



Sagardoaren lainoaren jatorria eta garapena.

La turbidez en la sagardoa.

Sagastiaren ekintzen egutegi praktikoa apirila, maiatza eta ekainean.

Calendario práctico de actividades en el manzanal, Marzo, Abril, Mayo.

Sagardoberriaren Eguna, festaren jatorria.

Sagardo berriaren eguna, una fiesta histórica.

Sagardoaren Hiztegia: hitz argigarri batzuk.

Diccionario de la Sagardoa.





“Sagardoa edaten dugunean ez gara bakarrik hartzen ari ingurune bati, izaera bati eta kultura bati lotutako produktu natural bat; izan ere, hori guztiaren atzean, paisaia emozional bat ere badugu. Ezin ahaztu sagardoak gure usadioari eta iraganari lotzen gaituela” esan zuen Andoni Luis Aduriz sukaldariak (azalaren argazkian) Astigarragan, joan den Urtarrilak 17, Txotx bolada XV. irikitze ekitaldian.

Eta paisai emozional bat eraikitze hitz konkretuak erabili behar ditugu. Hitz hauekin besteekin komunikatu ahal izateko hizkuntza edo mintzaira osatzen ditugu. Ale berri honetan, laster, hurrengo udaberrian Sagardoetxeak aurkeztuko dizuen lan dotore baten amua botako dizuegu: Sagardoaren hiztegia

Ale honetan, dena den, ez gara teknikaz ahazten, eta gure enologoak eskeintzen digun artikulua honakoa dugu: Sagardoaren hondarra eta lainoaren jatorria.

“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”, dijo el cocinero Andoni Luis Aduriz (foto de la portada) en el XV acto inaugural de la temporada del txotx que tuvo lugar en Astigarraga el pasado 17 de Enero.

Y un paisaje emocional se construye con palabras concretas que constituyen un idioma o una lengua que las personas utilizan para comunicarse con los demás. En este número vamos a anticiparles un poquito de un gran trabajo que se presentará en la primavera del 2008: el diccionario Sagardoaren Hiztegia. (El diccionario de la Sagardoa)

En este X número, no olvidamos la técnica mediante un artículo de nuestro enólogo sobre los orígenes de la turbidez y de la sedimentación de los posos en la sagardoa.

Edita:

Sagardun
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com
Ilustrazioak: Antton Olariaga
Foto portada: Pastain

Colaboran:

EUSKADI
atsegin handiz
con mucho gusto

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


Astigarragako Udala

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Denboraldi begetatiboa hasi da. Arbolak garai berri hau hasteko prest daude. Aurtengo loraldia garrantzitsua izando dela esan dezakegu. Beraz, eguraldiak laguntzen bada, eta polinizazioa ongi gauzatzen bada, aurtengo uzta ona izango da.

MARTXOA: LURRA-ONGARRIKETA

Une honetan ongarriketa egin behar da. Hilabete honetan, fosforo, potasio eta magnesio guztia bota behar da, eta hauekin batera, nitrogenoaren erdia. Aldi berean belarra moztu behar da edo herbizida bota arbolen inguruan.

ARBOLEN FORMAZIOA

Kimaketarekin jarraitu. Arbola gazteetan, aukeratutako sistemaren arabera, formazio kimaketa egingo dugu. Arbola helduetan, fruktifikazio kimaketa egingo dugu, airea eta argia bilatu. Azken landaketak egiteko garaia da. Hilabete hau egokia da egurreko txertoak egiteko, arbolen izerdia mugitzen hasi bada.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

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

APIRILA-MAIATZA: LURRA-ONGARRIKETA

Lehenengo hilabeteetan egin ez bada, belarra kontrolatu behar da. Maiatz bukaeran, loraldia bukatu baldin bada, botatzeko falta zen nitrogeno erdia zabalduko dugu sagastian.

ARBOLEN FORMAZIOA

Loraldi garaia da. Horregatik, arbolak pakean uztea komeni da, polinizazio eta fruta-hartze prozesuak ez oztopatzeko.

