biomasa en fermentación, temperaturas elevadas, mala gestión de la nutrición, mala gestión del oxígeno....

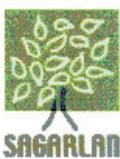
Los compuestos de reducción contienen azufre en su composición y están clasificados en dos diferentes grupos, compuestos azufrados ligeros o volátiles: SH₂ (sulfídrico), Metanotiol, Etanotiol, y Dimetil Disulfuro y compuestos azufrados pesados: Metionol.

Estos compuestos aromáticos en la Sagardoa acompañan recuerdos desagradables en función de su concentración, olor a huevos podridos, caucho, cebolla, olor a pies, ajo...

Como modo de preventivo, tener cuidado con los tratamientos en manzana y sobre todo 30 días antes de la recolecta más aún en temporada de ausencia de lluvias antes de la recogida.

Otros parámetros a tener en cuenta: no añadir exceso de sulfuroso, mínimo 80 mg/l en nitrógeno asimilable antes de inicio de fermentación, un buen desfangado NTU < 250, aporte de 5-10 mg/l de oxígeno cuando densidad baje 10 puntos, añadir resto de nitrógeno asimilable 24 horas después del oxígeno, ojo este siempre debe ser orgánico rico en vitaminas como tiamina y biotina. Ajustar adecuadamente los Ph, temperaturas no muy elevadas, y no adicionar sulfuroso hasta 6-8 días de finalizar la fermentación alcohólica ya que las levaduras poseen una actividad sulfito reductasa y la Sagardoa puede reducirse más.

Como solución curativa puede ser suficiente aportes puntuales de oxígeno con Cliqueur, aportes lentos con micro-oxigenador, sulfato de cobre, citrato de cobre, solución cupro tánica, clarificación con lías frescas, derivados de levadura y corteza.....



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

AROMAS Y UMBRALES

Descriptor(s) sensorial(s)	Referente químico	Umbral en agua
Plátano, floral, afrutado	ácido de butilo	1 ppm
Plátano, fresco	butirato de etilo	0,5 ppm
Pera, plátano	ácido de etilo	15 ppm
Afrutado, caramelo inglés	ácido de isovalerilo	0,03 ppm
Fruta	ácido de etilo	0,5 ppm
	gamma-dicetona	40 ppm
Fruta, floral	gamma-hexalona	100 ppm
Suspe, asqueroso, floral, fruta	hexanal	10 ppm
Fruta, suave	heptano de etilo	0,2 ppm
Limon, fruta, cítricos, maná	alpha-lipinol	20 ppm
Cítricos, limon, suave, agrio	octanal	0,1 ppm
Limon, naranja, piel de limon, varveña	delta-limoneno	5 ppm
Limon	citral	1 ppm
	citral	0,6 ppm
Fruta albaricoque	delta-dicacitona	30 ppm
Albaricoque miel	delta-octalona	5 ppm
Fruta, melocoton	beta-fenylacetato de etilo	0,5 ppm
	gamma-dicetona	1 ppm
Frambuesa, cítricos, tropicales	gamma-nonolactona	5 ppm
	3-mercaptoheptano-2-ol (3MH2)	50 ppb dans le vin
Bey tropical	ácido de 3-mercaptoheptano-2-ol (3MH2)	4 ppb dans le vin
	4-mercapto-4-metilpentano-2-ol (4MH2P)	15 ppb dans le vin
Bey	ácido de 4-metilpentano-2-ol (4MH2P)	15 ppb dans le vin

www.syerle.com

Fruta, fruta, cosas frambuesa	ácido de dimetilo (DM5)	50 ppb dans le vin
Fruta, coco	gamma-octalona	2,5 ppm
Fruta, almendra amarga agrio	heptano-2	1 ppm
Almendra amarga, floral, suave	butanodiol	15 ppm
	acetofenona	0,5 ppm
Violeta	beta-ionona	0,5 ppm
Rosa	geraniol	1 ppm
Producto de limpieza, rosa	alcohol fenilmetilico	50 ppm
Rosa (naranja)	2-fenyl etanol	8 ppm
Floral, damel, jasmín, lila	ácido de benzilo	1 ppm
Flor de naranja	acetofenona de metilo	0,5 ppm
Floral	alpha-terpineol	2 ppm
Floral, agrio, animal, sudor	phenylacetato de etilo	3 ppm
Floral	terpinen-4-ol	20 ppm
Floral	phenyl-2-ethyl acetate	
Floral	butanodiol	
Flor al fin de naranja, rosa, albaricoque	linalol	5 ppm
Floral, ligero, fresco, fruta	metil-6-hepten-5-one-2	1 ppm
Martagonilla	diacetilo	5 ppm
Rancio	ácido butanoico	5 ppm
Martagonilla rancia	ácido butanoico	1 ppm
Martagonilla	butano-2,3-dione	2 ppm
Cel	dimetil sulfido	30 ppb
Zanahoria	beta-caryofileno	5 ppm

