



Euskadiko sagastien egoera: loraldia eta fruitu ematea.

*Situación del estado de los manzanales de Euskadi: floración y fructificación.*

Errefraktometroa, upeltegi berrietako erreminta berriztatzailea.

*El refractómetro, herramienta moderna de las bodegas modernas.*

Txotx-aren deiturak beste kulturatan.

*Nombres del txotx en otras culturas.*

Astigarragako Roxario jatetxeko sagar tarta.

*La tarta de manzana de Roxario de Astigarraga.*

Sicer Planet 2009ko nobedadeak.

*Las novedades en Sicer Planet 2009.*



# Sagardoetxea

*Bi urtean behingo uztaz jardutea eguneroko gauza ez izan arren, honek euskal sagardotegietan eragiten dituen ondorioak handiak dira eta 2009ko uztari erreferentzia egitean, ziurrenik ere "oraingoan gutxi" izatea tokatuko da.*

*Sagarretik eratorritako edariak hauek ekoizten diren lurraldeetan oso errotuak egon arren, (Asturias, Britainia, Euskal Herria, etb...), beraien lurraldeetatik kanpora publikoa izateko aukera ere badute. Hori frogatzeko hainbat ekimen sortu dira, esaterako Asturias-ko Sicer Planet edota Darmstadt-ko (Alemania) Inter Cidre.*

*Hain maitea dugun txotx-ak (sagardoa ateratzeko zulotxoak ixteko erabiltzen den egurrezko ziri edo piezari erreferentzia eginaz) hainbat aldaera ditu Europa osoan zehar eta mapa batean bilduko ditugu.*

*Sagarrak ere beren itxura hartuz doaz zuhaitzetan, eta honek, azkenburukoak prestatzeko ideiak ematen dizkigu, besteak beste, hain ezaguna den sagar-tarta. Astigarragako Roxario ZAPLAIN-ek bere errezeta erakutsiko digu.*

*Vecería, palabra poco utilizada en las conversaciones cotidianas, pero cuyos efectos son grandes en la vida de las sidrerías vascas, y muy probablemente toque "esta vez poco" aplicado a la próxima cosecha de manzana 2009.*

*Las bebidas derivadas de la manzana están muy arraigadas en sus territorios de elaboración (Asturias, Breñaña, Euskal Herria, etc..) pero las mismas podrían encontrar un publico lejos de sus bases históricas. Varias iniciativas han surgido para comprobarlo, como el Sicer Planet de Gijón o el Inter Cidre de Darmstadt (Alemania).*

*Nuestro casi sagrado Txotx (hablando de la pieza de madera que tapa el txirri) tiene un gran número de hermanos en toda Europa y los descubriremos en un mapa original.*

*Por fin, las manzanas van cogiendo forma en los árboles y nos llaman a la preparación de postres, en especial la famosa tarta de manzana. Roxario ZAPLAIN de Astigarraga nos enseñara su receta.*

## 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: Marisol Yaben

## Colaboran:

 **EUSKADI** ...made in

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

 **Astigarraga Udala**

## Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

### Calendario práctico de actividades en el manzanal

Garai honetan egin beharreko lanak ondokoak dira:

#### EKAINA

##### LURRA-ONGARRIKETA

Nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da.  
Horrez gain, belarra moztu edo herbizida eman behar da arbola inguruetan.

##### ARBOLEN FORMAIZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gitezke.  
Aurtengo udako egutegia ondokoa da:

Ekainaren 22tik uztailearen 5ra: ilbehera  
Uztailearen 6tik uztailearen 19era: ilgora  
Uztailearen 20tik abuztuaren 1era: ilbehera  
Abuztuaren 2tik 15ra: ilgora

Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu. Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu. Ardatzaren nagusitasuna aseguratu behar da, azken 15 cm-ak kompetentzia egingo lioketen adarrak gabe utzita. Horrez gain, azpiko adarrak kendu eta angelu oso itxiarekin datozenak eta baita ardatzarentzat kompetentzia izango direnak ere. Horrez gain, altsumak ere kendu eta oinarrian fruta dakarten adarrak despuntatu.

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu.  
Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

##### GAITZAK ETA IZURRITEAK

Carpocapsaren lehen generazioa azkenetan da. Zorriaren eraso izan liteke eta adi, arbolarik gazteenetan bereziki.



Las labores a realizar durante el verano son las siguientes:

#### JUNIO

##### SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar el segundo aporte del nitrógeno.  
Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.

##### CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde. El calendario de este verano es el siguiente:

22 de junio a 4 de julio: luna descendente  
5 de julio a 19 de julio: luna ascendente  
20 de julio a 1 de agosto: luna descendente  
2 de agosto a 15 de agosto: luna ascendente

Si queremos frenar el vigor del árbol, la poda verde la haremos en luna descendente. En cambio, si queremos darle más vigor, la poda la haremos en luna ascendente. Asegurad la dominancia del eje dejando los 15 cm finales sin ramas para que no le hagan competencia. Así mismo, eliminar las ramas bajas y las que salen con un ángulo muy cerrado y las que pueden ser competencia para el eje. Elimina también los chupones o reiteraciones, despuntando los que en la base presenten fruta.

Para plantaciones de uno ó dos años: Poda en luna ascendente.  
Para plantaciones adultas: Poda en luna descendente.

##### PLAGAS Y ENFERMEDADES

La primera generación de carpocapsa llega a su fin. Hay que estar atentos a un posible ataque de pulgón, especialmente en los árboles más jóvenes.



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



## UZTAILA-ABUZTUA

### LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan belarra moztu.

Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko garairik egokiena da.

### ARBOLEN FORMAZIOA

Uztailan udako kimaketa egin.

### GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagar harraren bigarren generazioa hasten da uztailan. Feromona tranpa bat jartzea beharrezkoa da, jakiteko bigarren generazio hau noiz datorren, eta modu horretan jakingo dugu noiz egin tratamenduak izurritearen aurka.

Zorri lanigeroaren azalpenaren gorakada ematekotan, gehien bat urteko adarretan arboletan goiko aldean, tratamendu bat ematea komenigarria izan daiteke.

Tratamendu hau ematerakoan ur bolumen handiarekin egin behar da, produktua arboletan zirrikitu guztietan sartu ahal izateko.



## JULIO- AGOSTO

### SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba. Si tenemos pensado realizar una nueva plantación el próximo invierno, esta época es la más idónea para preparar el terreno.

### CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante julio, realización de la poda verde.

### PLAGAS Y ENFERMEDADES

Comienzo en julio de la segunda generación de carpocapsa. Es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición esta segunda generación y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga. Posible aumento de la presencia de pulgón lanígero. En caso de observar su presencia en brotes del año de la parte media o superior del árbol sería preciso realizar un tratamiento utilizando un volumen alto de agua para que el producto penetre bien en todas las grietas y huecos de los árboles

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



**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 Errekatxo, 5-6 • Tel.: 943 555 651 • 609 428 622  
20115 ASTIGARRAGA • Gipuzkoa • [simaksl@terra.es](mailto: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**

## Floración y cuajado

La floración de esta primavera ha sido abundante, en contra de la previsión hecha en el boletín anterior tras la importante cosecha de 2008, de la que se esperaba una mayor alternancia. Esto es una muestra del potencial de producción que poseen las plantaciones de manzana de sidra de Gipuzkoa y que un correcto manejo y la incorporación de nuevas técnicas de cultivo pueden lograr un aumento de las producciones.

Ahora bien, la floración de este año ha tenido un cuajado desigual. Existen plantaciones en las que el cuajado ha sido bueno y otras donde no. En estas plantaciones lo que ha fallado ha sido la polinización no llegando las flores a cuajar. Las razones pueden ser varias aunque las variedades que florecieron antes en general han tenido un cuajado mejor que las variedades de floración más tardía.

En mayo además se dieron varios episodios de granizo en diferentes zonas del territorio, afectando de forma negativa a la producción y en algunos casos a las propias plantas. En estos casos si la rotura de ramas y hojas es importante, la planta intentará recuperar la masa foliar perdida provocando la aparición de chupones. En estos casos es importante realizar la poda verde para evitar en la medida de lo posible la alternancia la primavera siguiente, ya que la planta se esforzará en producir ramas y hojas y no en la producción de yemas de flor.

En cuanto a variedades si hay una relación a nivel general entre las que han tenido un cuajado mejor y las que han tenido un cuajado peor aunque siempre se dan casos en los que esto no se cumple.

Las variedades que mejor cuajado presentan son por ejemplo Mozolua, Gezamina, Udare marroi, Verde Agría ó Frantzes sagarra, urtebete, Urtebi txiki. Las que presentan un peor cuajado en general son por ejemplo Errezila y Txalaka. Y entre las que hay un poco de todo estarían Goikoetxe, Urtebi haundi, Moko y Patzolua. Estos datos como hemos indicado son a nivel general.

