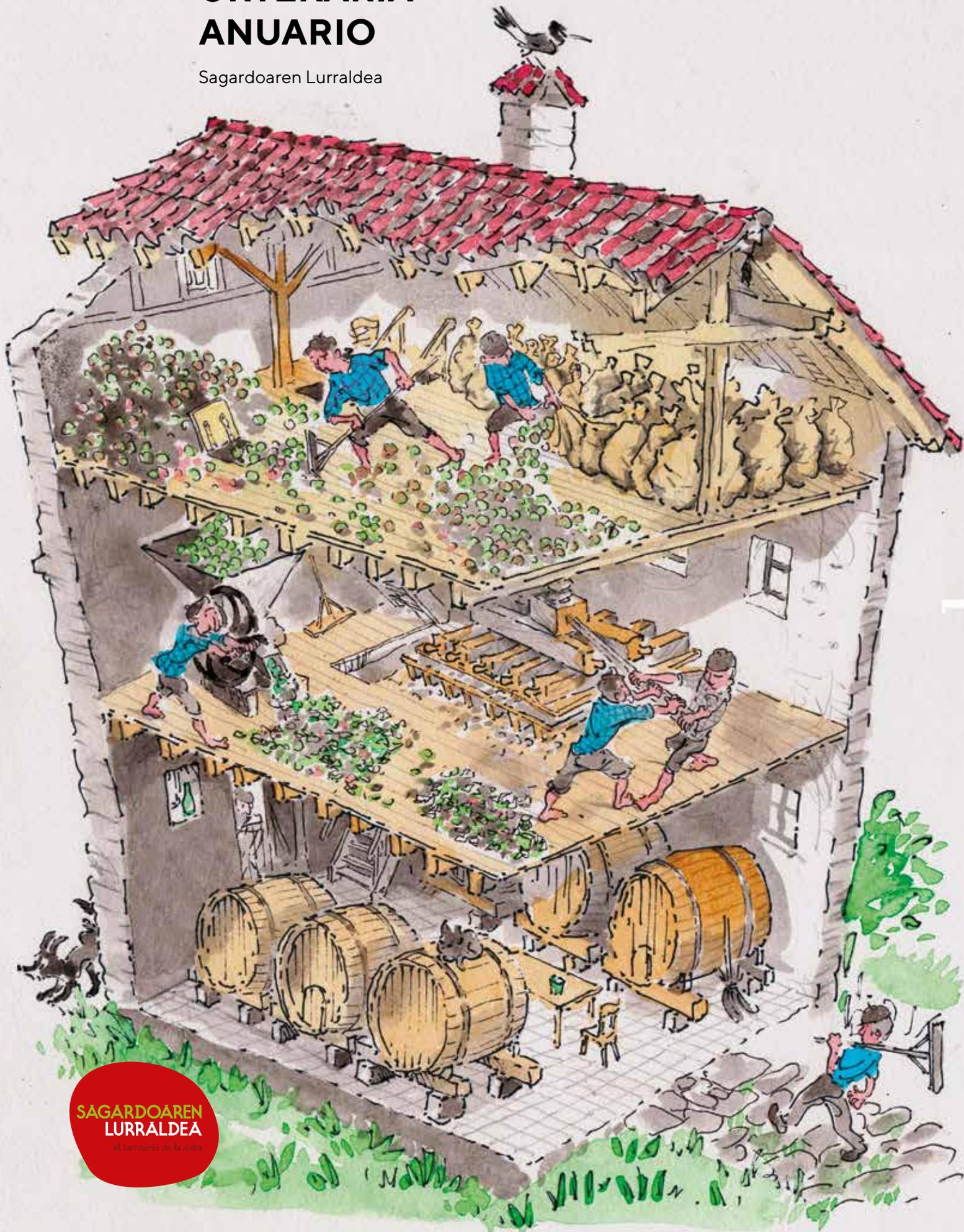


2024 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

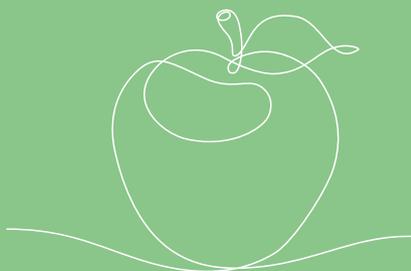


**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la vida

2024ko **urtekari** honek sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu, eta albiste esanguratsuenen berri ematen du.

Este **anuario** del 2024 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de sus principales noticias.



Sagardoaren Lurraldea
(el territorio de la sidra)
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus

Argazkiak // Fotografías:
Azala · Portada: Jokin Mitxelena
3-10-11-19-21 orrialdeak: Sagardun Partzuergoa
3-12 orrialdeak: Zapiain sagardotegia
4-7 orrialdeak: Haritz Rodriguez (Ciderzale)
8-9 orrialdeak: Octavio Costa (Sidrama)
12 orrialdea: Petritegi sagardotegia
13 orrialdea: Oihana Oribe
16 orrialdea: Carlos Miranda (UPNA)
18 orrialdea: Kutxa Fototeka
20 orrialdea: Sagarrica Elkarte
21 orrialdea: Eduardo Vazque Coto
22-23 orrialdeak: Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia





XXXI. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2024

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 16an **XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024** izan zen Astigarragan. "Gure Sagardo Berria!" oihu eginda, **ETS taldeko (En Tol Sarmiento) Iñigo Etxezarretak** 2024ko txotx bolada ireki zuen Alorrenea sagardotegian. Aurretik sagarrondo berri bat landatu zuen Erribera Kulturguneko plazan.

2023ko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, sagarraren uzta handia eta berezia izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako, eta Euskal Sagardoaren barruan 4 milioi litro ekoiztu dituzte 50 sagardotegiek, bertako 250 sagastietako 6 milioi kilo sagar erabilita. Euskal Sagardoa egin duten sagardotegiak 50 dira: Arabarrak 2, Bizkaitarrak 3 eta Gipuzkoarrak 45.

Organizado por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y Sagardoaren Lurraldea, el 16 de enero se celebró el **XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024** en Astigarraga. Al grito de "Gure Sagardo Berria!", **Iñigo Etxezarreta del grupo ETS (En Tol Sarmiento)** abrió la temporada del txotx 2024 en la sidrería Alorrenea. Antes plantó un manzano en la plaza de Erribera Kulturgunea.

Con la cosecha del 2023 se han elaborado en Euskal Herria alrededor de 12 millones de litros de sidra. Este año la cosecha ha sido abundante y especial para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa: se han recolectado 6 millones de kg de manzana local, y elaborado 4 millones de litros. Un total de 50 sidrerías elaboran sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa: 2 en Araba, 3 en Bizkaia y 45 en Gipuzkoa.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA

Astigarragako Zapiain sagardotegia izan zen **XXIII. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako** irabazlea. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako kategoría nagusian txapela eskuratzeaz gain, beste bi kategoriatan ere saria lortu du Zapiainek: sagardo apardunetan eta sagardo berezietan. Edizio honetan banatutako sariak hauek izan dira: zilar bat eta bedertazi urre.

La sidrería Zapiain de Astigarraga ganó el **XXIII Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa**. Además de la txapela obtenida en la categoría de Sidra Natural con Denominación de Origen, también ha obtenido otros dos premios: el premio a las sidras espumosas y a la sidra más especial. Los premios que se han repartido en esta edición ha sido los siguientes: una plata y nueve oros.





LA PROTECCIÓN DE LA SIDRA Y LA PERADA EN EL MUNDO

Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas protegidas son fórmulas de protección de productos con arraigo en una zona geográfica concreta. La existencia de las mismas ayuda a dar visibilidad al producto, establecen normas para su elaboración y sobre todo permiten proteger y asegurar el futuro de una tradición gastronómica. En el caso de la sidra y la perada, existen 22 denominaciones e indicaciones en todo el mundo.

La principal diferencia entre las DOPs y las IGP es el pliego de condiciones que, por lo general, es más restrictivo en el caso de las denominaciones que en el de las indicaciones. En las primeras, todos y cada uno de los procesos de un producto alimentario deben realizarse en la zona geográfica delimitada a la que alude la denominación, mientras que en las indicaciones cabe la posibilidad de que solo uno de los procesos se realice en dicha zona. Por poner un ejemplo, las IGP Turrón de Jijona y Alicante permiten el empleo de almendras foráneas, una de las principales materias primas. Esto no podría ocurrir en el caso de una DO.

En Euskal Herria existen 20 Denominaciones de Origen, de las cuales 3 son supra-autonómicas (Rioja, Idiazabal y Cava). Nafarroa es el herrialde que más protecciones de este nivel atesora (12), incluidos 5 vinos de pago. En la Comunidad Autónoma Vasca hay 7, entre las que se repiten las 3 supra-autonómicas antes mencionadas, y en Ipar Euskal Herria hay 4, que pronto aumentarán a 5 con la ampliación de nuestra DO Euskal Sagardoa, que pasará a ser la primera denominación de origen transfronteriza de Europa.

En el mundo existen alrededor de 1.700 DOs e IGP del vino, mientras que solamente hay 22 de sidras y peradas. De ellas, 7 están ubicadas en el Estado francés (pronto 8 con la ampliación de Euskal Sagardoa) y en 2 el Estado español (en Euskal Herria y en Asturias). En Normandía y en Bretaña, además, existen sendas Indicaciones Geográficas que engloban la totalidad de las regiones, además de las Denominaciones de Origen específicas, que se elaboran en un entorno geográfico más concreto y con su propia regulación. El Reino Unido cuenta con 8 Indicaciones Geográficas Protegidas, que desde la salida de la UE ya no dependen de la Comisión Europea, aunque existen acuerdos para el respeto mutuo de las designaciones.

