



Sagardoetxea

nº 7. Ekaina / Junio 2007

Sagar edari hartzitzen
elaborazio prozesua.

*Bebidas fermentadas de
manzana, síntesis de itinerarios
tecnológicos.*

Sagarrondoaren egutegia.

*Calendario de funcionamiento
del manzanal.*

Gipuzkoako Foru Aldundiaren VI.
Sagardo Lehiaketaren emaitzak.

*Resultados del VI Concurso de
sagardoa de la Diputación de
Gipuzkoa.*



Sagardoetxea

Sagastietan aro begetatibo berri bat hasi dugu. Uzta ona lortzeko gure jakituria lanean jarri beharke dugu, eta naturaren kapritxoei erantzunak bilatu, oraindik ez baitago horretarako balio duen prebentzio modurik.

Buletin honetan lurrak eta arbolak gidatzen dituen mekanika orokorra azaltzen dugu, urteko hilabete desberdinetan, eta datozen aleetan garai bakoitzean zer egin proposatuko dugu.

Transformazioari dagokionean, sagar edari hartzituen mundua, eskualde mailako kontsumo antolamendutik zabaltzen ari da. Sagardo egun batzuetan sagardo desberdinak izateak, Gijongo Sincer Planetaren arrakastak, zaletuen geroz eta interes handiagoak erakusten dute. Laburbilduz, bi edari multzo bereizi litezke: Euskal produktuaren antzekoak, sagardo naturala izena dutenak eta nekazal industriarekin lotuagoak, produktu pasteurizatuak eta karbonatatuak adibidez. Bi aukeren ikuspegi teknologiko orokor bat aurkezten dugu ale honetan, eta datozen aleetan zehatzago azalduko dugu munduko sagardoaren elaborazio prozesua.

Iniciamos un nuevo ciclo vegetativo en los manzanales. Para obtener una buena cosecha tendremos que aplicar nuestros conocimientos y contrarrestar los caprichos de la naturaleza ya que todavía no existe sistema de previsión de la misma que valga.

En este boletín presentamos la mecánica general que rige los suelos y los árboles a lo largo de cada mes del año, y en las siguientes ediciones iremos proponiendo trimestralmente el “que hacer” en función de la misma.

En materia de transformación, creemos que el mundo de las bebidas fermentadas de manzana esta saliendo de una organización de consumo estrictamente regional. La presencia de sidras distintas de la sagardo en algunos Sagardo eguna, el éxito de Sicer Planet en Gijón demuestran un interés cada vez más destacado por los aficionados. Simplificando se pueden observar dos familias de caldos, los que se aparentan al producto vasco, llamados naturales y los que son mas bien agro industriales como los productos pasteurizados y carbonatados. Esta vez presentamos una visión sintética de ambos itinerarios tecnológicos, en números posteriores iremos detallando el proceso de elaboración de sidras características del mundo.

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

Sagarrondoaren egutegia

URTARRILA: GELDIALDI BEGETATIBOA

LURRA-ONGARRIKETA:

Biomasaren aktibitatea moteldu egiten da. Baldintza normalean, lur zorua ez du bereziki saturatuta.

ARBOLEN GIDARITZA:

Landare guztiak geldirik daude. Ez da aktibitate estimagarriarik somatzen. Arbolak aldatzeko eta gidatzeko une aproposa da.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Armiarma gorrien eta zorrien arraultzak eta onttoak oso ongi babesturik daude egurrean.

OTSAILA: GELDIALDI BEGETATIBOA

LURRA-ONGARRIKETA:

Bizitza mikrobianoa martxan jartzen da aldika eta udazken bukaeran hil den materia organikoaren hondaketa hasten da.

ARBOLEN GIDARITZA:

Arbolak aldatzeko eta kimatzeko une aproposa da.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Armiarma gorrien eta zorrien arraultzak eta onttoak oso ongi babesturik daude egurrean.

MARTXOA: GELDIALDI BEGETATIBOTIK IRTEERA

LURRA-ONGARRIKETA:

Belarraren hazkundera. Oraindik aldatu daiteke.

Sustraiak, neguko lozorrotik irtetzen ari dira.

ARBOLEN GIDARITZA:

Begiak puztu egiten dira eta izerdiaren mugimendua sustraieruntz hasten da. Lehen mugitzen diren begiak loreak dira.

Txertatzeko unea da.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Onttoak bere esporak askatzeko prest daude.