Stéphane Yerle Consultant - 20 rue voltaire 34370 Cazouls les Béziers - FRANCE

Marca, pepino	ácetona	5 ppm
Pepino	(Z,E)-nona-2,6-dional	0,1 ppm
Hierba, judías verdes	cis-hexen-3-ol-1	5 ppm
Verde, herbáceo	ácido de cis-hexen-3-yl	0,2 ppm
Verde, herbáceo	trans-hexen-2-ol	20 ppm
Guisante	2-metil-4-pyrazina	150 ppm
Pimiento verde	3-isobutyl-2-methoxy pyrazina (IBMP)	0,1 ppm
Papas	metilal	36 ppb dans jus de tomate
Tomate verde	(Z)-hexen-3-al	0,5 ppm dans jus de tomate
Mohe	2,2,6-Cyclohexen-1-ol	10 ppb
Champignon	octano-1-ol-3	0,5 ppm
Mohe	metil-2-isobornol	0,5 ppm
Torroso	glicoxima	55 ppb dans le vin
Torroso	ethyl fenol	1 ppm
Torroso, vegetal	2-isopropyl-3-methoxy pyrazina	15 ppb dans le vin
Metalico	sulfato ferroso hidratado	0,005 g/l
Plástico	estireno	0,1 ppm
Resolvente	ácido de butilo	10 ppm
Plástico	vinil benzona	0,1 ppm
Menta	terpinen-4-ol	0,5 ppm
	1-metilol	5 ppm

3 Procedentes de contaminación

El mosto y la Sagardoa aunque este último en menor medida son productos susceptibles de ser atacados por diferentes microorganismos contaminantes destruyendo o enmascarando la calidad de la Sagardoa.

Almendras Amargas

El compuesto responsable de este defecto es el aldehído benzoico y el alcohol benzílico. Aparece mayoritariamente en la Sagardoa donde ha entrado la manzana algo botritizada y en presencia de depósitos revestidos con resina epoxi. La reacción se da en presencia de oxígeno por acción enzimática pasando el alcohol benzílico a aldehído benzoico mediante una deshidrogenación.

Como medida preventiva es recomendable no utilizar manzana botritizada, y sobre todo en presencia de depósitos con resina epoxi. Otra medida preventiva es mantener la Sagardoa siempre protegido del oxígeno y con sulfuroso.

Gusto a Luz

Es un problema que aparece en la Sagardoa y una vez embotellada, además aparece más en aquella Sagardoa que han estado en su guarda en contacto con las lias finas (Madre). Se debe a una reacción fotosensible donde interviene la vitamina B2. Aparece en aquella Sagardoa expuestas a la luz. Son compuestos azufrados los aromas responsables del gusto a luz, como sulfuro de hidrógeno, sulfuro de metilo y metanotiol.

Fenoles volátiles BRETT

El origen de las brettamomyces y los compuestos aromáticos que desarrolla (4-etilfenol y 4-etilguaiacol) son conocidos desde hace mucho tiempo, pero a pesar de ello son todavía mucho las Sagardoa contaminados por estos fenoles volátiles en el proceso de producción alterando las cualidades aromáticas y de sabor de la Sagardoa, provocando en algunos casos la pérdida del producto.

A día de hoy son muchos los sidreros/enólogos que todavía piensan que el carácter brett de la Sagardoa va asociado a la contaminación por este organismo a la Sagardoa en Kupela de madera y a una mala higiene en la bodega, pero siendo cierto este criterio hoy podemos asegurar que la contaminación de las Brettamomyces en su mayoría de los casos viene fundamentalmente del manzanal y su desarrollo va asociado mayoritariamente a la mala gestión de la elaboración de la Sagardoa, desde el manzanal hasta la botella.

La manzana, la Sagardoa son elementos vivos por lo tanto todo tipo de alteraciones o defectos son posibles.