La sidra es un producto relativamente desconocido, sobre todo en aquellos lugares en los que no hay tradición. Incluso en aquellos lugares en los que se produce y consume, el conocimiento de otras realidades fuera de su entorno geográfico es bastante limitado. Aún siendo una realidad comparativamente muy pequeña, hemos creído interesante traer aquí una relación de las denominaciones e indicaciones de sidras y peradas del mundo.

IG CIDRE DE BRETAGNE y CIDRE DE NORMANDIE

Se trata de dos indicaciones geográficas separadas. Cada una de ellas engloba la región que les da nombre: Bretaña y Normandía. Ambas regulaciones son idénticas, solamente difieren en la zona geográfica de producción. Se trata de normativas mucho más permisivas que las denominaciones de origen de

Manzanal de una sidrería en el fiordo noruego de Hardanger. Fuente: Haritz Rodriguez (Ciderzale).



estas mismas regiones. En el caso de ambas indicaciones, todos los procesos deben tener lugar en la zona geográfica indicada, excepto el envasado, que puede eventualmente realizarse fuera. Ambas permiten la adición de agua, el uso de mostos concentrados (hasta un 40%), la edulcoración con mosto de manzana de sidra, la pasteurización y la gasificación, ya sea por métodos naturales (tradicional o charmat) o la carbonatación forzada (exógeno).

DO CIDRE COTENTIN

Ubicada en Normandía, bañada por las aguas del Canal de la Mancha en la península que le da nombre, la DO Cidre Cotentin se creó en 2016. Actualmente existen 10 productores dentro de la regulación, que elaboran una sidra con mucho cuerpo y un ligero dulzor, con las características notas amargas que le confieren las manzanas de sidra del lugar. El reglamento no permite añadir Co2 ni pasteurizar, y la sidra puede ser Brut o Extra-brut. Algunas de las manzanas tradicionales que emplean para su elaboración son: Belle fille de la Manche (dulce-amarga), Clos Renaux (dulce) y Petit Jaune (ácida).

DO CIDRE DU PERCHE

Esta denominación de origen normanda existe desde 2020 y aglutina a 7 productores que elaboran unas 150.000 botellas anualmente, con zumo de manzana fresco proveniente de 153 hectáreas de manzanos en agricultura orgánica. El pliego de condiciones autoriza el empleo de 40 variedades de manzana de sidra de las más de 200 que existen en Normandía: Gringoire (amarga), Atroche (dulce), Moulin à vent (dulce-amarga) Groseille y Queue Torse (ácidas). Se elabora mediante fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Es una sidra espumosa cuyo Co2 se obtiene mediante segunda fermentación en botella.

DO POIRÉ DOMFRONT

Se trata de la única denominación de origen existente para una sidra de pera o perada en el mundo, elaborada en la comuna normanda de Domfront, situada en el departamento de Orne. Actualmente hay 15 productores asociados, que elaboran perada con peras provenientes de los cerca de 100.000 perales de la región, con una productividad de 25.000 toneladas. Algunos árboles son capaces de producir una tonelada de fruta. La denominación permite el empleo de 30 variedades de peras, pero al menos el 40% de la Poiré Domfrontais debe provenir de la principal variedad Plant de Blanc. Otras variedades empleadas son Rouge Vigné, Gros Blot, Plant Roux, De Cloche y Gaubert.

DO CIDRE PAYS D'AUGE

Las sidras del Pays d'Auge se elaboran a partir de manzanas procedentes de la zona geográfica específica, ubicada también en Normandía. Se aprobó en 1996. El pliego de condiciones es bastante estricto en lo que al cultivo de la fruta se refiere. Todos los manzanales deben tener al menos un 70% de variedades amargas, no pueden tener más de un 15% de manzanas ácidas y no puede cultivarse más del 60% de una misma variedad en la misma parcela. Asimismo, establece límites en cuanto a rendimiento tanto de los manzanales como de los manzanos. En total, hay 48 variedades que se pueden utilizar en la denominación, entre las que destacan

las siguientes: Bedan, Bisquet (fenólicas); Cockroach, Germaine (dulces) y Rambault (ácida).

DO CIDRE CORNOUILLE

Es la única denominación de origen protegida de Bretaña, y engloba a productores de la región de Finistère. Fue creada en 1996 y hoy en día engloba a cerca de 70 productores. Tradicionalmente, las sidras bretonas (al igual que algunas normandas) se elaboran mediante la creación del "chapeau brun" (sombrero marrón) para eliminar la pectina y clarificar el resultado final. La DO es bastante estricta en cuanto a marcos de plantación y productividad de los frutales, aunque estos rendimientos pueden modificarse por orden de las autoridades si las condiciones climatológicas han sido muy desfavorables. Algunas de las manzanas utilizadas son: Kermerrien, Marie Ménard (amargas); Prat Yeaod, Douce Moën (dulce-amargas); Douce Coëtigné, Avalou Bélein (dulces); Guillevic (ácida). Con esta última se elabora además una sidra monovarietal con Label Rouge Royal Guillevic.

DO SIDRA DE PUNUCAPA

Punucapa es una localidad chilena situada en la comuna de Valdivia, en la región de Los Ríos, con amplia tradición en la elaboración de chicha y de sidra. No es el único lugar de Chile en el que se elabora sidra, pero si el único que cuenta con una denominación, creada en 2017. El 75% de las manzanas empleadas para su elaboración debe provenir de la localidad que le da nombre, mientras que el resto pueden obtenerse de la provincia de Valdivia a la que pertenece. El reglamento establece condiciones sobre la forma de recolección de la fruta y la elaboración de la sidra, que debe tener entre 4 y 5 grados de alcohol y más de 45 gramos de azúcar por litro. Algunas variedades de manzana permitidas son: Piña, Candelaria, Limona, Norepai, Nata, Reineta, Limón Montes, Plátano, Caramela y Cabeza de Niño.

DO SIDRA DE ASTURIAS

Junto con la vasca, es la única denominación de origen del Estado español, además de la más antigua, pues funciona desde el año 2003. Casi 1.000 hectáreas de manzanos están inscritos en la DO, repartidas en 855 pomaradas o manzanales. En la actualidad 31 lagares pertenecen a la DO, que elaboran sidra con 76 variedades autorizadas. Las manzanas de sidra asturianas se reparten en 9 categorías: Dulce, dulce-amargo, amargo, semiácido, semiácido-amargo, amargo-semiácido, ácido, ácido amargo y amargo-ácido. Algunas de las variedades más empleadas son: Xuanina, Verdialona, De la Riega, Raxao, Durona de Tresali, Regona, Amariega y Madio. La DO clasifica sus productos en 3 variantes: Tradicional, Nueva Expresión y espumosa.

DO EUSKAL SAGARDOA

Denominación de origen de la sidra vasca en funcionamiento desde 2017, a la espera de su aprobación definitiva por la Comisión Europea. Recientemente ha ampliado el pliego de condiciones para que las bodegas de Ipar Euskal Herria también puedan participar, por lo que si todo se desarrolla sin problemas pronto se convertirá en la primera DO transfronteriza de Europa. Además, deja abierta la participación de Nafarroa en el futuro. Con unas 500 hectáreas de manzanos de sidra y 139 variedades permitidas, actualmente 48 bodegas



SIDRA UNIVERSITARIA



EDA Drinks & Wine Campus sigue dando pasos firmes para la puesta en marcha de un centro universitario en el que formar sobre gastronomía líquida. 2024 ha sido un año lleno de hitos para este proyecto educativo que emana del prestigioso Basque Culinary Center bajo la dirección de Elisa Úcar.

A principios de año lanzaron el concurso para diseñar las sedes de Vitoria-Gasteiz y Laguardia, cuyo trabajo ya ha sido adjudicado al estudio de arquitectura portugués Carvalho Araújo. En julio se celebró el Encuentro Jóvenes Talentos del Vino en Samaniego, que reunió a más de 80 bodegueros y bodegueras. En junio, el campus presentó su Consejo de Bodegas, y en septiembre celebró el EDA Beer Summit, encuentro de profesionales del sector cervecero.

A finales de año se produjeron numerosos hitos, como la presentación del Comité Experto, el anuncio del acuerdo con WSET - Wine & Spirit Education Trust

para impartir su formación cualificada, así como la celebración del tercer Encuentro Jóvenes Talentos del Vino en el Penedés.

En diciembre, EDA Drinks & Wine Campus ofreció el primer curso sobre sidra a profesionales del sector en colaboración con la DO Euskal Sagardoa. La formación la impartió Haritz Rodríguez, primer pommelier o sumiller de la sidra certificado del Estado español, y escenifica un paso más en el protagonismo que este campus quiere ofrecer en su temario a un producto con tanto arraigo local como es la sidra vasca.

Sagardoaren Lurralde

Haritz Rodríguez ofreció el primer curso para el sector de la sidra vasca en el Basque Culinary Center. Fuente: Haritz Rodríguez (Ciderzale).





SIDRAMA: EL FESTIVAL QUE REVOLUCIONA E IMPULSA LA TRADICIÓN SIDRERA EN PORTUGAL

El festival Sidrama, celebrado cada mes de agosto en la pintoresca localidad de Ponte de Lima, en Portugal, ha logrado consolidarse como el principal evento dedicado a la sidra y a otras bebidas elaboradas a partir de productos de la huerta en el país luso. Desde su primera edición en 2022, Sidrama no solo ha reunido a productores nacionales e internacionales, sino que también ha fomentado el intercambio cultural y la promoción de una bebida que comienza a ganar protagonismo en una región históricamente asociada al vino.

El festival ha fomentado el intercambio cultural y la promoción de una bebida que comienza a ganar protagonismo en una región históricamente asociada al vino

de los asistentes demostró el creciente interés por esta bebida y sentó las bases para la creación del festival.