APIRILA: GARAI BEGETATIBOAREN HASIERA

LURRA-ONGARRIKETA:

Lurra berotzen hasten da eta sustraiak martxan jartzen dira.

ARBOLEN GIDARITZA:

Calendario de funcionamiento del manzanal

ENERO: PARADA VEGETATIVA

SUELO-FERTILIZACIÓN:

Actividad de la biomasa muy ralentizada. En condiciones normales están saturados de agua

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Los árboles están parados. Realización de la poda de invierno

Toda las plantas están paradas. Es un momento adecuado para plantar

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Los hongos y los huevos de araña roja y pulgón están sobre la madera bien protegidos.

FEBRERO: PARADA VEGETATIVA

SUELO-FERTILIZACIÓN:

La vida microbiana arranca paulatinamente, empieza la degradación de la materia orgánica muerta durante el final del otoño. Se puede aportar materia orgánica al suelo

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Realización de la poda.

Es un momento adecuado para plantar

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Los hongos y los huevos de araña roja y pulgón están sobre la madera bien protegidos.

MARZO: SALIDA PARADA VEGETATIVA

SUELO-FERTILIZACIÓN:

La hierba comienza a crecer. Todavía se puede plantar. Es el momento de aportar el abono.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

La sabia hincha la corteza del árbol y comienza la circulación de la misma hacia las raíces.

Algunos árboles comienza a "moverse". Continúa la poda.

Es el momento de realizar injertos.

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Los hongos se preparan para liberar sus esporas.

ABRIL: COMIENZO PERIODO VEGETATIVO

SUELO-FERTILIZACIÓN:

El suelo comienza a calentarse y las raíces se ponen en marcha.

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

Egur begien hazkundera hasi da eta loraldiaren hasiera ematen da. Arbolek fotosintesia egiten hasten dira.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Armiarma gorrien eta zorrien arraultzen eklosioa.

Onttoen hazkundera eta zabalkuntza ematen da.

MAIATZA: LORALDIA ETA KUAJATUA

LURRA-ONGARRIKETA:

Sustraiak aktibitate osoan daude. Lurran dagoen materia organikoa nitrogenoa askatzen hasten da.

ARBOLEN GIDARITZA:

Loraldiaren garaia, polinizazioa eta fruituen kuajatuak.

Adar berriak azaltzen dira.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Onttoak, Armiarma gorriak eta zorriak zabaltzen hasten dira.

Sagar harraren lehenengo belaunaldia hasten da.

EKAINA: HAZKUNDE BEGETATIBOA

LURRA-ONGARRIKETA:

Belarraren hazkuntza. Nitrogenoa eta beste elemento mineralak sustraitik zurgatuak dira.

ARBOLEN GIDARITZA:

Fruituen kuajatuak. Loraldia bukatu da. Adar berriek indarra hartzen dute.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Sagar harraren lehenengo belaunaldia bukatu da. Onttoek eta intsektuek zabaltzen jarraitzen dute.



UZTAILA: FRUITUEN LODIUNEA

LURRA-ONGARRIKETA:

Materia organikoaren deskonposaketa azkartu egiten da. Lurra prestazeko edo hobetzeko une aproposa da.

ARBOLEN GIDARITZA:

Fruituek neurritz eta adarrek tamainaz irabazten dituzte. Temperatura altuekin hazkunde begetatiboa moteltzen da.

GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:

Sagar harraren bigarren belaunaldia. Zorri grisa sagarondotik alde egiten du.

ABUZTUA: HAZKUNDE BEGETATIBOA

LURRA-ONGARRIKETA:

Materia organikoaren deskonposaketa azkartu egiten da. Lurra prestazeko edo hobetzeko une aproposa da.

ARBOLEN GIDARITZA:

Hazkunde begetatiboa azkartu egiten da, fruituen neurria eta adarren tamaina irabaziz. Begi txertoak egiteko une

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Se produce el brote de las yemas. Todavía se pueden realizar actividades de poda e injerto.

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Eclosión de los huevos de araña roja y pulgón. Comienza la expansión de todo tipo de hongos.

MAYO: FLORACION Y CUAJADO

SUELO-FERTILIZACIÓN:

Las raíces están en plena actividad. La materia orgánica presente en el suelo comienza a liberar nitrógeno. Se realizan actividades de abonado.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Época de floración, polinización y cuajado de frutos

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Los hongos, la araña roja y los diversos pulgones comienzan a expandirse. Aparece también la primera generación de carpocapsa.

