



# Sagardoetxea

nº 14. Martxoá / Marzo 2009

Carpocapsa edo sagarreko harraren (Cydia pomonella) kontrola.

*Control de la carpocapsa o gusano de la manzana (Cydia pomonella).*

"Bag in box" ontziratzea sagardoari aplikatua.

*El envasado "BAG IN BOX" aplicado a la sagardoa.*

Pierre Loti, XIX. mende amaierako Iparraldeko sagardotegietako lekukoa.

*Pierre Loti, Testigo de las sagardotegis de Iparralde a finales del siglo XIX.*

Kata gidatuak Sagardoetxeako sagardotegietan.

*Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea.*

Gorrotxategiren sagardo txokolatea.

*Chocolate de sidra de Gorrotxategi.*



Hau de gure sagardo berria.

# Sagardoetxea

*Azken buletinean uzta historikoaz jardun ginen. Jada 3 hilabete pasa dira, eta bereziki Euskal Herriko mendi inguruetan izan dugun negu gogor historikoaz jarduteko moduan gaude. Hori izan liteke udaberri honetan txotx errituak izan duen erakargarritasunaren arrazoa, sagardotegiek krisiari eusten dion jendearen emana ezagutu baitute.*

*Bakardadera bideratzen gaituen birtualtasun mundu honetan ere, tarteka beharrezkoak ditugu besteekin modu aktiboan sozializatzeko aukera ematen diguten uneak, eta sagardo munduko errituala, moda soil bat izateaz arago doan euskal kultura bizitzeko pieza gakoa da.*

*Garapen iraunkorra ere gure sektorean sartzen ari da, bai sagarraren ekoizpenari dagokion nekazaritza-alderdian, bai honen deribatuen komertzializazio prozesuan ere. Hori horrela izanda, sagarraren harrari modalitate ekologiko berriekin aurre egin behar diogula pentsatzen dugu eta sagardoa formatu berri batean banatzeko aukera ematen duen bag in box sistema ikertzen ari gara.*

*Sagardoetxea, jangarria den kultura sustatzeko lekua da eta euskal gastronomiara egiten dugun ekarpena etengabekoa da. 2009an sagardoazale zorrotzei zuzenduriko kata gidatuak antolatu ditugu, sagardotegietako kupeltegietan burutu direnak, eta buletin honetan, kata gidatu horietako baten inguruko erreportaje jaso dugu.*

*En el último boletín número 13 hablábamos de una cosecha histórica. Han pasado 3 meses y podemos hablar también de invierno histórico pero en este caso por su dureza, en especial en las zonas más montañosas de Euskal Herria. Tal vez por eso el txotx es especialmente atractivo en esta primavera principiante y mejor todavía, las sagardotegis conocen una afluencia que resiste a la crisis económica que todos vivimos.*

*Con lo cual parece que en este mundo de virtualidad que genera soledad, de vez en cuando es imperiosamente necesario momentos de sociabilización activa, y el rito sidrero definitivamente no es una moda sino una pieza maestra del arte de vivir vasco.*

*El desarrollo sostenible toca cada vez más nuestro sector tanto en la parte agrícola de producción de la manzana como en la parte comercialización de sus derivados. Es el motivo por el cual reinsistimos en el control del gusano de la manzana con nuevas modalidades ecológicas y estudiamos las posibilidades del bag in box como nuevo formato de distribución de la sagardoa.*

*Sagardoetxea es un lugar de promoción de la cultura comestible, y nuestra contribución a la gastronomía vasca es permanente, en 2009 hemos lanzado catas avanzadas directamente en las bodegas dirigido a un público de sagardoazaleak exigentes, en este boletín encontrarán un reportaje de una de ellas.*

## 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  
Portada: Aimar Olaizola  
Argazkia: Pastain

## Colaboran:

 *...made in*

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

 Astigarragako Udala



## Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

### Calendario práctico de actividades en el manzanal

Negua pasa da. Arbolek behar zituzten hotz orduak hartu dituzte. Denboraldi begetatiboa hasi da. Arbolak garai berri hau hasteko prest daude. Aurtengo loraldia ez da homogenoa izango eta sagasti batzuetan alternatzia emango dela esan dezakegu. 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 arbolengandik inguruan.

