



Sagardoetxea

nº 9. Abendua / Diciembre 2007

Atzera begira 2007.
Retrospectiva 2007.

2007ko uzta Euskal Herrian.
La cosecha 2007 en Euskal Herria.

Sagastiko lanen egutegi
praktikoa, urtarrila, otsaila,
martxoa.

*Calendario práctico de
actividades en el manzanal,
Enero, Febrero, Marzo.*

Sagastia benetako ekosistema.

*El manzanal un ecosistema
auténtico.*



Sagardoetxea

Iraila erdian hasi eta azaro hasieran bukatu, kanpaina motza eta estua izan da, 50 egunekoa. Egoera honen arrazoia zein da: hotzak, lanak atzeratu beharrean, sagarrak azkarrago erortzea ekarri du, bai bertan nahiz Frantzia hegoaldean eta kanpoko sagarrak gehiena bertatik etorri da. Eguraldi freskoa daukagu oraindik ere gurean, baina kasu honetan hartziduraren onerako izango da eta kontrol hobea ahalbidetuko du. Muztioa transformatzen ari da eta urtarrilerako eginda egongo dira lehen sagardoak, transformazio malolaktokoa eginda eta hontze denbora pixka batekin.

Sagastia jarri zenetik urtebetera, Sagardoetxean fruta-arbolak berezkoa duen ekosistema sortua dago. Ale honetan azalduko dizugu zertan datzan. 2007a bukatzen ari da eta Sagardoetxeak urte honetan izan duen jardueren laburpen bat egiteko garai egokia dela pentsatu dugu.

Eta sagastiak ez ahazteko, Aitor ETXEANDIAK bere gomendioak emango dizkigu, geldialdi begetatibo honetan arbolak nola zaindu jakiteko.

Empezada a mediados de Septiembre y acabada a principios de Noviembre la campaña ha sido otra vez corta y apretada, unos 50 días. Responsable de tal situación : el frío que en lugar de retrasar los acontecimientos ha provocado la caída prematura de las manzanas tanto en las zonas autóctonas como en el Oeste de Francia de donde vino la mayor parte de la materia prima importada.

La frescura climática sigue, pero esta vez para el bien de las fermentaciones y de su mejor control. El mosto se está transformando y los primeros caldos ascenderán al rango de sagardoa en Enero después de su transformación malo láctica y un mínimo tiempo de crianza en su poso.

Al cabo de un año de implantación el manzanal de Sagardoetxea está instalando el ecosistema propio de un frutal. En este número explicaremos en que consiste el mismo.

El año 2007 se está acabando y hemos pensado que era el momento de hacer un resumen de la actividad de Sagardoetxea durante el mismo.

Y para no olvidar nuestros manzanos, Aitor ETXEANDIA nos propone sus consejos para cuidar el manzanal en este periodo de descanso vegetativo.

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

Colaboran:

**EUSKADI**
atsegin handiz
con mucho gusto

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

**Astigarragako Udala**

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lanak garrantzitsuak dira:

ABENDUA:LURRA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharko dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada noski. Egin beharreko lanak hauexek dira:

- Lurzorua garbitu
- Ur gehiegi izanez gero: drainatze lanak egin
- Subsolatu
- Lurpeko ongarriketa
- Errotaitzurra pasa

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Arbolatan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak mozten baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturririk ez izateko. Aurreko hilabeteetan egin ez badugu, orain Kobreakekin tratatuko dugu, ahal den ondo guztiak erretzeko eta arbolak garbitzeko.