Una primera edición exitosa

Impulsada por el éxito de las conferencias, la empresa OG&Asociados, especializada en la organización de eventos, unió fuerzas con el Ayuntamiento de Ponte de

La idea de Sidrama tiene sus raíces en 2019, cuando Ponte de Lima fue escenario de las conferencias Cider-Talks. Estas jornadas, organizadas para debatir el potencial de la producción de sidra y el cultivo de manzanas, contaron con la participación de Haritz Rodríguez, Ciderzale, quien compartió su experiencia y conocimientos en el sector.

La respuesta positiva

Lima para dar vida a la primera edición de Sidrama en agosto de 2022. Este esfuerzo conjunto marcó el inicio de un evento que en poco tiempo superaría todas las expectativas.

Octavio Costa, principal organizador del festival, recuerda con entusiasmo cómo la edición inaugural logró atraer a más de 20.000 visitantes en apenas tres días. Con la participación de ocho productores portugueses, el evento demostró que había una masa crítica de consumidores interesados en la sidra. “Teníamos las expectativas altas, pero superó nuestras previsiones iniciales”, comenta Costa.

Desde entonces, el festival ha experimentado un crecimiento exponencial. En su tercera edición, celebrada del 23 al 25 de agosto de 2024, participaron veintitrés productores, de los cuales quince eran portugueses. Este aumento refleja el interés de los productores locales por introducirse en el mercado de la sidra.

La cobertura mediática también ha desempeñado un papel clave en el éxito del festival. “La comunicación en prensa y medios nacionales ha sido fundamental para atraer a un público diverso y cada vez más numeroso”, explica Costa. Este esfuerzo ha contribuido a un aumento anual del 10% al 15% en el número de visitantes, mientras que las ventas han crecido un 20%. Estos datos no solo reflejan el éxito del evento, sino también un cambio positivo en el consumo de sidra en Portugal.

Una programación variada

El programa de Sidrama, unido a su celebración al aire libre, es uno de sus grandes atractivos. Además de las degustaciones, el festival incluye actividades pedagógicas, talleres y actuaciones musicales. Cada año, los





organizadores buscan incorporar nuevos contenidos que enriquezcan la experiencia de los asistentes, fomentando el aprendizaje y la apreciación de la cultura de la sidra.

Al mismo tiempo, Sidrama ha contado desde sus inicios con la participación de productores internacionales, destacando la presencia de sidreros euskaldunes, como Zapiain Sagardotegia de Astigarraga, que no ha faltado a ninguna de las citas, fortaleciendo los lazos entre las regiones sidreras de Portugal y Euskal Herria.

Costa destaca asimismo que la colaboración con productores de la isla de Madeira también ha sido significativa. Además, el organizador del encuentro señala que para la edición de 2025 se espera ampliar la participación internacional, considerando la invitación a sidrerías de otros continentes, como Estados Unidos, Canadá o Japón, lo que subraya la ambición de Sidrama por convertirse en un referente global en el ámbito de la sidra.

Un impulso a la producción sidrera

El Ayuntamiento de Ponte de Lima ha encontrado en Sidrama una plataforma para reforzar su identi-

El Ayuntamiento de Ponte de Lima ha encontrado en Sidrama una plataforma para reforzar su identidad como territorio sidrero

dad como territorio sidrero. “Supone un momento de comunicación y un espacio vivo de encuentro entre la oferta y la demanda, de presentación al público de las novedades. Además, constata la idea del interés creciente de este producto por parte del consumidor”, explica Costa.

De esta manera, la región, tradicionalmente vinculada al vino, está comenzando a reconocer el potencial de la sidra como un producto distintivo. Los agricultores locales, que cuentan con una abundante producción de manzanas, han encontrado en la sidra una forma de

diversificar sus actividades.

En este aspecto, la Universidad Politécnica de Viana do Castelo, a través de la Escuela Superior Agraria en Ponte de Lima, desempeña un papel crucial al proporcionar conocimiento y apoyo técnico en el cultivo de manzanas y la producción de sidra. El Ayuntamiento, por su parte, ha sido fundamental en la promoción de la sidra como producto emblemático y en la consolidación de Ponte de Lima como destino turístico asociado a esta bebida.

Además, el festival Sidrama ha sido clave para impulsar la producción y el consumo de sidra en la región y en Portugal en general. “Se nota ese trabajo de fondo. Lento pero evolutivo”, señala Costa. Algunos restaurantes comienzan a incluir la sidra en sus cartas, y los bares, especialmente las cervecerías ‘craft’, tienen una oferta regular de sidra nacional y alguna que otra importada. Costa considera que la presencia de marcas industriales que destacan la palabra “sidra” ha contribuido a aumentar su visibilidad, permitiendo que esta bebida gane terreno en un mercado portugués en el que tradicionalmente no ha habido mucha cabida para la sidra.

Perspectivas futuras

De cara a futuras ediciones, Sidrama aspira a seguir creciendo y diversificando su oferta. La intención de invitar a sidrerías de otros continentes refleja el deseo de posicionar a Ponte de Lima y a Portugal en el mapa internacional de la sidra. Este enfoque no solo enriquecerá la experiencia de los asistentes, sino que también fomentará el intercambio de conocimientos y prácticas entre productores de diferentes regiones del mundo.

Además, se prevé un incremento en el número de participantes nacionales, lo que indica un desarrollo positivo en la producción de sidra en Portugal. La inclusión de nuevos contenidos en la programación, que combinen aspectos pedagógicos, lúdicos y artísticos, continuará siendo una prioridad.

Sagardoaren Lurraldea



MALUM REX, ASTIGARRAGAN KOKATUTAKO ESTATUKO LEHEN SAGARDO TABERNA

Astigarragako bihotzean, Petritegi sagardotegiaren ondoan, Malum Rex-ek ateak zabaldu zituen maiztzean, Estatuko lehen Sagar Bar gisa, sagardoaren kultura modu alternatibo eta berritzaile batean bizitzeko aukera eskaintzen duena.

Ainara Otaño eta Jon Torre, Petritegiko familiaren bosgarren belaunaldiko kideek, proiektu hau garatzeko inspirazioa azken hamarkadan munduan barrena egindako bidaietan aurkitu zuten. Alemania, Ingalaterra, Frantzia, Asturias, Bartzelona, Madril eta AEB bezalako eskualde eta herrialdeak bisitatu, sagardoaren ekoizpen eta kontsumo modu desberdinak ezagutu zituzten, 'cider bar', 'steak house' eta 'tap-room' bezalako kontzeptuak barne. Esperientzia horiek bultzatuta, etxean produktua dibertsifikatzeko eta kontzeptu gastronomiko berri bat sortzeko ideia garatu zuten, sagardoaren gama zabal bat ikusarazi eta gozatzeko espazio bat sortuz.

Sagardoazaleek 40 erreferentzia baino gehiago dituzte eskuragarri "Sagardoaren Aldare Handia" deiturikoan

rikoa aurki daiteke, non sagardoazaleek 40 erreferentzia baino gehiago dituzten eskuragarri: sagardo lasaiak, naturalak, apardunak, pét-nat-ak, ekologikoak eta

Txorrota anitzeko barra

Malum Rexen, sagardo da protagonista nagusia. Txorrota anitzeko barran, bezeroek Euskal Herriko zein nazioarteko hamabi sagardo mota eska ditzakete. Gainera, Sagar Bar berri honetan 'Sagardoaren Aldare Handia' deitu-

vermuta sagardoarekin bezalako aukerak eskaintzen dira, edari honen mundua sakonki ezagutzeko parada emanez.

Beste fruta zuku batzuekin egindako sagardoak, izotzezkoak, suzkoak eta destilatuak ere aurki daitezke. Nahi duenak, hozkailu handi bat den aldare horretara hurbildu, bere arreta gehien erakartzen duen sagardo aukeratu eta mahaira eraman dezake, sagardo bakoitzaren ezaugarriak nabarmentzeko diseinatutako kopetan dastatzeko. Zalantzak dituztenek aholkua eska diezaiekete establezimenduko langileei, beren gustuetara hobekien egokitzen den sagardo gomendatzen jakiteko nahikoa ezagutza baitute.

Sagardoaz haratago, aperitifa edo bermuta hartzeko aukera dago Malum Rexen, bai eta garagardoa eta ardoak dastatzeko ere.

Bertako produktuak, karta gastronomikoaren protagonistak

Ainara eta Argoitz Otaño familiako enologoak sagardoaren eskaintza osatzeko erabili duten mimo berarekin osatu dute karta gastronomikoa. Bertako produktuak eta sasoiako osagaiak erabiliz, plater tradizionalak eta modernoak uztartzen dituzte. Malum Rex-eko sukaldaritzak landareen eta animalien munduan du jatorria, eta bertan goxo-goxo sukaldatzen dute, haragijalea, begetarianoa edo beganoa izan, bezeroek gehien gustatzen zaienarekin goza dezaten.

Parrillan prestatutako haragi eta aukera begetarianoak nabarmentzen dira, bezeroei eskuarekin jateko eta zapore berriak deskubritzeko askatasuna eskaintzeko. Horrela, entsaladak, hummus-a, etxeko kroketak, Indiatic datozen pakorak, musaka begetala, txuleta





hanburgesak, beganoak edota hegaluzearenak dastatu daitezke, bai eta parrillan egindako txuletak, sahieskiak, barazkiak edota sardinak (azken hauek udaran). Esperientzia borobiltzeko, etxean egindako postreak ere daude, besteak beste, torradak, sagar krumblea, izozkiak edota gazta tarta.

Sagardoen kartan bezala, gastronomikoan ere aldaketak eta berrikuntzak gauzatzen dira. Izan ere, establezimendu honen apustua urtaro bakoitzeko produktuetara egokitzea da, etengabeko berrikuntzan murgiltzen diren bitartean.