##### ARBOLEN FORMAZIOA

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, heziketako kimaketa egingo dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa bat egingo dugu, airea eta argia bilatuz. Azken landaketak egiteko garaia da. Hilabete hau egokia da puak txertoak egiteko, arbolen izerdia mugitzen hasi ez gero.

##### GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagastiari kobre tratamendu bat emango diogu, ahal diren onto gehien akatzeko, hau da, monilia, zurina, gorrina, txankroa e.a.

#### 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



El invierno ha pasado y los árboles han tenido las horas de frío suficientes para poner en marcha su reloj biológico de una forma homogénea. Comienza el periodo vegetativo. Los árboles están preparados para comenzar este nuevo ciclo. Este año se prevé una floración muy desigual con una alternancia muy marcada en parte de las plantaciones. En esta época, las tareas a realizar son las siguientes:

#### MARZO

##### SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar la fertilización de la plantación. En este mes es aconsejable aportar, si es necesario, todo el fósforo, el potasio y el magnesio. También aportaremos el 50% del nitrógeno. Así mismo, hay que cortar la hierba o aplicar herbicida alrededor de los árboles.

##### CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Continuar con la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. Terminar de plantar. Este mes es el adecuado para realizar el injerto de púa una vez que la savia comience a moverse.

##### PLAGAS Y ENFERMEDADES

Trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros.

#### ABRIL- MAYO

##### SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba. A final de mayo, si la floración ya ha terminado, aplicaremos el 50% de nitrógeno restante de aplicar.

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

bukatu baldin bada, botatzeko falta zen nitrogenu erdia zabalduko dugu sagastian.

## ARBOLEN FORMAZIOA

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

## GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

Loraldi ondoren, Adaxka batzuk zorriekin ikusten baditugu tratamendu bat eman beharko dugu, arbolak gazteaetan behintzat.

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



## CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser mínimas o nulas para no entorpecer el proceso de polinización y cuajado.

## PLAGAS Y ENFERMEDADES

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

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

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

**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 Errekato, 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**

## EL Control de la Carpocapsa

La carpocapsa, *Cydia pomonella*, (sagar arra) es una de las plagas que más daño provoca en las plantaciones de manzana de sidra a lo largo del periodo vegetativo. La tendencia de la presión de esta plaga de los últimos años ha sido ascendente, excepto en 2008 debido al clima poco favorable que se dio para la proliferación de este insecto y a la gran cantidad de manzana que hizo que el porcentaje de frutos dañados descendiera. Esto no debe hacernos bajar la guardia ya que si el clima es favorable, es previsible una presencia muy importante de carpocapsa en nuestros manzanales esta próxima primavera.

En Gipuzkoa lo normal es que se den dos generaciones durante la primavera y verano, aunque no hay que descartar la posibilidad de una tercera generación. La primera generación aparece hacia abril o mayo y proviene de las larvas que han pasado el invierno en forma de pupas en la corteza de los troncos y ramas. Las larvas de la primera generación tras entrar en las manzanas y estar alrededor de un mes en ellas, salen al exterior, empupan y a las dos semanas más o menos surge la segunda generación, normalmente durante la primera mitad de julio. Ésta pone los huevos directamente sobre los frutos, penetrando rápidamente en ellos. Tras finalizar su ciclo, si no se dan las condiciones para reproducirse en una tercera generación, las larvas empupan para pasar un nuevo invierno.

### Trampa de feromonas:

Para conocer el comienzo de los vuelos es imprescindible colocar una trampa de feromonas para su monitorización. Sin ellas no se pueden situar correctamente los tratamientos contra esta plaga. Estas trampas son de tipo delta con una placa en la base cubierta de pegamento para que las mariposas se queden atrapadas. Para atraerlas se coloca una cápsula que contiene feromona. El número de trampas que hay que colocar es de una cada 4 hectáreas. La decisión de realizar o no algún tipo de intervención está en función del umbral de tratamiento. En plantaciones de nuestras características si en el plazo

de una semana se producen 3 ó 4 capturas hay que intervenir.

### Control de la carpocapsa:

Hay que diferenciar los tratamientos ovicidas de los tratamientos larvicidas.

