



Sagardoetxea

nº 11. Ekaina / Junio 2008

Sagastiaren ekonomia: Yves BARRANCOren hitzaldia.

Economía del manzanal: Conferencia de Yves BARRANCO.

Sagardoaren txinparta
La txinparta de la sagardoa

Beasaingo Dolarea Jatetxeko Iban Matek ematen digu bere sagardoaren ikuspegia.

La Sagardoa vista por Iban Mate del restaurante Dolarea de Beasain.

Sagardoetxea: Museologiaren berrikuntza.

Sagardoetxea : Innovación en Museología

Sagardoaren Hiztegia,
Diccionario Sagardoaren Hiztegia.



Sagardoetxea

Gero eta informazio gehiago biltzen ari gara Sagardoetxea buletinerako, hori dela eta, beharrezkoa ikusten dugu gure buletinaren zabalpena, zortzi orritik hamabira.

Aldizkaria, atalka aurkezten dizuegu . Honakoak dira:

- *Sagasti: Sagastia eta Sagarrondoa*
- *Sagardotegi: Upeletegia eta sagar-edariak*
- *Herri baten erroak: Sagargintza eta sagardogintzari lotuta kultura*
- *Sukaltegi: Dietetika eta gastronomia*
- *Ikasgunea: Ikastaro eta hitzaldi bereziak*

Ekainean ateak zabaldu genituela bi urte beteko ditugu eta jada, 15000 pertsona izan dira gure instalakuntzetan. Hemendik gutxira, berreskuratu dugun Astigarragako Erbitegi-Etxeberri baserriko dolarea berreraikiko dugu Sagardoetxea Museoa. Instalakuntza berri honetan, bisitari guztiek Euskal Herriko 1850 eta 1980 urte arteko sagargintza teknikak ezagutzeko aukera izango dute.

Frente a la generación cada vez más intensiva de información de todo tipo, desde Sagardoetxea, hemos decidido ampliar el número de páginas de nuestro boletín de 8 a 12.

Además os presentamos las nuevas contribuciones en varias secciones que seguiremos utilizando en el futuro que son:

- *Sagastia : manzanal y manzano*
- *Sagardotegia : bodega y bebidas de manzana*
- *Herri baten erroak : la cultura en torno a la manzana y su transformación*
- *Sukaltegia : gastronomía y dietética*
- *Ikasgunea : la formaciones y conferencias especializadas*

Este mes de Junio nos recuerda que ya llevamos dos años de funcionamiento donde mas de 15.000 personas han podido disfrutar de las instalaciones y servicios de Sagardoetxea. Pronto arrancaremos con la reconstrucción de un amplio y antiguo Tolare procedente del caserío Erbitegi- Etxeberri de Astigarraga. Esta nueva instalación permitirá enseñar y practicar las técnicas sidreras utilizadas en Euskal Herria entre los años 1850 y 1980.

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: Maribel Yaben

Colaboran:

EUSKADI
atsegin handiz
con mucho gusto

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


Astigarragako Udala

Sagastiko lanen egutegi praktikoa

Aurten lore asko izan da. Goizeko barietateen loraldian euri asko egin zuen, baina gainerako barietateen loraldian eguraldi ona izan zen. Fruta asko hartu dute sagarrondo gehienek, goizeko barietate batzuk eta kasu berezi batzuk salbu. Hala ere, ekaina bukaerara arte itxaron beharko dugu, sagasti bakoitzak izango duen uzta ikusteko, ordura arte berez fruituek erortzen jarraituko baitute. Bestalde, azpimarragarria da Gipuzkoa barnealdeko leku batzuetan, sagastiek kalte handiak jasan dituztela, kazkabarrak eraginda, eta uztaren zati handi bat galdu dute.

