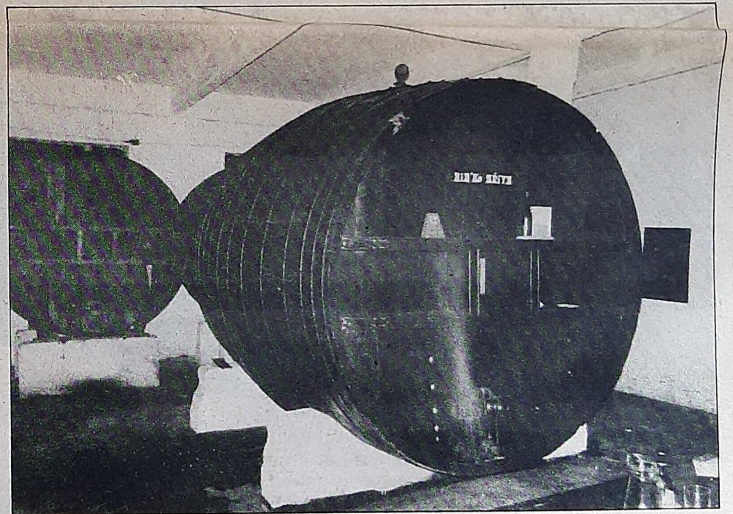


sagardoa

Un sector de la economía vasca con proyección de mercado

En cualquier país del mundo se hacen esfuerzos por proteger los productos propios de cada lugar, pero a veces también suele ocurrir lo contrario. Cuando un sector como el de la sidra logra unificar criterios presentando la nueva botella modelo «Sagardoa» como factor de imagen de cara al consumidor, la defectuosa aplicación que se ha hecho de la también nueva realidad comunitaria, grava al consumidor de sidra con el 12% de IVA, puesto que ésta se bebe mayoritariamente en casa. Quienes toman otras bebidas, al consumirse básicamente en establecimientos públicos, sólo tributan el 6%. Si en el pasado, casi hasta llegar al presente siglo, los diezmos que cobraban los curas sobre un producto harto representativo del sector agrario vasco como es la manzana, llevaron a limitar la extensión de la sidra e incluso la plantación de manzanos, la competitividad actual del mercado europeo tampoco parece querer dar facilidades a este producto de cara al futuro. Pero esto no impide que el consumo de sidra esté aumentando con gran rapidez. Actualmente el mercado estatal consume más cerveza que vino, y la sociedad tiende espontánea y paulatinamente a sustituir el vino por otras bebidas como la cerveza en sus relaciones sociales. La sidra, con su baja graduación en alcohol, es una candidata muy apropiada y sana para ocupar el nuevo puesto, como ya lo viene haciendo sobre todo dentro de Euskadi. Pero la ampliación del consumo de sidra se está generalizando también en otros países, especialmente los europeos, como el caso de Gran Bretaña que ha triplicado su producción en las dos últimas décadas. El fenómeno llama la atención de los consumidores europeos, pero también de los productores. Si el volumen de negocio no es —por el momento— lo suficientemente alto como para atraer a las multinacionales, lo que permite al consumidor abrigar las esperanzas de que la calidad se mantenga a niveles aceptables. Esta vuelta de la sidra nos trae a la memoria aquellos tres litros por habitante y día que bebían los donostiarres en 1828, según cuentan crónicas de fiar. Es precisamente su cualidad de bebida poco alcohólica la que permite tomarla en ciertas cantidades, pudiendo llegar a emplearla incluso en las comidas, sin necesidad de plantearse como objetivo el alcanzar las cotas de nuestros antepasados donostiarres. Un suelo y un clima atlánticos como hay en Euskadi, son la mejor garantía de futuro para producir buena manzana sidrera, y la competencia en este terreno es difícil para otros países. Subvenciones como las que está concediendo actualmente la Diputación guipuzcoana para la plantación de nuevos manzanos, vienen a ampliar el volumen de un cultivo bastante abandonado en el pasado. La escasa producción de manzana que, en consecuencia, viene padeciendo el sector sidrero, obliga a traerlas de Galicia, Asturias o Normandía. Así lo demuestra la cosecha de este año, que ha resultado algo más corta de lo deseado, a pesar de que las perspectivas eran buenas al principio de la temporada. Pero los esfuerzos de un sector de la economía vasca como es el sidrero, que ve clara su proyección de mercado, se han plasmado este año en la presentación de la nueva botella modelo «Sagardoa», que en el futuro permitirá al consumidor identificar a la sidra natural con su propia botella.

Carlos MORON



SIDRAS

PETRITEGUI

PEDRO OTAÑO.

San Sebastián-14

Teléfono 4571 88

ASTIGARRAGA

SIDRAS
OYARZUN

Sotero Aduriz

Exportador
nº 6.247

Caserío Aduriz Enea
Teléfono: 35 45 18

OIARTZUN



SIDRAS

BERECIARTUA

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

SAN SEBASTIAN-14

La cosecha de este año ha sido algo menor de lo deseado aunque se anunciaba abundante

Debido a estos factores antes citados, de algo escasa en cantidad y la excelente calidad de las sidras de este año, los elaboradores están optimistas, debido a que en estas fechas tan tempranas la demanda del producto es grande, por lo que se prevé una campaña algo ajustada en cuanto a cantidad.

Por estas fechas, es bonito ver cómo cada día acude la gente a saborear y catar las sidras aprovechando que es la época del «txotx». Esta costumbre, mitad mito y mitad ceremonia, tan extendida y arraigada por estas tierras, en la que los elaboradores dan a probar a los amantes de la sidra sus ricos caldos. Diariamente, se ven al atardecer cantidad de coches aparcados junto a las sidrerías, coches que normalmente llegan siempre ocupados como mínimo por dos o tres personas cada uno. Siempre en grupo para poder charlar y discutir amigablemente sobre las cualidades individuales de cada una de las kupelas probadas.

Son personas cuyo denominador común es el amor a la sidra natural. En su comportamiento en la sidrería, se observa un casi recogimiento, pero sobre todo un gran respeto a todo lo relacionado con la misma. Al final, debido a esa contenida en la sidra, se abre paso la euforia, dando como resultado una reunión algo más animada y bulliciosa.