Los tratamientos ovicidas hay que hacerlos a las 24 ó 48 horas de superarse el umbral.

La aplicación del tratamiento larvicida hay que realizarlo pasados 90º centígrados en base 10 tras las primeras capturas en las trampas, esto es, alrededor de 10 – 12 días en primavera y 7-10 días en verano.

En caso de no poseer trampas es imprescindible mantenerse informados a través de personas que si las tengan en nuestras zonas.

La aplicación de insecticidas sin tener en cuenta los momentos de vuelo de este insecto es como tratar a ciegas, disminuyendo la eficacia de los mismos.

Algunos insecticidas químicos recomendados a día de hoy:

Ovicidas: Fenoxicarb, Teflubenzurón

Larvicidas: Tebufenocida, Clorpirifos, Fosmet, Tiacloprid

### Control Biológico:

Si deseamos realizar un control biológico de esta plaga los pasos a seguir son los siguientes:

Tras las primeras capturas en las trampas, aplicar un larvicida biológico en la primera generación como en la segunda.

El larvicida a emplear es el virus de la granulosis (carpovirusina). El producto debe aplicarse justo antes de la eclosión de las larvas, para que cuando comiencen a alimentarse ingieran el virus y así el efecto sea más rápido y no les dé tiempo a picar las manzanas.

### Confusión Sexual:

Otro método de control biológico es mediante el



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

uso de difusores de feromonas de confusión sexual. Estos difusores extienden por toda la plantación la feromona de la hembra. Los machos se confunden, ya que todo huele a hembra y se les hace casi imposible encontrarlas. De esta manera no se produce la cópula y por tanto no hay huevos, eliminándose así la plaga. Es un sistema planteado para plantaciones de más de tres hectáreas. Estos difusores hay que tenerlos colocados en las plantaciones durante el periodo de riesgo de la plaga para así mantenerlas protegidas. Los difusores más empleados son:

Isomate C : Alrededor de 1.200 difusores/ha  
Checkmate CM: Alrededor de 300 difusores/ha  
Ginko : Alrededor de 600 difusores/ ha

Para observar si los difusores están controlando la plaga lo más recomendable es observar si existen daños en los frutos. Por ejemplo, se pueden controlar 500 frutos por hectárea cada 15 días.

Si se observan daños, se pueden reforzar los difusores de confusión sexual con los tratamientos a base de carpovirusina en el caso de control biológico, ó con el uso de insecticidas químicos.

Es recomendable realizar al menos dos tratamientos en los bordes de las plantaciones protegidas con difusores ya que son las zonas con más riesgo de daños.

Otro sistema de confusión sexual que esta obteniendo un éxito importante es mediante el uso de pulverizadores de feromonas. Se instalan dos pulverizadores por hectárea de forma fija. Estos liberan la feromona de forma intermitente gracias a un reloj que poseen en su interior.

Puffer CM: 2 pulverizadores/ha

El control de la carpocapsa mediante el sistema de confusión sexual resulta atractivo para los fruticultores. A continuación se exponen algunas ventajas e inconvenientes:

Ventajas:

Es un eficaz, realizando un buen control de la plaga.

Se disminuye el número de tratamientos insecticidas.

Es un sistema limpio y ecológico.

No hay que tratar con el tractor. Si tenemos en cuenta que la mayoría de las plantaciones están en pendiente, y al

llover hay problemas para entrar con el tractor, con este método el manzanal está permanentemente protegido. En el caso de utilización de Puffers, la comodidad es mayor ya que sólo se instalan dos por hectárea.

Inconvenientes:

La superficie mínima debe ser de tres hectáreas. La mayoría de las plantaciones son de una superficie menor. En algunos lugares con problemas de superficies pequeñas, como es nuestro caso, los fruticultores de una zona concreta se han puesto de acuerdo y todos a la vez han colocado los difusores, cubriendo de esta forma grandes extensiones.

Las plantaciones situadas junto a poblaciones pueden tener más problemas pues las luces atraen por las noches a las mariposas y ahí se pueden encontrar los machos y las hembras, poniendo posteriormente los huevos en el manzanal.

Al eliminar los tratamientos insecticidas es posible que aumenten los daños provocados por otros insectos como la capua, pandemis, etc.