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 FORMAZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke
Aurtengo udako egutegia ondokoa da:

Ekainaren 4tik 18ra: ilbehera
Ekainaren 19tik uztailaren 1era: ilgora
Uztailaren 2tik 15era: ilbehera
Uztailaren 16tik 28ra: ilgora

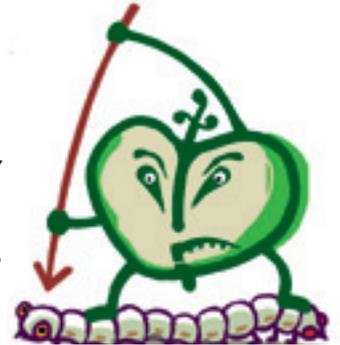
Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu. Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu. Ardatzaren nagusitasuna aseguratu behar da, azken 15 cm-ak konpetentzia

egingo lioketen adarrak gabe utzita. Horrez gain, azpiko adarrak kendu eta angelu oso itxiarekin datozenak eta baita ardatzarentzat konpetentzia izango direnak ere. Horrez gain, altsumak ere kendu eta oinarrian fruta dakarten adarrak despuntatu.



Calendario práctico de actividades en el manzanoal

La floración de este año ha sido abundante. Las variedades más tempranas tuvieron una floración acompañada por las lluvias, mientras que las demás variedades disfrutaron de buen tiempo. El cuajado de frutos en general ha sido importante, a excepción de algunas variedades tempranas y de algunos casos particulares. De todas formas, habrá que esperar hasta finales de junio para saber exactamente la cosecha que cada plantación va a tener, ya que hasta ese momento no finalizará la caída natural de frutos. Por otra parte, indicar que en algunas zonas del interior de Gipuzkoa, algunas plantaciones han sufrido daños por granizo, perdiendo buena parte de las cosechas.



En esta época, las tareas a realizar 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:

4 de junio a 18 de junio: luna descendente
19 de junio a 1 de julio: luna ascendente
2 de julio a 15 de julio: luna descendente
6 de julio a 28 de julio: 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,

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

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.



UZTAILA-ABUZZUA

LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan belarra moztu.
Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko garairik egokiena da.

ARBOLEN FORMAZIOA

Uztailean udako kimaketa egin.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

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.

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.

Aitor Etxandia



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

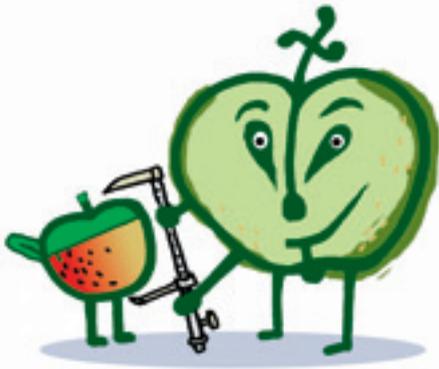
VITRIPOL

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

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

RENTERIA

Resumen de la conferencia de Yves Barranco en Sagardoetxea



Los pasados 7 y 8 de mayo, Yves Barranco, experto asesor en fruticultura francés, impartió una conferencia sobre las Técnicas para obtener un máximo rendimiento en una plantación de manzana, en las que subrayó la importancia que tiene para el fruticultor la obtención de un margen de beneficio para el desarrollo de su labor. A lo largo de las dos jornadas se centró en las claves que son imprescindibles para obtener un buen resultado en los manzanales:

1º Respetar la adecuación al Mercado: en este caso las variedades que sean interesantes para la obtención de sagardoa.

2º Controlar la rentabilidad de la plantación: Las plantaciones han de ser viables económicamente, de lo contrario cesarán antes o después en la actividad.

3º Conocer y gestionar el capital « suelo »: Es necesario realizar un plan de fertilización de cada una de las plantaciones para mejorar el rendimiento.

4º Garantizar el correcto desarrollo del vegetal: Para ello hay que plantear el sistema de formación más adecuado al terreno y a las necesidades del productor, ya sea con formas de empalizada, ya sea con formas libres. Por otra parte es necesario elegir el porta injerto en función de cómo sea el suelo y el sistema de formación. En este apartado son esenciales una correcta poda, un abonado adecuado a las necesidades del suelo y de las plantas y un buen control de las plagas y de las enfermedades .