A la fecha en la que se escribe este artículo todavía es difícil calcular cual va a ser la producción de este año, aunque es previsible que no se alcance a lograr la mitad de la producción del año pasado. Un momento bueno para calcular la cosecha que se va a tener es julio. En este momento ya han acabado las caídas naturales de frutos y es más fácil realizar un conteo de manzanas en

los árboles.

En cuanto a las plagas y enfermedades, destacar el moteado y la monilia cuyos daños se observan en gran cantidad de plantaciones y el aumento de la presencia del pulgón lanígero que ya es generalizado y que comienza a convertirse en un problema en bastantes manzanales. También resaltar la aparición de manchas en hoja, sobre todo en variedades como Moko, o la deficiente coloración de las hojas en muchos manzanales, que pueden estar relacionadas a problemas fisiológicos y/o climáticos.

**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

## Refractómetro portátil para manzana, mostos y sidras

Especialmente concebidos para los profesionales de las bebidas fermentadas, estos nuevos refractómetros electrónicos portátiles seducen por su simplicidad de uso y sus calidad de medición.. Funcionan en base al principio de la medición del índice de refracción, permiten medir con rapidez y precisión la concentración en azúcar de una manzana, un mosto o una sidra en fermentación. Entregan resultados fiables et repetibles sin variaciones según las condiciones ambientales o la experiencia del operador. Descartan cualquier tipo de error de lectura propios de los areómetros clásicos. Ligeros, compactos y estancos se pueden usar directamente en los manzanales, las campas de descarga o las bodegas.

En este artículo nos basaremos en el novedoso producto de la empresa HANNA INSTRUMENTS llamado refractómetro serie HI 9681X

Los refractómetros HI 9681X son equipados de un sistema óptico con captador fotográfico CCD (Charge Coupled Device) de gran sensibilidad. Es capaz de medir con precisión la luz refractada de la sustancia colocada en el prisma ( en nuestro caso los azúcares). Según su concentración el ángulo de la luz refractada se encuentra modificado. El índice de refracción de dicha sustancia es función de este ángulo de refracción.

El índice de refracción del prisma en vacío es conocido, basta que el microprocesador convierta la señal del captador aplicando las leyes de la refracción de la luz. El aparato calcula al final la concentración, en % brix, o alcohol potencial.

Uno de los factores que mas incidencia tiene en el índice de refracción es la temperatura. El refractómetro numérico esta equipado de una corrección automática de temperatura equivalente a una medición a 20 ° C.

La calibración muy sencilla se hace con agua destilada. La medida se hace vertiendo dos gotas del líquido a medir un el deposito del refractómetro, después de dar al botón "READ" la medición es inmediata y se lee en la pantalla digital.



**HANNA INSTRUMENTS  
S.L. POL. IND. AZITAIN  
PARC 3 B (AUTOPISTA A-8, SALIDA 15B)  
APDO 379 - 20600 EIBAR**

### SAGARDUN PROIEKTUA



**Astigarraga**  
**Sagardoaren bihotza**





## Nombres del TXOTX en otras culturas

**Esta pequeña pieza de madera que está cogiendo tanta relevancia en la cultura popular de Euskadi, llamada "Txotxa" en euskera, también se conoce con un nombre particular en todos los pueblos que usan toneles de maderas.**



Efectivamente parece que el sistema más sencillo para sacar el caldo de una barrica es hacer en la parte delantera de la misma un agujero, más o menos grande, y lo más sencillo para parar el chorro es tapar el agujero con una pieza cónica de madera blanda. La forma cónica permite llegar al diámetro de cierre de la perforación y dejar el "txotx" bloqueado hasta la próxima utilización. Podemos decir que el "txotx" nace con el tonel hace unos 2200 años en el Piemonte italiano (Torino) de influencia

Celta en aquella remota época. A grosso modo se encuentran dos tipos de diámetros de agujero:

- de 2 a 3 milímetros para chorro fino de degustación en vaso individual
- de 1 a 2 centímetros para caudales mas grandes con el fin de rellenar rápidamente jarras, porrones, etc ...

Como anécdota algunos ancianos cuentan que de pequeño hacían detrás de las barricas y a escondidas unos "txotx" de uso propio fuera de la vigilancia de los padres i!! En adelante no entraremos a estudiar la variedad de sistemas de Txotx existentes para la sagardoa en el país Vasco, sino que relataremos los distintos nombres que puede tener en la península, Francia, y demas países.