### Control mediante Nematodos:

El uso de nematodos para el control de pupas invernantes de carpocapsa ayuda a reducir la población de esta plaga en un 75 a 85%, según los ensayos realizados en Francia en La Moliniere .

Este nematodo entomófago denominado steinernema carpocapsae, NEMASYS C, parasita las larvas empupadas de carpocapsa eliminándolas en 4 ó 5 días.

El momento de aplicar estos nematodos es en octubre. Al realizar el tratamiento hay que utilizar un volumen de agua alto: 1200-1500 litros/ha, mojando toda la mitad inferior del árbol. Lo mejor es realizar el tratamiento mientras llueve. Si tras el tratamiento no llueve, habría que regar.

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





## El envasado "BAG IN BOX" aplicado a la sagardoa

**El embalaje bag in box (literalmente "una bolsa en una caja" en inglés), formado por una bolsa de plástico o de aluminio y protegido por una caja de cartón en su exterior, son utilizados desde hace mucho tiempo en la industria alimentaria, leche, legumbre, vino o zumos.**

La bolsa, cerrada y hermética, tiene por finalidad contener y proteger al producto hasta el momento de su uso. Se fabrican en función al producto a envasar y el modo de consumición del mismo, pudiendo seleccionar materiales de alta, media o baja barrera al oxígeno, y capacidades de: 3, 5, 10 y 15 litros. Consiste en una bolsa doble de material plástico formada por una bolsa interior de polietileno y una bolsa exterior multicapa, pudiendo ésta incluir alguna capa que le confiera propiedades barrera al oxígeno, como pueden ser láminas metalizadas de EVA o EVOH.

El Film Interior compuesto por EVA y el compuesto por EVO un film de coextrusión se diferencia entre sí por la permeabilidad al oxígeno.

A la hora de seleccionar un material para la construcción de la bolsa, deben considerarse factores críticos como la resistencia, flexibilidad y permeabilidad. La diferencia entre los diferentes materiales está en la permeabilidad del material frente al oxígeno.

El sistema Bag In box está diseñado para conservar el producto con todas sus propiedades ya que la bolsa se contrae a medida que se vacía, impidiendo de esta manera la entrada del aire. Además, aísla y protege el producto envasado de la luz y del aire, que pueden alterarlo, pero debemos de tener en cuenta que el material en sí es más permeable al oxígeno que el cristal y por lo tanto la conservación de la Sagardoa en el tiempo será menor que el mismo producto envasado en botella

Para garantizar un buen acondicionamiento de la sagardoa deberíamos de tener en cuenta varios puntos críticos al envasado ya que en función de la construcción de la bolsa la permeabilidad al oxígeno puede ser mayor o menor, desde  $0,6 \text{ cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$  a  $3 \text{ cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$  considerando una humedad relativa del 23 al 50% cuanto mayor sea esta mayor es la permeabilidad al oxígeno.

Es cierto que este tipo de envase tiene diferentes ventajas comerciales,

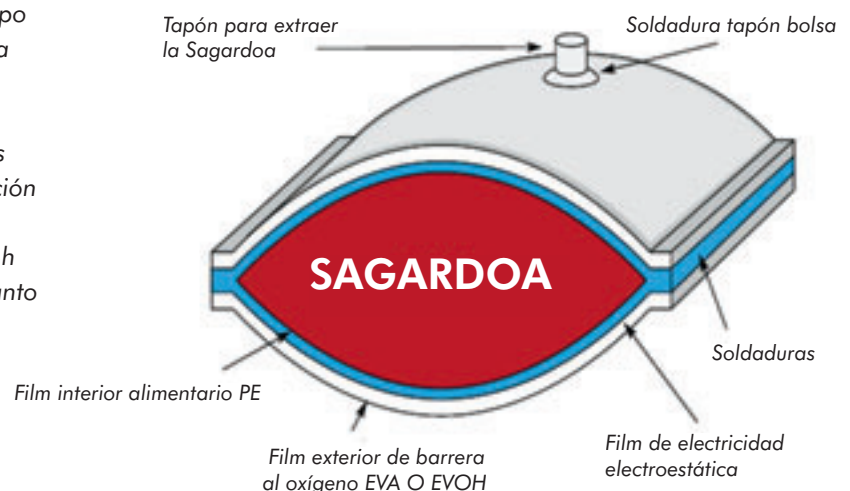
- Reducción de peso de los envases.
- Sistema económico
- Menor volumen de desechos: Disminuye el impacto ambiental
- Máxima higiene: envases de un solo uso
- Optimización de los costes de transporte
- Adaptados a la comodidad del consumidor final.