5º Regular la producción del cultivo: Es esencial luchar contra la alternancia. Para ello es imprescindible incidir en tres aspectos: Aplicación de una correcta poda de fructificación, una correcta nutrición y realización de un aclareo de frutos, ya sea químico, manual o mecánico. Hay que tener en cuenta que en manzana de sidra para que este aclareo sea efectivo hay que realizarlo en la época prefloral, durante la floración o antes de que pasen 20 días desde el momento de plena floración.

6º Salvaguardar la calidad inicial de la producción: Hay que intentar que las manzanas lleguen al momento de recolección en las mejores condiciones posibles. Por ello hay que realizar un correcto control de las plagas y enfermedades, y en nuestro caso especialmente de la carpocapsa.

7º Motivar y formar los recursos humanos: La formación de los fruticultores es esencial para la buena gestión de las plantaciones.

Aitor Etxandia



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

Sagardoaren Hiztegia

Sagardoetxea Museoa publica un diccionario con casi quinientas palabras del mundo de la manzana y de la sidra

“Sagardoaren Hiztegia”, el euskara y la sagardoa

Sagardoetxea Museoa ha editado “Sagardoaren Hiztegia”, un trabajo que recoge casi quinientas palabras recuperadas del acervo popular y del mundo de la manzana y de la sagardoa, fruto de la callada y tenaz labor de Miel Joxe Astarbe a lo largo de muchos años, que viene a cubrir un importante hueco en el contexto del patrimonio cultural y de las tradiciones de Euskal Herria.

La inquietud de Miel Joxe Astarbe por recuperar y conservar las palabras del mundo sidrero viene de lejos y hay que situarla en el contexto sagardogile en el que nació, en torno al caserío Mendiola y la sidrería Astarbe.

En 1983, la revista Astigarraga, editada por la Asociación Astigar, publica su primer trabajo: un vocabulario de cien palabras que tanto su aitona, Manuel Astarbe, como su aita, José M^º Astarbe, habían ido transmitiéndole y de otras que iba conociendo de su propia experiencia e investigación.

Esta tarea ha sido una constante en su vida y el nacimiento de Sagardoetxea Museoa ha venido a propiciar que el esfuerzo de muchos años vea ahora la luz. La línea principal de trabajo del museo se dirige a rescatar, proteger y divulgar también los intangibles de la cultura de la sidra, como en este caso es el idioma, las palabras que de generación en generación han llegado a nuestros días.

Desde el Departamento de Educación y Patrimonio del Museo, Urkiri Salaberria se ha convertido en eficaz colaboradora e impulsora del proyecto de Hiztegia, que encaja perfectamente en la esencia de uno de sus objetivos fundamentales: el euskara en el contexto de la sagardoa.

Sagardoaren Hiztegia nace de la iniciativa que emprende Sagardoetxea Museoa con los euskaltegis en el terreno de la promoción cultural y del euskara. Aquellos primeros pasos de colaboración, entre otras acciones, han derivado en el diccionario que nace ahora dirigido al público en general, especialmente para los amantes del mundo de la manzana y la sagardoa, y también del euskara.

Las palabras que contiene provienen del conocimiento y los artículos de Miel Joxe Astarbe, el acervo popular, libros

técnicos y especializados, hemerotecas, páginas web... una variedad de fuentes que han exigido un intenso trabajo en los últimos catorce meses.

UZEL, Centro Vasco de Terminología y Lexicografía, ha prestado el asesoramiento técnico y la corrección de las palabras incluidas en el diccionario y, en virtud de ese acuerdo de colaboración, el contenido de “Sagardoaren Hiztegia” pasará a formar parte de la base de datos de Euskalterm, Banco Terminológico Público Vasco.

La publicación está organizada en cinco capítulos temáticos, coincidentes con el ciclo de producción de la sagardoa, y que vienen a simbolizar los cinco pétalos de la flor del manzano.

Cada uno de los cuatro primeros apartados del diccionario hace referencia a un espacio, un objeto y una acción, reservando el capítulo final al lema de Sagardoetxea Museo.