En Euskadi 3 palabras :

- **Bruketa** : de broca, espina en gascoïn, en Baxe Nafarroa y Xiberoa
- **Zipotza** : termino gipuzkoano
- **Txotx** : Gipuzkoa y Euskal Herria ahora

En el Sur Oeste de Francia la clavija de madera lleva muchos nombres :

- **Pinette** en La Rochelle
- **Pipette** o Pinoche en Burdeos
- **Douzil** en Cognac, Bergerac
- **Brouquet** en Pau, Tarbes, Auch



En el Sur Este de Francia encontramos lo siguiente :

- **Esquille** en Toulouse
- **Cabille** en Montpellier
- **Pignole** en Marsella
- **Guillon** en Lyon
- **Puette** en Savoya

En Bretaña : **Fausset** en Nantes y Rennes, **ar Run** en **Quimper**

En Alsacia : **Riwala**

En Asturias : **Espita**

En Alemania : **Pin**

En Inglaterra : **Spout**

En Dinamarca : **Plug**

En Rusia : **Tchopic**

En Rumania : **Tchep**

En Turquía : **Igne**

En Holanda : **Spinaka**

En Italia : **Pinocchio o Espina**



SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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



## Tarta de manzana de Roxario de Astigarraga

**Roxario, Txaro** para los conocidos, celebra la excelencia de la comida casera gipuzkoana desde el 1981, por lo menos con este nombre. Según nos cuenta Txaro ZAPIAIN, el caserío Errekalde de ASTIGARRAGA, que alberga su establecimiento, servía de refugio a quien tenía necesidad de reponer fuerzas

o celebrar algún trato bandolero. Encontraron en la casa un recetario de dulces datado de mediados del siglo XIX, con lo cual podemos decir que una larga procesión de gourmets han conocido esta verdadera mesa vasca.

Lo nuestro en sagardoetxea es la manzana, y Txaro nos enseñó su receta personal de sagar opilla.. La cocinera nos presenta la misma de la siguiente forma :“ El que ha probado repite, sobre todo quien es aficionado a la manzana“. El famoso postre se hace siempre que haya manzana erreineta temprana, erreineta de Aragón, Txalaka, en fin una manzana “ácida que se rompa al cocer”



### Ingredientes para una tarta de 28 centímetros de diámetro para 8 a 10 personas

- Pasta de hojaldre, de mantequilla : 250 grs.
- Garbanzos secos para evitar el hinchamiento del hojaldre, 500 grs.
- 2 kgs. de manzana
- mantequilla 150 grs.
- azúcar moreno gordo : 200 grs.
- 2 huevos de gallina.



### Preparación de la primera masa de manzana

Pelar, quitar el troncho, trocear 1 kg de la manzana elegida, cocerla con un poco de agua hasta que se rompa y conseguir una compota seca y de color rojo.

### Preparación de la segunda masa de manzana

Cortar en dados pequeños el kilo restante de manzana e incorporarlos en la masa primera. Añadir 200 grs. de azúcar moreno y la mantequilla. Cocer hasta que se ablanden los dados de manzana. Mezclar de vez en cuando. Llegado al punto dejar reposar fuera del fuego.



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



**Montaje final de la tarta**

Se puede realizar tanto en frío como en caliente. Primero envolver el molde con papel aluminio para evitar pérdidas de líquido durante la cocción final en el horno. En la base de hojaldre echar la masa, repartir con un una cuchara de palo. Espolvorear la masa de manzana de azúcar moreno gordo. Batir los huevos y untar bien la tarta.. Colocar a horno caliente (210 ° C) 30 minutos hasta que se dorara la tarta. Dejar enfriar. Servir templada, acompañada de un "txurrut de licor dulce de sagardoz.

**Preparación de la base de hojaldre**

Estirar el hojaldre hasta el tamaño de un molde de 28 cms. de diámetro, con fondo desmontable. Colocar el disco de pasta en el mismo. Agujerar con un tenedor y llenar de garbanzos secos. Cocer al horno puesto en 150 °C durante cuarenta minutos. Sacar del horno y quitar inmediatamente los garbanzos para que no agarren al hojaldre.

