



Sagardoetxea

n° 22. Martxoá / Marzo 2011

Sagarrondoaren funtzionamendua.
Funcionamiento del manzano.

Sagardoaren usain gozoak.
Aromas en la sagardoa.

Bakailaoaren historia.
Historia del bacalao.

Hernaniko Tolare Kofradia.
Tolare Kofradia de Hernani.

Enoturismoa, euskal sagardoaren
sektorerako ikuspegiak.

*Enoturismo, perspectivas para
el sector sidrero vasco.*



Sagardoetxea

2008ko Maiatzean "Sagardoaren Hiztegia" argitaratu genuen, sagardo munduko 500 hitz baino gehiago biltzen zituen liburua. Garai hartan, lan honek iraupen luzea izango zuela pentsatzen genuen. Ez genuen aintzakotzat hartu sektore bereko profesional ezberdinek sustaturiko elkarte ezberdinen etengabeko jarduna.

Hala, garrantzia handiko hitzak agertu zaizkigu urte honen hasieran: Horietako bat dugu "Gorenak", "Sagardo Mahaia" Elkarteak kontrolaturiko eta elkarte berarentzat sortu den sagardoaren ziurtagiria; "Euskal Sagardoa", "Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak" bideratua, "Kalitatea Fundazioa" kontrolatua eta sagardogile guztientzako irekia den eta bertako sagarrarekin bakarrik egindako sagardoaren ziurtagiria; "Sagardoaren Enoturismoa", "Sagardun Elkarteak" sorturiko eta eragile turistiko guztientzako irekia den sagarraren eta sagardoaren kulturaren oinarrituriko esperientziak biltzen dituena; "Sagardoaren Klusterra", sagarraren eta sagardoaren munduarekin erlazionatutako indar guztiak sinergian jartzeko betebeharra duen erakundea.

Argi dago ekintza guzti hauek ez lirakeela aurrera eramango aktoreen aldetik etorkizun itzaropentsua eta azken finean negozio zifra esangarria sortzen duten bezeroen eskarira egokitzeko beharrik ikusiko ez balitz.

En mayo del 2008, Sagardoetxea publicaba una obra titulada "Sagardoaren Hiztegia", diccionario con mas de 500 entradas en referencia al sector sidrero. Pensabamos en aquel entonces haber hecho un trabajo duradero. Era sin contar con el dinamismo frenético de las distintas asociaciones fomentadas por los profesionales del mismo sector.

Nuevas palabras mayores han aparecido en este principio de año: "Gorenak" marca certificada de sagardoa controlada por y para la Asociación "Sagardo Mahaia". "Euskal Sagardoa" marca certificada de sagardoa de manzana exclusivamente autóctona enfocada por "Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak", controlada por Kalitatea Fundazioa y accesible a todos los sidreros que lo desean. "Enoturismo sidrero", conjunto de experiencias basadas en la cultura de la manzana y de la sagardoa, empujado por la Asociación Sagardun para todos los actores turísticos. "Cluster sidrero" organización cuyo cometido es la puesta en sinergia de todas las fuerzas vivas directas o indirectas relacionadas con el mundo de la manzana y de la sagardoa.

Todo esto no se haría si no se viera por parte de los actores de cuantas acciones a la vez un futuro esperanzador y una necesidad imperiosa de adaptarse a la demanda de los que generan al fin y al cabo la cifra de negocio; esto es, los señores clientes.

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: Pastain.

Colaboran:

 EUSKADI Saboriala

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

 Astigarrago Udala

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Negua nahasia izaten ari da. Abendua hotza eta urtarrila eta otsaila epela. Martxoan zehar hotza egiten badu loraldia homogeneoa izango dela esan dezakegu. Aldiz, epela bada, loraldi epeak luze joko du denboran.

Lore asko izango da sagasti askotan eta eguraldiak laguntzen badu eta arbolen erreserbak beteta baldin badaude, polinizazio eta kuajatu onak lortuko dira. Aurten 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.