El primero lleva por título “Sagastia, Sagarra, Biltzea” (“Manzanal, manzano, recolección”), el siguiente, “Dolare, Patsa, Zanpatzea” (Lagar, Pasta de manzana triturada, Aplastar), el tercero, “Upela, Muztio, Irakitea” (Tonel, Mosto, Fermentación), el cuarto, “Ahoa, Sagardoa, Edatea” (Boca, Sagardoa, el Beber) y el capítulo final “Herri baten erroak” (Las raíces de un pueblo)

Sagardoetxea Museoa quiere realizar un sincero reconocimiento a todos los colaboradores que han hecho realidad “Sagardoaren Hiztegia” y que vienen relacionados en la misma publicación. Muy especialmente a los patrocinadores: Consejería de Cultura del Gobierno Vasco, Departamento de Cultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Mecanizados Laubide SL de Tolosa, Talleres Mitxelena S Coop de Hernani y Alambre Estudio de Donostia-San Sebastián

Datos

Edita: Sagardun Partzuergoa

Autores: Miel Joxe Astarbe, Urkiri Salaberria

Asesoramiento terminológico: UZEL, Centro Vasco de Terminología y Lexicografía

Ilustraciones: Antton Olariaga

Palabras: 495

Páginas: 84

Formato: A5

Ejemplares: 5.000

La txinparta de la Sagardoa

DEFINICION

La txinparta en la Sagardoa se le denomina al desprendimiento de carbónico que se forma en el momento de ser escanciada la Sagardoa, de tal forma que se obtiene una txinparta correcta cuanto más fino es el granillo y la espuma desaparece totalmente de la superficie del líquido. Además al inclinar el vaso y girarlo, el rozamiento debe de dejar adherido a la superficie del vaso la mayor cantidad de granillo posible. La Txinparta de la Sagardoa debe de proceder únicamente de manera endógena es decir proveniente de la fermentación alcohólica y de la fermentación Maloláctica, y nunca de manera exógena. (Añadido)

ORIGEN DE LA TXINPARTA

Las levaduras, tal y como en otras ocasiones ya hemos tratado son los microorganismos responsables de la producción del anhídrido carbónico (CO₂) y este lo originan a partir del azúcar proveniente del mosto transformándolo en alcohol más (CO₂). Otros de los microorganismos responsables de la producción del (CO₂) son las Bacterias Lácticas, microorganismos responsables de transformar el ácido málico en ácido láctico más (CO₂). Estas dos transformaciones son mayoritariamente las causantes de la Txinparta de la Sagardoa.

TIPO DE TXINPARTA

El comportamiento de la txinparta en el vaso se comportará de diferente manera según se haya trabajado la Sagardoa en su elaboración. Es decir que esta dependerá de:

- Limpidez del mosto antes de empezar a fermentar.
- Madurez de la manzana así como el contenido en pectina y proteína en el mosto.
- La temperatura de fermentación, más baja es esta, burbuja más pequeña obtendremos.
- Duración de la fermentación, cuanto más larga, más perdurará la Txinparta en el vaso.
- Los trasiegos, hay que saber interpretarlos, ya que un trasiego en un mal momento puede conllevar a la pérdida del 50% del (CO₂)
- Carga tánica de la manzana, a mayor número de Polifenoles menos (CO₂) en función de cuando se trasiegue
- Contenido en azúcar y contenido en ácido málico de la manzana.
- Temperatura de conservación de la Sagardoa.
- Recipiente en el que se almacena la Sagardoa y sobre todo la frecuencia de los rellenos o inertización

de los mismos.

- Diámetro de la tubería de trasiegos, así como tipo y caudal de la bomba.

Estos son los parámetros mínimos que deberíamos de controlar en función de tipo de txinparta deseado, ya que de ello dependerá que la txinparta cree espuma y no desaparezca. Que el tipo de burbuja sea grande en vez de pequeña, de que se escancie la Sagardoa y esta desaparezca inmediatamente sin dejar rastro en el vaso, etc,etc.....

