

SAGARDO FORUM

Sagardoa eta natura, lurraldeak elkartzen
Sidra y naturaleza, conectando territorios
Cider and nature, connecting lands

2023

30

azaroa
noviembre
november

2

abendua
diciembre
december

Erribera Kulturgunea (Astigarraga)
Kursaal (Donostia - San Sebastián)

CIDER TALKS
FAIR ON TEST

www.sagardoforum.eu

HITZALDIAK
LEHIAKETA
AZOKA

CONFERENCIAS
CONCURSO
FERIA

CIDER
WEEK

Sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketeta, Nazioarteko Sagardo Azoka eta Cider Week.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2023ko azaroaren 30etik abenduaren 2ra V. SAGARDO FORUMA izango da: sagarrari, sagarraren eratorriei eta sagardoaren kulturari zein turismoari buruzko topaketa.

Jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y el turismo, Concurso de sidra Internacional, Feria Internacional de sidra y Cider Week.

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, del 30 de noviembre al 2 de diciembre del 2023 se celebrará el V SAGARDO FORUM, encuentro dedicado a la manzana, a los derivados de la manzana y a la cultura y el turismo de la sidra.

01/12/2023
Ostirala / Viernes

JARDUNALDI TEKNIKOAK / JORNADAS TÉCNICAS

Erribera Kulturgunea (Astigarraga)
08:45 - 09:00

Akreditazio eta dokumentazioaren banaketa.
Acreditación y reparto de documentación.

09:00 - 09:15

Ongietorria eta irekiera instituzionala.
Bienvenida y apertura institucional.

**Sagargintza.
El cultivo de la manzana.**

Moderador: Aitor Etxeandia.

09:15 - 10:00

Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria
Kazajistán, el origen de la manzana cultivada
Catherine Peix - Asociación ALMA.

10:00 - 10:45

Nekazaritza birsortzailea.
Agricultura regenerativa.
Francesc Font y Nuri Madeo - The Regen Academy.

10:45 - 11:15

Kafea.
Café.

11:15 - 12:00

Kataluniako Geneva® serieko sagarrondo-patroi
berriekin izandako esperientzia.

La experiencia con los nuevos patrones de
manzano de la serie Geneva® en Cataluña.
Joaquim Carbó - IRTA Mas Badia (Girona).

**Turismoa.
Turismo.**

Moderador: Aitor Buendía.

12:00 - 12:20

Turismo eredua euskal sagardoaren sektorean.
El turismo de las bodegas de sidra vascas.
Amaia Zubeldia - Sagardo Route.

12:20 - 12:40

Zer eskatzen du Euskal Herrira datorren bisitariak.
Qué pide el visitante que viene a Euskal Herria.
Leire Alkorta - Sagardoaren Lurraldea.

12:40 - 13:00

Bidaia sagardoaren munduan barrena.
Un viaje por el mundo de la sidra.
Haritz Rodríguez - Ciderzale.

13:00 - 13:30

Mahai ingurua: Turismoa Euskal Herriko
sagardotegietan.
Mesa redonda: Turismo en las sidrerías de Euskal
Herria.
Amaia Zubeldia, Leire Alkorta, Haritz Rodríguez.

**Sagardogintza.
Elaboración de la sidra.**

13:30 - 15:45

Sagardoaren dibertsifikazioa eta sagardoa latan
(bazkaria eta dastaketa).
Diversificación de la sidra y sidra en lata (comida
y degustación).
Paul Vander Heide - Vander Mill.

16:00 - 16:40

Norvegiako sagardotegi baten negozio-eredua.
Modelo de negocio de una sidrería de Noruega.
Asbjørn Børsheim - Ulvik Frukt & Cideri.
Moderador: Haritz Rodríguez

16:40 - 17:20

Uldardoen nazioarteko historia.
La historia internacional de las peradas.
Adam Wells - Cider Review.
Moderador: Haritz Rodríguez

17:20 - 18:00

Sagardoaren esportazioa.
Exportación de sidra.
Jasper Smith - Son of Man.
Charlie Burt - Anxo Cider.
Moderador: Guillermo Castaños.

LABe Restaurant (Tabakalera, Donostia)

**AFARIA /
CENA
21:00**

**Afari maridatua bertako eta nazioarteko
sagardoekin.
Cena-maridaje con sidras locales,
nacionales e internacionales.**

01/12/2023
Ostirala / Viernes

Sidrería Alorrena (Astigarraga)
**TXOTX ERRITU AFARIA /
CENA RITUAL DEL TXOTX
20:30**

**Txotxaren eritua eta sagardotegiko
ohiko menuaren dastaketa.
El rito del txotx y degustación del menú
tradicional de sidrería.**

02/12/2023
Larunbata / Sábado

Palacio de Congresos Kursaal (Donostia)

**SAGARDO LEHIAKETA /
CONCURSO DE SIDRA
10:00 - 11:00**

**Nazioarteko Sagardo Lehiaketako sari
banaketa.
Entrega de premios del Concurso de
Sidra Internacional.**

**SAGARDO AZOKA /
FERIA DE SIDRA
11:00 - 20:30**

**Pintxoak eta bertako, estatuko eta
nazioarteko sagardoen dastaketa.
Degustación de sidras locales, nacionales
e internacionales con pintxos.**



ACTIVITIES ACTIVIDADES JARDUERAK

(EUS)

1. "Irekiera afaria" LABe jatetxean (Donostia): bertako eta nazioarteko sagardoekin uztartutako afaria.

- Kokapena: LABe jatetxea (Donostia)
- Data: Osteguna, azaroak 30
- Ordutegia: 20:30
- Prezioa: 70€

2. "Txotx erritu afaria" Alorrenea sagardotegian (Astigarraga): txotxaren errituaz eta sagardotegi-ko menuaz gozatzeko afaria.

- Kokapena: Alorrenea sagardotegia (Astigarraga)
- Data: Ostirala, abenduak 1
- Ordutegia: 20:30
- Prezioa: 39€

(ENG)

1. "Opening dinner" at LABe Restaurant (Donostia): dinner paired with local and international ciders.

- Place: LABe Restaurant (Donostia)
- Day: Thursday, 30 November
- Time: 20:30
- Price: 70€

2. "Txotx ritual dinner" at Alorrenea cider house (Astigarraga): dinner to enjoy the ritual of the txotx and the cider house menu.