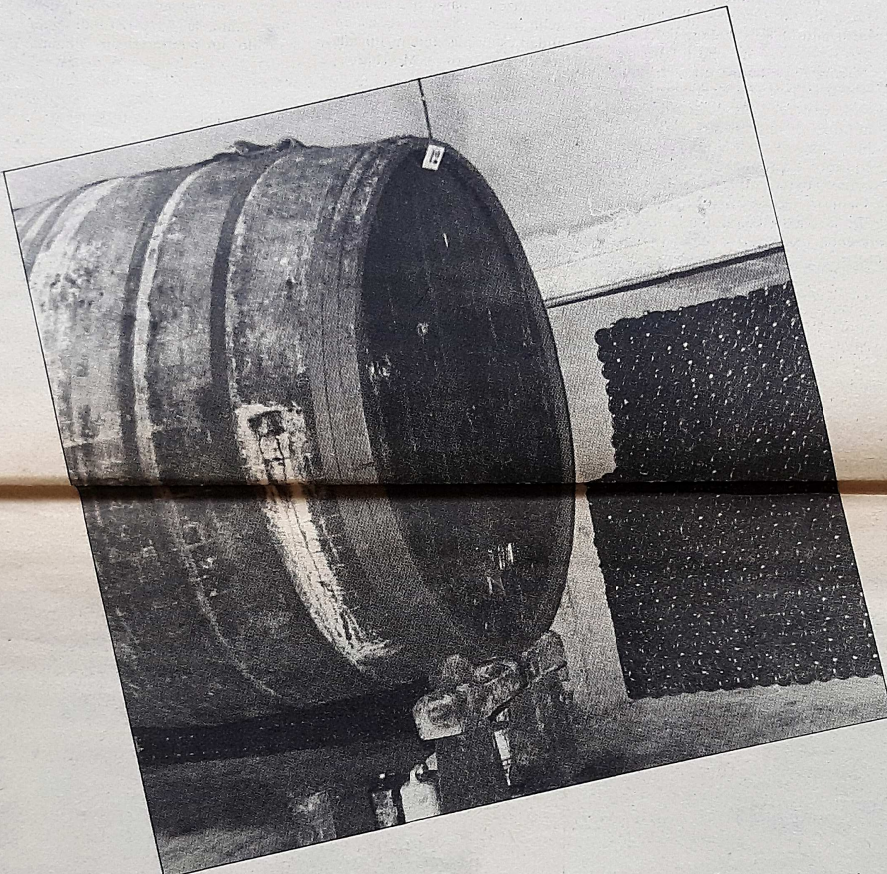
El «txotx» es una oportunidad que el cosechero da al consumidor de acercarse a la sidra natural, y vivirla y conocerla durante su crianza en las kupelas. El origen de este fenómeno único está en aquellos tiempos en los cuales el comprador se acercaba al cosechero para elegir la sidra que iba a comprar, cosa que hacía acompañado de sus amigos para, entre todos, acertar mejor en la elección. Aunque la primera preocupación era probar la sidra que iba a llevar a su establecimiento, sus amigos aprovechaban la oportunidad para beber hasta saciarse.

Considerando el inicio de la campaña la época de floración del manzano y a juzgar por la flor que sacaron los árboles, se preveía una cosecha abundante. Más adelante, la fecundación de la flor fue bastante desigual, en algunas zonas, y sobre todo en variedades tempranas, el cuajado del fruto fue muy pobre, debido en gran parte a la cantidad excesiva de lluvia que cayó por aquellas fechas.

A pesar de todo, en general, se contemplaba buena cosecha. Más adelante, cuando el fruto estaba en la princi-

pal época de su desarrollo, la sequía excesiva del pasado verano, fue causa de que el fruto se desarrollara poco en tamaño, por lo que la cosecha recogida quedó algo corta. Al final la cantidad de manzana triturada fue algo menor de la deseada.

No obstante aunque la cantidad recogida quedó algo por debajo de lo deseado, la calidad de la manzana utilizada para la sidra natural este año, puede considerarse como de excelente.



En la actualidad hay sidrerías que procuran mantener este mismo enfoque, mientras que algunas funcionan como asado-

res, en busca de unos ingresos adicionales.

Como novedades de esta campaña, la elección por fin, de

la botella «Sagardoa 75 cl», como envase exclusivo para la sidra natural comercializada. Ya era hora de que la sidra na-

tural tuviera su propia botella, sin depender para su envasado de botellas recuperadas, no siempre en las mejores condiciones, de otros productos que en nada favorecían su prestigio. La otra novedad, también importante es que a la sidra también le ha llegado el tan cacareado IVA, impuesto que sin entrar en discusión, está favoreciendo muy poco la estabilidad de los precios.

Por estas fechas ya ha comenzado el llenado de las sidras, por primera vez en la nueva botella. Es necesario que el producto se recupere de los avatares sufridos a su paso por el camino que va desde la kupela hasta la botella, volviendo a armonizarse sus sabores y aromas, que como en todas las bebidas sufren una pequeña alteración, debida a la agitación que se produce a su paso por mangueras, grifos de llenado, y caída más o menos cuidada en el interior del envase. Esta pequeña agitación favorece, por otra parte, la activación de ligeras refermentaciones, que dan a la sidra natural esa especie de aguja peculiar, que resulta tan agradable.

Todo esto motiva el que la sidra natural necesite un cierto espacio de tiempo, no muy largo, que transcurre entre el momento de su llenado y el de su consumo, para que al saborearla se encuentre en su momento óptimo. Este espacio de tiempo varía principalmente en función de la temperatura, no obstante, para la segunda mitad de la primavera y sobre todo para el verano, se considera que las sidras estarán en el mejor momento para su consumo.

De todas formas, y aunque por los motivos antes citados, las sidras nuevas no están en su mejor momento para ser consumidas, seguramente debido a su buena calidad, la demanda de las mismas es alta para fecha tan temprana, habiéndose comenzado ya la entrega del producto a los consumidores.

Sólo queda invitarles a todos a probar y saborear este producto tan sabroso de nuestra tierra como es la sidra natural.

MENDIZABAL Sagardotegia



Oyarbide — Txiki Baserría — Urrutiskña 55.57.47 — ASTIGARRAGA.

EULA'KO SAGARDOTEGIA

Caserío Eula

Telf.: 55 27 44
URNIETA

ELORRABI SAGARDOAK

B° Osinaga
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserría, 15
HERNANI

La sidra natural cambia de imagen con su nueva botella Sagardoa

Durante estos últimos años se ha venido utilizando la botella de champán para envasar la sidra natural. Los cosecheros de sidra recuperaban la del champán o cava una vez consumido y, después de quitarle la etiqueta y limpiarla, la llenaban de sidra natural para servir en el mercado.

Desde ahora cuando pidamos una botella de sidra natural en cualquier establecimiento, nos vamos a encontrar con un envase diferente. Esta nueva botella, denominada modelo Sagardoa, es el legítimo envase de la sidra natural euskaldún.

Antiguamente cuando en Gipuzkoa había unas quinientas o seiscientas sidrerías, más grandes o más pequeñas, el principal sistema de venta era al txotx, que no es exactamente lo que ahora conocemos con este nombre. Es decir, en la actualidad entendemos que la sidra que se sirve de la kupela sacando del txiri, es servir la sidra al txotx y esto no es rigurosamente cierto.

La venta de la sidra se realizaba en vasos colocando a las kupelas un grifo de latón y normalmente una persona, al pie de la kupela con un pequeño mostrador portátil, despachaba la sidra a tanto el vaso.