Calendario práctico de actividades en el manzanal

Comienza el periodo vegetativo. Los árboles están preparados para comenzar este nuevo ciclo. Este año se prevee una floración abundante, por lo que si las circunstancias climáticas no lo impiden y la polinización es buena, los manzanos se cargarán de frutos. 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

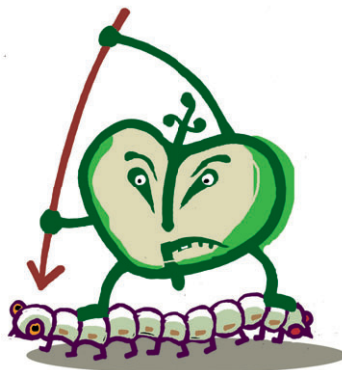
Trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos de chancro, monilia, moteado y otros.

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.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Es la época de la floración. Las intervenciones sobre los árboles a nivel de conducción han de ser



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

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Maiatz hasieran edo maiatz erditsuan, feromona-tranpa bat prestatzea komenigarria da, **sagarreko harraren** tximeleta noiz datorren ikusi ahal izateko. Honela, izurrite honen kontra tratamendua noiz egin jakingo dugu.

Loraldiaren ondoren, adaxka batzutan zorria ikusten badugu tratamendu bat eman beharko dugu, arbola gaztetan behintzat.

Tratamendu fungizida batzuk egitea komenigarria da, zorri eta harraren kontrako tratamendu intsektizidak aprobetxatuta. Horrela, hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobea izango da.



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.



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

La turbidez en la sagardoa

Se entiende por turbidez a la falta de transparencia de un líquido, debido a la presencia de partículas en suspensión. Cuantos más sólidos en suspensión haya en el líquido, más sucia parecerá ésta y más alta será la turbidez. La turbidez es considerada una buena medida de la calidad de la sidra cuanto más turbia, menor será su calidad. La turbidez se mide en Unidades Nefelométricas de turbidez, o Nefelometric Turbidity Unit (NTU).

El instrumento usado para su medida es el nefelómetro o turbidímetro, que mide la intensidad de la luz dispersada a 90 grados cuando un rayo de luz pasa a través de una muestra de agua.

La sagardoa es quizás la bebida alcohólica que más expuesta está a alteraciones en su elaboración y ello es debido a que es una bebida baja en contenido alcohólico y también es baja su acidez fija.

La sagardoa una vez terminada la fermentación está totalmente turbia pero transcurridos unos días veremos que poco a poco se va limpiando. Esto es debido a que los microorganismos que hasta ese momento estaban fermentando al terminar su ciclo tienden a precipitar, si a esto le acompañamos con un choque térmico es decir bajar la temperatura unos 8-10°C mejoraremos la limpidez además de hacer que tanto proteínas como taninos coagulen entre sí para precipitar posteriormente. Pero hay sidras que incluso una vez finalizada la fermentación no se limpian y eso es debido a tres factores:

1. Puede ser debido a que la manzana se ha recogido pronto sin llegar a su punto óptimo de maduración y por lo tanto queda exceso de almidón (recordar que el almidón en la maduración de la manzana se transforma en azúcar, pero si esta se recoge pronto la manzana queda verde y con exceso de almidón)
2. Segundo factor puede ser el contenido en Polifenoles (tanino) de la sagardoa ya que si el contenido de este es muy bajo las proteínas de la sidra no tienen con que coagular y por lo tanto no puede precipitar quedándose siempre turbia. Es por ello que aquellas sidras con exceso de color (exceso de tanino) se limpian inmediatamente mientras que aquellas con poco tanino (normalmente manzana gallega) siempre mantienen una turbidez alta, precipitando en botella.
3. Por último podemos mencionar que también aquellas sidras elaboradas únicamente con manzanas dulces y poca acidez fija tendrán una mala

fermentación tumultuosa, fomentando la turbidez de la misma. De ahí la importancia de corregir siempre la acidez fija con el objetivo de que la fermentación sea más limpia.

MEDIDAS DE TURBIDEZ

Como ya he expuesto anteriormente el medidor de turbidez se llama nefelómetro y nos servirá para analizar tanto el mosto como la sidra en todas sus diferentes fases con el fin de hacer un seguimiento analítico del mismo. La medición se hace en NTU. Es decir que cuanto más NTU tiene el producto más turbio está.