Pero el acondicionamiento y su utilización deben de ir acompañados de un debido conocimiento de su utilización pues en caso contrario maltrataríamos la sagardoa y por lo tanto favoreceremos la alteración innecesaria además de su conservación en el tiempo. Es por ello a la hora de utilizar este tipo de envases debemos conocer con exactitud el material de construcción de la bolsa que va a guardar la Sagardoa. Para ello es necesario:

- Definir el tiempo de consumo. En el tiempo debido a la permeabilidad de la bolsa al oxígeno el producto va perdiendo carbónico además de alterarse microbiológicamente.
- Respetar la temperatura de trabajo y de stockage. Envasada la Sagardoa a bajas temperaturas favorece la acumulación de oxígeno disuelto y por lo tanto su oxidación en el tiempo.
- Limitar los aportes de oxígeno. Es necesario inertizar todo el circuito de llenado antes de su envasado.

Deben de ser conformes a la reglamentación y sobre todo garantizar la conservación de la Sagardoa.

**Xabi Kamio -AZ3**  
Enólogo



## **Pierre LOTI, testigo de las sagardotegis de Iparralde a finales del siglo XIX**



Haranederrea baserria

**P**ierre LOTI, en realidad Julien VIAUD, es uno de los más famosos escritores franceses de la época romántica, siglo XIX. Por motivo de su profesión, comandante de buque cañonero afectado a la vigilancia de la frontera franco española, vivió varios años durante varias estancias en Hendaia en el puerto antiguo llamado Kaneta. Se enamoró tanto del país vasco y de su cultura naturalista que terminó fundando otra familia en el mismo.

En una famosa novela, "Ramuntcho", escrita entre 1893 y 1896, sitúa la acción de la misma en un pueblo imaginario que llama Etchezar, ubicado al pie del monte Larrun. Investigando dentro de su primer manuscrito son

los nombres reales de los lugares los que aparecen, y en definitiva se concluye que Etchezar es a veces Azkaine y otras veces Sara (Lapurdi sur). Decidió cambiar así por nombres ficticios por no incitar a los turistas a pisar los sitios tan cariñosamente descritos.

Cuando Pierre Loti habla de la vida de los vascos, refleja la realidad de sus observaciones, a la manera de un reportaje. Por lo tanto los párrafos que tratan de la sidra y de las sidrerías son dignos de fe, a tomar a pie de la letra. En la obra "Ramuntcho" el término sidra "cidre", esta citado 8 veces, es la bebida consumida en todas las ocasiones del día y por todos.