**Roxario. Nagusia, 96. 20115  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA  
Tél. 943 551 138  
Fax. 943 553 658**



**SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK**

ZelaiA

Alorrena

LIZEAGA

REZOLA

PETRITEGI

BEREZIARTUA

Mina

ZAPIAIN

ZARTZIATEGI

ASTARBE

GURUTZETA

SAIZAR

TXOPINONDO



## Novedades SICER PLANET 2009

**El primer cambio que se aprecia desde la primera edición del 2007 es la forma mas compacta de la feria, tanto en tamaño, unos 60 expositores como en duración, 2 dias.**

Por motivos de proximidad las casas mas representadas fueron los lagares de Asturias y de Euskal herria. Del país vasco guipuzcoano estaban Zapiain, Zelaia, Saisar, Petritegi, Bereziatua . De Navarra : Martintxoenea y Larraldea. De Bizkaia : Uxarte.

En cuanto a productos presentados, la gama es muy distinta en función de las zonas sidreras-

**Asturias :** se sigue apostando por la sidra de nueva expresión que no se escancia. La sidra ecológica esta promovida por marcas muy conocidas.

**Pais Vasco, Navarra :** la oferta se basa únicamente en la sidra natural, en botellas de 75 o 33 cl. Sin otro distintivo que el de la marca del fabricante.

**Francia :** domina la oferta tradicional de la gama Normanda es decir : sidra achampanada de DO, el "pommeau" mezcla de mosto y aguardiente, y el calvados. Se enseñan sin mas entusiasmo los mostos pasteurizados. Una casa, Bordelet, ponía a la cata botellas del 2003 de sidra achampanada de su cosecha especial de larga guardia.

**Alemania :** gran variedad de productos, tanto dulces, como secos, aromatizados o no, en pequeños o grandes envases. Los catalogos de las "Kelterei" alemanas tiene un mínimo de 30 referencias. Investigando más sobre el funcionamiento de estas empresas nos hemos dado cuenta que tienen una componente hostelera muy importante, pues dan de comer también con capacidades de 300 a 500 comensales todo el año.

**Ingllaterra :** no estaban presentes las marcas principales, mas bien estaban artesanos. En este mercado el cliente busca una graduación alcohólica significativa 7% mínimo.

**Rusia :** las bebidas de manzana no eran tradicionales, hasta que un personaje joven y carismático, Alexei, se empeñe a promoverlas en la tierra de sus origenes. Propone, en toda libertad creativa, bebidas de manzana en sintonía con las características de su mercado, donde gusta el alcohol y el sabor azucarado : sidra con miel, sidra con grosella, etc ... Y prueba de su capacidad sintética ha abierto cerca de la plaza roja de Moscú un asador con "cocina Basco Navarra preparada en un horno al estilo español" regada por sus sidras echadas al estilo de Usurbil (ver foto).

**Ресторан Сидрерия**  
**"El Asador"**  
 2. Москва, ул. Большая  
 Овдынка  
 д. 45 стр.3  
 Тел.: 8 (495) 953 14 18  
 www.asador.ru

**El Asador**

Saisar sagardotegi

**Ресторан Сидрерия**  
**"El Asador"**  
 Блюда баско-наварской  
 кухни приготовленные в  
 старо-испанской дровяной  
 печи.

**Restaurante**  
**Sidreria**  
**"El Asador"**  
 Platos de cocina Vas-  
 co-Navarra prepara-  
 dos en horno de leña  
 al estilo Español.





## PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Què	Dònde	Duración	Tarifa	Comentario
<b>Julio</b>					
Días de apertura de museo	Actividades especiales con los grupos de tiempo libre.	Sagardoetxea	2 Horas	2€ /persona.	Grupos de 15 personas.
Días de apertura de museo	Museo + Degustación + Sidrería	Sagardoetxea - Sidrerías de Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	30€ /persona.	Visitas individuales y grupos.
<b>26 de Julio</b>	Día de Santa Ana. XXXIII. Sagardo Eguna.	Sagardoetxea- Astigarraga	Todo el día		
<b>Agosto</b>					
Días de apertura de museo	Museo + Degustación + Sidrería	Sagardoetxea - Sidrerías de Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	30€ /persona.	Visitas individuales y grupos.
<b>Septiembre</b>					
<b>17-18 de septiembre</b>	Formación en Sagardoetxea: Análisis, Cata y Maduración de la manzana de sidra.	Sagardoetxea	8 Horas	50€ /persona.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.
Días de apertura de museo	Proceso de elaboración: recogida de manzana con el kizki, machacado con pisones y degustación del mosto elaborado.	Sagardoetxea	1 Hora 30 Min	3,5€ /persona.	Grupos de 15 personas.
27 de Septiembre	Sagar Uzta: Fiesta de la Manzana	Sagardoetxea- Astigarraga	Todo el día		



**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

