



# Sagardoetxea

n° 21. Abendua / Diciembre 2010

Sagasti bat jartzearen kostuak.  
*Costes de implantacion de un manzanal.*

Sagardoaren kalitatea: Miel Joxe  
Astarbe sagardozearen iritzia.  
*Calidad de la sagardoa: opinión de Miel  
Joxe ARTARBE.*

Txantxangorria,  
sagardogilearen neguko  
laguna.

*El petirrojo, compañero del  
sidrero en invierno.*

Atzera begira 2010.  
*Retrospectiva 2010.*

Sagardotegietako plateren  
inbentarioa.  
*Inventario de los platos de  
sidreria.*



Sagar dantza udaletxe aurrean  
*Sagar dantza delante ayuntamiento*

# Sagardoetxea

*2010. urtea atzean utziaz, XXI. Mendearen bigarren hamarkadan sartzen gara eta aukera sorta bat irekitzen zaigu parez-pare; baina, ZEIN AUKERA?*

*Erantzuna gure sagardogintzaren sektoreari erreparatzean etortzen zaigu. 70. hamarkadan sagardoa eguneroko edari gisa berpiztu zen. 80. hamarkadan produkzioa asko hazi zen. 90. hamarkadan txotx-a jatorrizko produktu gisa eta aberastasunaren eragile gisa finkatu zen. 2.000. urteaz geroztik, eraikinetan inbertsio handiak egin dira eta sagardotegiak nekazaritzako elikagaien enpresa modernoak dira.*

*Honen ondorioz, datozen hamar urteetan aldaketa handiak emango direla iragar genezake: lehendabizikoa sagardoa produktua berarena, merkatuko kalitate eskariak eraginda; bigarrena enpresen antolaketarena, gertuko nahiz kanpoko turisten eskaera enoturistikoa asetzeko beharrak sortua.*

*Urte berri on, irakurle estimatua.*

*Dejando atrás al 2010, ya entramos de verdad en la segunda década del siglo XXI y es como si se abriría otro abanico de nuevas posibilidades, PERO ¿CÚALES?*

*La respuesta natural viene al hacer un repaso al pasado de nuestro sector sidrero. La década de los 70 marca el renacimiento de la sagardoa como bebida diaria. La década de los 80 asiste al crecimiento espectacular de la producción. En los años 90 se consolida el txotx como producto original y generador de riqueza. Desde el año 2000 las sidrerías son empresas agroalimentarias modernas después de fuertes inversiones en instalaciones de avanzada tecnología.*

*En consecuencia podemos augurar que los próximos 10 años verán un cambio profundo: primero del producto sagardoa, motivado por las exigencias de calidad del mercado, segundo de la organización de las empresas para satisfacer la nueva demanda enoturística de los turistas de proximidad y de los visitantes foráneos.*

*Urte berri on, apreciado lector.*

## **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: Carlos de Cos.

## **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 ongarriketa
- Errotaitzurra pasa

#### 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 moztzen 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 ongarriketa egitea komenigarria da. Materia Organikoaren maila hobetzeko zimurtu 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 puntua beti airean egotea, frankeorik ez izateko (barietate berak sustraiak nbotatzen 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, kenduko ditugu.

Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura dituzten arbolei barruko aldea garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar zurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egotea saiaturiko dugu.

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

#### GAITZAK ETA IZURRITEAK

Armiarma gorrien eta zorrien arraultzak ongi babestuak daude. Horregatik ez du merezi ezer egiterik.

**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

## Costes de una plantación de manzana de sidra

En este artículo se expone el coste que supone la realización de una plantación de manzana de sidra sobre patrón semienanizante con un sistema de conducción en eje central, suponiendo que todas las tareas se externalizan, esto es, que las realizan personas o empresas ajenas al propietario de la futura plantación. También se indican los gastos e ingresos entre el año de plantación y el séptimo año de plantación.