- Place: Alorrenea cider house (Astigarraga)
- Day: Friday, 1st December
- Time: 20:30
- Price: 39€

(CAS)

1. «Cena de apertura» en el Restaurante LABe (Donostia): cena maridada con sidras locales e internacionales.

- Lugar: Restaurante LABe (Donostia)
- Día: Jueves, 30 de noviembre
- Hora: 20:30
- Precio: 70€

2. Cena «Ritual del Txotx» en la sidrería Alorrenea (Astigarraga): cena para disfrutar del rito del txotx y del menú de sidrería.

- Lugar: Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Día: Ostirala, 1 de diciembre
- Hora: 20:30
- Precio: 39€

(FRA)

1. « Dîner d'ouverture » au restaurant LABe (Donostia): dîner accompagné de cidres locaux et internationaux.

- Lieu: Restaurant LABe (Donostia)
- Jour: Jeudi 30 novembre
- Heure: 20:30
- Prix: 70€

2. Dîner « Rituel du txotx » à la cidrerie Alorrenea (Astigarraga): dîner pour profiter du rituel du txotx et du menu de la cidrerie.

- Lieu: Alorrenea cidrerie (Astigarraga)
- Jour: Vendredi 1er décembre
- Heure: 20:30
- Prix: 39€



Sarrerak
Entradas
Tickets
Billets

NAZIOARTEKO
SAGARDO
LEHIAKETA



CONCURSO
DE SIDRA
INTERNACIONAL

SAGARDO FORUM

INTERNATIONAL CIDER COMPETITION

2023

- + MORE THAN 200 PRODUCTS +
- + 9 COMPETITION CATEGORIES +
- + MORE THAN 17 COUNTRIES +

GERMANY • AUSTRIA • CZECH REPUBLIC
CHILE • SPAIN • UNITED STATES • FINLAND
FRANCE • UNITED KINGDOM • ITALY
LATVIA • NORWAY • NETHERLANDS
POLAND • PORTUGAL
SWEDEN • URUGUAY

CIDER
CONTEST
CONCURSO
LEHIAKETA

(EUS)

Kategoriak:

- Sagardo naturala
- Garraztasuna nagusi duen sagardoa
- Mikaztasuna nagusi duen sagardoa
- Premium sagardo aparduna
- Udardoa
- Zaporetakoa edo mistoa
- Sagardo berriak
- Postreko sagardoa
- Kategoria irekia

(CAS)

Categorías:

- Sidra Natural
- Acidez dominante
- Amargor dominante
- Sidras espumosas Premium
- Peradas
- De Sabores o Mixtas
- Modernas
- De postre
- Categoría abierta

(ENG)

Categories:

- Natural cider
- Dominant acidity
- Dominant bitterness
- Premium sparkling ciders
- Perries
- Flavoured or Blended
- Modern
- Dessert
- Open category

(FRA)

Catégories:


- Cidre nature ou naturel
- Acidité dominante
- Amertume dominante
- Cidres mousseux Premium
- Poirés
- Aromatisés ou Mixtes
- Modernes
- De dessert
- Catégorie ouverte

Dastatzaileak / Catadores Tasters / Dégustateurs

Jasper Smith (Estatu Batuak)
David Kargl (Austria)
Patrik Sevensk (Suedia)
Michael Stöckl (Alemania)
Virginie Thomas (Frantzia)
Valerie Maza (Euskal Herria)
Paul Vander (Estatu Batuak)
Octavio Costa (Portugal)
Marta Costas Castro (Galizia)
Rubén Arranz (Segovia)
Santi Rivas (Madril)

Norman Groh (Alemania)
Franz Egger (Italia)
Tano Collada (Asturias)
Luis Vida (Madril)
Javier Vázquez (Madril)
Marco Giovanni Zanetti (Italia)
Pablo Montero (Asturias)
Christian Suárez (Madril)
Maore Ruiz (Euskal Herria)
Adam Wells (Erresuma Batua)
Sanna Lindberg (Suedia)
Ana Isabel Pereira (Portugal)
Xabi Kamio (Euskal Herria)
Guillermo Castaños (Euskal Herria)

Mikel Rodríguez (Euskal Herria)
Irati Amondarain (Euskal Herria)
Jon Andoni Rementeria (Euskal Herria)
Egoitz Zapiain (Euskal Herria)
Ion Zapiain (Euskal Herria)
Maite Retolaza (Euskal Herria)
Alaitz Garrastazu (Euskal Herria)
Argoitz Otaño (Euskal Herria)
Iñaki Santos (Euskal Herria)
Haritz Rodríguez (Euskal Herria)
Ana López (Euskal Herria)
Agurtzane Andueza (Euskal Herria)
Edu Vázquez (Asturias)



Cidreterie du Pays D'Auray
Francia / Local-Mendon
www.maisoncidricoledebretagne.bzh

Desde los años 90, la sidrería elabora sidra con manzanas de su propia cosecha. Su sidra es afrutada en boca, como les gustaba a los padres y abuelos de los responsables de la sidrería. También promocionan Guillevic, una sidra típica de la región de Morbihan.

Productos:
Sidras de **amargor dominante:** Cidre Extra Brut y Cidre Brut



Son of Man
Estados Unidos / Cascade Locks (Oregon)
www.sonofman.co

Son of Man es la primera y única sidrería en Estados Unidos enfocada en elaborar sidra natural de estilo vasco, con fermentación espontánea.

Productos:
Sidra natural: Sagardo, Handi y Beñi
Categoría abierta: Sameday Harvest Vermouth



Floribunda
Italia / Salerno (Tiro del Sur)
www.floribunda.it

Manzanal familiar ecológica en los Alpes. Desde 2002 embotegan sidras con segunda fermentación en botella, con el fin de captar el gusto de las frutas en sus múltiples expresiones. Sus sidras tienen un toque afrutado, son naturalmente turbias y sin sulfitos añadidos.