Mostos: Los mostos una vez prensados deben de tener siempre una turbidez mínima para su buena fermentación, ya que en estos turbios se encuentran compuestos nitrogenados que es el alimento principal para las levaduras garantizándonos así un final de fermentación feliz. En estos turbios también hay ciertos polisacáridos que nos van ayudar a que la sidra tenga más volumen en boca así como diferentes compuestos aromáticos propios de la variedad.

Pero esta medida no es una receta es decir en función de la sidra que queramos elaborar y evidentemente en función de la analítica de ese mosto necesitaremos una turbidez u otra. Si queremos elaborar una sidra muy aromática de poco cuerpo y de consumo rápido deberemos ir a una turbidez baja pero si al contrario queremos una sidra algo menos aromática pero un aroma más estable en el tiempo y con más cuerpo necesitaremos una turbidez más alta.

La turbidez en el mosto siempre deben de estar entre 80 y 250 NTU, por debajo de esa medida podemos tener muchos problemas de fermentación y por lo tanto riesgos de exceso de acidez volátil o aceitado por tener un contenido alto en azúcar residual.

Por encima de 250 NTU no tendremos problemas de fermentación pero la fermentación será rápida por lo que perderemos muchos aromas, carbónico y serán bastas en boca.

Sagardoa: El primer factor importante será para determinar el trasego de la sagardoa. Si trasegamos una sagardoa por debajo de 100 NTU corremos el riesgo de que esta se oxide además de perder carbónico y luego no recupere. Por encima de 1000 NTU el trasego no merece la pena hacerlo ya que el depósito trasegado va volver a



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

hacer muchos turbios.

Para una buena limpidez del producto y que en botella no nos de problemas de poso la sagardoa deberíamos de embotellarla a una turbidez por debajo de 0,5 NTU.

Pero estos resultados a día de hoy son muy complicados de conseguir a no ser que clarifiquemos la sagardoa con

productos enológicos además de una filtración estéril.

Para conseguir un producto estable en el tiempo y de que en botella la acidez volátil no suba y por consecuencia no haga poso sería conveniente embotellar por debajo de 15 NTU.

Xabier Kamio

Sagardoaren hiztegiaren aurkezpena.

Diccionario de la Sagardoa

Nondik datorkigu sagardoa?

Zerbait amankomuna dute gure hizkuntzak eta "pirus malus" arbolak: ez dakigu non duten jatorria.

Batzuek diote Caucasotik datorkigula euskera, eta baita ere, sagarra.

Agian, (auskalo) gure arbasoek sagarra ekarri zuten beraien jatorrietatik hizkuntzarekin batera!

Egia esanda, sagar hitza bera ez dakigu nondik ote datorren, horregatik hitz jolas dibertigarri batzuk egitera ausartzen naiz.

Sagar hitza aipatzen dudanean burura datorkit... sagar eta sugar, sugar eta sugaar... loturik doaz, zergatik ez? Eta sugea, sua, sagarra aipatzen badugu elkarrekin ez al zaizkigu gogora etortzen Eva eta Adan? Eta Evak Adani sagar bat eskeini ziola suge batek hala esanda? Adanek jaterakoan Jaungoikoa agertu zen eta kontrako zulotik sartu zitzaion; horregatik Iparraldean gorgoilari zintzur-sagarra edo "la pomme d'Adan" deitzen zaio? Ez al da hori pekatu orijinala eta horri esker, bataiatuak ez garenok, (eta gaiztakerietan aritzen direnak) inpernuaren sugarretan pasako dugu ondorengo bizitza? Eta hitz lotura honekin bukatzeko, sorginak, sutzarretan hiltzen zituztenak... zer edango ote zuten akelarreetan?

Sagardoa?

Sagardoetxea Museoak lan ederra aurkezten dizue:

Algo en común tienen el euskara, una de las lenguas más antiguas del mundo, y el manzano: Desconocemos su procedencia.

Según cuentan algunos, el "pirus malus" procede del Caúcaso... y también algunas corrientes filológicas encuentran en el mismo valle la cuna del euskara. ¿Quién sabe si... fueron los mismos vascos los que trajeron la manzana y el euskera a la vez, del mismo lugar?

A decir verdad, la palabra que en euskera designa a la manzana, sagarra, no tiene un origen etimológico claro. Por eso, me permitiré hacer algún juego de palabras jugando a las etimologías.