ARBOLEN FORMAIZIOA

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 ez gero.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

Lehenengo hilabeteetan egin ez bada, belarra kontrolatu behar da.



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

ARBOLEN FORMAIZIOA

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

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

Loraldia 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 probetxatuz. Horrela hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobea izango da.



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

Funcionamiento del manzano

Los árboles frutales están formados por dos partes diferenciadas: el sistema radicular que se encuentra bajo la tierra y la parte aérea, que es la parte visible y está compuesta por tronco, ramas, hojas y frutos. La unión de las dos partes se denomina cuello y se encuentra en la base del árbol.

Para conducir el árbol, hay que entender los aspectos fisiológicos:

- Respiración
- Fotosíntesis
- Transpiración

La respiración es similar a la del mundo animal y se da tanto a nivel de raíces como de hojas.

Se produce un consumo de oxígeno del aire y de azúcares provenientes de la savia elaborada.

A su vez se expulsa CO₂ a la atmósfera y se libera energía, imprescindible para el desarrollo de la planta.

La fotosíntesis es un proceso específico del reino vegetal que se da a nivel de las hojas. En este proceso se produce un consumo de CO₂ proveniente del aire, de agua proveniente de la savia bruta y de energía proveniente de la luz del sol y se expulsa oxígeno y agua. Además, se crean azúcares y aminoácidos imprescindibles para la alimentación de la planta.

La transpiración es un proceso similar al del ser humano a nivel de las hojas. Se da un consumo de agua y energía provenientes de la savia bruta y de la luz solar y se expulsa agua, provocando un efecto de depresión en las hojas y un efecto de succión en las raíces. Gracias a la transpiración, la planta puede regular su temperatura y puede controlar la circulación de la savia.

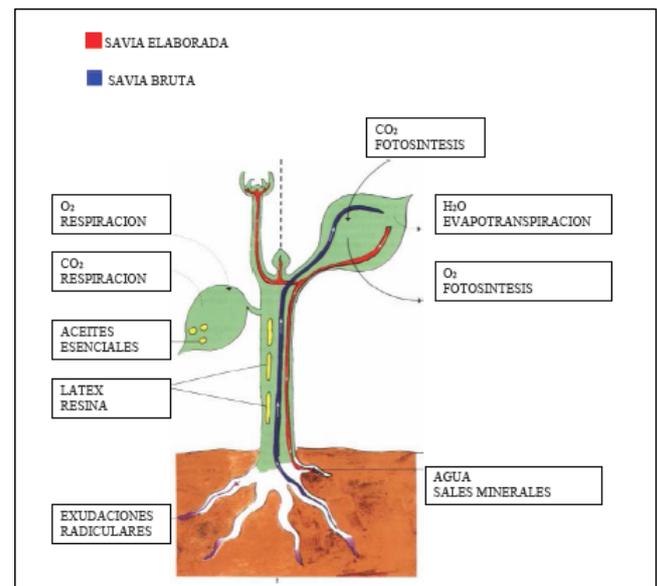
Durante el otoño, la planta comienza a entrar en un periodo de latencia en la que ponen en reserva azúcares, aminoácidos... Las hojas comienzan a caer y se produce la parada de la savia.

Al final del invierno comienza la actividad de las raíces al comenzar a absorber agua y elementos minerales, debido a la demanda de agua provocada por las nuevas hojas.

Éstas, al formarse comienzan a realizar la fotosíntesis, creando hidratos de carbono.

Al respirar se queman estos hidratos de carbono.

La temperatura aumenta poniéndose en marcha la transpiración. El agua se pierde por las hojas, siendo recuperada por las raíces, que comienzan a "bombear" savia.