Productos:
Sidras de sabores o mixtas: Quitten Cider Alla Cologna, Melle e Miele y Ginger Cider
Sidras espumosas Premium: Apfel Cider Alla Mela y Rose Cider



Anxo Cider
Estados Unidos / Washington
www.anxocider.com

ANXO Cider (pronunciado Ahn-Cho) es un productor de sidra artesanal con sede en la región del Atlántico Medio y que produce sidras secas con manzanas locales, inspirados en siglos de cultura de la sidra estadounidense y europea.

Productos:
Sidra de acidez dominante: Happy Trees
Sidras de amargor dominante: ANXO/ OLIVER'S Hereford Gold
Sidras de sabores o mixtas: Quincea y Hopped



Pomologik
Suecia / Åkers Styckebruk
www.pomologik.se

Pomologik es un colectivo de productores de sidra artesanal que se esfuerzan por sacar lo mejor de las manzanas nórdicas. Johan Sjöstedt, Oskar Palm y Patrik Svensk están a la vanguardia en Escandinavia con esta empresa sostenible y galardonada.

Productos:
Sidra natural: Foeder
Sidras de postre: Åkerå, Rubinola y Ice Ice Baby
Sidra de acidez dominante: Aroma
Sidras de amargor dominante: Cider Brut
Sidras de sabores o mixtas: Replicant Pinot Noir y Hoppie (non alcoholic)
Sidras modernas: Cider State of Mind
Categoría abierta: Ingrid Marie KO



Kühbrein Most
Austria / Gaal
www.kuehbreinmost.at

Productor de sidra que trabaja con antiguas variedades de manzanas tradicionales austriacas. Su objetivo es pensar en la sidra de una manera nueva, bajo el lema "antigua artesanía, nuevo pensamiento".

Productos:
Sidras modernas: KühbreinSecco and Red Love Secco
Sidra de acidez dominante: Champagner Renette
Sidras de sabores o mixtas: Himbeer (Raspberry)



Ulvik Frukt&Cideri
Noruega / Ulvik
www.hakastadsider.no

Granja familiar en la que se cultivan las variedades habituales de manzanas de consumo, pero también varias variedades de manzanas antiguas, para la elaboración de sidra natural.

Productos:
Sidra de acidez dominante: Gravenstein y Stille stunder
Sidras de sabores o mixtas: Hylleblomsider

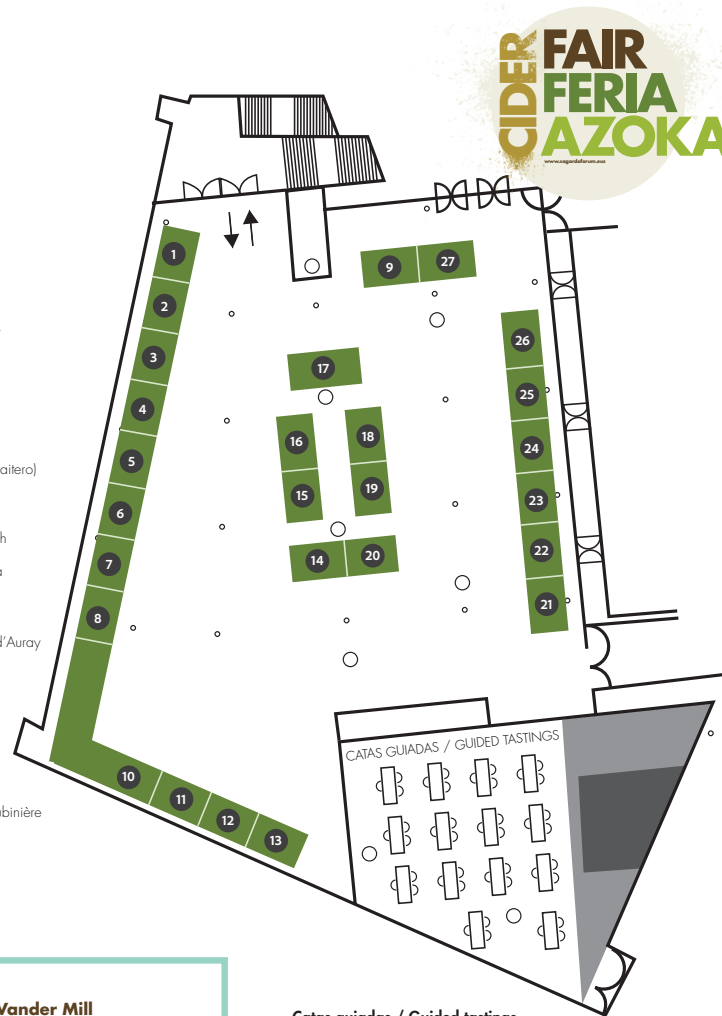


Nua Cider
Portugal / Ponte da Lima
www.nuacider.com

Productor que se centra en la sidra natural, elaborada con manzanas autóctonas del Minho, región en la que la tradición sidrera estuvo a punto de perderse. Sus sidras se fermentan de forma natural, sin ser filtradas y sin sulfitos ni azúcares añadidos.

Productos:
Sidras espumosas Premium: Nua Cider n°2
Sidras de sabores o mixtas: Nua Hybrid Cider (Raspberry)

- 01 Floribunda
- 02 Alai Cider
- 03 Pomologik
- 04 Kùhbrein Most
- 05 Son of Man
- 06 Nua Cider
- 07 Sidras Trabanco
- 08 Txopinondo
- 09 Sidras Castañón
- 10 Cydrownia Zywer
- 11 Ulvik Frukt&Cideri
- 12 Somarrosa
- 13 Lepola
- 14 Valle Ballina (El Gaitero)
- 15 Zapiain
- 16 Weidmann & Groh
- 17 Edalontzi salmenta
- 18 Bizio
- 19 Cidreterie du Pays d'Auray
- 20 Skollie
- 21 115 Pizza
- 22 115 Pizza
- 23 Kuartango
- 24 La cidreterie de l'Aubinière
- 25 Anxo Cider
- 26 Apfelweinkontor
- 27 Vander Mill Cider




Vander Mill
Michigan / Estados Unidos
www.vandermill.com

Desde 2006, Vander Mill prensa solo las mejores manzanas de Michigan para sus sidras y trabaja con granjas que cultivan manzanas modernas y tradicionales locales, del oeste de Michigan. Su objetivo es crear un sabor complejo que sea a la vez delicioso e innovador, y que el sabor de la sidra Vander Mill sea una experiencia única para todos.