JUNIO: CRECIMIENTO VEGETATIVO

SUELO-FERTILIZACIÓN:

Necesidad de controlar la hierba. Realización de los últimos abonos.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Se produce el cuajado de los frutos. La floración ha terminado. Los nuevos brotes cogen fuerza. Comienza la época de la poda verde.

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

La primera generación de carpocapsa llega a su fin. Los hongos y demás insectos continúan propagándose.

JULIO: ENGROSAMIENTO DE LOS FRUTOS

SUELO-FERTILIZACIÓN:

Se pueden realizar las diferentes tareas necesarias para preparar o mejorar el terreno.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

Los frutos crecen en calibre y los brotes en tamaño. Se realiza la poda verde.

PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Aparece la segunda generación de carpocapsa. El pulgón ceniciento emigra del manzano.

AGOSTO: CRECIMIENTO VEGETATIVO

SUELO-FERTILIZACIÓN:

Se realizar las diferentes tareas necesarias para preparar o mejorar el terreno.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:

VITRIPOL

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

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

RENTERIA



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

aproposa da.
GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:
 Sagar harraren bigarren belaunaldia bukatu egiten da.
 Sagarondoan fitoplasma edo adar ugaritzea agerian da.

IRAILA: HEDUTASUNAREN HASIERA

LURRA-ONGARRIKETA:
 Belarrak eta beste landareek hazten jarraitzen dute.
ARBOLEN GIDARITZA:
 Fruituek heltzen hasten dira eta arboletatik erortzen.
GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:
 Sagar harra negua arbolean azalean pupa eran pasatzeko prestatzen dira. Zorriak eta armiarma gorriak neguko arraultzak jartzen hasten dira.



URRIA: FRUITUEN HELDUTASUNA

LURRA-ONGARRIKETA:
 Materia organikoak bere deskonposizio prozesua moteldu egiten du.
ARBOLEN GIDARITZA:
 Sagarrak heltzen diren bitartean arboletatik erortzen dira. Begetazioa motelduz doa.
GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:
 Zorrien eta armiarma gorrien neguko errunaldiaren amaiera.

AZAROA: HOSTOEN ERORKETA

LURRA-ONGARRIKETA:
 Lurra hozten hasten da.
ARBOLEN GIDARITZA:
 Hostoen erorketa orokorra da. Azken sagarrak erortzen dira. Sustraiak gelditzen doaz.
GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:
 Onttoek negurako prestatzen dira.

ABENDUA: GELDIALDI BEGETATIBOAREN HASIERA

LURRA-ONGARRIKETA:
 Lurra hoztu da.
ARBOLEN GIDARITZA:
 Landareek prozesu begetatiboa gelditzen dute. Neguko geldialdi begetatiboa hasten da.
GAITZAK ETA GAIXOTASUNAK:
 Gaitzak eta gaixotasun guztiak prest daude negua igarotzeko.



Se puede realizar todavía la poda verde. Es el momento de realizar injertos de yema.

PLAGAS Y ENFERMEDADES:
 La segunda generación de carpocapsa llega a su fin. El fitoplasma de la proliferación del manzano se hace patente.

SEPTIEMBRE: COMIENZO DE LA MADURACIÓN

SUELO-FERTILIZACIÓN:
 La hierba está alta. Es recomendable realizar un corte.
CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:
 Los frutos comienzan a madurar y a caer del árbol.
PLAGAS Y ENFERMEDADES:
 La carpocapsa se prepara para pasar el invierno en forma de pupa sobre la corteza. Los pulgones y la araña roja comienzan a poner los huevos de invierno.

OCTUBRE: MADURACIÓN DE LOS FRUTOS

SUELO-FERTILIZACIÓN:
CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:
 Las manzanas continúan madurando y cayendo al suelo. La vegetación poco a poco se va ralentizando
CONTROL PLAGAS Y ENFERMEDADES:
 Fin de la puesta de invierno de huevos de pulgón y araña roja.

NOVIEMBRE: CAIDA DE LAS HOJAS

SUELO-FERTILIZACIÓN:
 El suelo comienza a enfriarse.
CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:
 La caída de hojas es generalizada. Las últimas manzanas caen al suelo. Las raíces se van parando.
PLAGAS Y ENFERMEDADES:
 Los hongos adoptan la forma invernal.

