

SAGARDOA



Gastronomía a partir de la manzana

La III Semana Cultural de la Sidra

Proveedores de manzanas

Los jóvenes sidreros

Perfil del sidrero a mediados de siglo

La cosecha de este año

Enfermedades de las manzanas



*Argazkian dagerien azala
Usurbilgo V. sagardoaren feria
iragartzen duen txartelik hartua
dago.*

SAGARDOA
SAGARDOAREN OZPINA
SAGARDOZ

ZAPIAin

SIDRA NATURAL
VINAGRE DE SIDRA NATURAL
SAGARDOZ

*Sagardoaren lagun guzian agutu nahi
zaituztegu, que edariaren bi propietate
nabarmenduar:*

PRODUKTU NATURALA

ALKOHOL GRADUAZIO BAJUA (5'5-6°)

*beraz, anima zaitete eta hain guisa eta
elargintzia den edari hau edaten jarrai ezarue.*



TELEF. 55 56 57
ASTIGARRAGA



*Saluda a todos los amigos de la Sidra Natural
señalando dos grandes propiedades de nues-
tro caldo:*

PRODUCTO NATURAL

BAJO CONTENIDO EN ALCOHOL (5'5-6°)

*Animándoles a que sigan disfrutando de
esta bebida tan nuestra y tan saludable.*

La manzana esa gran desconocida de la cocina

Su 'bixigarri' realza el sabor de cualquier plato

Está ahí, de pie, sin ayuda de filtros bajo un contexto lleno de sorpresas, magias, símbolos y necesidades. En una época que transcurre a través del complejo de compromisos interdependenciales, cada contingente al lado o tras el siguiente, y todos pretendiendo converger en una única totalidad de sentido. Comportamiento puro y libre, pero sin llegar al área de la autosuficiencia. Uno por otro, ayuda tras ayuda, para poder sobrevivir del tedioso laberinto coyuntural.

Tal puede ser, el trabajo que se viene desarrollando en cualquier lugar, donde se pueda observar una considerable cantidad de manzanos. De éstos, y gracias a la exhibición que nos depara la Naturaleza, con un proceso largo de manipulación y ayudado de un repertorio decorativo de viento, lluvia y sol, emerge la manzana.

Fruto de forma globosa, corteza delgada, lisa y de color verde claro, encarnado o amarillo pálido, pulpa carnosa de sabor ácido o ligeramente dulce y semillas pequeñas de sabor da caoba.

Esta es la imagen de la manzana, una de las frutas más sanas y provechosas que nutre y reconstituye el organismo. Pero esta fruta, es desconocida en el mundo de la gastronomía; eso si exceptuamos las diversas funciones que desempeña en la repostería. Así, está entrando con mucha fuerza en el arte culinario, pero no debemos olvidar, como según cuentan algunos sidrerros, que ya hace mucho tiempo las amatós preparaban platos con manzana.

La manzana mejor que la uva

Cabe reseñar, la notable importancia de la manzana en el foie, así como en las ensaladas, sobre todo con las de marisco. En estos momentos, se observa una gran inquietud, donde se combina la manzana con mucha verdura y con mucha fruta; lo cual se traduce en el gran éxito que están recibiendo este tipo de mezclas.

Asimismo, las ensaladas están evolucionando hacia cotas que hace algún tiempo serían insospechadas. Ahora, están tomando un cariz especial ensaladas con una salsa rosa



Ahora, se utiliza más la manzana en la cocina.

donde vaya la lechuga y la manzana; o simplemente, donde se combine el kiwi y la manzana.

La manzana sobre todo para las salsas

Esta fruta, parece que se immiscuye en otras facetas culinarias que no es la suya. Así, la manzana será un condimento más para hacer salsas y en particular aquellas que preferentemente vayan con las aves.

La manzana suaviza las salsas, añadiéndole un gusto muy peculiar, es decir, le da un realce bastante bueno a todas las comidas; un «chic» dentro de un gusto especial.

La reineta es la más utilizada

Aunque hay mucha menos man-

zana que antes, se cocina con la de aquí. Esta es la gruesa, aromática, de color dorado y pulpa amarillenta, jugosa y de sabor agradable. Es la reina de las manzanas, es la que más se emplea y la que más gusto tiene.