Productos:
De sabores o mixtas: Mañi Fresh
Modernos: Honeycrisp y Chapman's Blend

Catas guiadas / Guided tastings

12:00
La sidra americana en lata
Paul Vander Heide
(Vander Mill, Estados Unidos)

18:00
Degustación gracias a las intuiciones y emociones
Virginie Thomas
(Bouscule Tes Sens, Francia)



Sidra Somarроза

España / Cantabria
www.sidrasomarrosa.es

Somarrosa es un sueño familiar que comenzó con la recuperación de la sidra en Cantabria, apostando por la innovación creando nuevos tipos de sidra inexistentes en el mercado, todas ellas galardoadas en prestigiosos concursos de sidra internacionales.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Sidra Espumosa Dulce, Sidra Espumosa Seca y Rubi de Somarrosa

Sidras de sabores o mixtas: Biter Sio y Sidra con limón

Sidra de acidez dominante: Capricho de Somarrosa



Sxollie

Sudáfrica - Gran Bretaña / Londres
www.sxollie.com

Sidras monovarietales galardoadas y certificadas por B Corp. Elaboradas exclusivamente con manzanas para comer, como Golden Delicious, Cripps Pink, Granny Smith y Packham Peers. Sin azúcares añadidos ni soborizantes. Vegano y sin gluten.

Productos:

Perados: Packham's Triumph Perry

Sidras modernas: Golden Delicious Apple Xider, Granny Smith Apple Xider y Cripps Pink Apple Xider



Weidmann & Groh

Alemania / Friedberg (Hesse)
www.weidmann-groh.de

Destilería creada en 1986. Elabora sus producciones a base de fruta local. En 2006 se sumó al proyecto Norman Groh y en 2008 pasó a ser Weidmann & Groh.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Dicke Berta Pet Nat y Grahsche

Sidra de acidez dominante: Speierling Hahntroden 2022 y Roskap 2022



Kuartango sagardotegia

País Vasco / Kuartango (Álava)
www.kuartangosagardotegia.com

Es una pequeña sidrería en la que elaboran sidra natural dentro de los parámetros de Denominación de Origen del País Vasco. También producen zumo de manzana ecológica 100%, natural, sin ningún tipo de aditivos, y vinagre de manzana de la misma calidad.

Productos:

De sabores o mixtas: Andagoste

De postre: Su Sagar

Categoría abierta: Kuartango



Alai Cider

Chile / Cachapoal
www.alaicider.com

En Alai Cider elaboran diversas mezclas y co-fermentaciones, y el resultado es una amplia y diversa gama de sidras 100% naturales, orgánicas, que incluyen sidra de manzana, sidra 100% de membrillo, perada y creaciones especiales.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Lagrimilla

Sidras de sabores o mixtas: The Pome King



Sidras Castañón

España / Asturias
www.sidracastanon.com

El Ilagar Castañón, situado en Quintueles, se fundó en 1938 y desde entonces, tres generaciones de la misma familia han seguido elaborando sidra natural asturiana. También producen sidra con D.O.P. Sidra de Asturias, así como sidra frizzante y vermut de sidra Roxmut.

Productos:

Sidra natural: Valdebooides y Castañón

Sidras modernas: Xiz Frizzante

Sidras de postre: Castiñón

Categoría abierta: Roxmut



Apfelweinkontor

Alemania / Frankfurt
www.apfelweinkontor.com

Situada en la histórica Schellgasse 8, en la zona Sachsenhausen de Frankfurt, ofrecen una gran variedad de sidras de alta calidad y elaboración tradicional: sidras monovarietales, sidras espumosas, zumos de manzana...

Productos:

Sidras espumosas Premium: German Cider 0,33

Sidras de sabores o mixtas: Hauschoppen

Perados: Apfelperlwein Rosé

Sidra de acidez dominante: Skylinechoppen y Goldparmanne&Bohnapfel Cuvée



Bizio

País Vasco / Iurreta (Vizcaya)
www.bizio.es

Bizio elabora sidra Pé-nat (espumosa natural). Trabaja con productos cien por cien locales y algo que los diferencia es que realizan mezclas con otras frutas, como la mora, la ciruela o la pera. Todos sus procesos son naturales y elaboran sidra sin filtrar y sin añadidos.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Zelaia

Sidras de sabores o mixtas: Basoa y La Pera



L'Aubinière

Francia / Janzé
www.laubiniere.fr

Granja familiar en Janzé, a 25 km al sureste de Rennes, gestionada a través de la agricultura ecológica desde 2010. En ella cultivan cerca de quince variedades de manzanas y peras, incluidas variedades antiguas y locales. Elaboran sus sidras según el método ancestral.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Cidre cuvée Déferlante Signature Barrique 2022, Cidre cuvée Ombrage 2022 y Cidre cuvée Automne 2021

Perados: Poiré cuvée étiçalles Brut 2021, Poiré cuvée étiçalles signature barrique 2021 y Poiré cuvée étiçalles demi-sec 2022

Sidras de sabores o mixtas: Cidre cuvée aux épices 2021

Categoría abierta: Cidre cuvée Origines Signature barrique 2022



Lepola

Finlandia / Yläskylä
www.lepoladrinks.fi

Lepola elabora sidra auténtica con ingredientes locales del suroeste de Finlandia. Prestan especial atención al sabor y al desarrollo del producto, así como a la local y la sostenibilidad. Disponen de una gran variedad de sidras naturales, silvestres, fermentadas, aromatizadas y de hielo.

Productos:

Sidras de sabores o mixtas: Cucumber Apple Cider y Dry Hopped Apple Cider

Sidras de postre: Lepola Vega Ice Cider



Cydrownia Zywer

Polonia / Kącnzuga
www.stonewellcider.com

Elaboran la sidra a partir de antiguas variedades de manzanas que fueron muy populares hace décadas y hoy en día casi han desaparecido: golden reinette, booskoop, red reinette, grey reinette, malinówka oberlandzka...

Productos:

Sidras espumosas Premium: Crocels 2022 y Brus 2022

Sidra natural: Pandziejew 2022

Sidra de acidez dominante: Panskie 2022



Trabanco

Asturias / Gijón y Sariego
www.sidratrabanco.com

Trabanco es sinónimo de sidra natural. Desde el año 1925, varias generaciones de la familia Trabanco han elaborado sidra con las mejores manzanas de variedades seleccionadas, siguiendo métodos tradicionales.