COMO MANTENER EL MAXIMO DE TXINPARTA EN LOS MOVIMIENTOS

Parte del éxito de una buena Sagardoa está en la txinparta, por lo que ello implica a mantener siempre un mínimo de (CO₂). Son muchas las veces en la que trasegamos la Sagardoa y comentamos que ha perdido carbónico, pero realmente podemos conseguir trasegar sin que tenga ninguna repercusión sobre la Sagardoa. Para ello debemos de tener en cuenta:

la temperatura de trasiego, siempre hay que hacerlo en frío Oxígeno disuelto, no hay que acumular oxígeno disuelto, para ello debemos de tener en cuenta que la velocidad del líquido nunca debe de ser superior a 1,5 m/s
Formula de calculo: $35,4 \times \text{caudal (Hl./h)} / D^2$ diámetro tubería = m/s

Inertización de los depósitos, antes de empezar a trasegar debemos de inertizar los depósitos a donde vamos a trasegar la Sagardoa y las tuberías de trasiego. La colocación de la bomba siempre debe de estar cerca del depósito que se va a trasegar y nunca del que se va a llenar, ya que necesitamos un mínimo de recorrido del líquido por la tubería después de la bomba de 6 segundos.

MINIMOS DE NIVEL DE TXINPARTA PARA EMBOTELLAR

Para un buen embotellado debemos de controlar siempre el nivel de CO₂. El mínimo que debemos tener antes de embotellar es de 1950 mg/l. Por debajo de este nivel quiere decir que no se ha trabajado bien en los pasos previos al embotellado y por lo tanto independientemente de la calidad de la Sagardoa el producto queda sin txispa. Las sidras que tienen un buen comportamiento en vaso oscilan en valores de entre 2250 y 2650 mg/l. Por encima de esos niveles podremos decir que hay una alteración dentro de la botella o que el CO₂ es añadido.

Xabier Kamio

SAGARDUN PROIEKTUA



Astigarragako Udala

Astigarraga

Sagardoaren bihotza



Sagardoetxea: Museologiaren berrikuntza

Egia esanda, Museoen fondoetan giltzapetuta gordetzen diren altxorren misterioa betidanik erakarri nau. Horregatik ez da harritzekoa ikasi nuen ikasi izana: Arte Ederrak, ondarearen zaharberrikuntza. Horrela zabaldu zitzaidan giltzapetuak ziren ateak eta gordeta diren altxorrak eskuartean izateko aukera.



Urteen poderioz ondareari buruzko galdera eta erantzun asko egin izan ditut, baina beti bezala, zenbat eta gehiago sakondu gai batean, orduan eta gutxiago dakizula konturatzen zara. Horren kontura azken urte

Sagardoetxea: una nueva modalidad museológica

A decir verdad, desde siempre he sentido debilidad por el misterio que existe en torno a los fondos que se atesoran en los Museos. Quizás por eso no es de extrañar que a la hora de escoger estudios me decantase por Bellas Artes, conservación del patrimonio. De ese modo se me abrieron las puertas que escondían esos tesoros y puedo tomarlos entre las manos.

Tras años de estudio, me he preguntado muchas cosas sobre el patrimonio, y como sucede siempre, cuanto más profundizamos en un tema más nos damos cuenta de lo poco que sabemos. A raíz de lo que comentamos, hay una pregunta que últimamente me ronda la cabeza: ¿Es la sagardoa patrimonio? ¿Se puede beber el patrimonio?

Pero ¿cómo podemos meter en un Museo, un ente que no es visual ni sonoro y que además está embotellado? (hay que decir que normalmente en casi todos los museos los objetos son "intocables"). O dicho de otro modo, ¿los objetos que no son Museables son patrimonio?

El día de la apertura de la temporada de txotx de 2008, Andoni Luis Aduriz nos regaló unas bellas palabras, que guardan, sin duda una enorme sensibilidad: "Cuando bebemos sidra no sólo estamos probando un producto natural que está asociado a un entorno, a un paisaje, a una forma de hacer, a una cultura, sino que detrás de todo eso hay también un paisaje emocional. No podemos olvidar que nos mantiene unidos a nuestra tradición y a nuestro pasado"

Creo que no me cabe duda: La Sagardoa es patrimonio.

En Sagardoetxea Museoa además de investigar, promover y difundir todo aquello que se desarrolla en torno al mundo de la Sagardoa, estamos trabajando nuevas concepciones de la Museología.