### Datos:

Cultivo: Manzana de Sidra  
Superficie: 1 hectárea.  
Sistema de Conducción: Eje Central con estructura de apoyo de postes y alambres.  
Portainjerto o Patrón: MM106 ó EM7  
Marco de Plantación: 5 metros de calle y 3 metros entre plantas.  
Densidad de Plantación: 600 árboles

### Las tareas a realizar:

Preparación del terreno: En este apartado se indican los trabajos de subsolado y pase de rotavator y la fertilización a base de abono mineral, materia orgánica o estiércol y cal si fueran necesarias.  
Planta y plantación: Aquí entra el coste la planta, el marcar el lugar donde va cada planta y la plantación.  
Estructura: Postes, alambres, anclajes y su instalación.

### Preparación del terreno: 3.170 €

• Análisis de tierra:	90 €
• Subsolado:	600 €
• Fertilización orgánica:	1.100 €
• Fertilización CaO(1000kg):	250 €
• Fertilización mineral(200uf):	950 €
• Rotavator:	180 €

### Planta y plantación: 3.452 €

Plantas 5 x 3:	600 plantas/ha	
• Marcar planta:		180 €
• Planta(4,5 €):		2.700 €
• Plantación:		572 €

### Estructura: 4.046 €

• Postes finales (38):	456 €
Madera de 3 m (12/14)	
• Postes intermedios (100):	1.000 €
Madera 3 m (10/12)	
• Instalación postes:	1.035 €
• Alambre:	350 €
• Instalación Alambre:	350 €
• Anclajes(38):	380 €
• Instalación Anclajes:	475 €

**TOTAL INSTALACIÓN : 10.668,00 €**



**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

### GASTOS ANUALES

Materias primas (productos fitosanitarios, herbicidas, abonos y enmiendas).

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7
Fitosanit.	180	240	240	450	450	450	450
Herbicida	120	120	120	120	120	120	120
Abonos/cal	349	349	349	349	349	349	349
Total	649 €	709 €	709 €	919 €	919 €	919 €	919 €

### Mano de obra

Horas de trabajo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7
Poda	30	50	50	100	100	100	100
Recolección	0	0	20	45	60	100	135
Manten. suelo	10	10	10	10	10	10	10
Trat. herbicida	6	6	6	6	6	6	6
Trat. Fitosanit.	4	6	6	10	10	10	10
Trat. abonado	6	6	6	6	6	6	6
Total	56 hr	78 hr	98 hr	177 hr	192 hr	232 hr	267 hr

### GASTOS E INGRESOS DESDE EL AÑO DE PLANTACIÓN HASTA EL SEPTIMO AÑO.

Año	Produc. en kg.	Ingresos en euros (el kilo a 0,24 €)	Gastos en euros	Flujo de caja en euros
0	0	0	Inversión: 10.668	-10.668,00
1	0	0	1.153,94	- 1.153,94
2	0	0	1.412,38	- 1.412,38
3	2.000	480,81	1.592,68	- 1.111,87
4	4.500	1.081,82	2.515,24	- 1.433,42
5	9.000	2.163,64	2.650,46	- 486,82
6	20.000	4.808,10	3.326,60	1.481,5
7	25.000	6.010,12	3.642,13	2.367,99
8....	25.000	6.010,12	3.642,13	2.367,99

**Aitor Etxeandia Azpiazu- SAGARLAN S.L.**  
Fruitugintzan Aholkularia



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



## Kalitazteko sagardoa, sagardo ona lortzea, errex... ala zaila da?

Sagardoaren kalitateaz idazteko orritxo bat eskatu didate SAGARDOETXEA aldizkarirako. Jakinda ez naizela enologoa baizik eta Euskal Kulturarekiko maitemindu bat, hona hemen nire ekarpena. Has gaitzen lehenengo eta funtsezkoa den galderarekin: Zeini deitzen zaio sagardo ona? Edo beste erara esanda, batentzat sagardo ona baldin bada, denentzat sagardo ona al da?

### HAINBAT BURU, HAINBAT ABURU

Nire kasuan, sagardo ona gustora edaten dedan sagardoari deitzen diot. Eta bakoitzak gustora edaten duen sagardoari horrela deituko dio nahiz eta sagardo desberdinak izan.



Argazkia: Koro Arratibel.