Kultur gune bat

Malum Rexek kultura eta gastronomia uztartzen ditu, asteburuetan musika zuzenean eta beste jarduera batzuk eskainiz, bezeroen esperientzia aberastuz. "Ostiraletan musika saioak daude, sagardo katak eta kata bereziak antolatzen ditugu, hala nola, sagardoa eta txuleta maridajea, eta artisau azoka bat ospatu genuen ere", azaldu du Jon Torrek. Etorkizunari begira, agenda hori zabaltzeko, espazio berri honen bultzatzaileek erronka hartu dute.

Familia-proiektua

Proiektu berri hau esperientzia luzea duen Petritegiko lantaldearen ahaleginari esker gauzatu da. Ainara eta Jonekin batera, bakoitzak bere ikuspegia eta ideiak islatu baititu. Donostiako ostalaritzan urte luzez aritu den Ariadna Pereira da lokalaren arduraduna. Gainera, loritz Otañok, familiaren seigarren belaunaldikoak, sektorean duen esperientzia eskaini du. Argoitz Otañok, aldiz, loritzen anaia eta etxeko enologoa, sagardoei buruz duen ezagutza eta produktu dibertsifikazioan duen esperientzia ekarri dio proiektuari.

Malum Rex: Sagarraren Erregea

Malum Rex izenak badu bere zergatia. Kondairak dioen moduan, 1526. urte inguruan, gaur egun Sagar Bar-a dagon leku horretan bertan, sagardogile zahar batek arrautza handi bat aurkitu zuen sagarrondo baten ondoan. Urte hartako uzta aparta izan zen eta sagardogile zaharrak Saurio arrautza egin zuen opari zoragarriaren erantzule. Hala, altxor preziatua baserrian ezkutatu zuen, eskolatik zein animalia aterako zain, eta Malum Rex izena jarri zion, Sagarraren Erregea.

Sagardogile zaharren istorioei ez zien jaramonik egin familiak eta urteen poderioz ahaztu egin zituzten arrautza hark ekarritako poz eta onurak. Baina izozteak nagusi ziren negu gordinean eta sagarrondoetan ez zen ez lore eta ez sagarrrik ageri. Arrautza bilatzeari ekin bazioten ere, alferrik izan zen. Inork ez baitzuen sagardogile zaharrak berekin eramandako gordelekuaren arrastorik.

Arrautza ez zuten sekula aurkitu, baina arrautza egiazkoa izan zenaren froga argia bizirik da egun. Ahoz aho, belaunaldiz belaunaldi gugana iritsi den izendapena: Malum Rex.

Harrera bikaina

Maiatzean ateak zabaldu zituenetik Malum Rexek harrera bikaina izan duela adierazi du Torrek. "Oso pozik gaude jendearen harrerakin. Udaran oso ondo egin genuen lan sasoiko eskaintzarekin, sardin erreak, bertako tomatea eta plater berriak eskaini genituen. Udazkenean kartan ezarritako berrikuntzek ere harrera ona izan zuten, hala nola, hileko hanburgesa edo taloak".

Aldi berean, bertan giro lasaia eta jatorra aurki daitekeela nabarmendu du Torrek. "Bikoteak, koadrilak edo familiak etortzen dira gure lokalera, janariak eta sagardoaren aukera zabalaz gozatzeko asmoarekin. Kafea edo aperitifa hartzeko leku egokia da ere. Gainera, parkin zabala daukagu eta natura giroan gaude kokatuak".

Horrela, Malum Rex gastronomia eta sagardoaren zaleentzako ezinbesteko helmuga bihurtu da. Gainera, bere kontzeptu berritzaile eta eskaintza zabalari esker, Repsol Gidaren lehen 'Solete'-a eskuratu du.

Sagardoaren zaleentzat, baita zapore berriekin esperimentatu eta sagarraren erreinuan murgildu nahi dutentzat ere, Malum Rex asteazkenetik igandera dago zabalik, 12:00etatik 24:00etara, eta sukaldeko ordutegia 13:30etatik 15:00etara eta 20:00etatik 21:30etara da. Erreserbak www.malumrex.eus webgunean edo 943 47 26 13 telefono zenbakira deituz egin daitezke.

Sagardoaren Lurraldea



NAZIOARTEKO SARIAK BERTAKO EKOIZLEENTZAT

Aurten ere sagardo lehiaketa, ekitaldi nahiz azoka ugari izan dira nazioartean.

2024an sagardoaren sektoreko nazioarteko **16** ekitaldi baino gehiago izan dira munduan: *CiderCon 2024* jardunaldiak eta lehiaketa Estatu Batuetan, *Sagar Handia Fest 2024* ekitaldia Estatu Batuetan, *Crafton 2024* jardunaldiak Erresuma Batuan, *British Cider Week* astea Erresuma Batuan, *Cider World'24* lehiaketa zein azoka Alemanian, *International Cider & Perry Competition 2024* lehiaketa Erresuma Batuan, *Hardanger Internasjonale Siderfest 2024* ekitaldia Norvegian, *GLINTCAP 2024 (Great Lakes Internacional Cider and Perry Competition)* lehiaketa Estatu Batuetan, *XI Feira da Sidra* ekitaldia Galizian, *Sidrama 2024* jaialdia Portugalen, *Ross Cider Festival* jaialdia Erresuma Batuan, *Armagh Food and Sider Weekend* ekitaldia Erresuma Batuan, *Salon Internacional de les Sidres de Gala 2024 (SISGA)* lehiaketa eta azoka Asturiasen, *World Cider Awards 2024* lehiaketa Erresuma Batuan, *2024 Australian Cider Awards* lehiaketa Australian eta *2024 Fruit Wine & Cider Awards* lehiaketa Zeelanda Berrian.

Sagardo naturalaz gain, bertako sagardogileen sagardo apardunak, izotzezkoak eta hainbat zaporetakoak ere **sariuak** izan dira:

· GLINTCAP 2024 (Estatu Batuak):

Zapiain sagardotegiak **3** sari eta nazioarteko izendapen berezia eskuratu ditu:

- Zapiain: *Zapiain Euskal Sagardoa Premium* sagardoak lehen saria (sagardo naturala), *Joanes de Zapiain* sagardoak bigarren saria (sagardo naturala), *Bizi-Goxo* sagardoak bigarren saria (izotzezko sagardoa) eta *International Cidermaker of the Year* urteko nazioarteko sagardogilearen sari berezia.

· World Cider Awards 2024 (Erresuma Batua):

Topa sagardotegiak sari **1** lortu du: *Topa Brut Artisanal* sagardo apardunak zilarra (sagardo aparduna).

· Cider World' 24 (Alemania):

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **5** sari lortu dituzte:

- Bereziartua sagardotegia: *Sidra Bereziartua* sagardoak honor saria (sagardo naturala) eta *Sidra Ona* sagardoak honor saria (sagardo aparduna).

- Isastegi sagardotegia: *Sidra natural Isastegi D.O. Premium* sagardoak urrea (sagardo naturala).

- Zapiain sagardotegia: *Euskal Sagardoa Premium* sagardoak urrea (sagardo naturala) eta *Bizi Goxo ice cider 2017* sagardoak urrea (postreko sagardoa).

· SISGA 2024 (Asturias):

Euskal Herriko sagardo ekoizleek **15** sari lortu dituzte:

- Baldorba Naturel: *Sabaiza* sagardoak brontzea (kopako sagardo lehorra), *Nahizhaga* sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), *Orbaibar* sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra) eta *Licor Larra Barrik* zilarra (sagardo likorea).

- Egiazki sagardotegia: *Sagarnoa* sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), *Pétillant* sagardoak zilarra (Brut sagardo aparduna) eta *Spiriteux Egiazki Patxakak* urrea (sagardo likorea).

- Kuartango sagardotegia: *Callabocas* sagardoak zilarra (zaporetako sagardoa), *Sagartxo* sagardoak urrea (zaporetako sagardoa), *Su-Sagardoa* sagardoak premium (suzko sagardoa) eta *Vermut de sidra Kuartangok* zilarra (sagardo bermuta).

- Petritegi sagardotegia: *1526* sagardoak urrea (kopako sagardo erdilehorra), *La Petri* sagardoak premium (sagardo aparduna), *Vermut con sidrak* zilarra (sagardo bermuta) eta *Vermut con sidra y naranjak* urrea (sagardo bermuta).

Sagardoaren Lurraldea





SUSANNA FORBES (1962-2024)



Susanna Forbes durante la presentación de su libro en Astigarraga en 2018. Fuente: Oihana Oribe.

Conocí a Susanna allá por el año 2018. Por aquel entonces, estaba preparando su libro "Cider Insider", y confié en mí para que le enseñara algunas sidrerías, le pusiera en contacto con personas relevantes del mundo de la sidra, para probar sagardoa y visitar otros lugares relacionados con la historia, la cultura y el turismo de la sidra en el País Vasco.

Ocurrió poco después de la celebración del segundo Sagardo Forum, cuando pusimos la primera piedra para la creación de Ciderlands, la red internacional de turismo y cultura de la sidra. En aquel momento yo empezaba a descubrir un mundo de sidra más allá de lo que

había conocido hasta entonces. No solo algunos países y regiones productoras tradicionales que no conocía, sino también algunas zonas que estaban viviendo una realidad emergente. La revolución de la sidra.

Entre esas realidades estaba la de la sidra artesana en Gran Bretaña, de la que Susanna me hablaba con mucha pasión y aún más conocimiento. Nunca olvidaré los primeros sorbos que compartí con ella de sidras como Little Pomona y Once Upon a Tree, que me sorprendieron gratamente.