El aumentar o disminuir la superficie foliar en un árbol influye en la transpiración y con ello en el movimiento de la savia y en el vigor del árbol ya que la savia se desplaza hacia las zonas donde se realiza la transpiración, esto es, a las zonas donde haya hojas. Por ello hay que tener en cuenta que aumentar o disminuir la superficie foliar significa modificar la transpiración, y con ella la circulación de savia y por lo tanto el vigor del árbol. Practicando adecuadamente este principio, podemos favorecer distintas partes del árbol para corregir su formación.

Además, hay que tener presente que los manzanos están constituidos por dos partes: el patrón o portainjerto y la variedad. Cada una con su vigor y características propias.

La cantidad de savia que aportan las raíces provocará que unos árboles se desarrollen más que otros, alcanzando un porte mayor. Por tanto la elección del patrón es clave para conocer el posible vigor del árbol. Un patrón enanizante tipo EM9, al tener una raíz de



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

VITRIPOL

- Trabajos de recubrimiento interior de kupelas con resina epoxialimentaria.
- Trabajos especiales de epoxi.

Tel.: 943 51 28 43 • Fax: 943 52 69 17

RENTERIA

pequeño desarrollo bombeará menos savia y por tanto será incapaz de generar la savia suficiente para tener el mismo porte que un manzano con patrón franco, cuyo sistema radicular es mucho mayor.

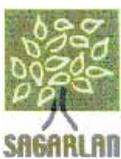
La raíz funciona como un motor que bombea savia hacia arriba. La savia asciende con mucha presión provocando que las ramas aumenten su longitud y facilitando la creación de yemas de madera. Para que el árbol genere yemas de flor, uno de los factores más importantes es el control del vigor del árbol. Si el vigor es débil, la savia circulará con menos fuerza, favoreciendo la aparición de las yemas de flor. Por ello es aconsejable realizar las siguientes actuaciones:

- Durante el desarrollo juvenil de los árboles, dejar el máximo de ramas con una sección débil para que el número de metros lineales que tenga que recorrer la savia sea mayor y de esta forma ralentizar su velocidad.

- Realizar el arqueado de ramas, obligando a la savia a descender, perdiendo de esta forma presión.

- Realizar pisos de ramas que estrangulen el eje del árbol. Al disminuir la sección del eje se ralentiza el flujo de la savia.

En definitiva, el control del vigor mediante el debilitamiento del flujo de savia favorece la aparición de yemas de flor, aumentando significativamente la producción.



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 de la sagardoa



Para producir un buena Sagardoa es indispensable conocer/entender las características de las diferentes variedades de manzana y además conocer como estos pueden expresarse mejor en la sagardoa.

El aroma de la Sagardoa está ligado al desarrollo de las distintas etapas de su elaboración y al "saber hacer" del sidrero, pero sobre todo es un reflejo de la constitución de la manzana relacionado con la variedad y el terroir. Esto implica el enfoque en la búsqueda de una buena caracterización de la materia prima en manzanal por un lado y la adecuación del proceso de transformación utilizado.

Para ello es obligatorio entender y poder calificar en términos de madurez (fenólica y aromática), las distintas parcelas o zonas de la finca por variedad.

El éxito en el futuro dependerá de nuestro conocimiento de la materia prima, y las parcelas más adaptadas a cada una de ellas. Y al mismo tiempo permitirá a la sidrería establecer una logística de elaboración coherente e integral.

Elaborar Sagardoa no es una fórmula fija. No se puede utilizar cada año el mismo protocolo y mezclar variedades de una misma parcela o de diferentes parcelas para obtener una Sagardoa de calidad, porque puede que algún año salga bien pero normalmente esa fórmula fija fallará. La razón es muy simple: la materia prima, la manzana cambia de una campaña a otra porque la climatología en la que se ha desarrollado es también cambiante. Actualmente nos deberíamos guiar por los instrumentos que la ciencia

nos ofrece y utilizar los diferentes conocimientos científicos de forma conveniente. El consumidor quiere un producto homogéneo y de calidad todos los años y todos los meses del año, una bebida con prestigio que solo será posible en la medida que conozcamos la manzana y la Sagardoa de la A a la Z, del manzanal al paladar del consumidor.