URTARRILA - OTSAILA:LURRA

Sagasti berriak aldatu baino lehen lurreko ongarriketa egitea komenigarria da. Materia Organikoaren maila hobetzeko simaurtu egin behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera (potasio, fosforo, magnesio eta ph-a), ongarririk mineralak eta karea botako ditugu. Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu. Landaketa markoa edo arbolaren arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistema kontuan hartuta erabakiko dugu (erdiko ardatza, kopa, fruta hesia)

Calendario práctico de actividades en el manzanal

Durante estos meses los manzanos se encontrarán en parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes

DICIEMBRE: SUELO-FERTILIZACIÓN

En caso de tener planteado realizar una plantación y no se haya preparado previamente el terreno, habrá que realizarlo ahora, siempre y cuando el suelo esté en buenas condiciones. Las tareas a realizar son las siguientes:

- Limpieza del terreno
- Drenaje en caso de encharcamientos
- Subsolado
- Abonado de fondo:
- Pase de rotavator

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Comienzo de 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.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Tiraremos al suelo todos los frutos que hayan quedado en los árboles para facilitar su descomposición y en caso de cortar ramas con chancros, las retiraremos de la plantación para evitar que sirvan de foco de infección la próxima primavera.

Si no lo hemos hecho en el mes anterior, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos y sanear así los árboles.

ENERO - FEBRERO:SUELO- FERTILIZACIÓN

En las nuevas plantaciones realizar el abonado de fondo para incorporarlo al terreno antes de plantar. Fundamentalmente estiércol para mejorar el nivel de materia orgánica y un abonado mineral y cal en función de los resultados obtenidos en el análisis de suelo en cuanto al nivel de fósforo, potasio y magnesio por un lado, y al ph por otro.

Una vez preparado el terreno es el momento adecuado para proceder a la plantación de los árboles.

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

Taula/Cuadro:

		Arbola artean/Entre árboles	Lerro artean/ Entre Lineas
KOPA/VASO	MM 106	4 – 6	6 – 7
	EM 7	4 – 6	6 – 7
	FRANCO	7 - 8	7 - 8
ERDIKO ARDATZA EJE CENTRAL	MM 106	5 – 6	2,5 – 3,5
	EM 7	5 – 6	2,5 – 3,5
	FRANCO	7	7

Aldatu baino lehen, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu egin behar dira. Arbola aldatzean, oso garrantzitsua da txertoa beti airean egotea eta ez lur azpian, frankeorik ez izateko (barietateak berak sustraiak botatzen ditu).

Antes de plantar, es conveniente cortar las raíces y las ramas rotas, así como dejar el punto de injerto siempre al aire, nunca enterrado para evitar de esta forma el franqueo (la variedad comienza a desarrollar raíces).

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketa egin behar da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Ardatzari konpetentzia egiten dioten adarrak, angelu itxian jaiotzen direnak edo oso baxu daudenak, kenduko ditugu. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura duten arbolei barruko aldea garbituko diegu eta erdiko ardatzeko sisteman eramandakoei adar zurgatzaileak edo altsumak kenduko dizkiegu; horrekin batera saiaturako gara, arbolako adarren puntak lurrari begira geratu daitezten, behera begira alegia.



GAITZAK ETA IZURRITEAK

Armiarma gorrien eta zorrien arrautzak ongi babestuak daude. Horregatik ezer egiteak ez du merezi.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Realización de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. Eliminaremos las competencias al eje, las ramas muy bajas y las que nacen con un ángulo muy cerrado respecto al eje. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. En árboles formados en vaso limpiaremos el interior de la copa. En los formados en eje central, eliminaremos los chupones y buscaremos que las ramas miren hacia abajo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los huevos de araña roja y pulgón se encuentran bien protegidos por lo que es inútil intentar destruirlos en esta época.



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA
 Prensa, 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

2007 Uztaren egoera Euskal Herriko tolareetan

Situación de la cosecha 2007 en los tolares de Euskal Herria

1/ Produkzioa / Producción

Probintzia	Bertan bildutako sagarra (Toneladak)	Kanpotik ekarritako sagarra (Toneladak)	Egindako litroak
Gipuzkoa	8 000	9 000	12 000 000
Bizkaia	460	-	300 000
Nafarroa	30	270	200 000
Araba	25	-	15 000
Iparralde	30	150	120 000

2/ Kanpotik ekarritako sagarraren jatorria % / Origen de la manzana importada en %

Galizia	Asturias	Normandia	Bretaña	Besteak
10	10	60	15	5

3/ Muztioaren kalitatea

Dentsitatea: azken urteetako baino pixka bat arinagoa, udako eta udazkeneko eguraldia medio, azukre sintesi jaitsierak eragindakoa.