DICIEMBRE: COMIENZO DE LA PARADA VEGETATIVA

SUELO-FERTILIZACIÓN:
 El suelo se enfría.
CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL:
 Las plantas detienen su proceso vegetativo. Es posible comenzar la poda.
CONTROL PLAGAS Y ENFERMEDADES:
 Todas las plagas y enfermedades del manzano están preparadas para pasar el invierno



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

Sagar edari hartzituen elaborazio prozesua

Sagar edari hartzituen mundua zabala eta anitza da. Oinarrian fruta galkor bat kontserbatzeko modua da sagarraren hartidura eta gaur egun paper kulturala du, gastronomikoa, marketin arau aurreratuei erantzuten die, eta merkatu bakoitzak produktu desberdina du.

Lehen ale honetan gure iritzian sagar edari hartituek lortzeko munduan erabiltzen diren bi bide teknologiko nagusiak azalduko ditugu.

Lehen ibilbideari prozesu edo ziklo naturala izena jarriko diogu, sagar freskoa baitu oinarri eta bere kalitateak eragingo du azkeneko emaitzan. Adibideak dira: sagardoa, eta astur, Pays d'Auge eta Cornouailleko sagardoa.

Bigarren prozesuari deituko diogu prozesu edo ziklo industrial, makinariaren kalitateak garrantzi berezia baitu lortu nahi dugun produktuan. Adibideak: sagardo txanpaindu merkea, Ingalaterrako cidereak.

Ondoko grafikoan (7. orrialdean) ikus genitzake bi moduen arteko desberdintasun nagusiak, nahiz eta baduten oinarriko puntu berdin bat, hotzean landu beharra (hotz artifiziala kasurik gehienetan) zanpatzea bukatzetik ontziratutako artekoa.

Dominic LAGADEC
SAGARTEKA SL

Procesos de elaboración de bebidas fermentadas de manzana

El mundo de las bebidas fermentadas de manzana es amplio y muy diverso. De modo de conservación de una fruta perecedera el fermentado de manzana tiene hoy un papel cultural, gastronómico y obedece a las reglas del marketing moderno, esto es un producto distinto para cada mercado.

En este primer artículo describiremos lo que son a nuestro parecer los dos principales itinerarios tecnológicos que se utilizan en el mundo para obtener bebidas fermentadas de manzana.

El primer itinerario lo llamaremos proceso o ciclo natural porque empieza con la manzana en su estado fresco y es la calidad de la misma que garantiza el resultado final. Como ejemplos tenemos: la sagardoa, la sidra astur, Pays d'Auge, Cornouailles.

El segundo proceso lo llamaremos proceso o ciclo industrial porque la calidad de la maquinaria es preponderante en la consecución del producto deseado. Ejemplos: la sidra achampanada de precio económico, cidere de Inglaterra.

En el gráfico siguiente (pág. 7) podemos observar las principales diferencias entre ambos sistemas a pesar de que tienen un punto común fundamental como la necesidad de trabajar en condiciones frías (frío artificial en la mayoría de los casos) desde el momento del final del prensado hasta la fase de envasado.

Dominic LAGADEC
SAGARTEKA SL

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

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

SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

GARTZIATEGI ZAPIAIN LIZEAGA Alorene
ASTARBE PETRITEGI Mina REZOLA
ZelaiA GURUTZETA SAIZAR BEREZIARTUA

Ciclo natural
(4-6 meses)

Ciclo industrial
(1-2 meses)

Manzana fresca



Lavado y selección



Prensado



Desfangado



Fermentación alcohólica



Transformación malo láctica



Maduración y conservación



Envasado

Mosto concentrado o bloquedado por frío



Depectinización en continuo



Fermentación alcohólica parcial



Filtración aséptica



Carbonatación



Envasado



Pasteurización

gráfico



SAGARDUN PROIEKTUA



Astigarragako Udala

Astigarraga

Sagardoaren bihotza

TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzarako ekipoa

- Sagar-garbitzea. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kamalak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Polígono Industrial, 26 ERGOLIA
 Tel. 943 55 44 60 • Faxu 943 55 55 84
 20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
 E-mail: gog@abg.es • www.abg.es/gog



Astigarragako Mendizabal, sagardorik onena

Astigarragako Juan Mendizabalen sagardoak irabazi du Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurumenaren Garapenerako departamenduak antolatutako sagardo txapelketa. Lau hamarkadatarako lana nabarmendu du sari honek, urte horietan baitaramatza Joaneke Astigarragan sagardoa egiten. Irabazlearen txapela eta matxaka baten irudia duen saria eskuetan zuela, Mendizabalek hunkitua zegoela esan zuen.