Productos:

Sidra natural: Trabanco Selección y Sidra Camín Sin Alcohol

Sidras modernas: Pecado del Paraíso Sidra Sin, Pecado del Paraíso Semiseco y Lagar de Camín Clásica Dulce

Sidras espumosas Premium: Poma Aurea y Lagar de Camín Brut Premium

Sidra de acidez dominante: Alicia

Sidras de sabores o mixtas: AUMA



Zapain sagardotegia

País Vasco / Astigarraga (Gipuzkoa)
www.zapain.eu

Bodega familiar de referencia en el sector de la sidra vasca, caracterizada por defender la calidad y el origen de sus productos, preservando la tradición de la sidra vasca y apostando por la innovación.

Productos:

Sidra natural: Zapain Euskal Sagardoa Premium 2022 y Joanes de Zapain 2022,

Sidras espumosas Premium: Zapain Aparadua 2019

Sidra de postre: Bizi goxo 2017



Txopinondo sagardotegia

País Vasco / Azkaine [Lapurdi]
www.txopinondo.com

Txopinondo abrió sus puertas en 1999 en Urruña [Lapurdi] y hoy en día se sitúa en Azkaine, al lado del río Urdazuri, un lugar apropiado para producir productos de gran calidad. Organizada de forma artesana y familiar, procesa 125 toneladas de manzana al año.

Productos:

Sidra natural: Txopinondo sagardoa

Sidras espumosas Premium: Txopinondo Cidre Peltillari



Valle, Ballina y Fernández

España / Villaviciosa (Asturias)
www.sidraelgaitero.com

Fundada en 1980, el grupo El Gaitero ha viajado con su sidra por el mundo. Además de la sidra, elabora derivados de la manzana, como dulces y zumos. También sidra con DOP Sidra de Asturias, sidras modernas o de hielo.

Productos:

Sidras espumosas Premium: Gaitero Eitqueta Negra, Valle, Ballina y Fernández,

Sidras modernas: Gaitero Tercio y Gaitero Extra

Sidra de acidez dominante: Gaitero Natural

Sidras de postre: Sidra de Hielo 1898

Sidras de sabores o mixtas: Gaitero Red Grape



115 Sagar Ore Ama

País Vasco / Astigarraga (Gipuzkoa)
www.115pizza.com

115 Sagar Ore Ama es una pizzería ubicada en Astigarraga, Gipuzkoa, que elabora pizzas con masa madre de manzana, además de otros platos como hamburguesas, albóndigas, bocadillos y deliciosos postres.

Productos:

Pizzas elaboradas con masa madre de manzana

Variedad de pintxos



INTERNATIONAL CIDER FAIR FERIA AZOKA

(EUS)

NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA DASTAKETA GIDATUAK:

- 12:00: "Amerikako sagardoak latan" dastaketa gidatua Paul Vanderrek (Vander Mill, Estatu Batuak) gidatuta. Prezioa: doan.
- 18:00: "Dastaketa intuizio eta emozioei esker" dastaketa gidatua Virginie Thomasek (Bouscule Tes Sens, Frantzia) gidatuta. Prezioa: doan.

OHARRA: dastaketak doakoak dira, baina parte hartzeko beharrezkoa da dastaketan erreserba egitea eta azokarako sarrera erostea.

(CAS)

FERIA INTERNACIONAL DE LA SIDRA CATAZ GUIADAS:

Dentro de la feria se celebrarán catas guiadas:

- 12:00: Cata guiada "La sidra americana en lata" de la mano de Paul Vander (Vander Mill, Estados Unidos). Precio: gratis.
- 18:00: Cata guiada "Degustación gracias a las intuiciones y emociones" de la mano de Virginie Thomas (Bouscule Tes Sens, Francia). Precio: gratis.

NOTA: las catas son gratuitas, pero es necesario realizar una reserva y comprar una entrada para la feria.



Sarrerak
Entradas
Tickets
Billets

Dastaketak Catas Tastings Dégustations

(ENG)

INTERNATIONAL CIDER FAIR GUIDED TASTINGS:

Guided tastings will be held at the fair:

- 12:00: Guided tasting "American cider in a can" by Paul Vander (Vander Mill, USA). Price: free.
- 18:00: Guided tasting "Tasting through intuition and emotions" by Virginie Thomas (Bouscule Tes Sens, France). Price: free.

NOTE: the tastings are free of charge, but it is necessary to make a reservation and buy a ticket for the fair.

(FRA)

FOIURE DU CIDRE DÉGUSTATIONS GUIDÉES :

Des dégustations guidées seront organisées dans le cadre de la foire :

- 12:00: Dégustation guidée « American cider in a can » par Paul Vander (Vander Mill, USA). Prix : gratuit.
- 18:00 : Dégustation guidée « La dégustation par l'intuition et les émotions » par Virginie Thomas (Bouscule Tes Sens, France). Prix : gratuit.

NOTE : les dégustations sont gratuites, mais il est nécessaire de réserver et d'acheter un billet pour la foire.



CIDER WEEK

www.sagardoforum.eus



(EUS)

Sagardo Forumaren ospakizunarekin bat eginez, Cider Week antolatuta da, azoka egin aurreko astean, azaroaren 23tik aurrera. Aste horretan dastaketa gidatuak, dastaketak eta uztartze gastronomikoak eskainiko dira bertako eta nazioarteko sagardoarekin. Cider Week ekimenarekin bat egin duten taberna eta jatetxeak honako hauek dira:

(CAS)

Coincidiendo con la celebración de Sagardo Forum, se ha organizado el Cider Week, que se llevará a cabo durante la semana previa a la celebración de la feria a partir del 23 de noviembre. A lo largo de esa semana se ofrecerán catas, degustaciones y armonías gastronómicas con sidra local e internacional. Los bares y restaurantes que se han adherido a Cider Week son los siguientes:

1. Ibai Lur Sagardoteka (Astigarraga) @ibailur_sagardoteka
2. Ikatza Taberna (Astigarraga) @ikatza_taberna
3. Errioguarda Enea (Hernani) @errioguardaenea
4. Ama Taberna (Tolosa) @amatolosa
5. Taupada (Donostia) @taupada_taberna
6. Basqueland Izakaia (Donostia) @basqueland_izakaia
7. Bodega Klandestina (Donostia) @bodegaklandestina
8. 115 Pizzak (Astigarraga) @115pizzak



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Sagardoaren lurraldea

Bada munduan leku bat, leku guztiak bezalakoa: leku berezia, leku desberdina, leku aparta. Sagardoaren lurraldean dena sagardoari lotuta dago: historia, kultura, ekonomia, ohiturak, bizimoduak, errituak, etab.