La Sagardoa es patrimonio y por tanto le corresponde su sitio en los Museos. Pero los museos actuales no están

ANUNCIO ??

honetan buelta asko eman diot gai bati:
Sagardoa, ondare al da? Badugu ondarea edatea?

Baina nola sartu Museo batean ikusgarri edo entzungarria ez den (museoetan normalki dena ikutu-ezina delako) eta botilatua dagoen ondarea? Edo beste modu batean galdeturik, Museoetan "ikusgai" jartzerik ez diren gaiak ondare ere al dira?

Andoni Luis Adurizek esan zigun, txotx denboraldi berriari irekiera eman zionean: "Sagardoa edaten dugunean ez gara bakarrik ingurune bati, izaera bati eta kultura bati lotutako produktu natural bat hartzen ari, hori guztiaren atzean, paisaia emozional bat ere bada. Ezin dugu ahaztu gure usadioari eta iraganari lotzen gaituela"
Argi da, Sagardoa ondarea da.

Sagardoetxea Museoan gai horri heldu diogu eta sagardoaren inguruan garatzen den mundua ikertu, sustatu eta zabaltzeaz gain, museologia kontzeptu berriak lantzen ditugu ere bai.

Sagardoa ondarea da, eta ondarea baldin bada, Museo batean dagokion tokia izan behar du. Baina egungo Museoak ez daude bereziki ondo prestatuak edaten den ondarea bere baitan izateko. Asko ikertu dugu nola erakutsi, nola gorde, nola sailkatu "objektu"ak edo "artefakto"ak; baina zer dakigu beste ondare motaren zainketaz?

Gure Museoan bisita sensorialak lantzen ditugu, Sagardoa zentzumen guztiekin "harrapatu" egin behar dugulako. Sagardoari loturik dauden emozioak esperimintatzeko modurik onena da: zentzumen guztiak erabiliz.

Herri baten erroak, horixe dugu Sagardoetxea Museoaren leloa.

Eta gure herriaren sustraietan, besteak beste, bi elikagai nagusi ditugu, hizkuntza eta sagardoa! Txotx!

especialmente preparados para contener patrimonio "bebible". Desde los estudios museológicos se investiga mucho sobre cómo mostrar, guardar, clasificar... objetos y artefactos, pero ¿qué sabemos sobre otro tipo de patrimonio?

En nuestro Museo ofrecemos investigamos sobre las visitas sensoriales, porque para poder experimentar las emociones ligadas a la Sagardoa hay que descubrirla con todos los sentidos.

Herri baten erroak, es el lema de Sagardoetxea Museoa. Y entre los muchos alimentos que nutren las raíces de nuestro pueblo tenemos nuestra lengua y la Sagardoa. Txotx!

Urkiri Salaberria

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

Sagardotaz Iban MATEAREN ikuspegia

Sukaltegi saila, sukaldean lanean eta gozaten aritzen direnei zuzenduta dago. Oraingo ale honetan, Beasainera joan gara. Nola ez!, Sagardoaz mintzatzeko Dolarea Jatetxeare.

Dolarea Jatetxean, errekupekatzen ari dira antzinako dolare bat, bi ardatzekoa, erakusgai jartzeko bazkaltzera edo zerbait hartzeko hurbiltzen direnei. Bertan, Iban Matek, jabea eta sukaldaria, ateak zabaldu dizkigu bere taberna, jatetxea eta laister irikiko duen hotela, hirurak DOLAREA izenarekin.

Lehenik esker aunitz zure arretagatik, hasteko Sagardoetxetik derrigorrez egin beharreko gadera: Dolarea izanda, Sagardo karta ederra izango duzu... Enpin! Oso ardo karta ona dugu, ur karta ere bai, badaukat 36€ balio duen litro erdiko izotz sagardo botila (kalitate handiko produktua da) baina Sagardoaren karta ez.