La gente recuerda ahora aquellos cartelitos que decían: «Se vende sidra a diez céntimos el vaso».

El problema era que este modo de venta sólo se podía mantener durante los primeros meses del año, cuando la sidra está tierna, porque más adelante se estropea y se pica. De ahí es de donde nace la necesidad de embotellarla para que se pueda consumir durante todo el año, tanto en las sidrerías de aquel entonces, como en casa, sociedades gastronómicas y restaurantes.

Existían unas botellas, con capacidad de un litro, propias de la sidra natural que podían tener diversos colores de vidrio (trasparente, verde, azulado, etc.). Estaban grabadas en relieve, con inscripciones de escudos de sociedades y el nombre de las mismas (Gaztelubide, Aizpe, Goxoki, etc.). En otras constaba expresamente su finalidad como botella especial para sidra, incluso había algunas con el nombre del sidrero (Mariano Lasarte, Isasa de Astigarraga, etc.).

Estas botellas eran fabricadas artesanalmente a soplado y ciertas partidas se rompían con relativa facilidad, por cuyo problema los cosecheros empezaron a diseñar otra botella parecida a la del champán.

Botella de champán

Durante la década de los años 50, la sidra natural perdió mercado y entró en un bache grave que hizo pensar en su desaparición. Más adelante tuvo un resurgimiento y fue entonces cuando el sidrero empezó a emplear la botella de champán que encontraba en los restaurantes utilizándola para sidra, ya que las otras escaseaban y económicamente no se veía la posibilidad de realizar un envase de sidra natural propio, porque no se le auguraba un futuro feliz a la sidra.

Las razones para que la nueva botella, modelo Sagardoa, sea una realidad están más que justificadas. Hace ya unos años el Ministerio de Agricultura prohibió utilizar la botella de champán para envasar sidra natural, permitiendo que se utilizara para la sidra gasificada, que es otro producto diferente.

Aunque esta ley estaba en vigor, los sidreros han continuado empleando la botella de champán, que es la que hemos visto normalmente llena de sidra natural, si bien sus características de peso y resistencia no correspondían a las necesidades de un envase para sidra natural.

La de champán está concebida para resistir la presión interior de

seis atmósferas que es la que puede tener un vino espumoso, motivo por el que lleva una abundante cantidad de vidrio. Su peso en los últimos modelos ya estaba siendo bastante aligerado, llegando a los 950 gramos.

En esas circunstancias el sidrero se encontró en una situación delicada, ya que, por una parte, estaba utilizando una botella prohibida por la legislación, mientras que, al mismo tiempo, padecía unos gastos innecesarios por utilizar una botella no adecuada, sobre todo en concepto de lavado y manipulación. Y lo más grave es que, mientras tanto, la sidra natural seguía siendo un producto sin ninguna identidad ante los ojos de la inmensa mayoría del público consumidor.

Es posible que la legislación no fuera aplicada con mayor celo sobre dicha prohibición por tratarse de un producto con poco volumen o peso económico. Esos gastos añadidos se compensaban con la mano de obra de casa no contabilizada, mientras el problema de imagen de la sidra seguía sin vías de solución hasta que ha llegado la nueva botella Sagardoa.

La botella sagardoa

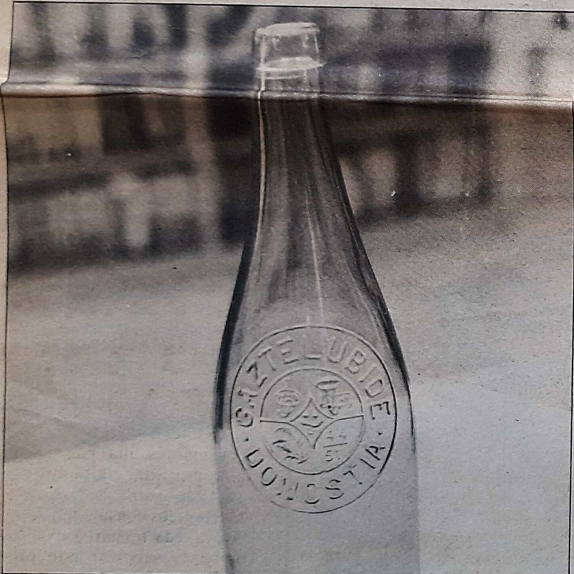
En cuanto a la forma, está inspi-

rada en la antigua botella especial para sidra de un litro de capacidad y su capacidad es de 75 centilitros de contenido neto, midiéndolo a 40 milímetros de la boca que es el lugar destinado al corcho cilíndrico natural que se viene utilizando. El color es verde por considerarse el más estético y su peso es de 540 gramos.

El cambio de la botella de champán por la nueva de sidra deberá llevarse a cabo durante el presente año. Toda la sidra nueva ya se está envasando en la botella modelo Sagardoa, mientras se va retirando la de champán. Este cambio supone una fuerte inversión, sobre todo si tenemos en cuenta que la mayoría de las sidrerías son pequeños negocios familiares.

Económicamente no hubiera podido realizarse la introducción de la botella Sagardoa sin la ayuda prestada a los cosecheros por un ente público, como es el Departamento de Agricultura del Gobierno autónomo, que ha apoyado esta mejora en todo el sector.

La sidra empieza a tener otra imagen con la nueva botella Sagardoa y esto es lo más importante, porque con ello se abren muchas posibilidades a ese producto de siempre que es la sidra natural.



Algunas llevaban incluso la inscripción de la sociedad gastronómica a la que pertenecían.



Fabricadas artesanalmente a soplado, las antiguas botellas de sidra llevaban grabados y escudos o especificaban expresamente que estaban fabricadas para ese fin.



Sagardotegia - Sidrería

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

Caserío Iparragirre

Telf.: 55 03 28

HERNANI

Zapirain destila sidra natural

La casa Zapirain de Astigarraga, está produciendo destilado de sidra natural desde hace un año. Ya hemos hablado en estas páginas sobre cómo aquel producto blanco que salía del alambique debía dejarse en barricas de roble, donde iba a envejecer y transformarse en lo que, sólo para entendernos, los franceses llaman el calvados. Es evidente que no se puede llamar de ésta manera por corresponder a una determinada denominación de origen. Habrá que buscarle un nombre adecuado, con su propio origen, sin tener que utilizar ninguno prestado.

Al cabo de un año, el destilado ha cambiado totalmente. La presencia de la madera de roble y la oxidación de sus componentes le han dado otra personalidad distinta. Ha adquirido el color de un coñac, el aroma es más redondo y se nota un toque de roble. Ya se ha cumplido el proceso, aunque sigue siendo un producto relativamente joven. Si tuviera más tiempo de crianza seguiría mejorando en sus cualidades aromáticas y gustativas.