Para ello deberíamos cumplir con un triple objetivo:

- Determinar las características cualitativas/cuantitativas de la manzana a recolectar.
- Proponer una metodología de recogida acorde al producto definido.
- Proponer un proceso de elaboración coherente considerando la materia prima existente y las herramientas tecnológicas de transformación existentes en la sidrería.

Conocidos y concluidos los objetivos es de interés conocer el potencial aromático de cada variedad, ya que entre todos los componentes del aroma los más importantes para la tipicidad y calidad de la sagardoa son los aromas aportados por la variedad.

El aroma de manzana está constituido de 2 fracciones fundamentalmente, aromas libres (sustancias volátiles responsables de la tipicidad) y precursores de aromas no volátiles ni odorantes en manzana pero que pueden pasar a su forma libre en el transcurso de la fermentación e incrementar el carácter varietal de la variedad. Estos compuestos denominados con primarios (varietales) se clasifican en 2 grupos

- Aromas reductores o tipo Tiol
- Aromas Terpénicos

Un segundo grupo dentro de los compuestos aromáticos lo constituyen aromas derivados de la fermentación, adecuada para todas aquellas variedades neutras o sin potencial aromático en la manzana. Estos compuestos son producidos mayoritariamente por el propio metabolismo de las levaduras en el transcurso de la fermentación alcohólica. Estos compuestos mayoritariamente son ésteres, ácidos y alcoholes.

Existe también un tercer grupo pero que en el caso de la sagardoa a día de hoy son poco frecuentes, son los aromas terciarios, aromas desarrollados en la crianza.

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

ARRIS univenbar ANGELO PO RANCILIO CIMBALI

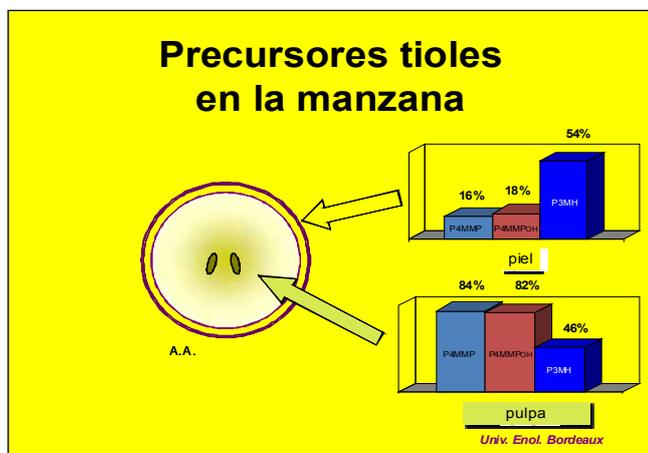
TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzarako ekipoa

- Sage-garbitegi. Ur bidezko garraina.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depustuak, tinak, etb.
- Txots-karilak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibilurriak.

Poligono Industrialak, 29. ERGUBILA
484 443 55 44 00 • Fax: 943 55 53 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@abegia.es • www.abegia.es/gog