Taninoak proportzio nahikoan.

Azidotasun osoa: oso desberdina upeldegi batetik bestera, erabilitako sagar barietateen arabera.

Aurreikusi litekeen garapena: hartidura alkoholikoak geldialdirik izateko inongo arriskurik gabe garatuko da eta kontserbazio oneko sagardoa sortu, hondar-azukre maila minimo batekin.

Sagardo freskagarria aurreikusi liteke, karboniko kopuru handikoa, edalontzira zerbitzatzean txinparta ederra izango duena.

4/ Sagardotegiko stock-en egoera

2006ko uztatik ez da soberakinik geratu, merkaturatzeko egoera legalean dagoen sagardoi dagokionez (2,2 g/l baino azidotasun lurrunkor txikiagoa).

500.000 litro sagardo saldu dira ozpin industriara.

2007ko uztaren datuak hauek dira: 12,5 milioi litro sagardo egin dira, aipatzeko datua da Iparraldean 20.000 litro sagardo-txapain egin direla eta 30.000 litro sagar eta udare muztio pasteurizatu.

5/ Sagardo berriaren Eguna 2008

Asteazkenarekin egingo da 2008/01/16 Astigarragan. Prentsaurrekoa Udaletxeko pleno aretoan izango da, goiz bukaeran.

3/ Calidad de los mostos

Densidad : ligeramente inferior a la normalidad de los últimos años por la meteorología del verano y otoño que ha restringido la síntesis de azúcares.

Taninos en proporción suficiente

Acidez total : muy variable según las bodegas pues depende de las variedades utilizadas en cada caso

Evolución probable : la fermentación alcohólica se desarrollará sin ningún riesgo de parada, produciendo caldos de muy buena conservación con un nivel mínimo de azúcares residuales.

Se puede prever una sagardoa refrescante con un nivel elevado de carbonico para generar una txinparta relevante en el momento del servicio en el vaso.

4/ Estado de los stocks en las sagardotegis

De la cosecha 2006 no ha quedado excedentes en lo que se refiere a la sagardoa en estado legal de comercialización (menos de 2,2 g/l de acidez volátil)

Unos 500 000 litros de sagardoa se han vendido a la industria vinagrera.

La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sagardoa, Como dato especial, en Iparralde se destaca la producción de 20 000 litros de sidra achampanada y 30 000 litros de mosto de manzana o pera pasteurizado.

4/ Sagardoberriaren Eguna 2008

Se celebrará el Miércoles 16/01/2008 en Astigarraga. La conferencia de prensa habitual en el pleno del ayuntamiento al final de la mañana.



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

Atzera begira 2007

URTARRILA

01/17: Astigarraga, XIV Sagardo Berriaren Eguna : Protagonista Martinez de Irujo.

01/17: Astigarraga, Astigarragako tabernetan Barrikotea

01/20: Nafarroa : Miel Mindegiak inauguratu zuen atzo Nafarroako sagardo denboraldia.

01/21: Astigarraga, Sagardoetxea, Probaketa: sagardoa eta Tolosako baberruna

01/28: Hernani, Txotx irekiera festa, telebistako

Wazemank programako aktoreen eskutik.

OTSAILA

02/07: Baiona, IV Sagardo Berriaren eguna

MARTXOA

03/16-17: Hernani, Sagarrondotik

03/31: Astigarraga, Sagardoetxea, urteko jenderik gehien: 2.000 bisitari

APIRILA

04/30 : Errenteria-Orereta, XIX Sagardo eguna, sagardo marka gehienekoa, 50 inguru.

MAIATZA

05/03-04: Gijon, I SICER PLANET: sagarrez egindako hartzitutako edarien nazio arteko azoka, euskal sagardotegien parte hartzearekin.

05/26: Baiona, IX Sagarno eguna

05/17: Usurbil, 25garren Sagardo eguna. Munduko sagardoak izan ziren bertan.