XABIER KAMIO, enólogo

Euskal H.O.T.Z.
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
943 332 304 Fax: 943 332 305
E-mail: euskal_hotz@telefonos.es

ARRIS, Univerbar, ANGELO PO, RANCILIO, CIMBALLI

TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzarako ekipoa

- Sagardogintzako ekipoen mantentze eta bideratze garrantzitsuak.
- Makinen txikitzeak "Matxakak".
- Deposituak, tinak, etb.
- Trotxe-lanikak.
- Dularren zirkulazioa hazi berriko gaitzak.
- Hotzerako hodibilturrikak.

Poligonoa: Industrialekua, 26. ERUJERRIA
Tel: 943 33 41 96 • Fax: 943 33 78 84
20110 ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
E-mail: gog@talleresgog.es • www.talleresgog.es

Cofradía Sagardozale de Bidasoa

¿Quiénes son?



La Asociación llamada «**Bidasoako Sagardozaleen Kofradia, Kofradia de los aficionados de sagarinoa de la Bidasoa**» fue fundada el 9 de abril del 2010 en Hendaia.

Sus objetivos:

- La promoción de la «sagarinoa» y del conjunto de su entorno, como producto tradicional de nuestra tierra, transmitido por nuestros antepasados generación tras generación.
- Proponer a los miembros de la cofradía un apoyo técnico y científico en la fabricación de la sagarinoa así como en el montaje de las instalaciones necesarias.
- Conservar y proteger el saber hacer tradicional conforme a las prácticas históricas.
- Promover y organizar acontecimientos para la defensa de nuestro territorio y de nuestros productos.

Sede social: Hendaia

Socios

Según indicado en su nombre, la cofradía esta compuesta de miembros provenientes de ambos lados del Bidasoa. En estos momentos esta formada de 45 miembros originarios de Ainhoa, Itxasu, Senpere, Sara,

Askaine, Baiona, Anglet, Biarritz, Donibane Lohitzune, Urruna, Hendaia, Etxalar, Bera de Bidasoa, Irun, y Hondarribia..

Nuestros miembros son, bien aficionados de sagarinoa, bien productores artesanales, bien propietarios de manzanales.

Como formar parte de la Cofradía: Cualquier persona que manifieste interés para la sagarinoa y que acepte trabajar colectivamente con la cofradía son bienvenidos. La cuota anual es de 12 euros.

Miembros de honor: cada año se nombra a un miembro de honor, en relacion con el objeto social de la cofradía.

2009: Senõra Beloqui en representación de toda la familia de Camino Berri, sidreria mas antigua de Iparralde en ejercicio.

2010: Dominic Lagadec, maestro artesano, promotor del renacimiento de la sagarinoa en Iparralde, propietario de una bodega de producción y un restaurante sagardotegi en Urruna primero, luego en Azkaine.

2011: Jean Jacques Diharce miembro del conservatorio vègètal de Aquitania conjuntamente con Jesús Médiavilla responsable de Meatzaldeko Harrigorria , organizador de la fiesta de la manzana de Gallarta (Bizkaia).

Capitulo anual: se celebra el tercer domingo de Octubre a la vez que Sagarraren festa de Hendaia.

Cofradias intronizadas:

2010: Cofradía Gastronomica Vasca (Donosti), Cofradia de la cereza de Itxasu, confradia del salmón la Bidasoa (Irun).

Traje de los cofrades: es el traje tradicional de los baserritaras del principio del siglo XX: pantalones azules o de rayas, camisa blanca, chaleco, boina, albarcas para los caballeros; falda azul, gris o negra, pañuelo en la cabeza para las damas.

En el cuello un pañuelo fallero azul y blanco con la mascota «txotxin» bordado.

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

ASTIGAR EOE • GOLDEA • GURE IZARRA
NORBERTO ALMANDOZ MUSIKA ESKOLA
XAGU-XAR • ZIPOTZA • MUNDARRO

Presentación de la marca Hendaiaiko Sagarnoa /Sagarno d'Hendaye



El 29 abril 2011, conforme a sus objetivos, la marca Hendaiaiko Sagarnoa se registro en el "Institut National de la Propriété Industrielle" de Francia.

Se trata de reunir y de dar a conocer los productos elaborados por la cofradía, según un cuaderno de cargas muy definido:

Un sagarno artesanal elaborado en su bodega, exclusivamente con manzanas del valle del Bidasoa.

No comercializado, esta repartido entre los miembros de la cofradía.

Presentado al público en las fiestas patronales de la Bixintxo.

Propuesto a la venta únicamente el día del capítulo anual de la cofradía el tercer domingo de Octubre.

