

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2020.
"XXVII. Sagardo Berriaren Eguna".
15 de enero del 2020.**

**Dossier de Prensa.
#txotx2020
#sagardoberria**

Contacto:

Leire Alkorta (Responsable de Prensa)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea
 www.twitter.com/sagarlur
 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

APERTURA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX 2020



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con los hashtag: **#txotx2020** y **#sagardoberria**

- Organizado por Sagardoaren Lurralde, el **15 de enero** se celebrará el **XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga**.
- La cantante **Izaro abrirá la temporada del txotx 2020**. Previamente plantará un nuevo **manzano** en **Sagardoetxea** (Pág. 3-4).
- La **comida** se celebrará en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga.
- Con la llamada de los **txalapartaris** se bailará la **sagar dantza**, y posteriormente los sagardogiles invitarán a Izaro a formar parte de la **soka dantza** para abrir la kupela.
- La apertura del txotx se **retransmitirá en directo** en **streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurralde**: <http://bit.ly/36QkSkA>
- Los bertsolaris **Beñat Gaztelumendi** y **Agin Laburu** participarán en el evento.
- Durante el 2020 degustaremos una **sagardoa equilibrada y con aromas a fruta fresca** (Pág. 5).
- La cosecha del 2019 en Euskal Herria se ha traducido en la **producción** de alrededor de **12 millones de litros** de sagardoa, siendo alrededor de 8'5 millones los elaborados con manzana local. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 3.000.000 de litros de sidra (Pág. 5).
- Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el 2016, se han **plantado 104,34 hectáreas** y se han aceptado subvenciones de 1.163.834€ (Pág. 6).
- El Laboratorio Agroambiental Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa es testigo de la **evolución que está teniendo la sidra** en los últimos años y también de la **apuesta del sector** por la mejora de la **calidad** y el **conocimiento** (Pág. 6).
- **Euskadi** será invitada de honor en el **Cider World 2020** que se celebrará en Frankfurt (Alemania). La invitación es consecuencia de la labor de proyección y posicionamiento internacional de la sidra vasca y su cultura que lleva a cabo Sagardoaren Lurralde (Pág. 7).
- Este año se ha celebrado la primera **Feria de Sidra Internacional de Euskadi**, posicionando la sidra vasca en el marco internacional (Pág. 7).
- Tras 15 años de trayectoria, **Sagardoetxea** se transforma para convertirse en un espacio para todos. El reto es pasar de la divulgación de la cultura de la sidra al universo de la sidra, incorporando la naturaleza, la cultura, el sector y el consumo (Pág. 8).
- El tercer **anuario** de Sagardoaren Lurralde recopila las noticias del sector más destacadas del año.

PROGRAMA XXVII. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2020

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el próximo 15 de enero se celebrará el XXVII Sagardo Berriaren Eguna 2020 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2020 y al esperado momento de empezar a disfrutar de la sagardo berria. La invitada de este año es la cantante Izaro.

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, presidirá junto a representantes del Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa el **acto de presentación** que se celebrará a las 12:00 en **Sagardoetxea**, el anuncio de la nueva cosecha y la descripción de las características de la manzana, de la sagardo berria y de los acontecimientos más importantes del mundo de la sidra.

En esta vigésimo séptima edición, el instante de la jornada corresponderá a la **apertura del txotx**, que se celebrará en la sidrería Alorrenea de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria" pronunciado por la cantante Izaro, quedará abierta la **temporada del txotx 2020**.

Antes, protagonizará la plantación de un nuevo **manzano** en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año tras año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

La apertura del txotx se retransmitirá en directo en **streaming** en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea: <http://bit.ly/36QkSkA>

Programa:

- 11:30-12:00:** Entrega de acreditaciones en **Sagardoetxea**.
- 12:00:** **Rueda de prensa** en Sagardoetxea, donde se presentarán las características de la cosecha 2019, de la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del mundo de la sidra.
- 12:45:** Acto simbólico de plantación de un **manzano** por la cantante Izaro.
- 13:30:** Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y los sidreros acompañarán a Izaro a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela en la sidrería Alorrenea.
- 13:45:** En la **sidrería Alorrenea**, Izaro **abrirá la primera kupela** al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2020. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

Ya fueron protagonistas...