Beno, esan nahiko duzu "oraindik ez", ezta? (Farrez) Bai, arrazoi duzu, oraindik ez dugu osatu

Zergatik uste duzu normalki ez direla Sagardo karta agertzen gure jatetxeetan modu normalizatu batean? Egia esaten badizut, nere ustez, ostalaritzan ez diogu bere tokia ematen Sagardoari. Oso edari interesgarria dugu, baina ez dauka dagokion tokia. Agian edari merkea delako, ez dakit...

Eta prezioa igoko balute? Beno, ezinezkoa da egun batetik bestera prezioak igo, arrazoi batengatik izan behar da. Adibidez, denominazio bat sortuko balitz, eta bakarrik hemengo sagarrekin egingo balute produkto preziatuagoa izango genuke, oso ekoizpen murriztua izango litzakelako.

Baina, sagardogile ausart batzuk egon zirelako duela 30 urte inguru, (eta apustu handia egin zuten enologia teknikak erabiltzen sagardoa ekoizteko), gaur egungo sagardoa asko hobetu da, horiei nola eskatu hainbeste murriztea bere ekoizpena?

La sagardoa vista por Iban MATE del restarurante Dolarea de Beasain

Este espacio de Sukaltegi está dirigido a todos aquellos que trabajan y que gozan en la cocina. En este número nos hemos acercado a Beasain. Claro... allí encontramos el restaurante Dolarea.

En el restaurante Dolarea están recuperando un antiguo dolare de dos ejes, que estará visible para todo aquel que se acerque a comer o simplemente a tomar algo en el bar. Allí nos ha recibido Iban Mate, dueño y cocinero del restaurante, bar y hotel (que próximamente abrirá sus puertas) que llevan el nombre de DOLAREA.

Lo primero de todo es agradecerle el tiempo que nos concedes. Y una pregunta que tenemos obligada desde Sagardoetxea, ¿Qué carta de Sagardoa teneis? Porque siendo Dolarea... Bueno... tenemos una muy buena carta de vinos, tenemos carta de aguas, incluso tengo una sidra de hielo que cuesta 36€ la botella de medio litro, pero no tenemos carta de Sagardoa.

Bueno, querrás decir que "aun" no teneis, ¿no? (Riéndose) Tienes toda la razón, aún no tenemos, pero estamos en ello

¿Por qué crees que no se ven normalmente cartas de Sagardoa en nuestros restaurantes? Si te digo la verdad, no creo que en hostelería le demos su lugar a la Sagardoa. Creo que es una bebida muy interesante pero no ocupa el lugar que merece. Igual porque se trata de una bebida barata

¿Y si subieran el precio? Eso no puede plantearse así, no se puede subir el precio a un producto porque sí. Igual si se creara y controlara una denominación, para la que solamente se pudiera utilizar la manzana autóctona obtendríamos un producto más apreciado porque sería una producción más limitada..

Pero si hoy gozamos de una Sagardoa que ha mejorado mucho es porque hace unos treinta años un grupo de sagardogiles hizo una apuesta muy valiente e invirtió en

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

ZelaiA Aloreña LIZEAGA ZAPIAIN REZOLA
 PETRITEGI CARTZIATEGI TXOPINONDO
 ASTARBE GURUTZETA SAIZAR Mina BEREZIARTUA

Ez dut esan sagardoa "bakarrik" hemengo sagarrekin egin beha denik, baizik eta sagardo berezia edo "labelduna" sortzea eta kontrolatzea. Ziur naiz, ostalaritzan beste harrera izango lukeela.

Sagardoaren maridage perfektua "Txuletoia" al da? Beno, han puntua ikutu nauzu. Nere ustez, sagardotegietara doan jendeak eta sagardogile batzuek berreskuratu egin beharko lukete sagardotegien esanahia. Berez ez da jaten eta edaten "kokoteraino" jartzeko toki bat, baizik eta hainbat sagardo mota dastatzeko espazioa. Nik jatetxea eta taberna daukat eta askotan, jendeak sagardotegia jatetxe "barra-libre" batekin nahasten duela iruditzen zait. Berreskuratu egin beharko genuke "txotx garaia"-ren esentzia: sagardogileak bere ekoizpenaren aurkezpena eta kupel guztietatik dastatzeko aukera.