Orain ondare zoragari hau ezagutu eta gurekin partekatzeke aukera duzu. Zatoz eta ezagutu gure jaiak, hondartzak, hiriak, museoak, gastronomia, mendiak; zatoz eta ezagutu gure ametsak, poztasunak, itxaropenak...

Ohartu gure sekretuez, milaka urte dituen gure hizkuntzaren hitz magikoak ikasiz; izan ginen Europaren lekuko bizia da, sagardoaren lurraldearen bihotzean taupada sendoak ematen dituen.

Zatoz eta gozatu sagardoaren lurraldeaz bere giza dimentsio osoan.

www.sagardoarenlurraldea.eus

Hay un lugar en el mundo que es como todos los lugares: un lugar especial, un lugar distinto, un lugar único. En el territorio de la sidra todo está vinculado a la sidra: historia, cultura, economía, costumbres, formas de vida, ritos, etc.

Ahora tienes la oportunidad de conocer este fantástico patrimonio y compartirlo con nosotros. Ven y conoce nuestras fiestas, playas, ciudades, museos, gastronomía, montañas; ven y conoce nuestros sueños, alegrías, esperanzas...

Descubre nuestros secretos aprendiendo las palabras mágicas de nuestra lengua milenaria, testigo vivo de la Europa que fuimos y que late con fuerza en el corazón del territorio de la sidra.

Ven y disfruta del territorio de la sidra en toda su dimensión humana.

www.sagardoarenlurraldea.eus

There is a place in the world that is like no other: a special place, different and unique. In the land of cider, everything is linked to cider: history, culture, economy, customs, ways of life, rituals, etc...

Now you have the opportunity to get to know this fantastic legacy and to share it with us. Come and learn about our festivals, beaches, towns, museums, gastronomy, mountains. Come and learn about our dreams, our happiness, our hopes...

Discover our secrets by learning the magic words of our ancient language, a living witness of the Europe that we were and that continues to beat strongly in the heart of the land of cider.

Come and enjoy the land of cider in all its human dimensions.

www.sagardoarenlurraldea.eus



El rito del txotx

Txotxeko erritu ezaguna erritu moderno bat da, 50 urte baino gutxiago ditu, baina mundu osoko milaka bisitari maitemintzea lortu du. Txotxak sagardoaren kulturaren balio guztiak laburbiltzen ditu: sinpletasuna, errespetua, dibertsioa, natura, laguntasuna, komunitatea...

Urtez urte errepikatzen da sagardotegi guztietan; artisauak bere etxera gonbidatzen du bisitan joan nahi duen oro, urteko sagardo berria dastatzeko.

Erritua beti bera izaten da. Sagardogileak, "Txotx!" oihukatuz, kupel berri bateko sagardoa dasta daitekeela jakinarazten du. Sagardogilearen argibideei jarraituz, txotx egitean, pertsona bakoitzak, iritsiera ordena errespetatuz, edalontzi hutsa okeritu egiten du zulo txiki batetik bizi-bizi irteten den sagardoa edalontzian lehertzeko, txinparta zipriztinak noranzko guztietan irteten direla.

Sagardotegiko menua antzekoa izaten da sagardotegi gehienetan: bakailao tortilla, bakailaoa frijituta piper berdeekin eta txuleta. Postre gisa gazta ateratzen da, irasagar-gozokiarekin eta intxaurrekin, eta sagardo gehiago txotxetik.

Txotxeko errituarekin euskal sagardoaren lurraldeko tradizio errotenetako batean parte hartzen da. Esperientzia bikaina da, bizitzan behin behintzat bizi beharrekoa.

Aunque el popular rito del txotx tenga apenas 50 años, ha conseguido enamorar a miles de visitantes de todo el mundo. El txotx sintetiza todos los valores de la cultura de la sidra: sencillez, respeto, diversión, naturaleza, amistad, comunidad, etc...

Se repite años tras año en todas las sidrerías, y consiste en que el artesano invita a su casa a quien quiera visitarle, para catar la nueva sidra de cada año.

El ritual siempre es el mismo. El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de un nuevo tonel. Siguiendo sus instrucciones, cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso vacío hasta que la sidra que sale por un pequeño orificio con presión rompe en el vaso y se desprenden los aromas.

El menú tradicional se ofrece prácticamente igual en la mayoría de las sidrerías y está compuesto de: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón. De postre, se sirve queso con membrillo y nueces.

Con el rito del txotx se participa en una de las tradiciones más enraizadas del territorio de la sidra vasca. Es una experiencia única que merece ser disfrutada al menos una vez en la vida.

Although the popular "txotx" ritual is only about 50 years old, it has managed to win the heart of thousands of visitors from around the world. The "txotx" brings together all the values of the culture of cider: simplicity, respect, fun, nature, friendship, community, etc.

It takes place year after year in all the cider houses and involves the producer inviting into his house anyone who wants to visit to try the new cider of that year.

The ritual is always the same. The owner, shouting "txotx!", invites everyone to try the cider from a new barrel. Following his instructions, each person, respecting the order of arrival, inclines his or her empty glass to catch the cider that comes directly out of a tiny hole in the barrel and breaks on the side of the glass, releasing the aromas and flavours of the cider.

The traditional menu is offered practically in the same way in most of the cider houses. It consists of: cod omelette, fried cod with green peppers and steak. For dessert, cheese is served with apple jelly and walnuts.

With the "txotx" ritual, one participates in one of the most deeply-rooted traditions of the Basque cider territory. It is a unique experience that deserves to be enjoyed at least once in a lifetime.



Sagardoetxea

Sagardoaren museoa.