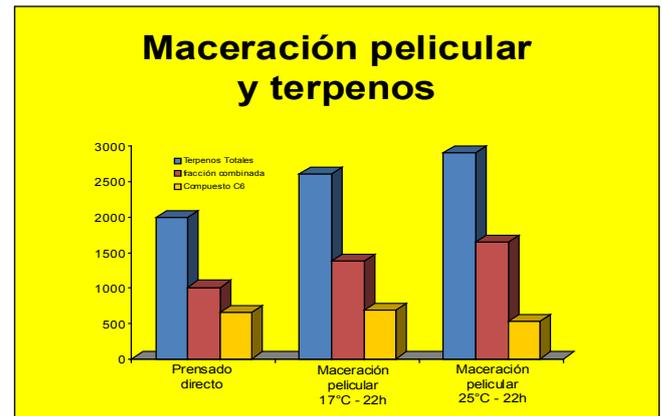
Aromas reductores

Estos aromas se encuentran en la manzana como precursores sin olor vinculado a un aminoácido (cisteína) o al glutatión. Se encuentran principalmente el 3-mercapto-hexanol (3MH), con sabores que recuerdan pomelos, cítricos y frutas exóticas, y el acetato de 3-mercaptohexilo (α -3MH) recordando las frutas tropicales y el -mercapto-4-metil-2-uno o 4MMP con sabor de boj, hoja de tomate. Son los aromas de las variedades de manzana ácidas con bajo contenido en tanino.



Aromas Terpénicos

Los terpenoles pertenecen a la familia de los terpenos, que incluye más de 4 000 compuestos. Los terpenoles principales encontrados en la manzana son el linalol, el alfa-terpineol, el nerol, el geraniol, el citronellol y el ho-trienol. Estos compuestos, con aroma de rosa violeta (aromas florales) desempeñan un papel muy importante en el sabor de la sagardoa.



Principales aromas Thioles y umbral de percepción		
Thioles volátiles	DESCRIPTOR	Umbral de percepción ($\mu\text{g.L}^{-1}$)
4mmp 4-mercapto-4-metil-2-pentanona	Boj, pis de gato Eucalipto	0,8
4mmpoh	Cascara de cítricos	55
3mmb	Puerro cocido	1500
3mh 3-mercaptohexanol	Pomelo, Hoja de Tomate	60
A3mh 3-mercaptohexil Acetato	Maracuya, fruta de la pasión	4
Fft Furfurilmercaptano	Cafe, torrefacto	0,4
BMT Benzenometilantol	Ahumado, polvora	0,3

Principales aromas mono terpénicos y umbral de percepción		
MONOTERPENOS	DESCRIPTOR	Umbral de percepción ($\mu\text{g.L}^{-1}$)
LINALOL	ROSA / cítricos	50*
α -TERPINEOL	LILA / Pino	400*
CITRONEIOL	Citronela/Rosa	18*
NEROL	ROSA / frambuesa	400*
GERANIOL	ROSA	130*
HO-TRIENOL	TILO	110*
Oxydo de linalol y nerol	floral	1000 à 5000*
Oxyde de rosa	Rosa	0,2**

Cofradía de las sidra natural de Gipuzkoa "Tolare"

Cómo se fundó, objetivos de la cofradía y actuaciones.

La idea de crear una cofradía de la sidra en Hernani partió de la asociación de comerciantes Berrriak que engloba a los comerciantes y hosteleros del casco viejo del pueblo. Estos tras consultar con diferentes personalidades, entidades y sensibilidades del pueblo aficionados al entorno de la sidra y sus costumbres, y tras varias reuniones decidieron fundar la cofradía con el nombre de 'Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia Hernanin. Tolarea.' En enero de 1996.

El primer presidente fue Txarli Irazu y la junta directiva se formó de la siguiente manera:

Secretaria: *Marisol Agirre*

Tesorera: *Karmele Mujika*

Vocales: *Imanol Larretxea, L. Gorrotxategi, A. Lapazaran, Isabel Cascos, A. Uralde.*

El primer paso dado por la nueva junta rectora fue aprobar los estatutos de la cofradía y pedir el ingreso en FECOGA (Federación de cofradías gastronómicas).

El **objetivo principal** de la cofradía y su razón de ser es trabajar para que la manzana y la sidra no pierdan su personalidad y arraigo cultural y difundir estos tanto como sea posible; para lograr ese objetivo se realizan diferentes actos culturales y exposiciones a lo largo del año. También se acude a actos y capítulos de otras cofradías de Euskal Herria, España, Portugal, Francia, etc. Existe una relación muy buena con muchas cofradías y se ha conseguido un ambiente muy agradable.