En aquel viaje compartimos muy buenos momentos, visitamos sidrerías y hablamos largo y tendido sobre muchos temas. Pero, sobre todo, de sidra. Le expliqué mi idea de crear una red internacional de turismo de la sidra para contextualizar el producto en la realidad social, cultural e histórica que lo rodea y darle más valor. Ella se mostró muy receptiva desde el principio y mostró su disposición a ayudar en lo que fuera necesario.

Si en algo nos ayudó Susanna fue en darnos ánimos para seguir adelante con el proyecto, aportando ideas de forma totalmente altruista y facilitando los contactos de su preciada agenda. En años posteriores, cada vez que me he encontrado con ella, siempre ha tenido alguna idea nueva, algún contacto o alguna forma de ayudar. Lo hizo por placer, por amor a la sidra y porque simplemente era la forma de ser de Susanna: generosa, amable, cariñosa y trabajadora incansable.

En septiembre de 2018, por fin tuvo lugar la primera reunión de lo que todavía era una incipiente red Ciderlands, e invitamos a Susanna a acompañarnos en su fundación, así como para presentar su libro recién publicado. Fue entonces cuando me regaló un ejemplar dedicado que conservo en mi biblioteca como si fuera oro. En 2019 pude asistir a la conferencia CraftCon y conocer de primera mano la realidad de la sidra en los conocidos como Tres Condados de Inglaterra. Tuve la suerte de visitar Little Pomona y compartir agradables veladas con Susanna y James Forbes. En septiembre de 2019, celebramos la reunión anual de Ciderlands en Herefordshire, gracias a la colaboración e inestimable ayuda de Susanna, que hizo equipo con mi buen amigo Gabe Cook.

Susanna ha sido para mí, como para muchas otras personas que trabajan en la promoción de la sidra, una persona enormemente inspiradora, que me abrió los ojos, la mente y las puertas a una nueva realidad. La sidra es todavía muy desconocida en el mundo en comparación con otras bebidas, pero sin duda es más conocida tras su aportación.

Goian bego, Susanna Forbes.

Haritz Rodríguez - @ciderzale



COMPATIBILIDAD EN LA POLINIZACIÓN ENTRE VARIEDADES DE MANZANA PARA SIDRA

La elaboración de sidra de manzana tiene una larga tradición en Gipuzkoa que se remonta al menos hasta la Edad Media (Fundación Hazi, 2016). Gracias a ello, en la actualidad todavía se cultivan más de cien variedades tradicionales, si bien la mayoría de la producción se concentra en 24, que son además recomendadas por la D.O. Euskal Sagardoa/Sidra natural del País Vasco (cita), que ampara desde 2016 la producción de sidra de calidad a partir únicamente de manzanas de variedades autóctonas.

Dependiendo de la combinación de S-alelos entre la variedad polinizante y la polinizada, la compatibilidad puede ser total, parcial, o nula.

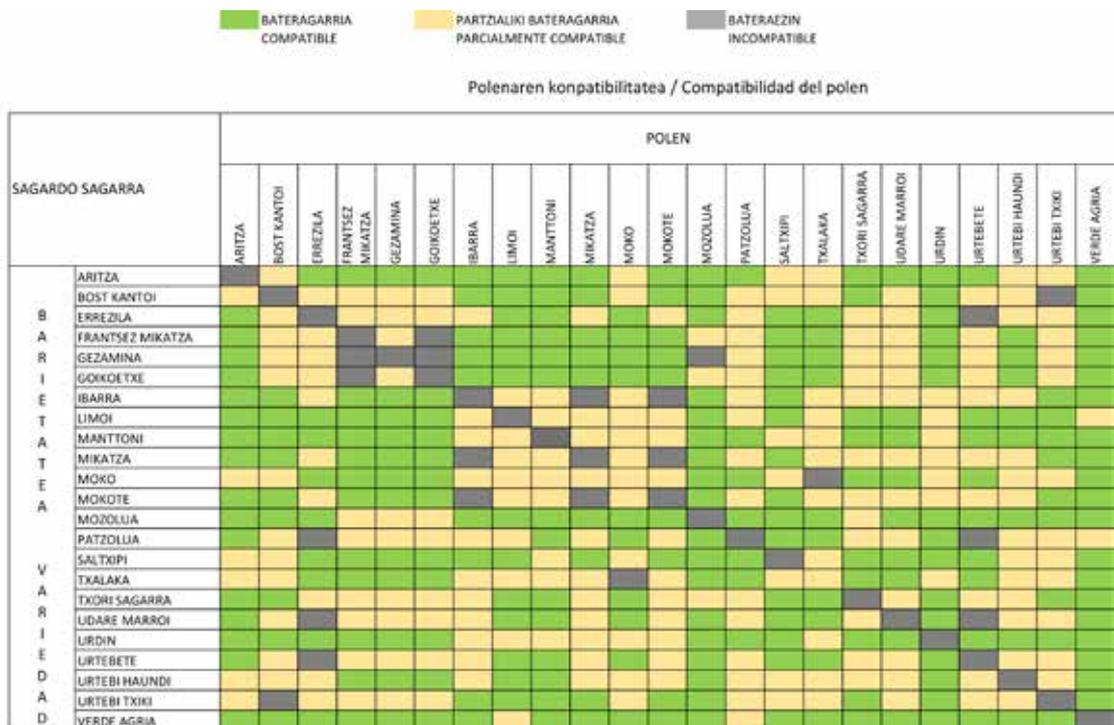
A pesar de la alta y reconocida calidad de la producción, la rentabilidad de los manzanos de sidra guipuzcoanos se ve en muchas ocasiones comprometida por una escasa productividad (cita sagarlan/diputación). Son varias las razones por las que puede explicarse, entre las que se encuentran la propia naturaleza

fuertemente vecera de muchas de estas variedades, la climatología desfavorable durante las épocas de floración-cuajado, un manejo agronómico inadecuado y, especialmente, que se desconoce muchos aspectos de la biología reproductiva de las variedades. Más allá de la época de floración, se desconoce su grado de intercompatibilidad genética (S-alelos) y la calidad y viabilidad del polen, lo que dificulta la correcta elección

de polinizadores en el diseño de las plantaciones.

El manzano presenta un sistema de auto-incompatibilidad determinado genéticamente por una región del genoma denominada locus S, cuya función evolutiva es la de impedir los efectos negativos de la endogamia (Broothaerts, 2003; Sheick et al., 2018). Debido a este sistema, si el S-alelo del grano de polen coincide con alguno de los S-alelos del estilo de la flor receptora, el grano será incapaz de crecer y orientarse en el estilo hasta llegar al óvulo. Dependiendo de la combinación de S-alelos entre la variedad polinizante y la polinizada, la compatibilidad puede ser total, parcial, o nula (incompatibles). La compatibilidad total se da cuando la variedad polinizante tiene todos sus S-alelos diferentes a la polinizada, la parcial cuando sólo uno lo es diferente, y en el caso de que todos los S-alelos coincidan se da la incompatibilidad. Hasta el momento, se han identificado más de 50 S-alelos en manzano, tanto en variedades cultivadas como silvestres. Esto supone una alta diversidad, aunque en la práctica tan sólo diez (S1, S2, S3, S5, S7, S9, S10, S20, S24 y S28) suponen más del 80% de los S-alelos presentes en las más de 300 variedades analizadas en la literatura (Broothaerts, 2003; Dreesen et al., 2010; De Franceschi et al., 2018; Halász et al., 2011; Sheick et al., 2020). Esto se debe a que los estudios se han realizado en su gran mayoría para variedades modernas y comercialmente importantes de mesa, en las que unas pocas (como Golden, Gala, Jonathan, Fuji o Red Delicious) son parentales muy populares en los programas de mejora genética.

Por otra parte, la calidad y viabilidad del polen varía entre especies y variedades de manzano. Es ampliamente conocida la alta calidad de Granny Smith como poli-



Moko barietateak bere loraldia goitirragatik eta Errezila barietateak bere loraldia berantirragatik, urte batzuetan ez dute beste barietateen loraldiarekin bat egiten. Algunos años, la variedad Moko por su floración temprana y la variedad Errezila por su floración tardía no coinciden con el momento de la floración de las otras variedades.



EL FUTURO DE LAS VARIEDADES DE MANZANA AUTÓCTONAS

Para caracterizar un producto final, las denominaciones de origen han querido siempre acompañar la definición del territorio implicado de un surtido de variedades llamadas autóctonas. Pero, ¿qué es una variedad calificada de autóctona? En nuestro caso, hablaremos de la siguiente fruta: la manzana.

El término viene del griego antiguo (autós = si-mismo, chthón = tierra) y significa "implantado desde mucho tiempo, indígena, de la tierra" y se refiere a la aparición o a la presencia de una cosa en el lugar de su descubrimiento. El opuesto a autóctono es alóctono, lo que significa que esta cosa apareció en otro lugar lejano y no es del lugar donde se encontró.

Un término cercano es "endémico", que significa que una cosa existe en una zona en peculiar o que no se puede encontrar en otra parte del mundo. Pero, al contrario de autóctono, pudo aparecer antes en otra parte del mundo.

El manzano se hibridó varias veces con las especies silvestres que encontró en su periplo hacia nuestras tierras de Europa

Comparando el genoma de distintas variedades cultivadas con variedades silvestres, se consiguió establecer la historia evolutiva de los manzanos actuales.

Domesticados en Asia hacía unos 4.000 años, el manzano se hibridó varias veces con las especies silvestres que encontró en su periplo hacia nuestras tierras de

Europa adaptándose a todo tipo de circunstancias de suelo y de clima.

Sabiendo esto, se abre el debate de variedad autóctona (obtenida por hibridación de genoma, natural o razonada) o variedad endémica (por clonaje del genoma, mediante la técnica del injerto o de la reproducción in vitro). Nota: Ver el mapa del viaje de la manzana.