Sagardoetxeak sagarra eta Sagardoaren kultura eta errealitate gerturatzeko hiru gune dauzka: sagastia, museo-gunea eta dastalekua.

Museo-guneak usaimenekin jolasean aritzeko leku berezi bat dauka. Bertan, sagarraren munduarekin lotutako eta naturako beste zenbait lurrinekin esperimintatzeko eta gozatzeko aukera eskaintzen da: fruta-usainak, lore-usainak, natura-usainak, etab. Irudimenari hegan egiten uzten dion lekua da.

Urte osoan irekita.

*Ohiko ordutegia
Asteartetik larunbatera: 11:00-13:30 eta 16:00-19:30.
Ilgande eta jaiegunetan: 11:00-13:30.
Astelehenetan itxita (uztaila eta abuztuan izan ezik).*

*Udako ordutegia
Astelehenetik larunbatera: 11:00-13:30 eta 16:00-19:30.
Ilgande eta jaiegunetan: 11:00-13:30.
Astelehenetan irekia uztila eta abuztuan.*

Museo de la sidra vasca.

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El espacio museístico cuenta con una zona especial dedicada a la exploración de los aromas, un singular espacio en el que experimentar y disfrutar de los diversos aromas relacionados con el mundo de la manzana y la naturaleza: aromas frutales, florales, naturales, etc. Un espacio evocador donde dejar volar la imaginación.

Abierto Todo el año.

Horario normal
De martes a sábado de 11:00-13:30 y 16:00-19:30.
Domingos y festivos: 11:00-13:30.
Lunes descanso semanal (excepto julio y agosto).

Horario de verano
De lunes a sábado de 11:00-13:30 y 16:00-19:30.
Domingos y festivos: 11:00-13:30.
Lunes abierto en Julio y Agosto.

Basque Cider Museum.

Sagardoetxea currently has three different areas where one can become acquainted with the history and reality of the apple and cider: the apple orchard, the museum and the tasting centre.

The museum space has a special area dedicated to the exploration of aromas, a unique space in which you will experiment and enjoy the different aromas related to the world of apples and nature: fruit, floral, natural aromas, etc. An evocative space where you can let your imagination run wild.

Open all year.

Normal hours
Tuesday through Saturday from 11:00a.m.-1:30p.m. and 4:00p.m.-7:30p.m.
Sundays and holidays: 11:00a.m.-1:30p.m.
Mondays closed (except July and August)

Summer hours
Monday through Saturday from 11:00a.m.-1:30p.m. and 4:00p.m.-7:30p.m.
Sundays and holidays: 11:00a.m.-1:30p.m.
Mondays open in July and August.



Gozatu sagardoaren kultura zuk nahi bezala. Plan eta bisitarik onenak.

Vive la cultura de la sidra a tu manera. Los mejores planes y visitas.

Live cider culture your way. The best plans and tours.

Experiencias

Sagardoaren Lurraldeak, gastronomia, aisia eta kultura uztartzen dituzten esperientzia enoturistikoak goatzeko aukera eta gune ezberdinak eskaintzen ditu. Sagardoaren Lurraldean sagardotegi batean edo museo ezberdinetan goatzeko esperientzia ezberdinak aurkituko dituzu.

Museoa eta sagardotegia.

Sagardoa eta itsasoa, bidaia harrigarria.

Sagarbike.

Goxokata.

Chillida eta sagardoaren kultura.

El territorio de la sidra nos ofrece infinidad de opciones y espacios singulares para la vivencia de experiencias enoturísticas que combinen gastronomía, ocio y cultura.

En Sagardoaren Lurraldea encontrarás diversas experiencias que podrás disfrutar en una sidrería tradicional o en museos.

Museo y sidrería.

La sidra y el mar, un viaje sorprendente.

Sagarbike.

Goxokata.

Chillida y la cultura de la sidra.

The territory of the cider offers us an infinite number of options and unique spaces for the experience of cider tourism experiences that combine gastronomy, leisure and culture.

In Sagardoaren Lurraldea you will find different experiences that you can enjoy in a traditional cider house or in museums.

Museum and cider house.

Cider and the sea, a surprising journey.

Sagarbike.

Goxokata.

Chillida and the cider culture.

*Ezagutu itzazu hemen!
www.sagardoarenlurraldea.eus/eu/esperientziak/zure-plan-na-erreserbatu/*

*¡Descúbrelas aquí!
www.sagardoarenlurraldea.eus/es/experiencias/reservar-tu-plan/*

*Discover them here!
www.sagardoarenlurraldea.eus/en/experiences/book-your-plan/*





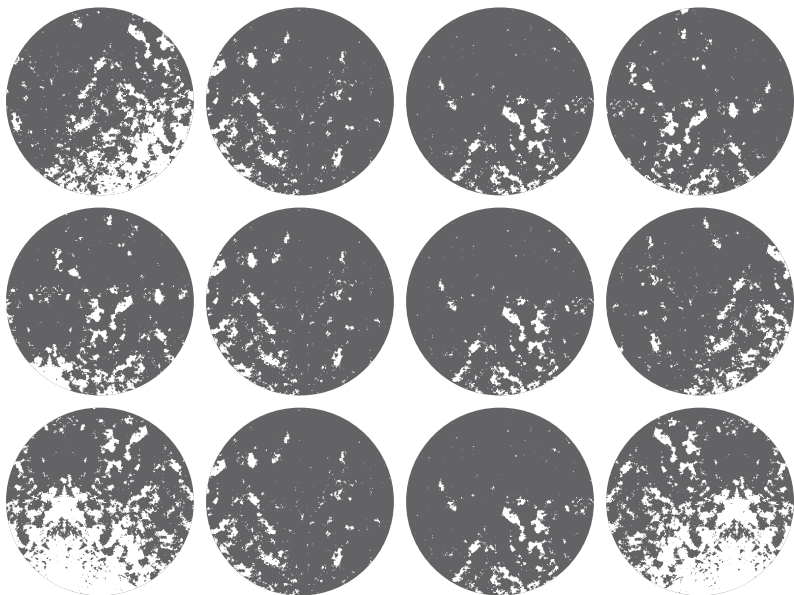
**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra



SAGARDO FORUM

Sagardoa eta natura, lurraldeak elkartzen
Sidra y naturaleza, conectando territorios
Cider and nature, connecting lands

2023 | 30 azaroa | 2 abendua | Erribera Kulturgunea (Astigarraga)
| noviembre | diciembre | Kursaal (Donostia - San Sebastián)
| november | december |



A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the right side of the page.