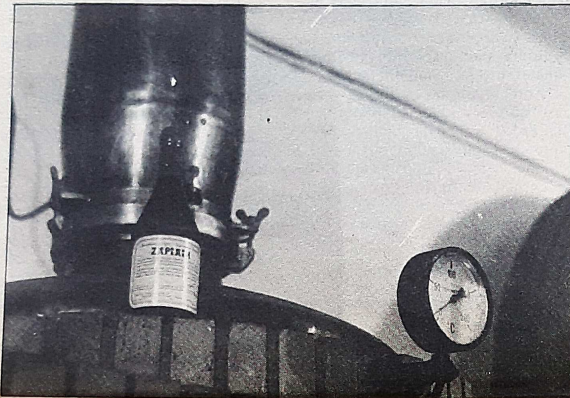
La presentación se llevará a cabo en Donostia a finales del próximo mes de abril. Los aficionados al buen beber van a tener la oportunidad de probar este brandy de sidra elaborado con cariño y que se presenta como un producto autóctono y de calidad.

Para comercializar dicho producto se está diseñando una botella apropiada de vidrio transparente con 70 centilitros de capacidad neta. El número de botellas que está previsto sacar al mercado este año va a ser muy reducido. La ti-

rada inicial saldrá numerada por el valor sentimental o histórico de ser la primera vez que sale al mercado un destilado de sidra producido en Astigarraga, a partir de variedades de manzana de sidra y envejecido en roble.

Una parte del destilado, que ya ha cumplido un año de crianza, se va a destinar al consumo y otra seguirá envejeciendo dentro de las barricas de roble, en el silencio de la bodega, para que con el paso del tiempo se obtengan las primeras reservas.

Al mismo tiempo se presentará el aguardiente blanco. Es el mismo pero sin envejecimiento y está especialmente destinado para después de las comidas. Además de sus cualidades gustativas, tiene la propiedad de ser un excelente digestivo.



Cómo consumirlo

Se trata de dos modalidades de un mismo producto. Ambos se producen partiendo de una buena sidra natural en un alambique de cobre. Uno es blanco o transparente, ya que no pasa por el proceso de envejecimiento en madera y el otro es del mismo color que el coñac, adquirido en las maderas de roble.

El aguardiente blanco se consume frío y en pequeñas cantidades. Se debe tomar a temperatura ambiente y en recipiente de cristal fino, después del café como si fuera una buena copa.

Es recomendable no servir excesiva cantidad de una vez y para saber cuál es la temperatura ideal, hay que tomar la copa en ambas manos hasta que no se aprecie el frío del líquido. Esto es importante

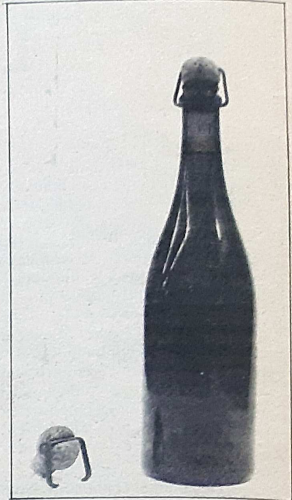
ya que los finos caracteres que adquiere en la crianza se aprecian mejor en unas determinadas condiciones de temperatura.

Tan malo es calentar la copa como que el viejo destilado esté frío. En este último caso no se aprecian algunos aromas y si está excesivamente caliente se volatiliza excesivamente, apreciando el catador un golpe alcohólico al acercarlo a la nariz. Nunca se debe calentar la copa y si se hace hay que dejarla que adquiera una temperatura normal. Es preciso dejar que se enfríe.

Con la actual escasez de manzana de sidra, es difícil producir la cantidad considerable de destilado, ya que hay que emplear mucha sidra natural para obtener un poco de aguardiente. El día en que las plantaciones de manzanos para sidra que se están realizando entren en plena producción, se podrá dedicar para la destilación una cantidad considerable de esta manzana.

Sería muy bonito que en este país se estableciera, con el tiempo, el hábito de producir y consumir este apetitoso derivado de la sidra natural, manteniendo un control de calidad para asegurarlo en el futuro y garantizando al consumidor un producto de calidad.

Tendría ese valor sentimental de estar elaborado a partir de manzanas producidas en nuestro suelo y, además, ser digno de estar presente en las mesas más exigentes de cualquier parte del mundo. Esto es posible y Zapirain nos ofrece ahora, al cabo de un año, los primeros resultados de su saber hacer.



Cuando la sidra natural fermenta en la botella

Ante la gran kupela de 15.000 litros y con su hablar goxua, Sotero Aduriz, de Oiartzun, recordaba cómo hace muchos años si existía cierta costumbre de tomar sidra achampanada, llegando a emplear incluso las medias botellas de champán en algunos casos para envasarla. Este hábito desapareció por completo con el paso de los años y, para la gran mayoría, hoy sólo queda su recuerdo entrañable.

Pero no falta quien puede ofrecer pequeñas cantidades de una modalidad similar de sidra, como es el caso de *Sidra Sagardoa de Hondarribia*, que siempre guarda una pequeña reserva con este objetivo.

No se trata de ningún producto gasificado o achampanado de formas artificiales, que tanto proliferan en el mercado, y del que los cosecheros de toda la vida quieren desmarcarse expresamente para no confundir al consumidor.

Es la misma sidra natural, envasada en determinado momento de su proceso de consolidación, que sigue fermentando después de envasada y puede beberse al cabo de uno o dos años.

Al fermentar dentro de la botella se produce una pequeña presión que es la que obliga a colocar el tapón similar al de champán con cierre metálico. Pero ello no significa que en su elaboración haya sido sometida a ningún proceso artificial.

Estamos ante la misma sidra natural que hubiéramos podido tomar hace una o dos cosechas, pero que con el paso de ese tiempo ha adquirido un delicioso sabor digno de ser catado y que merece la pena conocer.

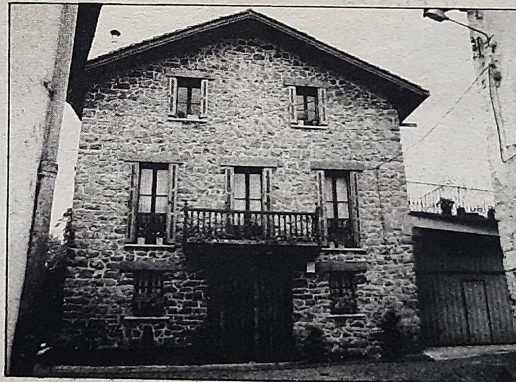
SIDRAS ETXEBERRIA



Santiago Enea
Telf. 55.56.97.

ASTIGARRAGA

IRIGOYEN SAGARDOTEGIA



HERRERO

Bº Ergobia

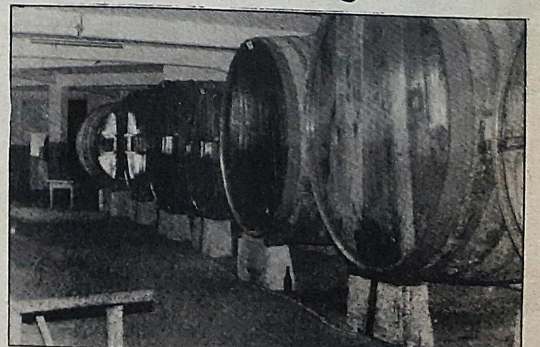
Telf.: 55 03 33

Sidrería "SAIZAR"



Caserío "Saizar" USURBIL
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

Sarasola Sagardoak



Oyarbide
Telf. 55.57.46.

ASTIGARRAGA

La plaza de Astigarraga estrenó su monumento a la sidra

Azken urteotan eta jakina denez, Astigar elkarte sagardo eta bere inguruko kultur izaera lantzen ari da, izan ere, Euskal Kulturarekin bat bait dator egiteko hau. Sentzu honetan oraingoan ere, sendo eta kezkatuak era horretako beste iharduera bati ekitekotan dago, alegia, «Sagardoa eta bere izaeraz» deritzana.

Orain arte burutu diren bi ihardunaldiek, hots, 84 eta 85.eko agerian utzi dute herria erabat identifikatuta dagoela kultur arlo honek duen garrantzi eta landu beharrekin. Bi horietan zehaztutako Sagardo Museo proiektua eta Bertsolari Eskola-rekin ados izanik, eta noski, martxan daudelarik.

Museoari buruz esan beharra dago, gaurkoz egin gabe dagoela, kokarari buruzko ulertze faltaz, borondate ezaz eta interpretazio desberdinegatik, zeinak, herriarentzat kalte eta kultur garapenerako atzerapena suposatu bait dute.

Astigarraga ya cuenta con un monumento a la sidra, obra del escultor Angel Lertxundi, que ha sido ubicado en la céntrica Plaza de Barandiaran. La inauguración se llevó a cabo el pasado día 2, domingo, en medio de una gran multitud que acudió al acto rodeado de mucha expectación.

Pantxo ta Peio habían presentado la vispera su nuevo trabajo, durante un kantaldi muy concurrido, dentro de la segunda edición de la Semana Cultural de Astigarraga referente a la sidra.

La pasada edición tenía por objetivo concreto, además de sensibilizar a la opinión pública en torno al tema, lograr la instalación del Museo de la Sidra en Astigarraga, objetivo que no se ha cumplido por el momento. La de este año sí ha logrado ofrecer al pueblo de Astigarraga lo que se había planteado: Ese sencillo y sentido monumento a la sidra.

El Museo tendrá que superar otras dificultades antes de hacerse realidad, según afirma Astigar El-

kartea que pone de relieve la falta de voluntad existente a ciertos niveles para que pueda terminar llevándose a cabo.

Frente a la excesiva cercanía a la carretera del edificio inicialmente elegido para instalarlo y su precario estado de conservación argumentados desde diversos ámbitos, Astigar Elkarte considera que tales motivos no tienen demasiado fundamento, sobre todo si se tiene en cuenta que dicho local ha recibido recientemente la necesaria aceptación municipal para la instalación de un bar.

Esta asociación cultural apunta ahora hacia la residencia Azpiazu como espacio adecuado para la ubicación de la Casa de Cultura de Astigarraga, dentro de la cual tendría cabida el esperado Museo de la Sidra.

La sociedad ya ha presentado el proyecto en el Ayuntamiento de Donostia con la intención de que la casa pase a formar parte del nuevo Patronato de Casas de Cul-

tura y Museos de la Corporación donostiarra. Más tarde, cuando Astigarraga acceda a su autonomía municipal, pasaría a pertenecer al nuevo Ayuntamiento. «Si estuviera en nuestras manos, ya estaría hecho», afirma convencido uno de los miembros de Astigar Elkarte.

Tampoco le han faltado dificultades al monumento a la sidra recién inaugurado, a juzgar por los comentarios sobre su edificación sin licencia realizados por algún concejal donostiarra. Pero los técnicos municipales consideraron suficiente la autorización del ingeniero de Obras Municipales que, con fecha de 15 de Febrero, permitía «el desmonte de tierra y retirada para ubicación del monumento a la sidra», valorando que no es precisa licencia municipal para obras de pequeña importancia con el concimiento y el acuerdo del alcalde.

Con un presupuesto de 800.000 pesetas y todavía a la espera de recibir la subvención municipal que cubre la cuarta parte de esa cifra, la Semana Cultural de Astigarraga había comenzado el lunes, 24 de febrero, con diversas actividades de Bertso Ikastaroa a cargo de Josu Zelaia y que culminaría el domingo, día 2 de Marzo, con la inauguración del monumento.

La película de Josetxo Uría, «Sagardoa gure herria» y «Kalabaza tripontzia» fueron proyectadas durante la misma en medio de otras actividades como la plantación de manzanos, una charla sobre el ayer y el hoy de la sidra y el kantaldi ya citado de Pantxo ta Peio.



Unos versos en euskara antiguo presiden el monumento a la sidra inaugurado recién.

Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren

ELUTXETA

Sagardotegia Baserria



Oztaran

Tel. 556981

URNIETA

Ballara

Gipuzkoa

**SIDRAS
GARCIATEGUI**

Caserío Garciategui

Telf.: 45 71 99

ASTIGARRAGA



**ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA**

EGI-LUZE

Sebastian Retegi

ZABALBIDE

ORERETA

SAGARDOTEGIA



ABURUZA

Olatza Baserria
Tel. 69 24 52

ADUNA



**MANUEL
ASTARBE**

SAGARDOA

Mendiola Baserria
Telf.: (943) 55 15 27

ASTIGARRAGA

Fomentar la plantación de manzanos es la mejor garantía para el futuro de la sidra

Hasta finales del siglo XIX la sidra sufrió fuertes cargas tributarias, cuya recaudación corría a cargo de la Iglesia. Aquellos diezmos y primicias suponían el 30% del beneficio que dejaba la sidra en el resto de la península, llegando hasta el 50% en el caso de Euskadi, donde siempre ha sido una bebida de gran producción e intenso consumo.

Esta fuerte carga impositiva fue llevando a los cosecheros de sidra, generalmente poco amigos de tributar, a abandonar de forma paulatina la producción de este producto dejando también de cultivar la manzana para dedicarse a otras actividades menos gravadas por los impuestos.

Poniendo en práctica desde hace cuatro años algunas acertadas medidas, la Diputación de Gipuzkoa intenta ahora promover la plantación de nuevos manzanos para tratar de paliar el estado de abandono en que ha llegado a encontrarse esta especie. La escasez de manzana obliga cada año a los sidreros a traerla desde Asturias, Galicia e incluso de Normandía.

Con dichas subvenciones oficiales y atendiendo a unos criterios agronómicos concretos, además de ayudar a resolver la escasez, se intentan recuperar las variedades de manzana propias del país que tanta calidad y amplitud tuvieron en el pasado.

Siempre que la plantación se lleve a cabo en Gipuzkoa, las plantas de manzano —como mínimo en número de 80— deben adquirirse a 350 pesetas/unidad en los viveros que la propia Diputación posee en la finca Zubietta, en Hondarribia, salvo que el agricultor realice sus propios injertos. Este importe es devuelto una vez comprobadas las plantaciones a subvencionar. También tienen opción a ampliar o a sustituir, con veinte manzanos como mínimo para que puedan ser subvencionados, aquellas personas que ya posean árboles plantados.

Los manzanales se establezcan en terrenos profundos que no se encharquen y en ningún caso debe enterrarse la zona del injerto. Para poder recibir esta subvención es obligatorio respetar la distancia de plantación entre árbol y árbol que debe ser de ocho metros para las variedades injertadas sobre pie franco (procedente de semilla). En las variedades injertadas sobre pie enano, este dato depende del sistema de formación escogido (copa, eje central, etc.).

No deberá pastar clase alguna de ganado, salvo que los árboles queden a cubierto de posibles daños.

Durante los primeros años después de llevar a cabo la plantación de un manzano, es conveniente mantener debidamente escardado y sin hierbas el suelo que rodea la planta en una superficie que aproximadamente corresponda a la ocupada por las raíces.

Dentro del seguimiento recomendable a cualquier manzano en los primeros años de su vida, se debe tener en cuenta:

El manzano necesita aportaciones de nitrógeno durante la primavera-verano así como de fósforo y potasio durante el invierno. Especialmente en esta última estación del año conviene que se realicen los tratamientos fitosanitarios que sean precisos.

Actualmente la producción de manzana de sidra es muy inferior a las necesidades. Toda la fruta que esta industria sidrera demanda debería producirse en nuestro suelo, no debiendo ser necesario salir fuera para adquirirla.

Hay algunos aspectos a tener en cuenta al poner una plantación. A la hora de querer hacer una plantación se debe pensar que no siempre es posible realizarla. Unas veces por ser frutales delicados y que nuestro clima impide su normal desarrollo y otras porque el suelo o la situación del terreno lo impide. Seguidamente se exponen los factores más importantes:

Clima

El manzano requiere un clima templado-húmedo. Aunque es resistente a los fríos del invierno a partir

de la primavera, que es cuando florece conviene que tenga temperaturas moderadamente elevadas, para asegurar la floración.

Las heladas tardías pueden provocar la pérdida de la cosecha. Por ello hay que poner variedades que florezcan una vez que haya pasado el peligro de heladas.

El viento puede ser una causa limitante a la hora de hacer una plantación. Los daños que pueden producir, entre otros, son la caída de flor, dificulta el vuelo de las abejas, caída de frutos antes de madurar, rotura de ramas y deformaciones de la copa o el retraso en el crecimiento de brotes.

Para evitar estos daños causados por el viento se pueden buscar sitios abrigados o poner barreras cortavientos: que pueden ser naturales (setos, árboles, etc.) o artificiales

(mallas, cortavientos y otras).

El terreno

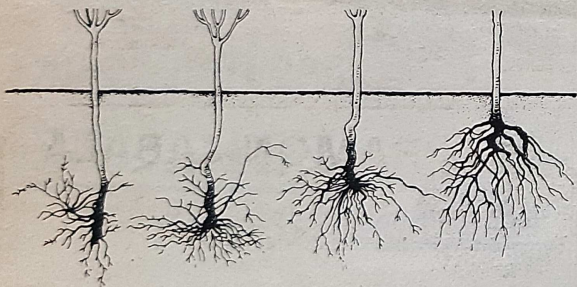
Cualquier terreno no es apto para la plantación de frutales. Bien por su exposición o por la calidad. Los terrenos soleados son los que producen siempre los mejores frutos. La insolación es necesaria para la formación de yemas, sobre todo en el interior del árbol.

La exposición Sur-Este es la más apropiada por la iluminación que recibe, pues en las exposiciones Norte y Nor-Este son de temer los vientos fríos en la época de floración, que impiden la fecundación de las flores.

La calidad del terreno en que se va a realizar la plantación es uno de los factores decisivos en el éxito de la misma. El manzano se adapta a la mayoría de los suelos, pero prefiere suelos profundos, sueltos, frescos, siendo muy importante que no se es-



Para rentabilizar mejor la cosecha, es preciso llevar a cabo las las plantaciones pensando en la inevitable mecanización de la recogida, como lo vienen haciendo en Gran Bretaña.

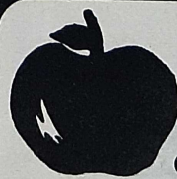


Si se entierra demasiado la raíz, el manzano se asfixia.

SIDRAS ASTIAZARAN



Tfno. (943) 36.12.29.



LARRARTE SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647

Bº Santiago-Mendi ASTIGARRAGA

tanque el agua en ellos.

En plantaciones de cierta importancia es conveniente realizar un análisis previo del suelo, para conocer las condiciones de fertilidad y corregir la misma en caso de alguna carencia.

Preparación del terreno

El fin que se persigue es que las raíces del árbol encuentren un buen medio para su desarrollo durante los primeros años.

Este objetivo se puede lograr de diversas maneras, teniendo en cuenta el terreno, el marco de plantación, el sistema de formación, la disponibilidad de maquinaria, etc.

Para plantaciones intensivas y antes de efectuar las labores de mullido del suelo, ha de tenerse en cuenta las operaciones, de nivelación y drenaje si fueran necesarias.

En el caso del laboreo total del terreno antes de realizar un aporte de cal al suelo, es necesario hacer un análisis de tierra. Si el suelo es bastante ácido, será conveniente aportar cal (o dolomita) y enterrarla. Esta aportación se realiza tres meses antes de la plantación.

Después de haber aportado los

abonos y el estiércol, así como la cal si hubiera sido necesaria, se enterrarán éstos con un paso de arado de vertedera.

Sin laboreo

En las plantaciones tradicionales y más en nuestro suelo, nos encontramos con terrenos de apreciable pendiente en los cuales se desea implantar árboles frutales, principalmente manzanos para sidra, como cultivo asociado con la pradera.

En este tipo de terrenos conviene realizar las plantaciones, siempre que sea posible, siguiendo las curvas de nivel y dejando una amplia distancia de árbol a árbol, sobre todo si se trata de variedades vigorosas. La distancia debe estar comprendida entre los 7 y 9 metros, dependiendo del vigor de la variedad y del patrón.

Señalando sobre el terreno el lugar donde van a ir colocados los árboles, se procede a efectuar los hoyos destinados a recibir los plantones. Estos hoyos se abrirán de uno a dos meses antes de la plantación, con una profundidad de 60 a 80 centímetros y con una anchura de un metro.

Se romperán las paredes y el fondo del hoyo para facilitar la penetración de las raíces. Al hacer el hoyo hay que echar aparte la tierra buena del suelo de la del subsuelo (normalmente más dura y amarillenta, arcillosa) para poner a disposición, a la hora de plantar, la tierra buena en contacto con las raíces.

La tierra del fondo (subsuelo) la mezclaremos con el abono mineral y el estiércol bien hecho. Es importante que el estiércol, esté bien hecho, pues si es fresco quemará las raíces del árbol.

Por hoyo echaremos, de 5 a 10 kilos de estiércol bien hechos, 200 gramos de superfosfato de cal (18% riqueza) y 50 gramos de sulfato de potasa (50% riqueza).

De no conseguir estos dos abonos minerales se sustituirán por 250 gramos de 0-14-7.

Esta técnica de no laboreo también se puede llevar a cabo en suelos bien trabajados y fértiles, de amplia capa arable. Mercado de plantación

La distancia entre árboles o marco de plantación depende de varios factores, como son: terreno, calidad del suelo, sistema de formación de los árboles, tipo de patrón, vigor de la

variedad, etcétera.

En el caso del manzano sobre pie franco el sistema más utilizado es el vaso o copa, colocados a distancias de 8x8 metros a 10x10 metros.

Cuando se utilizan patrones clonales (emanizantes), las distancias entre plantas disminuyen, pues el vigor del pie es menor.

La plantación puede hacerse desde la caída de la hoja en otoño (noviembre) hasta que las yemas empiezan a brotar en primavera (marzo), es decir, cuando la vegetación está en reposo.

En nuestro suelo, por el clima lluvioso y tierras arcillosas propensas a encharcarse, se recomienda plantar de cara a la primavera (febrero). Apertura de hoyos. Conviene efectuar con antelación a recibir las plantas.

Si se ha labrado el terreno no es necesario que los hoyos sean muy grandes. Una profundidad de 40 ó 50 centímetros y una anchura de 60 a 80 centímetros es suficiente. Recibir los árboles. Lo normal es recibir los árboles directamente del vivero en buenas condiciones, procediendo a la plantación si las condiciones del terreno y clima son

buenas.

Si por alguna razón esto no fuera posible (terreno mojado, heladas, etcétera), hay que conservarlos en buenas condiciones y para ello conviene abrir unas zanjas para enterrar los árboles, colocándolos bien derechos y sueltos. Seguidamente se tapan con tierra las raíces y se riega abundantemente.




Antes de colocar las plantas en los hoyos se recortarán ligeramente las raíces, sobre todo las que estén estropeadas.

Después de haber roto las paredes y el fondo del hoyo, se rellena el mismo con tierra fina o con tierra de las capas superficiales.

El árbol se coloca de forma que las raíces queden bien extendidas. Es muy importante que el injerto no quede enterrado. Una vez terminado de cubrir el hoyo con tierra, si se dispone de agua es conveniente regar.

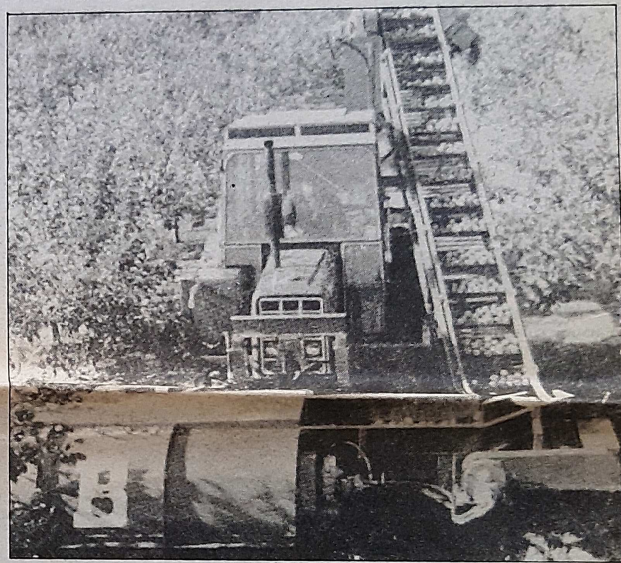
Tratándose de árboles de un año de injerto, es conveniente despuntarlos por encima de una yema bien formada y procurando que queden a la misma altura. El corte se dará en bisel, en sentido contrario a donde se encuentre la yema.

TRATAMIENTOS DEL MANZANO DE SIDRA

Estados vegetativos	Enfermedades o plagas	Productos aconsejados	Dosis por 100 litros de agua	OBSERVACIONES
En otoño, a la caída del 50 % de las hojas	Enfermedades criptogámicas	Oxiclorurc de cobre (1) o Quinolate 400 + Urea de 46% de riqueza	500 a 1.000 grs. 200 c. c. 10 kgs.	Se procurará mojar bien todas las hojas, tanto las que están en el árbol como las del suelo. Urea cristalina con menos del 2% de biuret.
 hincharse de yemas	Chancros, Moteado Formas invernales de insectos Huevos de pulgón, ácaros etc.	Oxicloruro de cobre (1) + Oleofolidol o Oleoparafene	1 kgr. 500-1.000 c. c. 2 a 3 litros	Tratamiento obligado. Se indican como dosis dos cantidades distintas debiéndose emplear la mayor de ellas cuando la yema está menos abierta y la menor cuando está más abierta.
 Caída de pétalos	Moteado, Monilia Oidio Pulgones, Hoplocampa, minadores de hojas. Araña Roja	Caplan 85 o Captosan R Bayleton 25 o Ultrasofril (Azulre-mojable) Zolone o Folition Plictran 60 F o Peropal	150 grs. 300 grs. 20 c. c. 700 grs. 200 grs. 100-150 c. c. 60 c. c. 100-125 grs.	Tratamiento obligado. La lucha insecticida es opcional. No tratar más que en presencia de parásitos.
 Trancurso de vegetación	Moteado, Monilia Carpocápsa, minadores de hoja.	Caplan 85 o Captosan R Zolone PM Folition	150 grs. 300 grs. 300 grs. 100-150 c. c.	Tratamiento obligado. La lucha insecticida es opcional. No tratar más que en presencia de parásitos.

Nota: Los productos aconsejados, pertenecen a las siguientes casas comerciales: Oleoparafene, Captosan R, Zolone, Ultrasofril, Plictran 60 F, son de la casa CONDOR. Oleofolidol, Caplan 85, Folition, Bayleton 25, Peropal, son de la casa BAYER. Quinolate 400, es de la casa ARGOS. Estos productos se adquieren en las cooperativas y establecimientos especializados.

(1) El oxicloruro de cobre se conoce con los nombres comerciales de Cuprivit (BAYER) Viricobre 50 (CONDOR)



La mecanización de todos los procesos en la producción de la sidra, es objetivo a conseguir por un sector económico que se está consolidando, como ocurre en otros países.



RAMON ZABALA

SAGARDOA

Caserío Garagarza
Telf. 69 07 74.

ADUNA



Sidras

OYARBIDE

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99

ASTIGARRAGA

SIDRAS

C. SETIEN

Gurutzeta-Berri
URNIETA
Tef. (943) 55.10.14.