EKAINA

Zizurkil, Fraisoro: Sagardo Mahaiaren emaitzen aurkezpena

06/04: Zizurkil, Fraisoro: Sagardoaren erabilera sagardotegi eta jatetxeetako sukaldeetan

06/04 : Zizurkil, Fraisoro: Formazioa, sagardoaren elaborazio prozesua eta dastatzea

Donostia, Gastronomika: VII Sagardo lehiaketa

Gipuzkoako Foru Aldundia, Mendizabal, Irigoien, Zabala

06/04 : Zizurkil, Fraisoro: Formazioa sagarrondoak udan nola zaindu.

Azpeitia, San Joanetako Sagardo Lehiaketa

Bizkaia, Bizkaiko botilako sagardoaren aurkezpena

Zizurkil, Fraisoro, Formazioa Sagardoaren inguruko jardunaldiak

UZTAILA

Astigarraga, Sagardoetxea. Udarako eskaintzaren aurkezpena: egun bat sagardotegian.

Retrospectiva 2007

07/26: Astigarraga, Santa Ana : XXXI sagardo eguna, Euskal Herriko lehenengoa izan zena 1976an.

07/24: Azpeitia, Sagardo Lehiaketa Santiagon

ABUZTUA

Astigarraga-Ergobia: sagardo lehiaketa

Elgoibar, sagardo lehiaketa

IRAILA

09/01: Donostia, Euskal Jaiak, XXII Sagardo eguna. 7.000 parte hartzaile

09/16 : Hernani, XII sagar eguna, zizar dastatze eta guzti Astigarraga, Kizki taldeak sagardo lehiaketa antolatu du

Hernani, Elur-txori Taldeak sagardo lehiaketa antolatu du

09/27: Zizurkil, Fraisoro-Sagardoetxea: Formazioa

Tolareko sagardoaren Heltzea, Dastatzea eta Aztertzea.

09/30: Astigarraga, Sagardoetxea, VII Sagar Uzta

09/30: Urruña, IV Sagar Tinka, Zizarraren festa

URRIA

Astigarraga, Sagardoetxea: 5 eta 16 urte arteko

ikasleentzako tailer pedagogikoen aurkezpena

Ezkiotxaso, urri erdian, Tolarea lanean jartzea, sagar erakusketa eta abar.

10/14: Azkaine: Pastore Lore festan sagar zanpatze erakustaldia

10/18: Beasain, Igartza, XVI mendeko tolare baten

aurkikuntza

10/20 Arizkun, kirikoketa Gamioxarreko tolarean. III edizioa.

AZAROA

Astigarraga, Sagardoetxea: Euskaltegiertzako eskaintzaren aurkezpena

11/09: Donostia, Foru Aldundia, XXV Urteurrena

Pomologia programaren sorrera

11/19-20: Zizurkil, Fraisoro-Sagardoetxea: Formazioa

muztio eta sagardo analisisia 11/27-29: Donostia,

IV Gipuzkoako Turismoari buruzko jardunaldiak.

Gipuzkoako erakargarri gastronomikoak turismoari begira erabiltzea.

11/30-12/15: Hendaia, Abadia Gaztelua "Bertako sagar barietateen erakusketa eta salmenta"

ABENDUA

Astigarraga, Sagardoetxea: 2007ko bisitak: 9.805. %80 Gipuzkoakoak

12/21: Donostia, Santo Tomas: taloa, txistorra eta

sagardoa

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

ĀARTZIATEGI ZAPIAIN LIZEAGA Aitorrene
ASTARBE PETRITEGI Mina BEZOLA
ZelaiA GURUTZETA SAIZAR BEREZIARTUA

El manzanal, un ecosistema auténtico

Alianza de árboles francos y de pradera, el manzanal vasco constituye un ecosistema muy pertinente en nuestra época moderna. Su riqueza ecológica y su trascendencia en la construcción del paisaje de Euskal Herria le aseguran un futuro bonito, bien por iniciativas privadas, bien por los planes territoriales de la administración pública.

Basado en producciones complementarias de índoles varios, manzana de lagar para sagardoa, hierba para el ganado vacuno u ovino (obtención de leche o carne), miel, el manzanal vasco corresponde a una realidad histórica y actual.

Desde la perspectiva de sagardoetxea, el mismo adquiere ahora una dimensión cultural y didáctica para hacer comprender al público la noción genérica de ecosistema, pues es una expresión original de un entorno agrícola creado por el hombre.