- | | |
|---|--|
| 1994, El bertsolari Andoni EGAÑA. | 2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO. |
| 1995, El futbolista José Mari BAKERO. | 2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ. |
| 1996, El seleccionador Javier CLEMENTE. | 2009, El pelotari Aimar OLAIZOLA. |
| 1997, El pelotari Julián RETEGI. | 2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL. |
| 1998, El ciclista Miguel INDURAIN. | 2011, El cocinero KARLOS ARGUÍÑANO. |
| 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK. | 2012, El presentador JULIAN IANTZI. |
| 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE. | 2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH. |
| 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA. | 2014, El grupo KALAKAN. |
| 2002, El maratoniano Martín FIZ. | 2015, Las protagonistas de la película LOREAK. |
| 2003, El ciclista Abraham OLANO. | 2016, El surfista ARITZ ARANBURU. |
| 2004, Periko Mikel y Xabi ALONSO. | 2017, El cocinero ENEKO ATXA. |
| 2005, La soprano Ainhoa ARTETA. | 2018, El alpinista ALBERTO IÑURRATEGI. |
| 2006, El arraunlari José Luis KORTA. | 2019, La periodista OLATZ ARRIETA. |

IZARO Invitada de XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020

La cantante Iزارo abrirá la nueva temporada del txotx 2020 al grito de “Gure Sagardo Berria” en la sidrería Alorrenea de Astigarraga.

El universo poético de Iزارo aparece decidido a cruzar estaciones sonoras y continentes en su nuevo proyecto. Tras un destacado álbum de debut (*Om*, 2016) y la consagración con la publicación de su segundo trabajo (*Eason*, 2018), el 31 de enero será la fecha elegida para lanzar *Limonas en invierno*, su nuevo trabajo.



Nunca un artista vasco tan joven y en tan poco tiempo había conseguido llegar a colgar el cartel de “no hay entradas” en todos los templos de la música del País Vasco (Auditorio Kursaal, Teatro Arriaga, Victoria Eugenia, etc.).

Nunca un artista lo había conseguido con una propuesta tan abierta en conceptos y estilos, con tanto gusto y emoción, sin prejuicios ni barreras a su creatividad. Utilizando el inglés, el euskera y el castellano. El pop, el folk, la sombra del mediterráneo o la melodía rasgada y lenta. Y consiguiendo llevar a tres generaciones de público a un concierto.

Con 26 años ha recogido ya Premios a su carrera (Musika Bulegoa), a su compromiso con la defensa de la mujer (Juntas Generales) o ha recibido la llamada de la Orquesta Sinfónica de Euskadi para arreglar sus canciones. Cineastas como Ben Sharrock o Lara Izagirre han usado su música.

Y todo lo ha construido desde la autogestión y la autoedición. *Eason* ha conseguido llegar al número 14 de la lista de discos más vendidos en España y se ha mantenido 9 semanas en lista. Ahora, promete un disco lleno de colores, olores, temperaturas y emocionantes contrastes, etc. Un disco que abarca desde las luces cítricas que iluminan los días de sol a los paisajes nublados que calan hasta los huesos en los ríos del invierno.

Su tercer disco *Limonas en invierno* se estrenará el 31 de enero de 2020.