Dos etiquetas se han diseñado, la del caldo normal, y la del caldo "prestige", proveniente de la kupela elegida como "mejor del año" por la cofradía.

Bidasoako Sagardozaleen Kofradia. Cofradía de los aficionados a la sagarnoa del Bidasoa. ¡Una cofradía atípica!

Muchas cofradías gastronómicas, trabajan en pos de la defensa de un producto, un concepto, o participan en grandes ágapes vestidos de trajes aparatosos.

Nuestra cofradía se apartó desde sus inicios de estas costumbres que por cierto respetamos, pero que no han sido promovidas por nuestra junta directiva.

Básicamente, la razón de ser de nuestra asociación es la elaboración de sagarnoa por sus miembros.

Nuestro objetivo es que todos sus integrantes puedan dominar todas las etapas, desde el manzanal hasta la bodega. Se trata de relanzar la práctica de una producción familiar en un territorio que ha perdido esa costumbre.

Así empezamos nuestra andadura plantando 100 manzanos de sidra antes de habernos constituido formalmente en asociación, en marzo del 2010. Los árboles provenían del conservatorio de la diputación de Guipúzcoa, todos de variedades antiguas propias a la fabricación de sagarnoa.

La segunda etapa, tras la constitución de la cofradía, fue la puesta en marcha de un lagar colectivo. De tal forma que los socios que no tengan material propio puedan ejercerse en la elaboración y conservación del producto.

Desde el otoño 2010 la cofradía empezó con la recogida de manzanas en distintos lugares dejados a disposición gratuitamente por sus propietarios.

Alrededor de 3 toneladas han sido cosechadas, mediante el «kizki», y transformadas por el conjunto de los socios en sagarnoa añada 2010.

Se ha tratado de respetar los distintos «terroirs» para aislar las características de cada uno: 7 barricas han sido elaboradas en 2010, tres a partir de manzanas de Hondarribia. Las manzanas de Urruña, Hendaia, Behobia, y Mugerre han proporcionado una barrica en cada caso.

Tras la presentación de la primera cosecha en el txotx de las fiestas de Bixintxo en Hendaia en enero 2011 y mientras el caldo se criaba tranquilamente en la bodega, aprovechamos el invierno para podar los manzanos plantados en marzo 2010. A la vez injertamos con púas de variedades autóctonas manzanos silvestres que hemos instalado en un vivero, en aras de enriquecer el patrimonio genético de los manzanales de los socios.

Quedaba el encorchado, que se realizó en la primavera 2011, seguido del consumo (con moderación) de la tan rica bebida. El círculo quedaba cerrado, y se reanuda cada año a partir de mediados de septiembre con la cosecha de la preciada fruta.

Así queda de momento la vida de nuestra cofradía que ha elegido ponerse manos a la obra en lugar de ser protagonista de capítulos en capítulos por aquí y por allá.



La Txistorra de Gipuzkoa

La **chistorra** (del vasco txistor, longaniza) es un tipo de embutido de origen vasco-navarro. Con todas la probabilidades es una variante moderna de la antigua lukainka, salchicha introducida en tierra vasca por los romanos, con muy poca transformación de su nombre latino *lucanica* de la región llamada Lucania, en el sur de Italia. Esta elaborada con carne picada fresca procedente de carne de cerdo (puede ser también una mezcla de carnes de cerdo y vacuno) y que contiene además algo de grasa, se le añade ajo, sal y pimentón (éste le suele dar un color rojo característico) así como hierbas aromáticas (generalmente perejil). Se suele tomar frita o asada.

La chistorra se caracteriza por ser un embutido que suele curar muy poco tiempo (se estabiliza sólo durante 24 horas entre los 2 y 8 °C), siendo además la carne embutida en tripa natural o de plástico. El producto curado suele ser bastante más delgado que un chorizo, no llegando a sobrepasar un diámetro de 25 mm y los 40 cm o cm de longitud. Está elaborado probablemente en su origen histórico con los restos menos agradables de una matanza que, en Guipúzcoa, quizá por razones climáticas o económicas, se realizaba poco antes de la llegada del invierno. En algunas localidades (Lodosa-Navarra) se denomina **birika**, en euskera *birika* significa pulmón, ya que el ingrediente principal eran los pulmones del cerdo. Hoy en día suele venderse fresco, pero cada vez más se encuentra envasada al vacío en cualquiera de los supermercados españoles o del suroeste de Francia.