El objetivo inmediato por otra parte, se concreta en crear un Museo de la sidra en la que se puedan exponer utensilios antiguos, piezas de lagares, antiguos tolare, etc. que estaban retirados en los caseríos de nuestro pueblo y estaban abocados a ser destruidos o a desaparecer con el tiempo y que la cofradía ha podido salvar. 'Tolarea' quiere reunir en un mismo techo todos aquellos utensilios que den una perspectiva de aquello que fue el mundo de la sidra hasta nuestro tiempos.

LOS CAPITULOS ANUALES

El tercer domingo de marzo se celebra el capítulo anual, este festejo consiste en una serie de actos ceremoniales a la que asisten con sus correspondientes vestimentas las cofradías de otras localidades que están asociadas a FECOGA (Cofradía del salmón de Irun, del pimiento de Ezpeleta, de la trucha, del jamón, del cuto divino...). Es una

fiesta bonita y muy original en la que se realizan los nombramientos de los nuevos Cofrades de Honor. Estos nuevos cofrades suelen ser personas amantes y defensoras de la sidra. Después de un desfile de todas las cofradías por las calles principales de Hernani tras la banda municipal y al son de su música, se realiza la entronización y juramento de los nuevos cofrades en el Ayuntamiento del pueblo. Posteriormente se da la bienvenida a los nuevos cofrades en una comida de confraternización en una de las sidrerías de Hernani.

Este año 2011 serán nombrados cogrades de honor:

- Antton Garin "Olegario" y Joxe Ezeiza "Aterpe" bertsolaris de Hernani.
- Elena Arzak Espina, restauradora de Donostia
- Jose Mari Gorrotxategi Pikasari, confitero de Tolosa



DIA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA

Se celebra el tercer domingo de setiembre, que es cuando los manzanales están en su apogeo en la maduración de su fruto y las diferentes sidrerías comienzan a prepararse para la cosecha y fabricación de la sidra. Se realizan degustaciones por parte de los espectadores de las sidras presentadas por las doce sidrerías que se dedican a su venta comercial que actualmente existen en Hernani junto a una pequeña romería que se organiza en la Plaza.

Se exponen utensilios que antiguamente se usaban en las sidrerías para elaborar la sidra; asimismo, la sidrería Barkaiztegi de Donostia, realiza una demostración con una pequeña prensa de madera del siglo XIV, de los diferentes pasos de la elaboración de la sidra y se da a probar entre los espectadores el zumo sin fermentar resultante del prensado, un caldo dulce llamado 'zizarra'. También se realiza una exposición de distintas clases y tipos de manzana, más de 120 variedades con sus respectivos nombres, que suele ser muy visitada.

La semana previa a esta celebración se realiza una exposición didáctica de fotografías antiguas, documentación sobre enfermedades de las manzanas, injerto y poda de las mismas, conferencias, etc. siendo el tema principal la sidra y la manzana. También se exponen aquellos bertsos antiguos que se cantaban en las sidrerías y que por su significado han perdurado hasta nuestro tiempo. Esta exposición es muy visitada por las diferentes ikastolas y colegios de la zona. (Esta exposición no se ha hecho todos los años).

Cristina GOÑI, Kofrade



SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

La historia del bacalo



La historia del bacalao salado se remonta al siglo X.

Los primeros en secar el bacalao fueron los vikingos que llegaron de Noruega a Islandia. En el siglo X, Thorwald y su hijo, Eric el Rojo, desterrados de Noruega por un asesinato, viajaron a Islandia, donde cometieron varios homicidios más y ello les valió un nuevo destierro... Llegando a Groelandia.