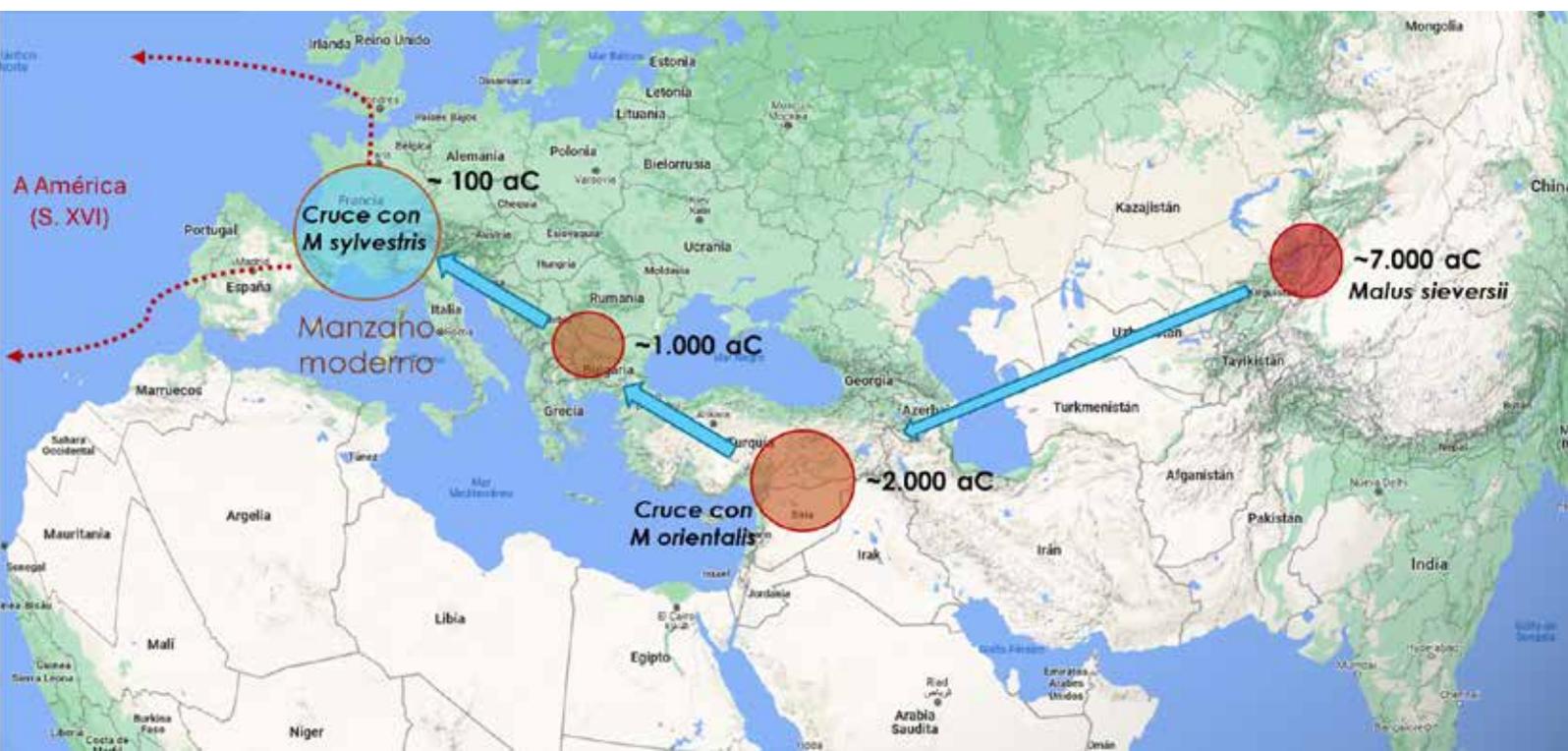
Dos fenómenos se unen para cambiar profundamente el futuro de las especies vegetales y las variedades de manzanos en particular:

- El calentamiento de la atmósfera que conlleva un cambio climático, con más evaporación del agua lo que lleva a modificar profundamente el ciclo del agua, haciéndolo más caótico.
- La disminución de la variabilidad genética, consecuencia de las exigencias del comercio moderno que influye en las decisiones agronómicas.

Los climatólogos trabajando para la industria del vino de uva prevén que las temperaturas van a aumentar unos 2 grados Celsius hacia 2050. Y habrá más fenómenos climáticos extremos.

Sabemos que el estrés hídrico, los cambios brutales de temperatura, las lluvias a destiempo, y las heladas son unas de las variables que tienen un impacto profundo sobre el equilibrio entre los azúcares y la acidez, la madurez de los taninos y el perfil aromático de las bebidas alcohólicas.

Así, hablando de nuestra bebida, la sagardoa, antes tenía una fama de bebida seca muy ácida, cambiara a un perfil más redondo y con notas florales. Un nuevo mapa



del cultivo de la manzana con horizonte a 50 años sería práctico para tomar decisiones, al igual que existe uno para el cultivo de la vid. Queda por hacer todavía.

¿Las variedades de manzana seguirán adaptándose a la gran celeridad del cambio de su ecología?

Seguramente no, y distintas herramientas están barajadas por el sector productivo y la investigación pomológica:

- Buscar variedades endémicas en otras zonas, históricamente más calientes y secas y aclimatarlas a sus territorios.
- Ahora se conocen bien los factores genéticos que influyen en los caracteres fenotípicos de los manzanos. Y al igual que los OGM, se podrían obtener nuevas variedades adaptadas.
- Actuar sobre los suelos para gestionar su capacidad de retención del agua, y así conservar las variedades autóctonas.
- Regar de forma automatizada, con numerosos captosres con el fin de ahorrar el agua y así prolongar el uso de las variedades antiguas.
- Adecuar los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen, para que entren en las fabricaciones de bebidas, otras variedades no expresamente definidas (entre 20 y 30 % por ejemplo).

En resumen, nadie sabe seriamente cuáles serán las variedades llamadas autóctonas en las próximas décadas. Y sobre todo las que van a permitir una rentabilidad para el fruticultor, rentabilidad resumida en dos parámetros: la productividad por hectárea y el precio de venta sobre camión de la tonelada.

Dominic Lagadec





“A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT!” ERAKUSKETA: FOTOTEKAREN ONDARE KULTURA ZABALTZEKO MODU BAT

Sagardoaren Lurraldea Dokumentazio Zentroa sagardoari lotutako kultura-ondarea zaintzeko, ikeritzeko eta zabaltzeko funtsezko ardatz gisa finkatu da. Bitxirik preziatuenen artean fototeka dago, irudi historiko eta garaikideen artxiboa, 51.500 erregistro baino gehiago dituena. Zifra ikaragarria da, eta funts horren handitasuna eta aberastasuna azpimarratzen ditu.

Fototeka, kultur ondarea iruditzen

Fototeka argazki-bilduma bat baino askoz gehiago da. Iraganerako ataria da, sagardoa Euskal Herriko bizitza, tradizioak eta paisaiak nola moldatzen joan diren ulertzeko leihoa. Sagardoaren kulturaren alderdi bakoitza dokumentatzeko eta ikerketa historiko, antropologiko eta etnografikoak egiteko funtsezko tresna ere bada. Funts hau ez dago adituentzat eta ikertzaileentzat bakarrik, baliabide irekia da eta komunitate osoaren zerbitzura dago. Gainera, Sagardoaren Lurraldea etengabe ari da bilduma digitalizatzen eta katalogatzen, eta, beraz, etengabe hazten ari da, bilduma kontserbatzen eta irisgarritasuna erraztuz.

Fototeka ezagutarazteko estrategietako bat aldi baterako erakusketak dira, publikoari sagardoaren historia-ekin eta kulturarekin zuzenean konektatzeko aukera ematen diotelako.

Aurten Sagardoetxea Museoak eta Sagardoaren Lurraldeak “A la yuklat, golpian bat” erakusketa antolatuta dute.

Fototeka, “A la yuklat, golpian bat” erakusketaren oinarri

“A la yuklat golpian bat” erakusketa Sagardoaren

Lurraldeako fototekan gordetako material grafiko baliotsuan oinarrituta eraiki da. Baliabide horri esker, erakusketarako funtsezkoak diren irudi historikoak atzitzeaz gain, testuingurua eta sakontasuna eman zaiotzko erakusketan aurkezten den kultura-kontakizunari.