Dentro de esta ya desesperada crisis de la manzana, la reineta es una de las pocas autóctonas que sobrevive. Cumple tres funciones: de mesa, sidrera y repostería a la vez.

La manzana aporta un «bixigarri» especial, tanto en las carnes como en el pescado; aunque en este último se utilice más la sidra. Para algunos entendidos, la manzana se debería de utilizar más a menudo, ya que es un producto que además de ser de aquí va bien con todo.

Preponderancia en la repostería

Por el simple hecho de ser una fruta, es utilizada en la repostería. Es todo un símbolo en este campo, ya que su presencia en las cocinas vascas es notoria. De este modo, hasta su tradición se puede considerar como muy relevante. ¡Quién no ha probado la konpota!

Por lo tanto, la manzana se presenta como una institución, que será empleada tanto en la Cocina Clásica como en la vegetariana y en la Nueva Cocina Vasca.

Aunque la cocina en general progresa y se desarrolle hasta cotas tan elevadas y significativas, lo característico de la manzana no cambiará. Pero por ello, no se debe caer en el grave error de convertir la manzana en un fetiche.

Platos que abren el apetito

Chuletas de cerdo con manzana

Ingredientes: chuletas de cerdo (gruesas), sal y pimienta, manzanas y romero.

Preparación: se secan bien las chuletas y se ponen a dorar. Una vez doradas por ambas caras, se espolvorean con sal y pimienta. Se pelan las manzanas y se cortan en cuartos, los cuales —una vez quitado el corazón y las pepitas— se cortarán a su vez en rodajas regulares; se añadirán éstas a la carne, sazonando con romero. Luego se deja cocer todo a fuego lento.

Las chuletas de cerdo con manzanas se pueden servir acompañadas de arroz blanco; y teniendo en cuenta el ingrediente que da nombre al plato, debería servirse alguna vez como bebida, en lugar de vino, una buena sidra.

Callos a la sidra

Ingredientes: callos, cebolla, ajo, perejil, tomate y manzana.

Preparación: se lavan como siempre. Después, se realiza un rehogado de cebolla, ajo, perejil y manzana picada, todo bien rehogado de sidra con un poco de tomate casero.

Salsa para carnes

Se realiza una reducción de chalotas con manzana a cuadrillos, con un poco de oporto y crema. Esto va muy bien con solomillos, bien al foie o a la parrilla.

Postre

Se abre la manzana sacándole el corazón. Más bien asada, al horno con sidra y rellena con una crema pastelera y canela.

Flan de manzana con crema de fresas

En un cazo colocamos a hervir la leche con el palo de canela o la vainilla. En otro recipiente, mezclamos los huevos con el azúcar y le añadimos, poco a poco, la leche que hemos hervido anteriormente.

Previamente pochada la manzana, pelada y cortada a trocitos, mezclaremos con los ingredientes anteriores. Llenamos con esto un molde rectangular o redondo, según gusto, que con antelación hemos acaramelado con azúcar quemada. Seguidamente, lo metemos al horno al «baño maría», a una temperatura media, para que no hierva el agua y el contenido.

Para la crema usaremos fresas naturales, y una taza de café de nata líquida y tres cucharadas soperas de azúcar. Lo trituraremos con un turmix y regamos con ello el flan.

ELORRABI SAGARDOAK

Bº Osinaga
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserria, 15
HERNANI



Telefonak: 371649
San Esteban Auzoa

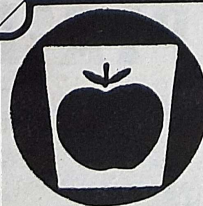
Usurbil
Gipuzkoa



La manzana da un gusto especial a los platos.

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

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



Sagardotegia - Sidreria

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)

El sidrero, un trabajador más dentro de su propia empresa

Sobre todo destaca, la seriedad y el afán por trabajar

La sidra, ha sido desde tiempo inmemorial, la bebida clásica y fundamental del pueblo euskaldún. Y la sidrería, el establecimiento típico indispensable para su venta, generalmente incómodo y antihigiénico, pero popular y simbólico. La taberna vasca por antonomasia y verdadera institución pública.

Con el tiempo se están conociendo muchos aspectos, historias, peculiaridades etc. de la sidra, pero en cambio se desconoce su antigüedad. Aunque se sabe que es remota, todavía sigue siendo una incógnita: no hay elementos de juicio necesarios para situar la sidra dentro de una época determinada. Desconocemos también, si existió desde siempre en Euskadi, o por el contrario fue introducida de otra parte; se ha llegado a comentar que los romanos o los árabes tuvieron algo que ver en este asunto.