Picar las carnes debidamente refrigeradas en la picadora con la rejilla de 8. Añadir la condimentación y



Fotografía de Marisol Yaben

amasar bien. Dejar reposar 24 horas en cámara frigorífica. Embutir en tripa de cordero de 22/24 y porcionar haciendo ristras. Dejar orear a temperatura ambiente durante 1 hora y después secar a 12 °C.

El tiempo de secado suele ser corto, de dos o tres días, ya que este embutido aunque sea curado se consume bastante fresco y casi siempre frito.

La chistorra se suele comer asada o frita, generalmente acompaña a otros platos, uno de los más populares es un plato con huevo frito y patatas (huevos rotos con chistorra y patatas). Suele freirse entera, pero servirse en pequeños trozos como una tapa (tapa de chistorra) que suele ser acompañada de vino tinto, txakoli o sagardoa. A veces suele ser un elemento muy típico de los bocadillos, otra variante que aparece en algunas pastelerías (zona de productos salados) es un croissant con un trozo de chistorra como relleno (croissant preñado). Con huevos suele tomarse tortilla con chistorra. También se puede preparar "pochada" en sagardoa, al igual que el chorizo a la sidra. En Álava, con la grasa sobrante en el puchero se suele "manchar" las tortillas de patata.



Fotografía: diariavasco.com



Fotografía cedida por Iñaki Hidalgo (Ayuntamiento de Ordizia)

El 21 de diciembre en el País Vasco es el día de Santo Tomás. Durante este día por toda la ciudad se pueden ver puestos de productos artesanales entre los que destacan, por ser la comida típica del día, el talo, la chistorra y la sagardoa como acompañamiento habitual. También ese día tiene lugar el Concurso de Txistorra de Euskal Herria, centro de la feria de Santo Tomás 2011. Se lo llevó, Sebastián López Imazu, de la empresa Laket Artesanos, de Arbizu (Navarra). Su único secreto es «hacer la txistorra como la hacía el abuelo» confesó tras recibir el premio por delante de las otras 21 empresas concursantes.

Igualmente en Ordizia el miércoles anterior a Santo Tomás se celebra el Concurso de Txistorra de Euskadi organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa. En su XIV edición, el 14 de diciembre de las corrientes, el carnicero azpeitiarra Valentín Odriozola salio txapeldun. Además, han recibido diplomas la Carnicería Borja de Iruña, Embutidos Etxekoak de Oiartzun, Carnicería Larrageta de Burlada

y la Carnicería J.J. Aldasoro de Alsasua. Han participado en el certamen un total de 46 carniceros, 34 de Gipuzkoa y 12 de Navarra.



Fotografía cedida por Iñaki Hidalgo (Ayuntamiento de Ordizia)

Sagardoetxea
herri baten erroak

Babeslea:
Sagardun Partzuergoa

Astigarragako Udala

Kultur Taldeak:

- Xagu Xar
- Mundarro Kirol Elkarte
- Astigar E.O.E.
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Gure Izarra
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Zipotza Kultur Elkarte

Sagardotegiak:



Retrospectiva 2011

En negrita los eventos organizados por Sagardun o sus socios

ENERO 2011

- 12/01. Astigarraga. XVIII. Sagardo Berriaren Eguna. Karlos Arguiñano, protagonista.**
12/01. BARRIKOTE en los bares de Astigarraga.
12/01. Hernani. Zelaia abre la temporada de la sidra.
 14/01. Apertura del txotx en Navarra. Alberto Undiano, protagonista.
 20/01. Apertura del txotx en Álava. "Korrika 2011", protagonista.
 22/01. I. Sagardo Eguna de Zarautz.
 23/01. Apertura del txotx de Hernani. Maialen Lujanbio, protagonista.
29/01. Azkaine. Sagardo Berria en Txopinondo Sagarnotegia.

FEBRERO 2011

- 26/02. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zapiain.**

MARZO 2011

- 03/03. Hernani. Presentación del sello colectivo y privado de calidad "Gorenak" en la sidrería Zelaia.
12/03. Astigarraga. Probaketa en la sidrería Gurutzeta.
19/03. Andoain. Probaketa en la sidrería Gaztañaga.
 23/03. Usurbil. Presentación de la sidra con Eusko Label en la sidrería Saizar.
26/03. Usurbil. Probaketa en la sidrería Saizar.