¿Cómo sobrevivieron los vikingos en dicha zona?, ¿De dónde obtuvieron suficientes provisiones para seguir con sus expediciones? Pues bien, fue debido a que aprendieron a conservar el bacalao, curándolo al gélido aire invernal hasta que perdía cuatro quintas partes de su peso y se convertía en un tasajo duro como la madera, que se mantenía comestible durante largo tiempo. Podía romperse en porciones y masticarlas como cecina. Antes incluso de los tiempos de Erik, en el siglo IX, los nórdicos ya habían establecido secaderos de bacalao en Islandia y Noruega y comerciaban con los excedentes en la Europa septentrional. Los vascos tenían sal y, como el pescado salado antes de secar era comestible durante más tiempo, sus marineros podían navegar aún más lejos que los nórdicos, lo que les permitió realizar viajes más lejanos y con mayor comodidad. Este producto, el bacalao salado, tenía una importante ventaja comercial: cuanto más duradero era un producto, más fácil resultaba comerciar con él. En principios de la edad media, los vascos habían ampliado el mercado del bacalao hasta convertirlo en un auténtico comercio internacional que llegaba mucho más allá de los límites de su hábitat. Inicialmente pescaban en el norte de Escocia. Un tratado firmado en el 1354 entre el rey de Inglaterra y el rey de castillan conde de Bizkaia autorizaba a los bizcaínos el derecho de pescar en las mares inglesas y bretonas. Se sitúa la apogea de la pesca en el siglo XVI, influyendo de manera importante en la economía de los puertos vascos. Los observadores de la época indican que las relaciones entre los vascos y los indígenas de Tierra Nueva y Canadá eran excelentes y el habla de comunicación era el euskera.

Antes de dedicarse al bacalao, los vascos ya comían carne de ballena en salazón. Cuando los balleneros vascos aplicaron al bacalao las técnicas de salado que utilizaban con la ballena, se dieron cuenta de sus grandes cualidades, ya que el bacalao carece de grasa prácticamente y, por tanto, se sala y seca perfectamente. La salazón del bacalao no sólo era mejor que las de los demás productos, sino que también tenía mejor sabor. Una vez secado o salado, o ambas cosas, y adecuadamente remojado más tarde, este pescado presenta una carne en láminas que, para muchos, incluso hoy en día, resulta muy superior a la carne tierna y blanda del bacalao fresco.

El catolicismo trajo con las fechas de abstinencia de carne una gran oportunidad de negocio. En total la carne estaba prohibida casi la mitad del año y esos días de abstinencia se convirtieron finalmente en días de bacalao salado. El bacalao casi se transformó en icono religioso, en cruzado mitológico de observancia cristiana.

El nombre de bacalao engloba a unas 60 especies de una misma familia. El más conocido es el bacalao común, el cual vive en los mares del norte, entre 180 y 360 m. de profundidad.

El bacalao común tiene tres aletas dorsales, dos anales, una cola no bifurcada y un barbelo en la mandíbula inferior. El bacalao puede llegar a pesar hasta 90 kg y a medir 1,8 m de largo.

El bacalao se alimenta de arenques, anguilas y otros peces similares. Durante el invierno se agrupan para la reproducción. Las hembras ponen una media de entre 4 y 7 millones de huevos.

Su color va desde el gris verdoso al castaño negruzco, y hay veces que se pueden encontrar hasta el color rojo. Tiene un dibujo veteado en su cabeza, el dorso y los costados.

A los 2 años de edad, el bacalao comienza la migración y en cinco años se reproduce.

El bacalao es muy apreciado por su carne y por su aceite de hígado. Desde el S. XVI la pesca del bacalao es una fuente muy rentable en la pesca del Atlántico Norte. Las tripulaciones para descansar, acampaban en las playas durante su estancia y secaban el pescado antes de enviar sus capturas de vuelta a Europa. Los países que tienen ahora gran influencia en esta pesca son Islandia y Gran Bretaña.

El bacalao pertenece a la familia Gádidos, orden Gadiformes. El bacalao de aguas profundas pertenece a la familia de los Móridos. El nombre científico del bacalao común es *Gadus morhua*, el del abadejo negro o carbonero *Pollachius virens*, el del bacalao del Pacífico *Gadus macrocephalus*, y el del eglefino *Melanogrammus aeglefinus*.