El tan conocido historiador, Joxe Miguel de Barandiarán, comenta que aquí ya hace 5.000 años existía el avellano, y añade que, donde existía el avellano existiría también el manzano, y por lo tanto la sidra.

Así mismo, la sociedad Aranzadi a través de su sección de Sedimentología está investigando el polen fosilizado de las flores, pero todavía están con ello y no tienen resultados con los cuales pudieran deslucrar la antigüedad de la sidra.

Las noticias sobre el cultivo del manzano remontan al siglo XI, donde por medio de unos documentos del 1050 y 1081, se conoce la existencia en ese tiempo de importantes manzanalas en Gipuzkoa.

Por otra parte, hay documentos que recogen noticias datadas en el siglo XV, tales como que Euskadi introdujo la plantación a gran escala de manzanos a Normandía, Auvergne y Picardía, y la de Normandía pasó a Bretaña.

Pero ya que nos encontramos en el siglo XX, y de momento dejando esa historia atrás, vamos a intentar dar a conocer un posible perfil y la historia del sidrero de mediados de este siglo.

Al hablar del sidrero no hay que olvidarse del contexto en que se movió o trabajó. Proviene del típico caserío, donde no se da una única clase de trabajo; todo lo contrario, se ocupan de varios quehaceres: trabajar la tierra, cuidar el ganado, etc. además quedaba tiempo para hacer sidra.

De jóvenes, tuvieron escasa oportunidad de formarse culturalmente, la situación y el entorno que primaba no les dejaba desenvolverse con cierta holgura en el tema educacional.

Con pocas posibilidades de estudiar, se añadían circunstancias como la guerra del 36 y el carácter reactivo de los padres en temas educacionales; preferían que el hijo estuviera trabajando con él antes de que fueran a estudiar.

Por lo tanto, aquí empieza a gestarse un hombre que durante su vida no dejaría de trabajar, donde el padre actúa como patrón.

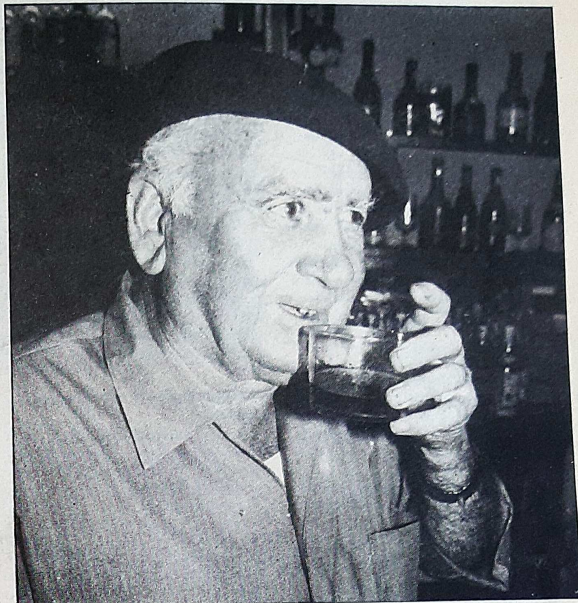
Como cabe esperar, todo el trabajo que se realizaba en el proceso de la sidra era manual, sobre todo el momento en el que sacó al hombro

transporta a la manzana a los tolare (cabe puntualizar que algunos tolare ya conocían los motores). Todo este esfuerzo se traduce en un físico fuerte.

En general, se aproximaban a una producción de 30.000 litros de sidra. Una parte de ella se destinaba a la venta al txotx y lo que restaba se vendía en botellas, o bien se lo quedaban en casa. Pero según comentan, no se sacaba suficiente dinero para poder vivir; por ello debían de realizar otro tipo de trabajos.

La gente que se acerca a las sidrerías eran jatorras, llegaban desde muy lejos, algunos andando y otros en tranvía; eso sí, puntuales para la hora del hamaiketako. Había grupos que pasaban todo un día, o incluso varios días, dentro de la sidrería bebiendo, comiendo y cantando, algo muy característico en aquel tiempo. Para los sidreros, la peor época de venta de sidra era Semana Santa, ya que durante esos días religiosos estaban prohibidos todo tipo de espectáculo. Por ello, mucha gente se acercaba a las sidrerías con un comportamiento poco afable. Según dicen, en esos días se robaban muchos vasos, lo cual intranquilizaba a los sidreros.

La única política que tenían (aparte de sus ideas) era la del trabajo. Mucho trabajo y además duro, pero por ello nunca lo han menospreciado, aunque todos los días debían de levantarse a horas muy tempranas. Incluso después de jubilarse, esta gente no para quieta.



El sidrero tiene un aspecto muy jatorra.



La sidrería es la empresa del sidrero.



LARRARTE
SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647

B° Santiago-Mendi ASTIGARRAGA



TELEF. 55 17 31
ASTIGARRAGA



HERNANIKO
ZELAIA
SAGARDOAK

JOSE A. GAINZERAIN

SAGARDOTEGIA: 55 58 51

HERNANI

B° Martindegui
Teléfonos: ETXEA: 55 02 81



SIDRAS "MINA"

Iñaki Olloklegi Zubillaga

BODEGA: ☎ 55 52 20
DOMICILIO: ☎ 55 11 28

ASTIGARRAGA
SAN SEBASTIAN

Las plagas y enfermedades del manzano

Son temas que siguen siendo desconocidos para el sidrero

Las plagas y enfermedades del manzano causadas por hongos, bacterias, ácaros y plantas parásitas son las que más se dan, por el momento, en los manzanales guipuzcoanos.

Podría pensarse que es mucha plaga, pero se puede estar tranquilo, ya que la mayoría de ellas no manifiestan una actitud excesiva. Se encuentran en equilibrio ecológico y si la sociedad no se empeña en romper esa situación de la Naturaleza, se podría decir que actualmente, y de modo generalizado, no superan la docena el número de plagas y enfermedades.

Enfermedades producidas por hongos

El campo de los hongos es mucho más amplio que lo que podría suponerse por una simple asociación con setas comestibles y de gran tamaño. Concretamente los parásitos de plantas son en su mayoría microscópicos.

Los hongos son vegetales sin clorofila que están formados por filamentos o hifas cuyo conjunto se llama micelio. Este puede generar esporas, las cuales se desprenden y contribuyen a diseminar la enfermedad, pues transportadas por viento o lluvia pueden caer en otra planta, germinar y producir un nuevo hongo. Dichas esporas pueden generarse por medio de un proceso sexual o asexual, y suelen formarse en fructificaciones características, cuya observación es necesaria para una correcta clasificación del hongo.

Una vez infectada la planta por la espora del hongo, éste progresa y puede actuar mecánicamente separando células, destruyendo vasos, etc., o bien con acciones de tipo bioquímico produciendo determinadas sustancias que de alguna forma modifican el metabolismo normal del huésped parasitado.



Se debe vigilar bien el manzano.

Los síntomas que pueden aparecer en las plantas tras un ataque por hongos son muy diversos: presencia de cuerpos extraños en la superficie de órganos atacados, como costras o filamentos; modificaciones de tejidos en sentido progresivo —tumores— o en sentido regresivo, como perforaciones, podredumbres o enanismo; cambio de aspecto de los tejidos, como decoloraciones o marchitez, etc.

Las enfermedades más características producidas por hongos son las siguientes: roña o moteado, oidio o mal blanco, chancro o cáncer, podredumbre de raíces, podredumbre de cuello, monilia o momificado de frutos, y negrilla o fumagina.

Enfermedades producidas por bacterias

Las bacterias constituyen una clase de vegetales inferiores desprovistos de clorofila, unicelulares y que se multiplican por escisión. El conocimiento de las bacterias como agentes de enfermedades en las plantas, es reciente y data de 1878, en que el estadounidense Burrill describió el *Micrococcus amylovorus* causante del llamado «fuego bacteriano».

Entre los géneros de bacterias que actualmente son capaces de producir daños a plantas vivas no se ha detectado ninguno en nuestros manzanales. Por contra, si se ha constatado la presencia de algunos en los cultivos más o menos afines como nogales, plantas ornamentales, hortícolas, etc.

La dificultad que los diagnósticos rápidos suelen presentar en fitopatología se ve incrementada en el caso de las bacterias porque el patógeno es microscópico y los efectos que produce generalmente son poco concretos. Para su reconocimiento es imprescindible aislar

y cultivar en laboratorio el germen presuntamente agente de las alteraciones observadas.