Argazkia: Lurdes Arruti

Hau da, batentzat sagardo ona dena, beste batentzat ona ez izatea gerta liteke, edaleok desberdinak garelako gustoz, kulturaz, egoeraz, adinez... Adibide gertua eta garbia: Gure koadrilan sagardotegi batera joaten garenean emakume-gizonok honetaz konturatu naiz, gizonok sagardo ona jotzen duguna ez da emakumeen gustokoa. Gizonoi lehor xamar gustatzen zaigu eta emakumeei goxo puntuarekin, baina biak onak jo ditzakegu. Non oinarritzen da orduan, zertan datza sagardo baten kalitatea?

Hori ez da pertsona baten kontua baizik eta talde baten lana. Gainera, argi da modak ere kalitate munduan eragiten duela, eta agian, oraingo irizpideak ez dira baliogarriak izango hemendik 20 urtera, zeren bai mundua eta bai pertsonen gustokak eta kulturak aldatzen doaz.

Hau dena esanda, orain nola lortu kalitatezko sagardoa? Sagardo ona? Jakin behar duguna da zein sagardo mota egin nahi dugun gustoen arabera: gizonentzat, emakumeentzat, gazteentzat,... Zein sagar motekin egiten diren nahi ditugun sagardo mota. Zein %koa behar duen sagar mota bakoitzetik,

**Euskal H.O.T.Z**

20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

Tel: 943 332 304 Fax: 943 332 305  
E-mail: euskal\_hotz@teletel.es

ARRIS CATERING EQUIPMENT | uniber bar | ANGELO PO | RANCILLO | LA CIMBALI

**TALLERES GOG S.A.**  
Sagardogintzarako ekipoa

- Sagar-garbitagia. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Deposituak, tinak, etb.
- Txota-kanifak.
- Dolarentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Poligono Industrial, 26 ERGOBIA  
Tel. 943 55 44 66 • Fax: 943 55 55 84  
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa  
E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog



Argazkia: Erika Gomez

Adibidez (asmazio hutsa)

Gizonentzako sagardoa:	%35 moko
	%40 goikoetxe
	%25 urtebi handia
Emakumeentzako sagardoa:	%60 urtebi handia
	%40 errexila
Gazteentzako sagardoa:	%50 urtebi ttikia
	%30 txalaka
	%20 patzuloa

Hemendik aparte, sagarra bere heldutasun puntuan bildu. Osasun eta garbitasun aldetik kontrolatu etab,...



Argazkia: Carlos Mediavilla

### ANTZINAKO KALITATEA

Orain dela 40-50 urte, lurralde hauetan, enologia ezagutzen ez zenean, sagardogile askok bere sagastiak zainduak eta kontrolatuak zituzten. Bazekiten zein sagar motak zituzten, eta zein sagardo egiten zuten sagar horiekin. Sagarra kanpotik ekarri behar bazuten, - eta normalki hala izaten zen, - joaten ziren sagastiak bisitatzerara tratua egiteko, eta ikusiko zuten ze sagar mota eta ze kantitate zeuden mota bakoitzetik.

Sagarra tolarera etortzen zenean noizbehinka koska helduko zioten jakiteko sagarraren heldutasun puntua eta ahogozoa. Horrela ahalegintzen ziren nahi zuten sagardo mota lortzen. Garai hartan sagardo ona izatea, eta ez hain ona, horrela lortzen zen. Eta zeri zeritzon garai haietan sagardo ona? Nire ustez diferentzi nabarmenena izan liteke gogortasunarena. Orduan sagardoak gogorrak, gorputz handikoak izaten ziren. Gaurkoak arinak, finak...

Baina sagardoaren prozesu osoa, sagastitik mahaiara doana, kontrolatzea ez da erraza. Gaur egungo mapan ezinezkoa. Hau dena kontrolatzeko sagardogile bakoitzak bere sagastiak behar ditu. Sagastiak zaindu. Sagar motekin probak egin eta orduan lortuko du berak nahi duen sagardoa. Kalitatezko sagardoa.