ABRIL 2011

- 02/04. Azkaine. Probaketa en la sidrería Txopinondo.**
09/04. Hernani. Probaketa en la sidrería Zelaia.
16/04. Astigarraga. Probaketa en la sidrería Bereziartua.
21/04-01/05. Sagardoetxea. Semana Santa: Degustación de quesos de Euskal Herria.
 30/04. XXIII. Sagardo Eguna de Renteria.

MAYO 2011

- 07/05. XVI. Sagardo Eguna de Irun.
 15/05. XXX. Sagardo Eguna de Usurbil.
18/05. Sagardoetxea. Día Internacional de los Museos: "Presentación del laboratorio estacional" y "El árbol de la memoria".
 28/05. XXII. Sagardo Eguna de Oiartzun.

JUNIO 2011

- 01/06. Sagardoetxea. Propuesta de verano para grupos de tiempo libre: "La sidra y el mar".**
 04/06. Sagardo Eguna de Pasai Antxo.
 04/06. X. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. Premiadados: Alorrenea, Gartziategi y Oianume.
 11/06. XIII. Sagardo Eguna de Lezo.
15/06. Sagardoetxea. Propuesta para escolares 2011-2012: "Laboratorio estacional".
 18/06. Azkaine. Batteleku en Txopinondo Sagarnotegia.

JULIO 2011

- 25/07. Azpeitia, Concurso de sidras de Santiago. Premiadados: Altzuetza, Lizeaga y Etxeberria.
26/07. Astigarraga, Santa Ana. XXXVI. edición del Sagardo Eguna que fue el primero de Euskal Herria en 1976.

AGOSTO 2011

- 04/08. I. Concurso de Sidras de Oiartzun.
 21/08. XLV. Concurso de Sidras de Ergobia. Premiadados: Alorrenea, Irigoien eta Gurutzeta.
 27/08. XXX. Concurso de Sidras de Elgoibar. Premiadados: Petritegi, Lizeaga y Bereziartua.

SEPTIEMBRE 2011

- 03/09. Donostia. Euskal Jaiak, XXVI. Sagardo Eguna. 10.000 botellas ofrecidas.
 10/09. Sagardo Eguna de Ordizia.
17/09. Sagardoetxea asiste con un stand a "Itsasaldia" (Pasai San Pedro).
 18/09. Hernani. Euskal Jaiak. Fiesta de la manzana y la sidra.
21/09. Sagardoetxea. Presentación del proyecto "Paseo temático por los tolares de Ermañamendi".
23/09. Astigarraga. Cata guiada de manzana autóctona del País Vasco en el Restaurante Roxario.
25/09. Astigarraga, Sagardoetxea. XI. Sagar Uzta, la fiesta de la manzana.
 28/09. Astigarraga. Concurso de Sidras de Kizkia Taldea. Premiadados: Lizeaga, Alorrenea y Rezola.

OCTUBRE 2011

- 01/10. Goizueta. III. Kizki Eguna.
 01/10. Sagardo Eguna de Eibar.
 03/10. Ezkio-Itsaso. Entrega de Diplomas X. Concurso de Sidras de la Diputación de Guipuzcoa en Igartubeiti Baserri Museoa.
 03-14/10. Semana de la Sidra en Igartubeiti Baserri Museoa.
 05/10. Donostia. Jornada sobre las variedades de manzanas en el Museo San Telmo.
14/10. Sagardoetxea. Entrega de Premios IV Rally Fotográfico Sagar Uzta.
 16/10. Hendaia. Fiesta de la Manzana.
 22/10. Arizkun, XII. Kirikoketa Besta en el lagar Gamioxarrea.

NOVIEMBRE 2011

- 12/11. Concurso de Sidra de Ermua.

DICIEMBRE 2011

- 03-11/12. Sagardoetxea. Puente de Diciembre: Exposición "Obras de arte del mundo sidrero" y degustaciones gastronómicas.**
 18/12. Concurso de alubias y sidra en Usurbil.
 25/12. Zestoa. XIII. Concurso de queso y sidra.
Balance Sagardoetxea: 10.000 visitantes durante el 2011.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Enero, febrero y marzo					
Días de apertura museo	Siembra de semillas.	Sagardoetxea	1,5 Horas	4€/persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Plantación de arboles.	Sagardoetxea	2 Horas	4€/persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Poda de invierno.	Sagardoetxea	2 Horas	4€ /persona	Grupos de 12 personas
Enero, febrero y marzo	Probaketa. Catas guiadas en las sidrerías.	Sidrerías-Sagardoetxea	2 Horas	10€ /persona	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.



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