El vocablo sidrería "cidrerie" viene en 6 ocasiones. Hace

### **SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK**

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



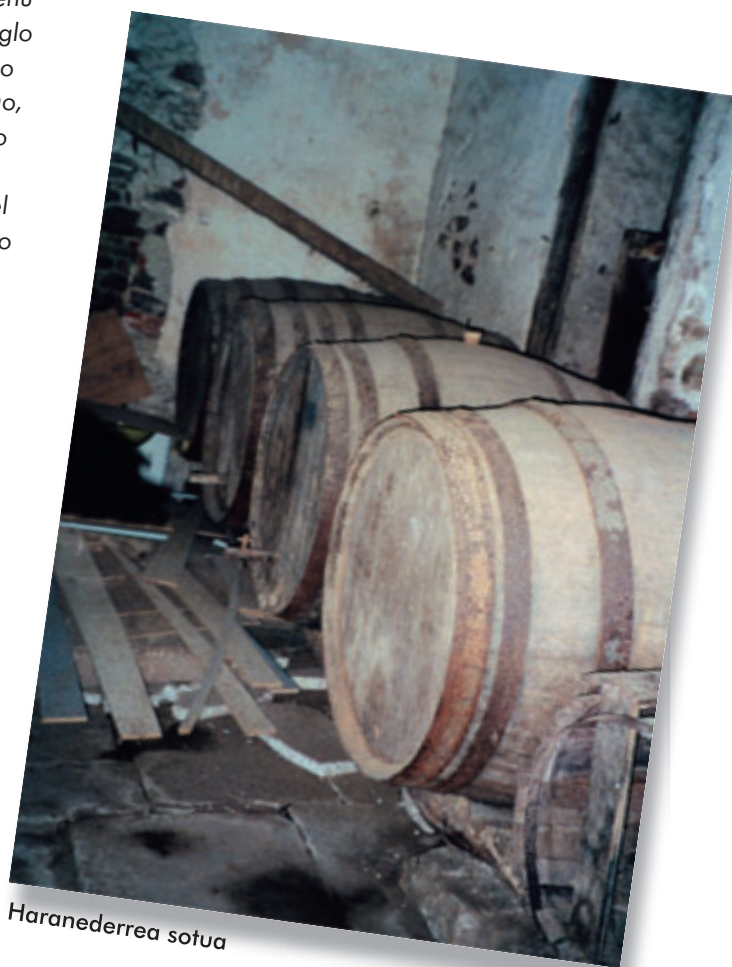
referencia a un lugar central de la vida social de los vascos, solo competido por la iglesia, y al igual que la misma presente en todos los pueblos y barrios. Insiste en el carácter pequeño y convivial de estos establecimientos utilizando las siguientes perifrasis : pequeña fonda de sidra "petite auberge à cidre", sidrería de aldea "cidrerie de village", candido y pequeño cabaré "innocent petit cabaret".

En el capítulo 4, un párrafo completo explica el famoso menú de sidrería en los finales del siglo XIX en Iparralde, y por cierto no tiene nada que ver con bakalao, txuleta y demás tortillas, con lo cual todo es relativo en Euskal Herria. La escena se sitúa en el mes de noviembre, un domingo después de misa.

"La comida llama ahora los vascos a sus casas o a las tabernas y, bajo el brillo un poco apagado del sol del mediodía, el pueblo parece paulatinamente desierto. Ramuntcho, se acerca a la sidrería que los contrabandistas y los pelotaris frecuentan; allí, se pone en la mesa, la boina como visera en

la frente, con todos sus amigos ya reunidos: Arrochkoa, Florentino, dos o tres de la montaña, y el oscuro Itchoua, el jefe de todos.

Les preparan una comida de fiesta, con pescado del río Nivelle, jamón y conejos delante de la sala, amplia y mas bien deteriorada, cerca de las ventanas, las mesas, los bancos de roble en los cuales están sentados; en el fondo, en la penumbra, los toneles enormes, llenos de sidra nueva. "



Haranederrea sotua

En definitiva el fenómeno de las sidrerías en Iparralde no es como algunos lo propagan, un "copiar y pegar" de la cultura gipuzkoana de las últimas décadas sino un verdadero resurgir de muy antiguas y remotas costumbres compartidas entre todos los habitantes de Euskal Herria.

**Dominic LAGADEC**  
**Txopinondo**  
**Sagarnotegia Azkaine**

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

## Chocolate a la sidra de Rafa GORROTXATEGI

Los bombones elaborados con alcoholes existen desde mucho tiempo, normalmente con un licor en fase líquida envuelto en una cáscara de azúcar endurecido. En la confitería chocolatería GORROTXATEGI de Tolosa, fundada en 1.680, inventaron una nueva presentación de este tipo de bombones, bajo la forma de un chocolate. La principal ventaja de la misma radica en una degustación más fácil de la pieza y una mejor exaltación del sabor de la bebida alcohólica protagonista.



Se producen tres variantes de chocolates de este tipo : Chocolates al Txakoli, Chocolates al Cava y Chocolates a la sidra. Nos interesan más en este artículo estos últimos.

Según, Rafa Gorrotxategi, maestro confitero, "es un capricho de bombón elaborado a partir de zumos naturales, sidra y reforzado con su propio aguardiente. Consiguiendo ser suave en boca en su fusión con el chocolate y persistente con un prolongado sabor natural a manzana."