Buscando palabras en euskera que suenen parecido a sagarra, me vienen a la mente sugarra, (llama de fuego) o incluso sugaar, una serpiente macho personaje del folklore vasco. Lo cierto es que cuando hablamos de manzanas, serpientes, llamas de fuego... es difícil no pensar en Adán y Eva y las tentaciones del diablo y la condena al fuego eterno por el pecado original con que nacemos todos los humanos (del que solo nos libramos si nos bautizan... ¡en fin!) ¿Quién sabe si... es por eso que en euskera se le llama al hioides (nuez de la garganta) zintzur-sagarra? Y para concluir con esta relación entre la manzana, el fuego y las hogueras; ¿qué beberían todas estas mujeres

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

ĠARTZIATEGI ZAPIAIN LIZEAGA Alorrene
ASTARBE PETRITEGI Mina REZOLA
ZelaiA GURUTZETA SAIZAR BEREZIARTUA

Sagardoaren Hiztegia.

Bertan hitz bilduma aukeratu dugu, bost ataletan sailkatuak. Bost atal, gure sagar lorearen petaloetan oinarrituak. Lehenengo lau ataletan, izenburuetan azaltzen dizuegu, toki bat, gauza bat eta ekintza, sagargintza, sagardogintzaren pausoak jarraituz. Bukatzeko, gure Sagardoetxea Museoaren leloa dugu aztergai: Herri Baten Erroak. Lehenengoan, Sagastia-sagarra-bildu, hurrengoan, Dolare-Patsa-Zanpatu, hirugarrena, Upela-Muztio-Irakin, laugarrena, Ahoa-Sagardoa-Edan eta azkenekoa Herri-baten-erroak

Eta postrerako, hona hemen gure hiztegiaren hizkamizka batzuk. Txotx!

Urkiri Salaberria

euskaldunes que quemaron en “piras purificadoras” acusadas de brujería? ¿quizás la bebida de los akelarre sería la sagardoa?

Desde Sagardoetxea Museoa os presentamos un interesante trabajo: El diccionario de la Sagardoa. Se trata de una colección de unas 450 palabras que hemos seleccionado para daros a conocer el mundo de la Sagardoa. Basándonos en la flor del manzano, hemos clasificado las palabras en cinco capítulos (o pétalos). En los cuatro primeros, en cada uno de ellos se hace referencia a un espacio, un objeto y una acción y en el último capítulo retomamos el lema de nuestro museo: El primero, Sagastia-sagarra-bildu, (Manzanal, manzano, recolectar); el siguiente, Dolare-Patsa-Zanpatu, (Lagar, pasta de manzana triturada, aplastar); el tercero, Upela-Muztio-Irakin, (Tonel, mosto, fermentar); cuarto, Ahoa-Sagardoa-Edan (Boca, sagardoa, beber) y para concluir, Herri-baten-erroak (Las raíces de un pueblo) Como postre, os adelantamos un pequeño aperitivo de nuestro diccionario. Txotx!

Zizar: Lehenengo sagarrarekin egindako muztioa. Ongi heldu gabe edo gaitzarekin eroritako sagarrarekin egiten da. Ez du alkohol asko hartzen. Botilaratzeko ez du balio. Etimologikoki, zizar hitzari 1220-1250 urtean datatu diren “sizdra” eta “sizra” (sidra), hitzekin lotura handia aurkitzen diogu. Hitz hauek, latinezko “sicera” edo “Hebreoen edari mozkorgarria” datozkigu.

Pitarra: Sagardoa, sagar kolpatua, sagar lehorra nahiz sagar patsa, urarekin nahastuta egiten den edaria. Proporzio ezberdinean bota daiteke ura.

Muztio: Estututako sagarrak ematen duen isurkai edo zukua. Muztioa kolore gorritzako likido bat da, iluna, lodia eta gozoa

Sagardoa: Sagar fresko edo muztioaren fermentazio alkoholiko erabateko edo partzialetik sortzen den edaria da. Modu tradizionalak erabiliz sortua, azukrerik gehitu gabe gas karboniko endogeno edo berezkoa duena. Lortutako gutxieneko graduazio alkoholikoa % 5ekoa izango da, bolumenean.