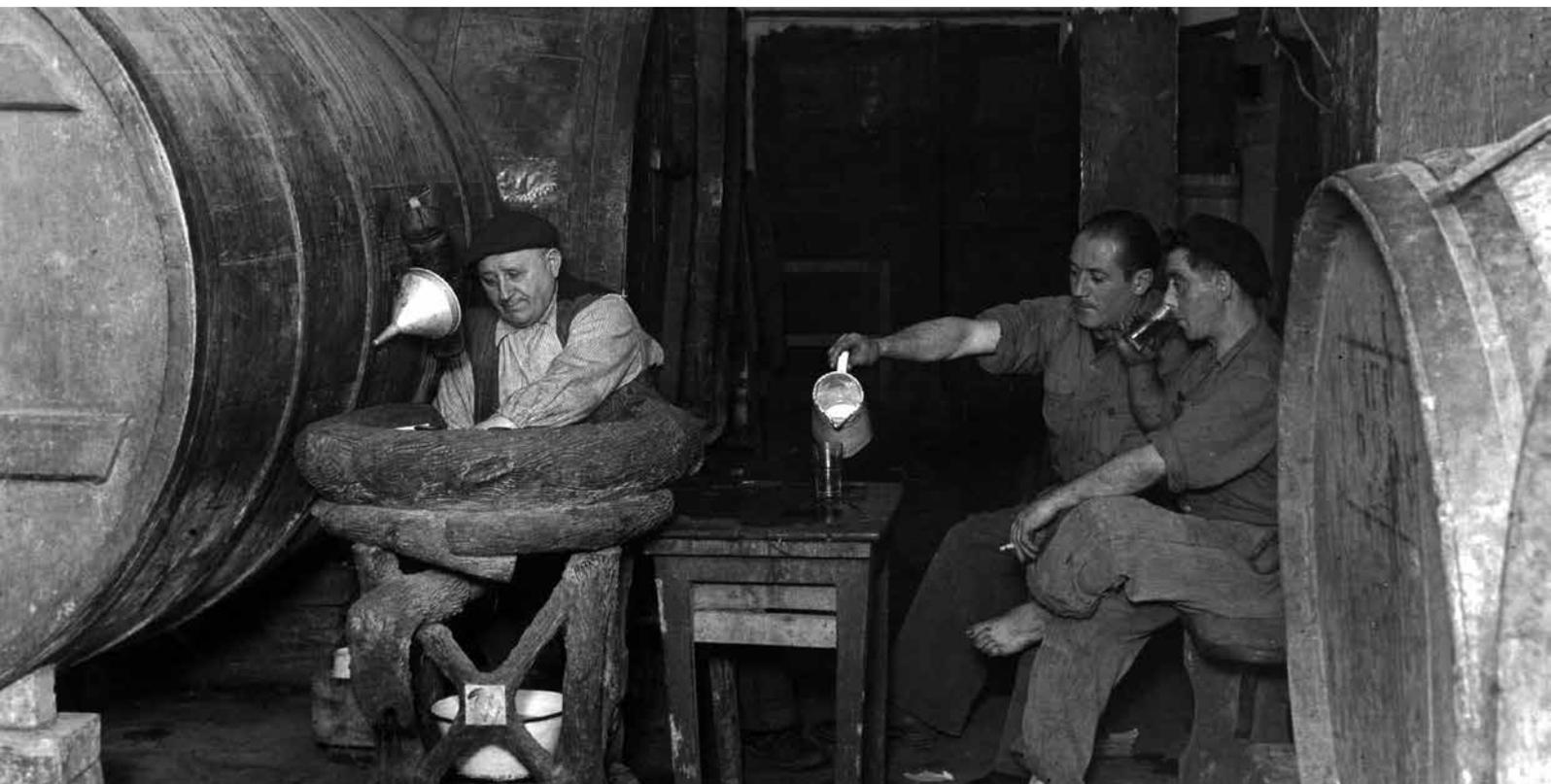
Fototekaren eta erakusketaren arteko loturak dokumentu-ondare horrek bizia har dezakeela eta hezkuntza- eta dibulgazio-tresna bihur daitekeela erakusten du.

Erakusketak 10 panel ditu. Jokin Mitxelenak egindako marrazkiekin eta antzinako dolare tradizionalen, XX. mendeko lehen erdialdeko sagardotegien, bollo-jokoen, bertsolarien, sagardo botila zaharren, sagastien, lehen Sagardo Egunaren edo Sagardoetxearen argazki sorta zaindua dute, besteak beste, ilustratuta daude. Batzuek eta besteek, sagardoaren munduaren ibilbide bisuala eskaintzen dute XIX. mendearen amaieratik gaur egunera arte.

“A la yuklat, golpian bat” erakusketa

Erakusketak Sagardoaren Lurraldeak kultur ondarea zabaltzeko eta zaintzeko duen konpromisoa indartzen du. Azken berrehun urteetan sagardoa eta aisialdian zehar egindako bidaiak gisa sortu da. Txotxaren errituak aisialdia sagardoaren inguruan nola eraldatu duen eza-gutzeko aukera ematen du, tradizioa bizirik mantenduz eta garai berrietara egokituz.

1880ko hamarkadan hasten da, sagarrondo eta sagardoarentzako aro berri bat sortu zenean, modernizatuz eta “Nekazaritza Berriaren” printzipioak aplikatuz, ekonomikoki errentagarria eta atzerrian lehiakorra izan zedin.





XX. mendearen hasieran 600 sagardotegi zeuden Gipuzkoan eta horietatik 101 Donostian zeuden kokatuta

edalontzi, eta edalontzia trago bakar batean edaten da. XX. mendean hasieran 600 sagardotegi txiki zeuden Gipuzkoan, eta horietatik, Donostian 101 zeuden, hain zuzen ere. Hala ere, kopurua aldatu egiten zen urte batetik bestera, sagar-uztaren arabera.

Diktaduran balio, ohitura eta jardunbide on asko galdu ziren pomologian eta kalitatezko sagardoa egitean, nekazaritza bigarren mailan geratu zelako. 1950eko hamarkadan, Gipuzkoako Aldundiak Zubietako eta Laurgaineko etxaldeak ireki zituen sagardoaren ekoizpena suspertzeko.

Baina krisiak bere horretan jarraitu zuen, eta 1967an sagardoaren ekoizpena punturik baxuenera iritsi zen. Sagardotegi askok atek itxi zituzten, negozio ez oso errentagarria zelako eta, gainera, sagardoak ospea galten zuelako ardoaren, garagardoaren eta freskagarraren aurrean.

Ekoizpenak behera egin arren, elkarte gastronomikoek sagardoaren kontsumoarekin jarraitu zuten, eta zuzenean erosten zuten sagardoa ekoizten zen baserrietan: batzuk probatu ondoren, gizarteari eraman nahi ziotena aukeratzen zuten. Sagardoa kupeletatik zuzenean dastatzea oso ezaguna egin zen, gaur egun txotx erritua bezala ezagutzen duguna bihurtu arte, non sagardotegi guztiek atek irekitzen dituzten urtariletik apirilera sagardo berria eta sagardotegiko menu tipikoa dastatzeko.

Sagardotegiaren kontzeptu berri bat ere sortu zen garai hartan: aisialdirako leku bihurtzen dira, eta txalaparta, bertsolaritza edo bola-jokoak ohikoak diren gizarte-geretakari agertoki. Sagardoa kanilaz kanila zerbitzatzen dute, eta edalontzi

Hala ere, txotx erritoaren arrakasta baino lehen hasi ziren sagardoa botilan sustatzen, eta 1976an antolatu zen lehenengo Sagardo Eguna Astigarragan. Data horietan ere, Fraisoroko Esperimentazio eta Prestakuntza Zentroak sagardoa egiteko teknikak hobetu zituen.

2006an Sagardoetxea Museoa inauguratu zen. Euskal sagardoaren kultura kontserbatzen eta zabaltzen dihardu. Bisita gidatuak eskaintzeaz gain, sagarrondoan eta museo-gunean, sagarraren eta sagardoaren kulturarekin lotutako ekitaldiak eta aldi baterako erakusketak antolatzen ditu (adibidez, hau), eta dokumentu eta pieza etnografikoen kontserbazioa sustatzen du.

Azken urteotan kalitate handiko sagardo naturala egiten ari dira, bertako barietateetako sagarrondoan hektarea asko landatzen ari dira eta euskal sagardotegi tradizionala irudikatzen duten establezimendu berri-tzaileak ireki dituzte. Hori guztia sagardoaren sektorea bizitzen ari den dibertsifikazioaren eta berrikuntzaren erakusgarri da.

“A la yuklat golpian bat” Sagardoaren Lurraldearen fototeka kultur proiektuetarako iturri dinamiko nola bihur daitekeen erakusten duen adibide argia da. Horregatik, esteka honetan [*Lourdes Odriozola, historialaria*](https://sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/es/sartzera animatzen zaituztegu, artxiboko 51.500 irudi baino gehiago ikusteko eta sagardoaren historiarekin eta kulturarekin zuzenean konektatzeko.</p>
</div>
<div data-bbox=)



SAGARRICA ELKARTEA SORTU ZEN 2022AN NAFARROAKO SAGARDO SAGARRA BULTZATZEKO

Nafarroako txoko desberdinetako sagardo sagar ekoizleek Sagarrica Elkarte sortu dute sektorea antolatzeko eta ordezkatzeko, elkar ezagutzeko, elkarri laguntzeko eta denen artean elkarlana sustatzeko. Elkarteko presidentea den Lander Sagaseta sagar ekoizlearekin batera Elkartearen xehetasunak ezagutu ditugu.

Fruitel Elkarte bidelagun, Sagarrica Nafarroako sagardo sagar ekoizleen elkarte sortu zuten 2022 urtearen amaieran helburu hauekin: Nafarroako sagar ekoizleak elkar ezagutzera, bertako sagar barietate zaharrak berreskuratzea, Euskal Sagardoa sor-markan sartzeko urratsak ematea eta sagarren ekoizpenaren sektorearen errentagarritasuna lortzea.

Doneztebeko, Baldorbako, San Adriango eta Oskozko lau sagar ekoizle zeuden taldean hasiera hartan, baina pixkanaka jende gehiago taldera batzen joan zen, eta gaur egun hamabost ekoizle daude Sagarrica Elkartearen sartuta. Ekoizle txikiak izan arren, denen artean 80 bat sagar hektarea daukate.

“Euskal Sagardoa Jatorri izendapenaren barruan egoteak kalitate gorenean lana egiteko aukera eman-go digu”

rako zein mahairako”.

Sagarraren zaintzak garrantzia handia du, eta bertako sagar barietate zaharrak berreskuratzea Elkartearen helburuetako bat da: “Sagar barietate berdinak tokiaren arabera ezberdin funtzionatzen du, eta hori

Nafarroa ere sagarrondo herrialde bat da, eta Iparraldeaz gain, historikoki Ebroko Erriberan eta Arga ibaiaren ertzean sagastiak egon dira: “Sagar barietateei dagokionez aberastasun genetiko handia dago Nafarroan: “Bertan baditugu 200 sagar barietate sagardota-

gertatzen da “Narbarteko Gorria” sagar barietatearekin. Jatorria Narbarten duenez, ondo aklimatatzen da Baztan-Bidasoa aldean zein Erriberan, baina beste lekuetan su-gorriak kaltetzen du”.