Técnicamente, es una pieza de 10 gramos compuesta de dos partes, una ganache de chocolate por debajo y una gelatina de manzana por encima, ambos de textura parecida, el conjunto envuelto por una cobertura de chocolate negro.

La ganache es clásica y preparada con chocolate negro, chocolate con leche, mantequilla y azúcar.

La gelatina de manzana esta realizada con concentrado de manzana, sidra y realzada con aguardiente de sagardoa o licor de sagardoz.

La cobertura es de chocolate negro al 70 %, y se aplica al segundo día después de enfriamiento del bombon base.



La superficie superior del chocolate esta decorada con matices verdes para recordar al color de la manzana. Los bombones se presentan en estuches de 8 o 15 piezas, y forman parte de los regalos y souvenirs de Euskal Herria.

### SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

ZelaiA

ALORRENA

LIZEAGA

REZOLA

PETRITEGI

BEREZIARTUA

Mina

ZAPIAIN

ĶARTZIATEGI

ASTARBE

GURUTZETA

SAIZAR

TXOPINONDO

## Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea

### NUEVA INICIATIVA DE SAGARDOETXEA



**Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sagardoa. Un ritual que lleva a visitar las sagardotegis para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.**



encabezado por Javier TAZON RUESCAS recibió las explicaciones de Fernando BADILLO enólogo de Saizar. La visita comenzó por una explicación detallada del proceso de elaboración de la sagardoa mientras se recorrían las instalaciones. Luego, tras hacer boca con unos huevos duros, pasamos a la cata, perfectamente sincronizada. Esto es, primero se probaron tres kupelas representativas de los tres palos principales necesarios para obtener una buena sagardoa : acido, amargo y suave. Acto seguido se cataron kupelas monovarietales : moko, errezila, y erreineta.

Una pausa con pintxos de antxoas y bakalau, y pasamos a estudiar las virtudes de la kupela preparada para el siguiente embotellado. Lo mismo se hizo en Txopinondo con la diferencia de que en lugar de detenerse en las instalaciones se dedico media hora para visualizar un video describiendo

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada de nivel avanzado por el mismo maestro de bodega o enólogo para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de la temporada.

De esta forma, ya se han realizado distintas catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea (Zapiain, Lizeaga , Rezola (Astigarraga) , Txopinondo (Azkaine), Saizar (Usurbil) y Zelaia (Hernani).

En la cata que se hizo el 7 de Marzo en Txopinondo y Saizar, estuvieron miembros de Sagarta Sagarno Kofradia y los máximos responsables del relanzamiento de la producción de sidra en Cantabria. El grupo de 8 personas

los pormenores de la producción de sagardoa, parándolo para dar las explicaciones complementarias acorde al bagaje de los catadores presentes.

Que sea dicha la verdad, a nadie se le ocurrió escupir el caldo probado, por lo tanto es necesario prever unas dos horas para probar y digerir a la vez en tales circunstancias.

**Dominic LAGADEC**  
**Sagardoetxea**





## PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuando	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
<b>Abril</b>					
Semana Santa	Elabora tu propio mosto + Degustación de quesos de Euskal Herria.	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.
<b>Abril</b>	Probaketa. Cata guiada en sidrerías.	Sidrerías-Sagardoetxea	2 Horas	10€ /persona.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.
Días de apertura de museo	Siembra de semillas	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€/persona.	Grupos de 12 personas.
<b>Mayo</b>					
Días de apertura de museo	Sagastia Loretan. Polinización y el mundo de las abejas.	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€ /persona.	Grupos de 12 personas.
18 de Mayo (Día Internacional de Museos)	Sagastia Loretan. Jornada práctica de un apicultor.	Sagardoetxea	2 Horas	Gratuito.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 12 personas.
<b>5 de Mayo</b>	Formación: Prefloración y aclareo.	Sagardoetxea	4 Horas	25€ /persona.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.
<b>Junio</b>					
17-18 de junio	Formación: Poda verde y plagas.	Sagardoetxea	8 Horas	50€ /persona.	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.
Días de apertura de museo	Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos	Sagardoetxea	1 Hora	3,5€/persona.	Grupos de 12 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