Sagardo ona, kalitatezko sagardoa lortzea posible da. Baina aurretik lan asko eginda, noski!  
Orduan,  
**KALITATEZKO SAGARDOA, SAGARDO ONA LORTZEA, ERREXA... ALA ZAILA DA?**

**Miel Joxe Astarbe Huarte**



Argazkia: Juan Domingo Sanchez



## Retrospectiva

---

### ENERO 2010

13/01. Astigarraga. XVII. Sagardo Berriaren Eguna. La Real Sociedad de Fútbol, protagonista.  
13/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga.  
13/01. Hernani. Zelaia abre la temporada de la sidra.  
15/01. Apertura del txotx en Navarra. Sebastián González, protagonista.  
17/01. Apertura del txotx en Hernani. Aizpea Goenaga protagonista.  
19/01. Apertura del txotx en Álava. Patxi Viribay, protagonista.  
20/01. Astigarraga. La carne de Wagyu de Patxi Larrañaga llega a la sidrería Gurutzeta.  
21/01. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zapiain.  
23/01. Azkaine. Sagardo Berria en Txopinondo Sagarnotegia.  
27/01. Sagardoetxea. Presentación del proyecto "Puntaren Puntan" realizado IES Usandizaga.

### FEBRERO 2010

04/02. Astigarraga. Jornadas Técnicas organizadas por Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte.  
06/02. Azkaine. Probaketa o cata guiada en la sidrería Txopinondo.  
10/02. Sagardoetxea. Presentación de "Cenas temáticas: el Rito del Txotx" en la sidrería Saizar.  
20/02. Hernani. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zelaia.  
27/02. Usurbil. Probaketa o cata guiada en la sidrería Saizar.

### MARZO 2010

19/03. Azkaine. Kukuaren Kupela en Txopinondo Sagarnotegia.  
19-21. Sagardoetxea. Puente de Marzo: La polinización en la producción de la manzana.  
25/03. Sagardoetxea. Presentación de la colección de joyas diseñadas por Artepanoma.  
27/02. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta.  
28/03. Hernani. V. Sagardo Eguna en Chillida Leku.

### ABRIL 2010

01-11/04/2010. Sagardoetxea. Semana Santa: Elaboración del mosto y degustación de quesos de Euskal Herria.  
24/04. XXII. Sagardo Eguna de Renteria.

### MAYO 2010

05/05. Sagardoetxea. Jornada de puertas abiertas para agroturismos y casas rurales de Euskadi.  
08/05. XV. Sagardo Eguna de Irun.  
18/05. Sagardoetxea. Día Internacional de los Museos. "Trabajos del manzanal".  
18-22/05. Sagardoetxea. Exposición temporal de los trabajos del manzanal.  
22/05. XII. Sagardo Eguna de Lezo y XII. Sagardo Eguna de Baiona.  
23/05. XXIX. Sagardo Eguna de Usurbil.  
29/05. XXI. Sagardo Eguna de Oiartzun.

### JUNIO 2010

05/06. IX. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Guipuzcoa. Premiados: Zabala, Altzuetza y Astarbe.  
05/06. Sagardo Eguna de Pasai Antxo.

### JULIO 2010

25/07. Azpeitia, Concurso de sidra de Santiago. Ganador: Rezola.  
26/07. Astigarraga, Santa Ana. XXXV. Edición del sagardo eguna que fue el primero de Euskal Herria en 1976.

### AGOSTO 2010

19/08. XI Concurso de Sidras de Goizueta. Ganador: Alorrenea.  
22/08. XLIV Concurso de Sidras de Ergobia. Premiados: Irigoien, Lizeaga y Alorrenea.  
28/08. XXIX Concurso de Sidras de Elgoibar. Premiados: Rezola, Astiazaran y Lizeaga.

### SEPTIEMBRE 2010

04/09. Donostia, Euskal Jaiak, XXV. Sagardo eguna. 10.000 botellas ofrecidas.  
19/09. Hernani, Fiesta de la manzana y de la sidra con degustación de zizarra, organizado por Tolare Sagardoaren Kofradia.  
19/09. Oiartzun, I. Kizki Eguna.  
19/09. Azkaine, Fiesta de Sagar biltzea en la sidrería Txopinondo.  
25/09. Iruña. Degustación de sidras.  
26/09. Astigarraga, Sagardoetxea, X. Sagar Uzta, fiesta de la manzana.  
26/09. Lekunberri, Nafarroako Sagardo Eguna.  
26/09. Irun, X. Sagar Eguna de la sidrería Ola.  
29/09. Astigarraga, Concurso de sidras de Kizkia Taldea. Premiados: Petritegi, Elorrabi y Lizeaga.  
XX/09. Inicio oficial del prensado en las sagardotegis de Gipuzkoa.