Astigarragako txapeldunak 80.000 litro sagardo egiten ditu urtean, bertako sagarrari ematen dio lehentasuna, eta modu tradizionalak erabiltzen ditu. Gainera, Mendizabal txapeldunaz gain, bigarren saria Adunako Zabala sagardotegiko sagardoari eman zioten, iaz txapeldun gelditu zenari. Hirugarren postuan, Astigarragako Irigoien-Herrero gelditu zen eta harez gain finalera iritsi ziren: Hernaniko Altzueta, Ikaztegieta Begiristain, eta Irungo Ola.

Sariak honakoak izan ziren: irabazleak 2.500 euro, bigarrenak 1.500 euro eta 750 euro hirugarrenak. Guztira Gipuzkoako 30 sagardo egilek hartu dute parte txapelketan: Abaltzisketa (1), Aduna (1), Andoain (1), Astigarraga (8), Ataun (1), Hernani (8), Ikaztegieta (1), Irun (1), Tolosa (1), Urnieta (3), Usurbil (3), Zarautz (1)

Epaimahaia ondorengo kide hauek osatu zuten: Joaquin San Sebastián, Errenteriako Donosti sagardotegikoa, Iñaki Santos, Kímican Doktorea, Domingo Arina, enologoa; Cristina Goñi, Hernaniko "Tolarea" Kofradiakoa; Iosu Osa, nekazaritza-arduraduna, Ion Orbegozo, Gastronomiako Euskal Kofradiakoa, José M^o Alberro, Astigarragako Sagardoetxeakoa; Xabier Kamio, enologoa; Angel Alvarez, Nafarroako Berueteko sagardo egilea; eta Dominic Lagadec, Sagartekakoa.

Ospe handiko txapelketa honetako sei urtetako palmaresa honela geratu da: Ikaztegieta Begiristain, 2002an; Astigarragako Gartziategi, 2003an; Adunako Zabala, 2004an; Astigarragako Gurutzeta, 2005ean; Adunako Zabala, 2006an; eta Astigarragako Mendizabal, 2007an.

Mendizabal de Astigarraga, la mejor sidra

La sidra de Juan Mendizabal de Astigarraga ha ganado la sexta edición del concurso de sidra organizado por el departamento para el Desarrollo del Medio Rural de la la Excma. Diputación Foral de Gipuzkoa. Este premio viene a avalar una trayectoria de nada menos que cuatro décadas, el tiempo que lleva Juan elaborando esta bebida en Astigarraga. Con la txapela de campeón y el trofeo, que reproduce una matxaka, Mendizabal dijo sentirse emocionado.



El campeón de Astigarraga produce cerca de 80.000 litros al año, priorizando siempre la manzana autóctona y basado en los métodos más tradicionales. Además del txapeldun Mendizabal, el jurado distinguió como segunda mejor sidra a la de la sidrería Zabala de Aduna, vencedora del año pasado. En tercer lugar se clasificó Irigoien-Herrero, de Astigarraga. Además, llegaron a la final otras tres sidrerías: Altzueta de Hernani, Begiristain de Ikaztegieta y Ola de Irun.

Los vencedores se llevaron unos premios de 2.500 euros para el primero, 1.500 para el segundo y 750 para el tercero. En total, han tomado parte en este concurso, 30 elaboradores de toda Gipuzkoa: Abaltzisketa (1), Aduna (1), Andoain (1), Astigarraga (8), Ataun (1), Hernani (8), Ikaztegieta (1), Irun (1), Tolosa (1), Urnieta (3), Usurbil (3), Zarautz (1)

El jurado estuvo compuesto por Joaquin San Sebastián, de Sidrería Donosti de Rentería; Iñaki Santos, Doctor en Químicas, Domingo Arina, enólogo; Cristina Goñi, de la Cofradía de la Sidra "Tolarea" de Hernani; Iosu Osa, capataz agrícola, Ion Orbegozo, de la Cofradía Vasca de Gastronomía, José M^o Alberro, de Sagardoetxea de Astigarraga; Xabier Kamio, enólogo; Angel Alvarez, elaborador de sidra de Berruete en Navarra; y Dominic Lagadec de Sagarteka SL.

De esta forma, el palmarés de la seis ediciones de este prestigioso concurso queda como sigue: Begiristain de Ikaztegieta, en 2002; Gartziategi de Astigarraga, en 2003; Zabala de Aduna, en 2004; Gurutzeta de Astigarraga, en 2005; Zabala de Aduna, en 2006; y Mendizabal de Astigarraga, en 2007.



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