Limonas en invierno Tour 2020:

- 07 Marzo: CDMX Espacio X / CCEMx 20:00
- 11 Marzo: SANTIAGO DE CHILE El Clan 22:00
- 21 Marzo y 29 de Marzo: DONOSTIA Auditorio Kursaal 20:00
- 27 Marzo: BAIONA Teatro 20:00
- 28 Marzo: PAMPLONA Auditorio Baluarte 20:30
- 02 Mayo: BILBAO Palacio Euskalduna 20:30
- Próximamente: fecha en MADRID y BARCELONA

LA SAGARDOA

Sagardoa equilibrada y con aromas a fruta fresca

La cosecha del 2019 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sagardoa, siendo alrededor de 8'5 millones los elaborados con manzana local. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 3.000.000 de litros de sidra. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

Teniendo en cuenta que la cosecha de manzana local ha sido muy abundante, los sagardogiles han tenido la posibilidad de producir la sidra deseada. La nueva sidra que degustaremos este año en la sidrería Alorrenea ha sido elaborada con manzanas locales recogidas a mano y de las siguientes variedades: Moko, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Txalaka y Geza Mina.

Cata de sagardoa:

- Sagardoa de **color** más alegre que en años anteriores.
- Sagardoa muy limpia en nariz. Las sidras elaboradas tienen **aromas** a fruta fresca.
- Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debido a una correcta fermentación en la kupela.
- En general, se trata de una sagardoa **muy equilibrada**.

LA MANZANA

Año de manzana local

La producción de manzana ha sido muy alta. Respecto al año pasado la maduración ha venido un poco más retrasada y la cosecha ha sido muy abundante, provocando problemas de rotura de ramas y troncos y un menor tamaño de las manzanas, especialmente en las zonas de interior. Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 5.000.000 de kilos de manzanas procedentes de cerca de 500 hectáreas de 250 productores de manzana local.

Por decimonoveno año consecutivo, a comienzos de septiembre se hizo un control entre Fruitel y Sagardoaren Lurraldea en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas. Para ello, se realizó un seguimiento en varias plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Características de la cosecha 2019:

- La producción ha sido, en general, muy alta.
- Respecto al año pasado la maduración ha venido un poco más retrasada, aunque de forma leve
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar ha sido de 10,5 °Brix, siete décimas menor que el año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,5; tres décimas menor que el año pasado.

EL SECTOR

Notable evolución en la calidad de la sidra

Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el año 2016, se han plantado 104,34 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 1.163.834€. Además, el Laboratorio Agroambiental Fraisoro es testigo de la evolución que está teniendo la sidra en los últimos años y también de la apuesta del sector por la mejora de la calidad y el conocimiento.

Gracias a las subvenciones iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha **plantado 104,34 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de 109.095,72€ y para la plantación de manzanos 1.054.738,43€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 1.163.834€.**

En el 2019 en el Laboratorio Agroambiental Fraisoro se analizaron físico-químicamente unas **5.700 muestras**, con cerca de 41.500 determinaciones. Cabe destacar la importancia de los **análisis de los mostos hasta el final del proceso**, cuando el producto se encuentra ya para su comercialización. Las analíticas que se realizan varían según el momento en el que se encuentrea el producto.

El servicio del laboratorio es responsable de los controles físico-químicos y organolépticos necesarios de las dos marcas públicas de calidad existentes: **D.O. Euskal Sagardoa** y **Gorenak**. El servicio que ofrece el laboratorio no está destinado exclusivamente a las asociaciones, sino a todos los productores de sidra que lo demanden, prestando un servicio acorde a las necesidades y expectativas de cada uno de los clientes.

En relación a los análisis organolépticos, a lo largo del 2019 se han catado unas 700 muestras de sidra natural, donde se incluyen tanto los análisis requeridos por las marcas públicas (**Euskal Sagardoa** y **Gorenak**) como por los propios productores para sus controles internos.

El laboratorio sigue manteniendo su acreditación por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) la cual garantiza la competencia técnica del laboratorio según la norma UNE EN ISO 17025, tanto para los análisis físico-químicos como organolépticos, siendo el único panel de cata acreditado para sidras naturales.

NOTICIAS DESTACADAS:

Euskadi invitada de honor en el Cider World 2020

La invitación es consecuencia de la labor de proyección y posicionamiento internacional de la sidra vasca y su cultura que lleva a cabo Sagardoaren Lurraldea.

Euskadi estará presente en marzo en una de las ferias de sidra más importante de Europa: **Cider World de Frankfurt**. En 2019 participó de la mano de la red **Ciderlands**, promovida por Sagardoaren Lurraldea y que aúna varios territorios vinculados a la manzana y la sidra. Representantes del ayuntamiento de Astigarraga y del Consorcio Sagardun estuvieron en el evento y pudieron conocer de cerca su funcionamiento, así como contactar con posibles ponentes, concursantes y expositores para Sagardo Forum.

Gracias a esta oportunidad, varios sagardogiles tendrán la opción de mostrar sus productos y participar en el concurso de sidra. Esto supone **dar a conocer nuestra sidra** a los profesionales del sector, así como promover la región ante el público general. Además, el territorio invitado tiene la oportunidad de participar en las actividades que se llevan a cabo la semana anterior en varios puntos de Frankfurt, organizando algunos eventos gastronómicos en la ciudad.

Más de 80 sidras diferentes en la primera Feria de Sidra Internacional de Euskadi

El Palacio de Congresos Kursaal acogió la I Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum. Productores locales y de otros territorios referenciales en el ámbito de la sidra dieron a conocer sus productos. Durante dos días, los visitantes pudieron probar y saber de primera mano las características de las bebidas presentes.



Sidras de hielo, espumosas, lupuladas... Todo eso y mucho más se pudo ver y degustar en la **Feria de Sidra Internacional Sagardo Forum** celebrada el 24 y 25 de noviembre. El evento se alargó dos jornadas, destinadas al público general y al público profesional. En total asistieron 450 personas.

Más de **veinte expositores** trajeron una muestra representativa de su catálogo de productos. Los visitantes pudieron probar las bebidas y charlar con sus creadores, quienes les explicaron las características de cada una:

Sidras de sabores, vino de manzana tradicional alemán, sidras de hielo, etc.

Hubo una **gran presencia internacional**, con productores de varios territorios estrechamente vinculados a la sidra: Asturias, Bretaña, Reino Unido, Italia o Luxemburgo. Tampoco faltó la sidra local. La denominación de origen Euskal Sagardoa invitó a ocho sagardogiles a llevar sus productos certificados: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain y Zelaia. Los tres últimos tuvieron un espacio para mostrar sus otras elaboraciones, que van más allá de la sidra natural; y junto a todos ellos estuvo el responsable de la sidrería de Ascaine Txopinondo.

El espacio que convertirá Sagardoetxea en la casa de todos

Tras 15 años de trayectoria, la oferta turística y cultural se han afianzado, por eso ha llegado el momento de dar un paso más. El reto es pasar de la divulgación de la cultura de la sidra al universo de la sidra, incorporando la naturaleza, la cultura, el sector y el consumo.



El Consorcio Sagardun fue creado en 2003 a iniciativa del Ayuntamiento de Astigarraga, con el objetivo de promocionar socioculturalmente la sidra; y uno de los primeros fue la creación de **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**. Ahora, los responsables quieren repensar el propio proyecto y apostar por un nuevo concepto: pasar de ser un museo a un espacio que tenga en su eje tres elementos referenciales en Astigarraga: la manzana, la sidra y su cultura.

Partiendo de la reorganización conceptual tanto del museo como del manzanal, aspira a dibujar el futuro de la **promoción de la cultura de la sidra vasca**, fundamentado en el desarrollo tanto económico y sociocultural local como en el del sector de la manzana, la sidra y sus derivados.

Sagardoetxea quiere convertirse en la casa de todos, dar protagonismo a la manzana, para ser no solo la casa de la sidra, sino también la de la manzana. Ser el edificio de referencia de los representantes del sector y de todos los puntos de desarrollo de los derivados de la manzana, con cuatro espacios previstos: institucional-sectorial, tecnológico, social y de producto; y se han definido objetivos para cada uno de ellos. Así mismo, el museo tendrá una nueva visión, con varios contenidos: histórico-cultural, territorial-paisajístico, biológico-tecnológico, gastronómico-nutricional, de marketing-producto y sobre la sostenibilidad.

Es un proyecto con muchas ramas y para poder llevarlo a cabo es imprescindible la **colaboración** de los agentes de cada ámbito. La Administración –Ayuntamientos, Diputación Foral de Gipuzkoa, Gobierno Vasco–, entidades del sector –Fraisoro, Fruitel, Asociación de Desarrollo Rural, HAZI, AZTI, asociaciones de sidra, Denominación de Origen Euskal Sagardoa– y agentes culturales. La participación de todos será necesaria y los responsables de Sagardoetxea comenzarán con esa colaboración en 2020.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra



Reservas:

+34 943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.eus

Txotx! Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2020



Museo Sagardoetxea
Precio: **desde 3,50€**

Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería
Precio: **35€**

Plan gastronómico que combina la visita guiada del Museo **Sagardoetxea** (incluye una degustación de sidra, mosto y licor) y la comida en una **sidrería** (degustación del **menú tradicional de sidrería**).



Comidas en sidrería
Precio: **desde 32€**

Plan para disfrutar del tradicional **rito del txotx** y degustar el **menú típico de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.



SagarBike
Precio: **30€**

Se realiza el camino desde Donostia a Astigarraga en **bicicleta** por la ladera del río Urumea. En Astigarraga, los visitantes acuden a **Sagardoetxea** para descubrir la cultura de la sidra y degustarla.



La sidra y el mar
Precio: **desde 46€**

Un viaje sorprendente: la relación de la sidra vasca con el mar: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Aquarium o Albaola**), paseo en **barco** y **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia.



Sagartrekking
Precio: **desde 25€**

Ruta a través del **camino de la sidra de Santiagomendi** en Astigarraga. Opciones: realización de la ruta **a pie** con guía o en **bicicleta eléctrica** con guía.



La sidra y el queso
Precio: **desde 38€**

Planes para descubrir el auténtico sabor del País Vasco: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Centro de Interpretación del Queso**), **queserías** y comidas en **sidrerías**. Varios planes.



Txotx Gourmet
Precio: **22€**

Esta experiencia de **Sagardoetxea** ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la **sidra** acompañada con varios **pintxos gourmet**.

Sagardoaren Lurraldea

Sagardoaren Lurraldea es un Consorcio público-privado dedicado a la promoción sociocultural de la cultura de la sidra del País Vasco a través del turismo.

Consorticiados:

Ayuntamientos

Ayuntamiento de Astigarraga



Astigarragako Udala

Asociaciones sectoriales

- Garlia
- Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

Grupos culturales

- Astigar E.O.E.
- Gure Izarra
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar Aisialdi Elkarte
- Zipotza Kultur Elkarte

Convenios de colaboración con:

Asociaciones sectoriales

Sagardo Mahaia:

- Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Sidrería Altzueta (Hernani)
- Sidrería Barkaiztegi (Donostia)
- Sidrería Begiristain (Ikaztegieta)
- Sidrería Egi-luze (Errenteria)
- Sidrería Gartziategi (Astigarraga)
- Sidrería Gaztañaga (Andoain)
- Sidrería Gurutzeta (Astigarraga)
- Sidrería Isastegi (Tolosa)
- Sidrería Olaizola (Hernani)
- Sidrería Sarasola (Asteasu)
- Sidrería Zapiain (Astigarraga)
- Sidrería Zelaia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Sidrería Aialde Berri (Usurbil)
- Sidrería Akarregi (Hernani)
- Sidrería Ekain (Zestoa)
- Sidrería Goiko Lastaola (Hernani)
- Sidrería Itxas-buru (Hernani)
- Sidrería Larre-gain (Hernani)

Asociaciones de alojamientos rurales

Nekatur, Asociación Nekazalturismoa. Agroturismos y Casa Rurales de Euskadi.

Miembros de:

- Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi
- Donostia Turismo
- Euskadi Gastronomika
- Red de Museos de la Costa Vasca
- Ciderlands, Makers & Lovers