Gaur egun lander Sagaseta bere lurretan ekoizten dituen sagarrak Gipuzkoako sagardotegiek hartzen dituzte, sagardoa egiteko. Sagarrica Elkartearen sagardo sagar ekoizleak bakarrik sartuta daude, eta nahiz eta sagarrak Gipuzkoako sagardotegietara ekarri, Nafarroako sagardo ekoizleek ere erabiltzen dituzte beren sagardoa ekoiztu ahal izateko: “Dolarea Nafarroako Sagardogile Elkarteko sagardogile batzuk sagar ekoizleak ere badira, eta Sagarrica Elkarteko kide dira”.

Sagarrica Elkartearen sorrera Nafarroan sagarrondoaren inguruan dagoen tradizioa eta kultura biziberritzeko bultzada izan da, eta sektorea hobetzeko helburuz ari dira lanean: “Etorkizunera begirako gure erronkarik nagusietakoa sagarraren ekoizpena erregulatzea da, horrek egiten dugun lanean segurtasuna bermatuko digulako eta sagardotarako sagarren ekoizpenaren sektoreari errentagarritasuna lortzeko aukera emango diolako”.

2017az geroztik Nafarroako sagardo sagar ekoizpena Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenean onartua izateko lanean dihardu Elkarteak, hauen ustez sor-marka barruan egoteak kalitate gorenean lana egiteko aukera emango dielako Sagarrica Elkarteko sagar ekoizleei: “Nafarroan baditugu Jatorri Izendapenaren barruan sar daitezkeen 50 sagar barietate. Beraz, ekarpen hori egingo genioke jatorri izendapenari”.

Sagardoaren Lurraldea





LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA RECONOCIDA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD



El pasado 4 de diciembre, la cultura sidrera asturiana ha entrado en la lista de la UNESCO del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad siendo motivo de celebración para todos los asturianos y para los amantes de la sidra en general.

Esta cultura es un patrimonio colectivo que trasciende la propia bebida y engloba una multitud de prácticas culturales en torno a ella, de tal modo que se ha transformado desde hace siglos en seña de identidad para los asturianos.

No solamente la bebida en sí, sino también elementos como la tradicional botella verde de 70cl. creada allá a finales del s.XIX, el vaso de sidra ancho también desarrollado en aquellos años, el hecho de compartir el mismo, el escanciado, el vocabulario específico de la sidra en lengua asturiana, las espichas y romerías y toda esa cultura desarrollada en torno a la sidra son parte de ese Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad.

La historia de la sidra en Asturias se remonta al menos al s I d.C, según los últimos descubrimientos arqueológicos en la Sima de la Sobia, destacando después su importancia desde el s. VIII, con el reino de Asturias en abundante documentación medieval donde se incluyen pumaradas y lagares en donaciones y testamentos.

A lo largo de los siglos esta bebida logra establecerse como un producto identitario de la región y como elemento vertebrador de la sociedad. No en vano Asturias es la región del mundo con mayor consumo per cápita de esta bebida.

La declaración de la Unesco obliga a proteger la Cultura Sidrera Asturiana en todas sus facetas: desde la pumarada hasta el escanciado, pasando por el vaso y la botella y cada 5 años se evaluará la concesión y se analizará si se han implementado medidas de salvaguarda y el desarrollo de las mismas.

Eduardo Vázquez Coto



CIDER WEEK ETA UDAZKEN ZAPOREZ

2024ko urriaren 21 eta 28ko asteetan **Cider Week 2024** izan da. Hala, sagardo dastaketak eta harmonia gastronomiko bereziak eskaini dira bertako zein nazioarteko sagardoekin Donostiako, Tolosako, Arrasateko eta Hernaniko hamar leku gastronomikotan: Ama, Bertakoteka, Tolosaldea Jatetxea, Arteaga Jauregia, Mala Gissona, Errioguarda Enea, Bodega Klandestina, Taupada Taberna, Sukaldean Aitor Santamaria, Basque-land Izakaia eta Sagardoetxea Museoa.

2024ko irailaren 19tik azaroaren 3ra **Udazken Zaporez** izan da sagarraren uzta garaiaz gozatzeko: XXIV. Sagar Uzta jai, familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean, Sagar-Bira mendi buelta, dolareko lanak eskola umekin eta sagarrekin egindako pintxoan lehiaketa eta dastaketa.





FRAISORO NEKAZARITZA KALITATEKO ETA BERRIKUNTZAKO LABORATEGIA

Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategiak, hainbat arlotako analisi eta diagnostiko zerbitzuak eskaintzen dizkio, nekazaritza eta abeltzaintzako setoreari, tokiko produktuen kalitateari laguntzeko helburuz.

Lan ildo nagusiak ondorengoak dira:

- **Abere osasuna:** Behi, ardi, ahuntz eta txerrien gaixotasunen diagnostikoa, Gipuzkoako abeltzaintza sektorearen osasuna hobetzen lagunduz.
- **Landare-osasuna:** intsektuek, ondoek, bakterioek, birusek eta beste eragile batzuek eragindako baratzeko, basoko, fruta-arboletako eta landare apaingarrietako izurriteen eta gaixotasunen diagnostikoa.
- **Uraren eta isuriaren analisiak:** Uraren kalitatearen ebaluazioa eta isuriaren Kudeaketa, ingurumena babesten laguntzeko.
- **Lurzoruen eta substratuen analisiak:** Nekazaritza eta basogintzako ekoizpena hobetzeko, lurzoruen emankortasuna eta substratuen kalitatea aztertzen du.
- **Kirol-zelaiak:** Futbol, errugbi eta golf zelaiak mantentzeko eta hobetzeko azterketa espezifikoak.
- **Animalien elikadura:** Ganaduan dieta orekatua eta egokia ziurtatzeko azterketak.
- **Sagardo eta txakolinaren analisi fisiko-kimikoa:** Produktuen kalitatea neurtzeko hainbat parametro aztertzen dira, hala nola alkohol-maila, azidotasuna, pH-a, azukre, sulfitoak eta bestelako osagai kimikoak. Azterketa hauek sagardo eta txakolinaren kalitate estandarrak bermatzen laguntzen dute.

Sagardoaren kasuan, 2024an, 3.903 lagin aztertu ziren, 29.054 zehaztapen fisiko-kimikorekin. Lagin hauek Sagardoa egiteko prozesuan egoera oso desberdinetan daudenean azter daitezke: muztioak, hartidura-prozesuan dauden sagardoak, botilaratzeko prest daudenak eta orokorrean sagardogileak behar duen momentuko produktua, bai kalitatea hobetzeko, baita araudia betetzen dela bermatzeko ere.

2013an laborategia martxan jarri zenetik, dastatze-panelean 1.215 dastatze saio baino gehiago egin dira guztira

Aurreko urtearekin alderatuta, analisi fisiko-kimikoetarako lagin kopuruak zertxobait behera egin badu ere, lagin bakoitzeko zehaztapenek gora egin dute, eta dastatze-analisei dagokienez, dastatutako lagin kopuruak ere gora egin du.

• **Sagardoaren Dastatze-analisiak:** Fraisoro Laborategiak erreferente izaten jarraitzen du produktuen kalitatea hobetzeko orduan. 2013an martxan jarri zenetik, dastatze-panelean 1.215 dastatze saio baino gehiago egin dira guztira. Aurten, dastatzaile berriak formatzeko prozesua abian jarri da, eta datorren urtearen hasierarako 8 dastatzaile berri guztiz prestatuta egotea aurreikusten da.



Dastatze analisiari dagokionez 2024ean, sagardo naturalaren 520 lagin dastatu ziren, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturari zein Gorenak zigiluari zuzenduak.

Kalitatearekiko eta jasagarritasunarekiko konpromisoa

Fraisoro Laborategiak, analisi eta diagnostikoko kalitatezko zerbitzua emateko, kalitate eta jasagarritasun estandar zorrotzen arabera egiten du lan, analisis bermea, ingurumenaren babesa eta ezinbestekoa den pertsonen osasuna bermatzen duten sistemetan oinarrituz:

2004az geroztik, Egiaztapenerako Erakunde Nazionalaren (ENAC) akreditazioa du, eta saiakuntzen kalitatea eta fidagarritasuna bermatzen ditu

1. Akreditazioak eta ziurtagiriak:

- 2004az geroztik, Egiaztapenerako Erakunde Nazionalaren (ENAC) akreditazioa du, eta saiakuntzen kalitatea eta fidagarritasuna bermatzen ditu.
- 2010ean, urtero berritzen den UNE-EN ISO14001, Ingurumena Kudeatzeko Sistemaren ziurtagiria lortu zuen.

• Laneko Arriskuen Prebentziorako ISO 45001 Sistemaren ziurtagiria du, Langileen segurtasunarekin eta ongizatearekin duen konpromisua bermatuz.

2. Ingurugiroarekin konpromisoa: Energia aurrezteko, energia berriztagarriak bultzatzeko eta hondakinak eta emisio kutsatzailean murrizteko neurriaz ezartzen ditu.

Fraisoroko Nekazaritzako eta Ingurumen Laborategiak funtsezko zeregina du Gipuzkoako lurraldearen garapen iraunkorrean, bertako nekazari, abeltzain eta ekoizleei laguntzen die beharrezkoak dituzten analisi eta zerbitzuak eskainiz.

Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune ofiziala: <https://www.gipuzkoa.eus/eu/web/fraisoro/>

Agurtzane Andueza, Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategiko zuzendaria



2024 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