### OCTUBRE 2010

02/10. Sagardo Eguna de Eibar.  
07-14/10. Ezkio-Itsaso, Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti. Puesta en marcha del tolare, exposición de manzanas, etc...  
13/10. Donostia, Jornada sobre la cata de la sidra con la sidrería Zelaia.  
15/10. Sagardoetxea, entrega de Premios III. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.  
23/10. Arizkun, XI. Kirikoketa Besta en el lagar Gamioxarra.

### NOVIEMBRE 2010

21/11. Gabiria, Concurso de manzana Reineta.

### DICIEMBRE 2010

04-08/12. Sagardoetxea, Puente de Diciembre: barrikote y castañas.  
05/12. Errezil, Feria de la Manzana.  
09-11/12. Viaje técnico a Penedes para los miembros de Sagardun Partzuergoa.  
26/12. Zestoa. XII. Concurso de queso y sidra.



## Inventario de los platos de sidrerías (temporada del txotx)



La combinación de un plato con una bebida se llama en el mundo de la gastronomía un **MARIDAJE**. Esas experiencias de maridaje también se pueden hacer con nuestro caldo de manzana, la **SAGARDOA**, incluso cuando esta berria durante el invierno y la primavera.

Para ello hace falta una oferta más amplia que la trilogía : **bacalao frito, txuleton, y queso**.

A continuación indicamos los platos que proponen la sidrerías, por supuesto no todas pero si que cada una tiene su oferta de especialidades de las cuales se puede disfrutar durante la temporada del Txotx para experimentar deliciosos maridajes.

En **negrita** los platos mas comunes y en *cursiva* los platos mas personales

### **PINTXOS Y ENTRANTES**, acompañar con una *sagardoa* ligera y seca

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>1 Tortilla de bacalao</b> | 5 <i>Ensalada mixta.</i>   |
| <b>2 Anchoas en aceite.</b>  | 6 <i>Esparragos de Mendavia.</i>                                 |
| <b>3 Revuelto de hongos.</b> | 7 <i>Pimientos de piquillo.</i>                                  |
| <b>4 Jamón ibérico.</b>      | 8 <i>Pimientos rellenos de bacalao con salsa de 9 piquillos.</i> |

### SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

- 9 Pimientos rellenos de txangurro.
- 10 Revuelto de bacalao con gulas, ajos frescos y langostinos.
- 11 Revuelto de hongos.

**PESCADOS: acompañar con una sagardoa de aroma cítrico**

- 11 Bacalao frito con pimientos.
- 12 Bacalao en salsa verde.
- 13 Cogote de merluza fresca asado a la parrilla con refrito de ajos.
- 14 Cola de merluza fresca asada a la parrilla con refrito de ajos.
- 15 Bacalao en pil-pil verde sobre patatas panadera.
- 16 Besugo asado a la parrilla.
- 17 Cazuela de atún claro en aceite horneado con piquillos, pimiento verde y cebolla frita en jugo de sagarinoa.
- 18 Cazuela de bacalao al pil-pil.
- 19 Cazuela de bacalao en salsa de tomate.
- 20 Lomo de merluza al horno con refrito de ajos.
- 21 Rodaballo fresco asado a la parrilla.
- 22 Sapo fresco asado a la parrilla con patatas panadera.
- 23 Taco de bacalao sobre pil-pil de ajo confitado a la crema.

**CARNES : acompañar con una sagardoa potente en taninos**

- 1 Txuleta de buey a la parrilla.
- 2 Costilla de ternera a la parrilla.
- 3 Txuleta de la raza Waygu a la parrilla.
- 4 Taco de buey a la parrilla con piquillos, ensalada verde y patatas salteadas con setas y hongos.
- 5 Magret de pato a la parrilla

**POSTRES : acompañar con una sagardoa afrutada, joven o mosto de manzana**

- 6 Queso, membrillo y nueces.
- 7 Tejas y cigarrillos.
- 8 Cuajada casera.
- 9 Cuajada casera con caramelo de sidra.
- 10 Sorbete de limón a la sagardoa.
- 11 Tarta de Idiazabal con nueces y membrillo, helado de sidra, sorbete de pacharán y teja de almendra.
- 12 Tarta de queso.
- 13 Tarta pantxineta.