A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the width of the page.



GURE ERROAK



azboeno

SAGARDOA MIMATZEA GUSTATZEN ZAIGU

REZOLA
SAGARDOTEGIA

608 143 332

Santio Zeharra, 14 - Astigarraga
rezolasagardotegia@gmail.com
www.rezolasagardotegia.com



% 100
bertako
sagarrekin
egindako
Euskal
Sagardoa

100 %
manzana local

Bertako Plazerra

Un auténtico placer



hazi



euskal
Sidra del País Vasco



sagardoa

%6 alkohola.
Afin txikikoek
kontsumoa
galarazia dute.
Euskal Sagardoak
kontsumo
arduratsuren alde
egiten du.



Camino Oialume, 63
Astigarraga (Gipuzkoa)
Telf: 943 55 22 42
www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com

dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:

dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:



dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:

dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

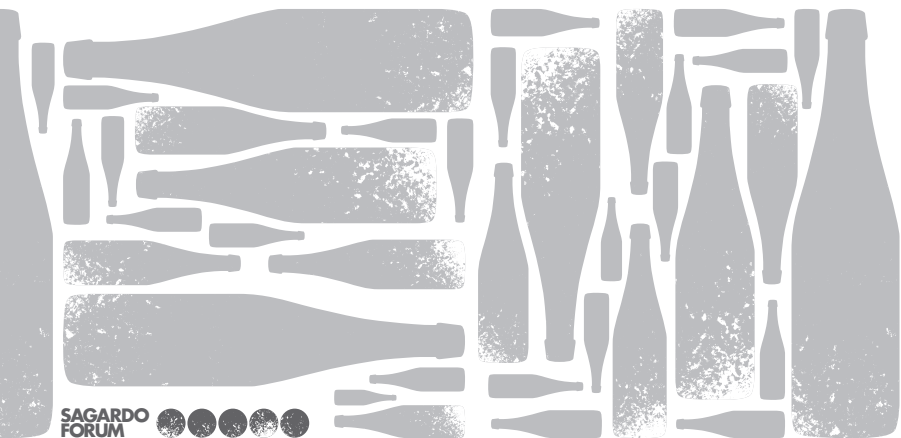
Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:



dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:

dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:



dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:

dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

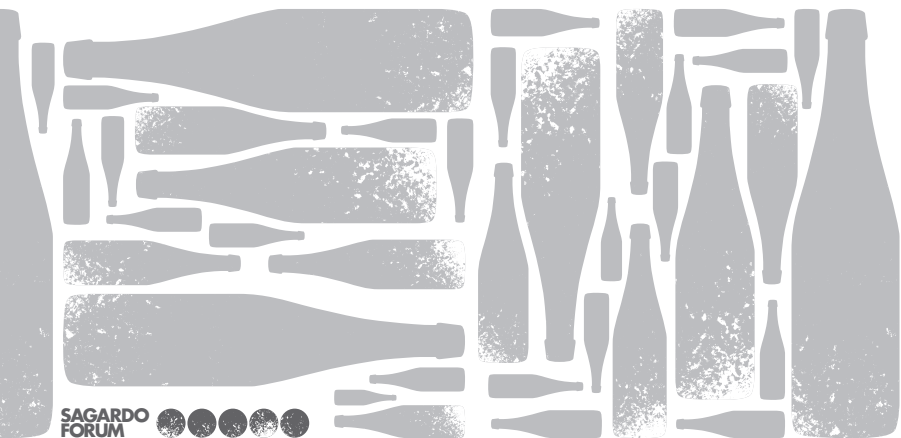
Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:



dastaketa • cata • tasting notes

Izena / Nombre / Name:

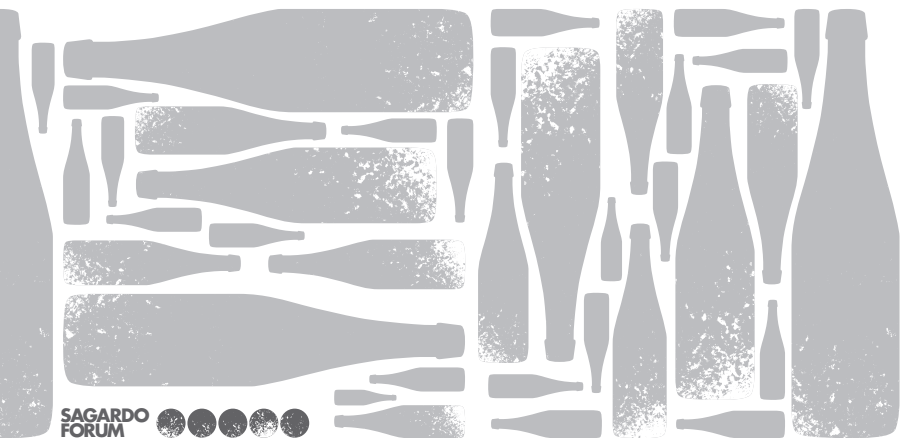
Uzta / Cosecha / Harvest:

Ikustean / A la vista / In View:

Usaina / Aroma / Aroma:

Zaporea / Sabor / Taste:

Ondorioa / Conclusión / Conclusion:



- + MORE THAN 200 PRODUCTS +
- + 9 COMPETITION CATEGORIES +
- + MORE THAN 17 COUNTRIES +

GERMANY • AUSTRIA • CZECH REPUBLIC
CHILE • SPAIN • UNITED STATES • FINLAND
FRANCE • UNITED KINGDOM • ITALY
LATVIA • NORWAY • NETHERLANDS
POLAND • PORTUGAL
SWEDEN • URUGUAY

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

:: ANTOLATZAILEA / ORGANIZADOR ::

**Sagardoaren
lurraldea**
*El territorio
de la sidra*

Izen-ematea / Inscripción / Registration:
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoforum.eus

#SagardoForum2023



:: KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES ::



:: LAGUNTZAILEAK / PATROCINADORES ::



:: BABESLEAK / PATROCINADORES OFICIALES ::



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO