

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2023.
XXX. Sagardo Berriaren Eguna.
11 de enero del 2023.**

**Dossier de Prensa.
#txotx2023
#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 2023



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con los hashtag: **#txotx2023** y **#sagardoberria**

- Organizado por Sagardoaren Lurralde, el **11 de enero** se celebrará el **XXX. Sagardo Berriaren Eguna 2023** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga**.
- **Aitziber Garmendia y Jon Plazaola abrirán la temporada del txotx 2023**. Previamente plantarán un nuevo **manzano** en **Sagardoetxea** (Pág. 3-4).
- La **degustación de la nueva sidra** 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 Aitziber Garmendia y a Jon Plazaola a formar parte de la **soka dantza** para degustar la nueva sidra.
- La apertura del txotx se **retransmitirá en directo** en **streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurralde**: <https://youtu.be/ZTfwW3ihdxc>
- Las bertsolaris **Alaia Martin y Agin Laburu** participarán en el evento.
- La cosecha del 2022 en Euskal Herria se ha traducido en la **producción** de alrededor de **10 millones de litros** de sagardoa. Ha sido año de cosecha ha sido menor que el año pasado para Euskal Sagardoa y se han elaborado alrededor de 1.200.000 de litros con Denominación de Origen, con alrededor de 2 millones de kilos de manzana (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 115 hectáreas** y se han aceptado **subvenciones de 1.870.836,99€** (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**. En el año 2022 se han analizado **4.300 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras ya para embotellar...) (Pág. 6).
- Los productores de sidra del País Vasco han sido galardonados en varios **concursos de sidra** internacionales celebrados este año (páginas 7-8).
- El sexto **anuario** de Sagardoaren Lurralde recopila las noticias del sector más destacadas del año.

PROGRAMA

XXX. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2023

Organizado por Sagardoaren Lurralde, el próximo 11 de enero se celebrará el XXX Sagardo Berriaren Eguna 2023 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2023 y al esperado momento de empezar a disfrutar de la sagardo berria. Los invitados de este año serán los actores Aitziber Garmendia y Jon Plazaola.

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, presidirá junto a representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa 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 trigésima 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" que pronunciarán Aitziber Garmendia y Jon Plazaola, quedará abierta la **temporada del txotx 2023**.

Antes, protagonizarán **la plantación de un manzano nuevo** en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a 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 Lurralde: <https://youtu.be/ZTfwW3ihdxc>

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 2022, de la nueva sidra y los acontecimientos más importantes de la cultura de la sidra.

12:45: Acto simbólico de plantación de un **manzano** por Aitziber Garmendia y Jon Plazaola.

13:30: Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y posteriormente los sagardogiles acompañarán a Aitziber Garmendia y Jon Plazaola a formar parte de la soka dantza para degustar la nueva sidra.

13:45: En la **sidrería Alorrenea**, Aitziber Garmendia y Jon Plazaola **degustarán la nueva sidra** al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2022. Después, se degustará el primer menú de sidrería.

Ya fueron protagonistas...

1994, El bertsolari Andoni EGAÑA.
1995, El futbolista José Mari BAKERO.
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE.
1997, El pelotari Julián RETEGI.
1998, El ciclista Miguel INDURAIN.
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK.
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE.
2001, La ciclista Joane SOMARRIBA.
2002, El maratoniano Martín FIZ.
2003, El ciclista Abraham OLANO.
2004, Periko Mikel y Xabi ALONSO.
2005, La soprano Ainhoa ARTETA.
2006, El arraunlari José Luis KORTA.
2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO.
2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ.

2009, El pelotari Aimar OLAIZOLA.
2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2011, El cocinero KARLOS ARGUÑANO.
2012, El presentador JULIAN IANTZI.
2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.
2014, El grupo KALAKAN.
2015, Las protagonistas de LOREAK.
2016, El surfista ARITZ ARANBURU.
2017, El cocinero ENEKO ATXA.
2018, El alpinista ALBERTO IÑURRATEGI.
2019, La periodista OLATZ ARRIETA.
2020, La cantante IZARO ANDRÉS.
2021, El programa "A BOCADOS".
2022, El grupo AMAK taldea.

LA SAGARDOA Sidra de gran carácter

La cosecha del 2022 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa. Este año la cosecha ha sido escasa para Euskal Sagardoa y se han elaborado alrededor de 1.200.000 de litros con Denominación de Origen, con alrededor de 2 millones de kilos de manzana recogidos en 480 hectareas de manzana inscritas en la Denominación de Origen. Euskal Sagardoa reúne actualmente 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y 249 productores de manzana.

La cosecha de este año ha sido escasa en cantidad, pero de gran carácter. En general, son sidras con mucho tanino, de gran carácter y con mayor graduación alcohólica. Sidras que a la larga tendrán muy buena evolución.

Además de la sidra natural, en los últimos años los productores están elaborando sidras de otro tipo, entre las cuales están las espumosas, de hielo o de sabores.

LA MANZANA Menos manzana local que el año pasado

Este año la cosecha de la manzana ha sido menor que la del año pasado, pero los manzanos han producido fruta de gran carácter. El calor y la sequía de este año han influido en la caída de gran cantidad de manzana, y en la evolución de la maduración de la manzana. Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 2 millones de kilos de manzanas procedentes de 249 productores de manzana local.

Por vigesimoprimeros y segundo 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 2022:

- Respecto al año pasado la maduración en cuanto a la regresión del almidón viene ligeramente retrasada, aunque con un contenido de azúcar mucho mayor.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,8 °Brix, 1,3 puntos más alto que el año pasado. Este dato es mucho mayor en las plantaciones del interior.
- La regresión del almidón presenta un índice de 2,8, siendo 0,2 puntos menor respecto al del año pasado.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón y teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio, se pueden observar 3 grupos de variedades, aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki y Manttoni.
 - En medio: Aritza, Urtebi Haundi y Udare marroi.
 - Las más retrasadas: Errezila, Moko, Verde Agria y Urdin.

EL SECTOR Apuesta por la calidad del sector.

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 115 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 1.870.836,99€. 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 de la Diputación Foral de Gipuzkoa iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, se han **plantado 115 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de 175.392,97€ y para la plantación de manzanos 1.761.357,42€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 1.870.836,99€.**

En esta mejora continua de la calidad del producto, el sector cuenta con el Laboratorio de Calidad e Innovación Agraria de Fraisoro, donde se realizan los análisis físico-químicos y sensoriales tanto de las sidras de las dos marcas de calidad que actualmente hay en el mercado, **Euskal Sagardoa** y Sagardo **Gorenak**, y por supuesto para aquellas sidras que no están amparadas por ninguna de estas marcas, ya que que el Laboratorio ofrece sus servicios a todos los productores de sidra.

Los datos se han mantenido bastante similar a la de años anteriores y durante el año 2022, en cuanto a los análisis físico-químicos, en el Laboratorio se han analizado unas **4.300 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras para embotellar...), con un total de 34.000 determinaciones.

A su vez, los análisis organolépticos han sido **610** aproximadamente, donde se incluyen tanto sidras destinadas a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, como para Sagardo Gorenak.

El Panel de Cata de Fraisoro, es el **único acreditado para la sidra en todo el Estado**, y es auditado anualmente por ENAC, que comprueba además de la calidad de los ensayos, que dichos ensayos se ajustan a las normas de los análisis sensoriales.

Desde su puesta en marcha en 2013, **el panel de cata de Fraisoro ha realizado hasta la fecha más de 1.000 sesiones de cata.**

NOTICIAS DESTACADAS:

Premios internacionales para los productores de sidra vascos

Los productores de sidra del País Vasco han sido galardonados en varios concursos de sidra internacionales celebrados este año.



Cada vez son más los **concursos de sidra** que se disputan a nivel internacional, así como los premios que obtienen en ellos los productores de sidra de nuestro territorio. La sidra autóctona es cada vez más conocida internacionalmente, lo que ha permitido que la sidra producida en el País Vasco haya adquirido una posición de referencia en los concursos internacionales de sidra. Pero además de la sidra natural, las sidras espumosas, de hielo, con lúpulo o de sabores producidas por los productores locales también han sido premiadas en países como Alemania o Noruega.

La sidra está de moda y los concursos, eventos y ferias internacionales de sidra que se celebran son una muestra de ello. Este año, por ejemplo, ha habido numerosos eventos internacionales: el concurso y feria de sidra *Cider World '22* en Alemania, el evento *Hardanger Internasjonale Siderfest 2022* en Noruega, el concurso y feria de sidra *NICA 2022 & Norwegian Cider Festival* en Noruega, el III Encuentro anual de la Red Ciderlands en Noruega, la feria de la sidra *Sidrama* en Portugal, el concurso y feria de sidra *Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)* en Asturias, el concurso de sidra *World Cider Awards 2022* en Reino Unido, el concurso de sidra *2022 Australian Cider Awards* en Australia, el concurso de sidra *CiderCon 2022* en Estados Unidos, el concurso de sidra *Great Lakes International Cider and Perry Competition (GLINTCAP)* en Estados Unidos, el concurso de sidra *Cider & Perry Competition 2022* en Reino Unido, el *2022 Fruit Wine & Cider Awards* en Nueva Zelanda, etc.

Así, estos han sido los **premios** internacionales que han obtenido los productores locales de sidra:

· **CiderWorld**

Los productores de sidra del País Vasco han obtenido 7 premios:

- Kupela: la sidra *Aingurak* bronce en la categoría de sidras naturales y la sidra *Kupela Traditional Basque Cider* bronce en la categoría de sidras naturales.
- Petritegi: la sidra *Petritegi Euskal Sagardoa* bronce en la categoría de sidras naturales, la sidra *Petritegi aparduna Brut Nature* plata en la categoría de sidras espumosas y la sidra *Sugar Sagar Krash* oro en la categoría de sidras de sabores.
- Zapiain: la sidra *Zapiain Premiun Euskal Sagardoa* oro en la categoría de sidras naturales y la sidra de hielo *Bizi-Goxo 2015* en la categoría de sidras de hielo.

· **NICA (Nordic International Cider Awards)**

Los productores de sidra del País Vasco han obtenido 21 premios:

- Aburuza: la sidra *Aburuza Euskal Sagardoa* bronce y la sidra *Aburuza Euskal Sagardoa Premium* oro.
- Bizio: la sidra *Zelaia* bronce, la sidra *Pako* plata y la sidra *Basoa* oro.
- Gurutzeta: la sidra *Euskal Sagardoa Bio* bronce, la sidra *Gurutzeta Euskal Sagardoa* plata y la sidra *Gurutzeta Gorenak* plata.
- Petritegi: la sidra *Petritegi Suhar* bronce, la sidra *Petritegi Aparduna* plata y la sidra *Sagar Krash* oro y el premio a la mejor sidra de su categoría (sidra de sabores).
- R. Zabala: la sidra *R.80* plata.
- Oiharte: la sidra *Oiharte lupuluduna* plata, la sidra *Markesa Euskal Sagardo naturala* plata y la sidra *Oiharte madurada* en madera de roble plata.

- Isastegi: la sidra *Isastegi Euskal Sagardoa* Premium plata.
- Zapiain: la sidra de hielo *Bizi Goxo 2017* plata, la sidra *Zapiain Euskal Sagardoa 2021* oro y la sidra *Joanes de Zapiain 2021* oro y el premio a la mejor sidra de su categoría (sidra natural).

· Sal3n Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)

Los productores de sidra del Pa3s Vasco han obtenido 10 premios:

- Baldorba: la sidra *Sagardoz Baldorba Naturele* oro en la categor3a de aguardiente de sidra.
- Gartziategi: la sidra *Anne* plata en la categor3a de sidra de copa seca.
- Iturrieta: la sidra *Sagezti* premio Premium en la categor3a sidra con sabores.
- Kuartango: la sidra *Callabocas* plata en la categor3a de sidras con l3pulo y la sidra *Su Sagardoa* premio Premium en la categor3a de sidra de fuego.
- Oiharte: la sidra *Markesa* plata en la categor3a de sidra de copa seca.
- Ola: la sidra *Sagezti Ardoa* bronce en la categor3a sidra con sabores.
- Petritegi: la sidra *Brut Nature* plata en la categor3a sidra espumosa Brut Nature.
- Txopinondo: la sidra *Cidre P3tillant* bronce en la categor3a de sidra de copa semiseco y la bebida *Sagarfir* premio Premium en la categor3a sidra m3s original.

Eventos del 2023



A finales de noviembre del 2023 se celebrar3a el V Sagardo Forum, y como en anteriores ediciones, acoger3a la celebraci3n de unas jornadas t3cnicas sobre la manzana y la sidra, el Concurso Internacional de Sidra y la Feria Internacional de Sidra.

En 2023 los eventos en torno a la sidra tambi3n tendr3n su espacio en las citas internacionales y ya conocemos las fechas de algunos concursos, eventos y ferias de sidra: el concurso y feria *Cider World '23* se celebrar3a en Frankfurt (Alemania) el 28-29 de abril, el evento *Hardanger Internasjonale Siderfest 2023* el 11-13 de mayo en las ciudades noruegas de Odda y S3rffjorden, el concurso de sidra *CiderCon 2023* en Chicago (Estados Unidos) desde el 31 de enero al 3 de febrero y el V Sagardo Forum a finales de noviembre en el territorio de la sidra vasca.