**Sagardodenda**  
La tienda online de la sidra vasca



**Sagardodenda**  
La tienda online de la sidra vasca



**Sagardodenda**  
La tienda online de la sidra vasca





## El petirrojo, compañero del sidrero en invierno

**E**l petirrojo, txantxangorri en euskera, conocido fuera de Europa como petirrojo europeo, (*Erithacus rubecula*) es un pájaro que está distribuido por toda Europa, principalmente en la región meridional y occidental del continente, donde habita todo el año, y en la zona occidental de norte América. Delimita por su canto un territorio donde vive solo o en pareja, expulsando inmediatamente cualquier intruso.

### Descripción

Tiene el tamaño de un gorrión (largo de 14 cm), pero es más ligero. Es distinguible por el color naranja intenso de su pecho y parte de la cabeza, sobre un plumaje grisáceo. Es relativamente confiado con el hombre, pudiendo llegar a comer de su mano, en algunos casos.

### Hábitat

Durante la primavera, el verano, y principios del otoño, el petirrojo habita en bosques húmedos, frondosos y mixtos, con abundante sotobosque y espesa capa de hojas muertas o de musgo, parques y jardines con maleza. Tiene preferencia por las cercanías del agua.



Es muy aficionado a los posaderos bajos y a comer en el suelo, en cualquier claro rodeado de árboles o arbustos. Frecuentemente se le puede encontrar en caminos y senderos con vegetación, correteando como un ratoncillo.

Es un migrante parcial, aunque en ciertas latitudes realiza largos desplazamientos. En nuestra península sólo cría en el norte y en las montañas. En invierno es más abundante por la llegada de migradores europeos. La mayor densidad de invernantes se da en las regiones mediterráneas y en la franja costera cántabro-atlántica, donde la bonanza

ambiental es garantía de que rara vez se hiele el suelo. Especialmente en el País vasco costero.

### Reproducción

En el petirrojo, generalmente es la hembra la que acude al macho en su territorio. Cuando ella está esperando la segunda puesta, el macho se encarga de la alimentación de la primera. Los recién nacidos empiezan a volar a los 13-14 días de salir del huevo.

- Periodo de nidificación: de abril a agosto.
- Número de crías: 1-2 al año.
- Número de huevos: 5-6 en cada puesta. Son blancos con puntitos marrones.
- Incubación: 13-14 días.

### Alimentación

El petirrojo se nutre en campo abierto. Se alimenta, mayoritariamente, de invertebrados pequeños que viven en el suelo (insectos, sanguijuelas o gusanos). En otoño y en la primavera se alimenta también de bayas y frutos pequeños.

En invierno, en periodos de nevada o heladas, el petirrojo entra en el hábitat humano sin ningún miedo en busca de arañas en los pajares y establos, de granos blandos como la avena en los graneros, y de grasa en las cocinas. Pero el petirrojo más afortunado del mundo es el que posee una Sidrería en su famoso territorio vital

En la misma, suele entrar por una ventana siempre abierta para la ventilación necesaria del local. Una vez en la bodega, encuentra un festín grandioso con las arañas en las esquinas recónditas, restos de nueces caídos en el suelo y rescatados del barrido diario y sobre todo le encanta el sebo de juntas de las puertas de las kupelas. Las grasas permiten a los pájaros insectívoros producir gran cantidad de energía para sobrevivir al frío intenso, y el sebo es cien por cien grasas animales.

Así que el Txotx es también invento para el Txantxangorri.





## PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
<b>Enero, febrero y marzo</b>					
Días de apertura museo	Siembra de semillas.	Sagardoetxea	1,5 Horas	3,5 € /persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Plantación de arboles.	Sagardoetxea	2 Horas	3,5 € /persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Poda de invierno.	Sagardoetxea	2 Horas	3,5 € /persona	Grupos de 12 personas
<b>Enero, febrero y marzo</b>	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