ISASTEGI

SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64
TOLOSA



Taldea sagardogileak

Es una asociación de profesionales elaboradores de sidra natural, cuya única meta es luchar por la mejora constante de la calidad e imagen del producto que con tanto cariño elaboran.

Los socios fundadores de esta agrupación son las siguientes marcas: Zapiain, Zelaia, Gurutzeta, Borda y Mina.

Se constituyó en el mes de agosto de 1985, comenzando en aquella época su andadura a todos los efectos. La sede de la asociación, como es natural, está situada en la capital de la sidra, Astigarraga, en la calle Errekatxo, 26, bajo.

Dentro de la citada asociación se encuentran cosecheros de las más diversas capacidades de elaboración, desde los que se pueden considerar entre los mayores productores, hasta lo que se encuentran dentro de los de menor capacidad, siendo el denominador común a todos ellos, el amor a la sidra natural y a su futuro (entorno), desde la materia prima, la manzana, hasta el producto acabado.

Todos sus miembros están plenamente identificados con la agrupación en aquellos temas que son de interés común, para ellos y para la sidra natural, pero mantienen una total independencia en otros, que les permite observar una identidad propia dentro de la solidaridad en el grupo.

Las compras de productos de uso común, las realiza Taldea de acuerdo con programaciones elaboradas previamente por todos sus miembros, después se distribuyen entre ellos de forma solidaria, tratando de satisfacer las necesidades más perentorias de cada uno, aunque esto no siempre coincida con la programación previa.

Otras acciones realizadas de forma solidaria, son todas las enfocadas a mejorar la imagen de la sidra natural.

El funcionamiento de la asociación está regulado por unos estatutos, cuyas normas son de obligado cumplimiento para todos sus miembros. El objetivo primordial de estos estatutos es coordinar el trabajo de sus asociados para que siempre se realice en favor de una mejor imagen del producto que elaboran. Para ello se han marcado una serie de caminos a seguir como son:

a) Una observación lo más minuciosa posible de las principales características de las distintas variedades de manzana, teniendo en cuenta siempre la zona donde se ha desarrollado su cultivo para ver la influencia que ejercen algunos deta-

lles, como orientación más o menos soleada, frondosidad del terreno, composición del mismo, y en general todos los aspectos que pueden tener alguna influencia en la calidad media del fruto independientemente de su variedad.

b) Conocidas las características de la manzana, establecer las mezclas en las proporciones más adecuadas para conseguir una calidad media en la sidra natural elaborada.

c) Seguimiento de los cambios producidos en el mosto, a lo largo del tiempo que dura su transformación en sidra.

d) Potenciar al máximo entre los baserritarras la idea de que al efec-

tuar las plantaciones de manzana, se considere no solamente el aspecto cantidad al elegir la variedad, sino también el concepto calidad, teniendo en cuenta para compensar la diferencia de producción, una mejor valoración económica del fruto de las variedades de menor producción y mejor calidad.

e) Mantener un contacto constante con los baserritarras, por ser ellos las bases esenciales del porvenir de la sidra.

f) Mantener estrechos lazos de entendimiento con los organismos oficiales de la Administración que tengan alguna relación con el entorno de la sidra natural.

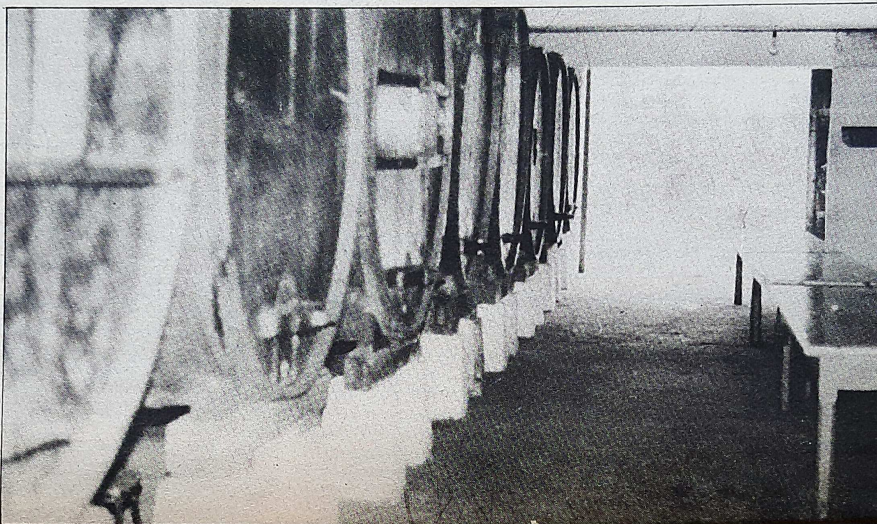
g) Establecer y mantener una política de precios para la compra de manzana del país, que sean interesantes para el productor con independencia de la cantidad de manzana cosechada. Pretendiendo evitar con ello el desánimo que significa, que después de la alegría natural que produce una buena cosecha, no se le pueda obtener la rentabilidad debida porque los precios son bajos.

h) Fomentar, en general, toda acción encaminada a favorecer la repoblación de manzanos en el país de una forma ordenada, e interesante para quien la realiza, ofreciendo para ello una colaboración desinteresada, en todos aquellos aspectos, principalmente técnicos que estén dentro de las posibilidades de Taldea.

La compra de manzana la realiza Taldea para todos sus socios de forma unificada, estableciendo contacto directo con el productor al que se alecciona sobre algunos aspectos que obligatoriamente deben ser tenidos en cuenta en la entrega del fruto, principalmente en cuanto a variedades que no deben existir, limpieza del mismo, ausencia de podridas, y otros detalles que puedan influir en la calidad del producto obtenido.

Con el fin de mejorar todo lo posible los lazos de colaboración con los baserritarras proveedores de la asociación, el día de Santo Tomás se celebró una comida de hermandad a la que fueron invitados todos ellos, invitándose también a representantes de la Diputación Foral de Guipúzcoa y del Gobierno autónomo. Se aprovechó la circunstancia, además de para favorecer un más estrecho contacto entre todos los participantes, para que los representantes de la Administración explicaran a todos los concursantes las ayudas que ésta concede tanto de carácter técnico

como económico.



TALDEA,

sagardogileak

Saluda a los aficionados
a la buena sidra
animándoles a consumir
nuestra saludable
sidra natural
que podrán encontrar
en los mejores
establecimientos
de nuestra tierra

Hitz hauen bidez
gure lagun guztiei
agur bero bat
bidaltzen diegu
eta era berean adierazi
gure sagardo berria
boteiletan sartu eta
herrietan zehar
zabaltzen ari garela



TELEF. 55 56 57
ASTIGARRAGA



TELEF. 55 58 51
HERNANI



gurutzeta

TELEF. 55 22 42
ASTIGARRAGA



SIDRAS "MINA"

TELEF. 55 11 28
ASTIGARRAGA



TELEF. 55 17 31
ASTIGARRAGA