Sagar muztio egosia: Sagar arropea. Muztioa jarabearen testura hartu arte egosiz lortzen den kontzentratua

SAGARDUN PROIEKTUA



Astigarragako Udala

Astigarraga
Sagardoaren bihotza



TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzarako ekipoa

- Sagar-garbitegia. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depositutuak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

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

Sagardo Berriaren Eguna: una fiesta histórica

Sagardo Berriaren Eguna es el acontecimiento que marca el inicio de la temporada del txotx, la presentación de la nueva cosecha y un acontecimiento cultural, gastronómico y social en Eskual Herria.

Astigarraga y Sagardoetxea, como impulsora de esta señalada jornada, representan el enclave por excelencia de la sagardoa y en la pequeña villa guipuzcoana es donde hay que buscar el origen de esta fiesta, en el deseo de los astigarragatarras por recuperar y poner en valor el tesoro de su principal tradición.

Sagardoetxea, como Mueso de la Sidra, está realizando un enorme esfuerzo por recuperar datos históricos y documentos gráficos en torno a este evento, entre otros muchos, y la memoria nos lleva a la celebración en Astigarraga de un concurso de sidra que, tras la guerra, fue perdiendo fuerza y, al igual que ocurrió con la actividad de los sagardoegiles, comenzó a decaer.

Grupos culturales de Astigarraga, entre los que cabe citar a Astigar, Zipotza, entre otros, comenzaron a organizar en 1976 una degustación popular de sidra dentro de los actos festivos por Santa Ana. No sólo se encontraba la promoción de la sagardoa entre sus objetivos, sino otros muchos y entre ellos también Sagardoetxea, un museo dedicado a la sidra. Ese primer impulso tuvo una gran importancia en tanto que fue el germen para sucesivas iniciativas. Cabe destacar el encargo que se realizó en 1983 al escultor José Angel Lerchundi, que materializó un monumento a la sidra, obra que no se encuentra en estos momentos en ningún lugar público y que descansa en los archivos del Ayuntamiento. En ese contexto, un año antes vió la luz la revista "Astigarraga", impulsada por los movimientos culturales de la ciudad y que se consolidó como un vehículo de comunicación decisivo en la transmisión de los anhelos, actividades y

proyectos de los ciudadanos de la villa.

En ese mismo año, la asociación Astigar y AEK propusieron una semana cultural de la sidra, que se realizó en el mes de marzo hasta 1987. En este contexto, la idea de crear Sagardoetxea tomó una gran importancia, incluso se barajó el edificio que en la actualidad ocupa el bar Ikatzka como sede para el museo.

Las asociaciones populares comenzaron en 1986 a organizar el "Txotx Berri", una fiesta en torno al comienzo de la temporada, a la nueva cosecha que tuvo un marcado carácter popular.

Pero fue la constitución del Ayuntamiento de Astigarraga, en 1987, la que iba a marcar el impulso definitivo hasta el actual Sagardo Berriaren Eguna. Fue en la primera temporada con corporación propia, presidida por Antton Arka, cuando se decide invitar a todos los empleados del nuevo consistorio a una cena con el comienzo de la nueva temporada sidrera.

Así, llegaron a celebrarse hasta cuatro cenas desde 1988 a 1991, en Gartziategi los dos primeros años, y Sarasola y Astarbe, los siguientes.

Sin embargo, esta iniciativa no tenía un carácter público significado y hay que ceñirla a un acto interno o una "festividad familiar" del Ayuntamiento de Astigarraga.

Fue con la nueva corporación que encabezó Mikel Zabala cuando a ese acto se le quiso dar un carácter público, oficial y que marcara el comienzo del txotx en las sidrerías. Que fuera una pauta y que tuviera una importante repercusión.

Nació así el Sagardo Berriaren Eguna tal y como hoy lo conocemos, que incorpora a un persona conocida de la vida cultural, deportiva y popular de Euskal Herria y que se ha consolidado hoy en día como el acontecimiento central del txotx.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuando	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Abril					
	Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos	Sagardoetxea	1H00	Incluido en el precio de entrada	
	Clase práctica de la realización de un injerto en el manzanal museístico. Utilización de una injertadora manual	Sagardoetxea	1H00	Incluido en el precio de entrada	Se necesita reserva previa
Mayo-Junio					
	Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos	Sagardoetxea	1H00	Incluido en el precio de entrada	



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