Para dar un paso m3s en la internacionalizaci3n de la sidra y promocionar internacionalmente la cultura de la sidra en nuestro territorio, a finales de noviembre de 2023 se celebrar3a la **V edici3n del Sagardo Forum**. Al igual que en la pasada edici3n, esta importante cita internacional se estructurar3a en 3 3mbitos: por un lado, se celebrar3n unas jornadas t3cnicas sobre la manzana y la sidra; por otro, se disputar3a el Concurso Internacional de Sidra; y, por 3ltimo, la Feria Internacional de la Sidra.

Sagardo Forum ha cumplido hasta ahora una importante funci3n de posicionamiento de la cultura de la sidra vasca: por una parte, ha dado a conocer la cultura de la sidra vasca m3s all3 de nuestras fronteras, y tambi3n ha dado a conocer las sidras internacionales en nuestro territorio; por otra parte, ha acercado a catadores profesionales del sector de la cerveza y el vino a la cultura de nuestra sidra; y por 3ltimo, ha afianzado las relaciones internacionales hasta llegar a crear la red *Ciderlands*.

TXOTX SAGARDOAREN LURRALDEAN

GURE KULTURA
GASTRONOMIKOA
EZAGUTZEKO
PLANAK

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA



TXOTX SAGARDOAREN LURRALDEAN

EU ES



**SAGARDOETXEA
SAGARDOAREN
KULTURAZ GOZATZEKO
LEKUA DA, EUSKALDUNEN
IDENTITATE ETA
OHITUREN EZAUGARRI.**

Naturarekin harremanetan ikasteko
leku bat, ikusi, ukitu eta dastatzu...

**SAGARDOETXEA ES
UN MUSEO DONDE
DISFRUTAR DE LA
CULTURA DE LA SIDRA,
SEÑA DE IDENTIDAD DE
LOS VASCOS Y DE SUS
COSTUMBRES.**

Una forma de aprender en contacto
con la naturaleza, viendo, tocando, y
degustando...

GURE KULTURA
GASTRONOMIKOA
EZAGUTZEKO
PLANAK

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

TXOTX!

1 SAGARDOETXEA Sagardoaren Museoa

SAGARDOETXEA
Museo de la Sidra Vasca

A SAGASTIA

Sagastia aire librean dagoen gunea da eta sagarraren kulturaz modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen du. Bertan sagar mota nahiz baratetiek, bertakotak eta sagarra biltzeko, txikitzeko eta prentsatzeko moduak ezagutzen dira.

MANZANAL

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos y los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

B MUSEO GUNEA

Sagardogileen tresna, ikus-entzunezko, azalpen panel, joko eta argazkien bidez sagarra eta sagardoaren historia, sagardoaren kultura eta sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzen dira.

ESPACIO MUSEÍSTICO

Mediante la exposición de distintos utensilios del sidrero, audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, se conoce la historia de la manzana y de la sidra, aspectos relacionados con la cultura de la sidra y el proceso de elaboración de la sidra.

C DASTALEKUA

Sagardoetxearen hirugarren gunea sagardoa nahiz sagarraren eratorrien dastaketari eskainia dago. Txotx-eko errituaren ohiturak barneratuzeko aukera ematen du, sagardotegira joan aurretik.

DEGUSTACIÓN Y CATA

El tercer espacio de Sagardoetxea está dedicado a la cata y degustación de la sidra y sus derivados, y catas especiales. Se realiza la iniciación al "txotx" para todo aquel que antes de acudir a una sidrería, quiera aprender el ritual.

2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA Mila urteko usadioa

Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

MUSEO + SIDRERÍA Una tradición milenaria

Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/ cena en sidrería.

3 SAGARBIKE Bizikletan ibilaldia eta gastronomía

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarragara + Sagardoetxea Museoa + Sagardoa eta pintxo dastaketa.

SAGARBIKE

Paseo en bicicleta y gastronomía

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagardoetxea + Degustación de sidra y pintxos.

4 SAGARDOA ETA ITSASOA Bidaia harrigarria

Aquarium/Albaola + Itsasontzi ibilaldia + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL MAR Un viaje sorprendente

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

5 SAGARTREKING Xenda zaletasuna eta ibilaldiak

Santiagomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardoa dastaketa Sagardoetxea Museoa.

SAGARTREKING Senderismo y paseos

Camino de la sidra por Santiagomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

6 SAGARDOA ETA GAZTA Euskal Herriko egiatzko zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL QUESO

El auténtico sabor del País Vasco

Visita a una quesería + Museo Sagardoetxea + Comida/ cena en sidrería.

7 HISTORIADUN HERRIAK Sagardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardoa dastaketa Sagardoetxean.

PUEBLOS CON HISTORIA Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagardoetxea.

8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA Euskal artea eta ohiturak

Chillida Leku + Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA El arte y las tradiciones vascas

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/cena en sidrería.



www.sagardoarenlurraldea.eus