Sagardoarekin sukaldean aritzeko, gomendioak? Gomendiorik baino, nahi baduzu, oso errezeta goxoak

Milesker! Bene-benetan.

Urkiri Salaberria

nuevos sistemas y técnicas de enología para la producción de sagardoa, ¿cómo podemos decirles ahora que se limiten únicamente a la manzana autóctona?, estarían muy limitados

No he querido decir que únicamente se utilice la poca o mucha manzana autóctona sino que se plantee una Sagardoa especial, con label, en la que únicamente se utilice un tipo determinado de manzana. Estoy seguro que tendría otra recepción en hostelería.

¿Es el chuletón el maridage perfecto para la sagardoa? Ahí, me has tocado el punto débil. Creo que ante todo, deberíamos rescatar el verdadero significado de las sagardotegi. No son un sitio al que ir a ponerse morado de comer y beber. Yo tengo una taberna y un restaurante y en muchas ocasiones me da la sensación de que la gente cree que una sagardotegi es un restaurante con barra libre. Creo que debemos recuperar la esencia de la temporada de txotx: La presentación de la producción del sagardogile y la ocasión de probar la sidra de las diferentes barricas

¿Alguna recomendación para cocinar con Sagardoa? Más que recomendación, si quieres, alguna receta.

Muchísimas gracias...

El recetario de Sukaltegi- Sukaltegiko errezetak

Salmonetes a la sidra.

Ingredientes para 4 personas:

8 salmoanetes.

4 chalotas.

½ botella de sidra.

Aceite de oliva.

10cl de nata.

Elaboración:

Filetear los salmonetes marcarlos en una sartén con un poquito de aceite de oliva, reservarlos en la misma sartén.

Por otro lado pochar la chalota previamente cortada en brunoise, añadir la sidra y dejarla reducir, añadir la nata y los salmonetes a la salsa y dejarlos en la salsa durante un minuto.

No necesita sal.

Espuma de Idiazabal con dulce de sidra.

Ingredientes para 4 personas:

Para la espuma de Idiazabal:

100cl de nata.

100 gr de queso Idiazabal.

50gr de azúcar.

2 colas de pescado (gelatinas).

2 cargas de gas.

1 sifón.

Para el dulce de sidra:

1 bot de sidra.

½ l de nata muy grasa.

100gr de azúcar.

5 colas de pescado

Elaboración:

Fundir el queso con la nata y añadir el azúcar en caliente y reservar. Cuando este frío añadir la gelatina diluida previamente hidratada y meter todo en el sifón con dos cargas de gas.

Reducir la sidra a un tercio y añadir el azúcar, reservar en frío. Montar enérgicamente la nata y añadir la reducción de sidra poco a poco sin que se baje la nata, hidratar la gelatina calentarla y añadirla.

Para servirlo con dos cucharas hacer varis esferas y decorarlas con la espuma de Idiazabal, unas grosellas le irán muy bien para decorar y dar color.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Junio					
Día 18 a las 13H00	Presentación Sagardoaren Hiztegia	Sagardoetxea	1H00	con invitación	Rueda de prensa
Julio					
	Cata de marcas de sagardoa	Sagardoetxea		Según botella y pintxo	
Día 3 a las 10H00	Poda verde e Injerto escudo	Sagardoetxea	6 horas	36 €	Formación impartida por Aitor ETXEANDIA y Josu OSA
Día 26 a las 11H00	Día de Santa Ana, Degustación de sagardoa	Plaza Ayunto	2 horas	tarifa vaso	
Agosto					
	Recogida y prensado de manzana	Sagardoetxea	1H00	Incluido en precio de entrada	
	Cata de marcas de sagardoa	Sagardoetxea		Según botella y pintxo	
Septiembre					
Pendiente	Cata de Manzana y análisis de mosto	Sagardoetxea	6H00	36 €	Formación impartida por Xabi KAMIO
	Recogida y prensado de manzana	Sagardoetxea	1H00	Incluido en precio de entrada	
Día 28	Sagar Uzta	Sagardoetxea y Plaza Ayuntamiento	Día entero		



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