En un manzanal se encuentra todo un equilibrio específico entre el suelo, el clima, los vegetales y animales que lo componen. Este equilibrio se llama sencillamente ecosistema.

Comprender su funcionamiento permite al agricultor actuar en el componente adecuado en el momento adecuado y elegir su modo de acción : ecológico, integrado o convencional. Por otro lado comprender su funcionamiento permite al ciudadano urbano enriquecer su visión del mundo rural, pasar de ver una extensión de color verde con árboles, a distinguir, disfrutándolo, todo un abanico de insectos, pájaros, hierbas, flores, etc...

A continuación detallaremos lo que, a nivel macroscópico y simplificando, compone el ecosistema de un manzanal tradicional,

1/ El suelo :

Sirve para el anclaje de los árboles, es el lugar de producción de las sustancias minerales necesarias a las plantas bien por degradación de la roca-madre

bien reciclando los residuos de la biomasa (hojas, frutos podridos, animales e insectos muertos), Los mojones de los topos nos sirven para tener una idea de los primeros 50 cm del suelo,

2/ La cobertura vegetal:

Nos revela la interacción clima suelo, cuanto más húmedo, mas hierba.

Algunas plantas son verdaderos chivatos del estado físico químico del suelo. La presencia de ortiga significa exceso de abono de origen animal. La menta permite detectar un falta de drenaje. Una mezcla de gramíneas y trébol indica un buen estado general del suelo. La pradera sirve de refugio a muchos insectos y pequeños animales (lirón gris, ratones, conejos). Sirve de comedor para los pájaros, mas bien insectívoros como el mirlo, la torda, el petirrojo. Es el entorno preferido de los pollos y gallinas.

3/ Los árboles manzanos:

Plantados a una distancia de 8 metros; ocupa cada uno una sagarlur (64 m2).

Evidentemente producen las manzanas, las que serán recogidas por el casero, y las que recuperará la naturaleza. Un refrán popular dice hablando de un vergel: un tercio para el amo, un tercio para los pájaros y un tercio para las lombrices. En los troncos viven insectos, alimento de las pájaros. En las ramas los gusanos están aprovechados por los estorninos y tordos. Es también el lugar de nidificación de los pájaros, sea en las ramas como el pinzón o el jilguero, sea en los agujeros de los troncos como hace el buho.

4/ Los pájaros:

Constituyen la fauna principal de los árboles; hasta cuarenta especies se han podido encontrar en los mas amplios y antiguos. Evidentemente la presencia de una especie de pájaro depende de la estación siendo el mirlo el mas fiel a lo largo del año. La máxima variedad se encuentra en otoño, con muchos tipos de currucas



debido a la pululación de insectos en las frutas en descomposición.

5/ Los insectos:

Unos mil distintos, indispensables a la polinización de las rosáceas, familia botánica a la cual pertenece el manzano. Los más útiles para el manzanal son la abeja, transporta el polen, la avispa, pone sus huevos en los pulgones debilitándoles, la mariquita, solo se nutre de pulgones verdes. Otros muchos permiten la degradación de la madera muerta y de los frutos caídos,

6/ La biomasa del suelo:

Está formada principalmente por lombrices. Estos invertebrados tienen un papel importante en la aireación del suelo y en la degradación de las materias vegetales, ambos tienen como efecto el enriquecimiento del mismo.

Visto así el manzanal tradicional vasco es realmente una escuela de ecología aplicada.

Dominic LAGADEC

PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuándo	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Diciembre					
días de apertura del museo	Recogida y prensado de manzana con la participación del público, Degustación de zizarra,	Sagardoetxea	1H30	entrada sagardoetxea	Minimo 10 personas
Enero/ Febrero					
	Plantación de árboles y sembrado de semillas. Habrá posibilidad de llevarse un ejemplar. Utilización de semillero, azadas y palas	Sagardoetxea	1H30	entrada sagardoetxea	Minimo 10 personas



Museo de la sidra vasca
Manzanal, Espacio museístico, Centro de catá y tienda
Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