Oenoturismo, perspectivas para el sector sidrero vasco

iEnhorabuena!... y lo que queda...

iEnhorabuena a todos los que habéis contribuido en los últimos años a convertir la cultura sidrera en las sidrerías durante la temporada del "txotx" en un auténtico fenómeno social en Gipuzkoa y en todo el País Vasco!

No cabe duda que la cultura sidrera de Gipuzkoa define una manera de ser y de vivir de una pueblo. La cultura sidrera gipuzcoana destaca y sorprende por su autenticidad, por su importante arraigo socio-cultural, por sus tradiciones, manifestaciones y pequeñas anécdotas, por la convivencia y ambiente en las sidrerías durante la temporada del "txotx",... y que han convertido una simple bebida alcohólica en un símbolo distintivo e identificativo de la cultura eno-gastronómica de un pueblo.

Viéndolo desde una visión totalmente externa y neutral, hay que poner de manifiesto que las experiencias relacionadas con la cultura sidrera de Gipuzkoa que nos ofrece Sagardun, son probablemente una de las propuestas de valor más singulares que puedan existir en el campo del "eno-ocio" / enoturismo en Europa.

Atraer anualmente a decenas de miles de personas a las sidrerías no es poca cosa. Para los que habéis vivido el fenómeno de las sidrerías durante la temporada del "txotx" desde cerca y desde hace muchos años, ya no os deberá sorprender tanto. No obstante, si comparamos la demanda en las sidrerías de Gipuzkoa (concentrada en solo 3 a 4 meses al año) con la demanda en las principales Rutas



del Vino en España, como La Rioja, el Penedés, Jerez o la Ribera del Duero, o incluso, con las grandes Rutas del Vino europeas, como la Toscana, Alsacia, Borgoña o la Ruta del Vino de Alemania, nos encontramos con la gran sorpresa que no exista experiencia más popular que la que nos ofrece la cultura sidrera de Gipuzkoa.

Es el "destino" con mayor volumen de demanda de visitantes de toda Europa, y probablemente sólo destinos mundialmente conocidos y reconocidos en el ámbito del enoturismo como el Napa Valley, Stellenbosch en Sudáfrica o Australia pueden contar con volúmenes de demanda similares al de las sidrerías de Gipuzkoa.

Reanudación del artículo en el próximo boletín.

- Kultur Taldeak:
- Xagu Xar
 - Mundarra Kiroi Elkarte
 - Astigar E.O.E.
 - Norberto Almandoz Musika Eskola
 - Gure Izarra
 - Goldea Herri Kiroi Batzordea
 - Zipotza Kultur Elkarte





PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Abril					
2 de abril	Probaketa en Txopinondo Sagarnotegia	Azkaine	1 Hora 30 min	10,00€/persona	Grupos de 25 personas.
9 de abril	Probaketa en Zelaia Sagardotegia	Hernani	1 Hora 30 min	10,00€/persona	Grupos de 25 personas.
16 de abril	Probaketa en Bereziartua Sagardotegia	Astigarraga	1 Hora 30 min	10,00€/persona	Grupos de 25 personas.
Mayo					
Días de apertura de museo	Sagastia Loretan. Polinización y el mundo de las abejas.	Sagardoetxea	1 Hora	4,00€/persona.	Grupos de 12 personas.
18 de Mayo	Celebración del Día Internacional de Museos con el lema "Museo y Memoria "	Sagardoetxea	2 Horas	Gratuito.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 12 personas.
Junio					
Días de apertura de museo	Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos	Sagardoetxea	1 Hora	4,00€/persona.	Grupos de 12 personas.



Sagardoetxea
herri baten erroak

Museo de la sidra vasca
Manzanal, Espacio museístico, Centro de catá y tienda
Astigarraga

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