El ejemplo más claro de este tipo de enfermedad es el fuego bacteriano: es una de las más peligrosas enfermedades del manzano. No existe ningún medio de lucha verdaderamente eficaz, por lo que los focos de infección deben ser eliminados rápidamente. La infección penetra en las flores, que ennegrecen, se marchitan y permanecen en el árbol sin caerse. Asimismo, las ramas y las ramillas quedan infectadas, y los frutos se secan y arrugan.

Plagas producidas por insectos

Los insectos forman la clase zoológica más numerosa, con algo más de un millón de especies determinadas y probablemente otras tantas por describirse, lo que supone las casi tres cuartas partes de los animales existentes en el planeta. De entre los órdenes en que se dividen estas cuatro son las más características: Lepidópteros, Hemipteros, Coleópteros e Himenópteros.

El ciclo evolutivo tiene cuatro fases: huevo, larva, ninfa y adulto. Al insecto cuando sale del huevo se le llama larva, y las transformaciones que a partir de ese momento experimenta se le denomina metamorfosis. Esta puede ser complicada si el insecto adulto es muy distinto del que salió del huevo, o sencilla si las distintas fases tienen características parecidas, aunque varíe el tamaño.

Cuando las larvas alcanzan su máximo desarrollo se encierran en un envoltorio donde quedan inmóviles. Esta fase se conoce como ninfosis, y al insecto que se encuentra en ella se le llama ninfa. Después de esta fase el insecto perfecto o adulto emerge en el envoltorio.

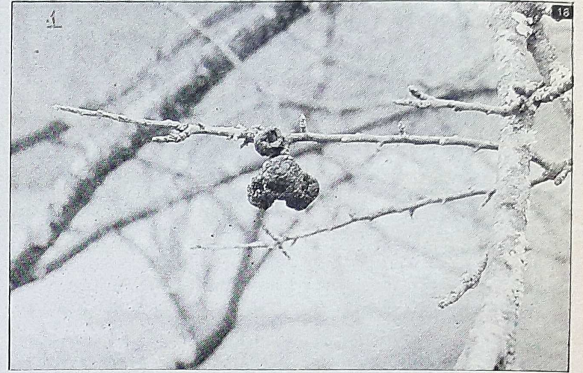
En los Lepidópteros las plagas más conocidas son: el gusano de las manzanas, la oruga de la piel, arañuelo, minadora sinuosa, taldro rojo, etc.

El pulgón verde, piojo de San José, cicadela, etc., son las plagas más características de la familia de los Hemipteros.

Dentro de los Coleópteros tenemos: corgojo de la flor, cortabrotos, etc.

Y por último, la hoplocampa como la plaga más común de los Himenópteros.

Por otra parte, hay que señalar que no todos los insectos son dañinos. Hay algunos que se utilizan contra los primeros, son los llamados insectos útiles. Por ejemplo, la mariquita es un insecto muy útil en la lucha biológica como depredador de pulgones. También las crisopas son importantes aliados del agricultor, debido a la gran cantidad de pulgones y otros insectos nocivos que destruyen.



manzanas momificadas que permanecen así durante el invierno.



Crisálida.



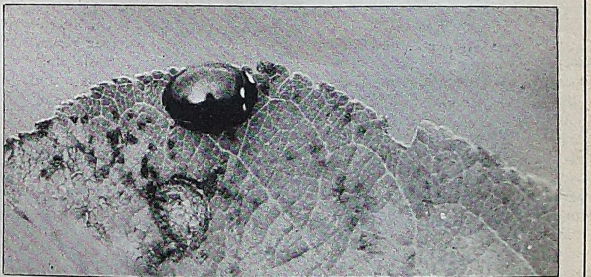
Detalle de los cordones del hongo.



Daños que causa la bacteria en variedad sensible de manzano.



Costras producidas por el moteado.



Adulto de mariquita.

IRIGOYEN
SAGARDOTEGIA HERRERO



Bº Ergobia

Telf.: 55 03 33

SIDRAS
GARCiateGUI

Caserío Garciategui

Telf.: 45 71 99

ASTIGARRAGA



ASTIGARRAGA

SIDRAS

PETRITEGUI

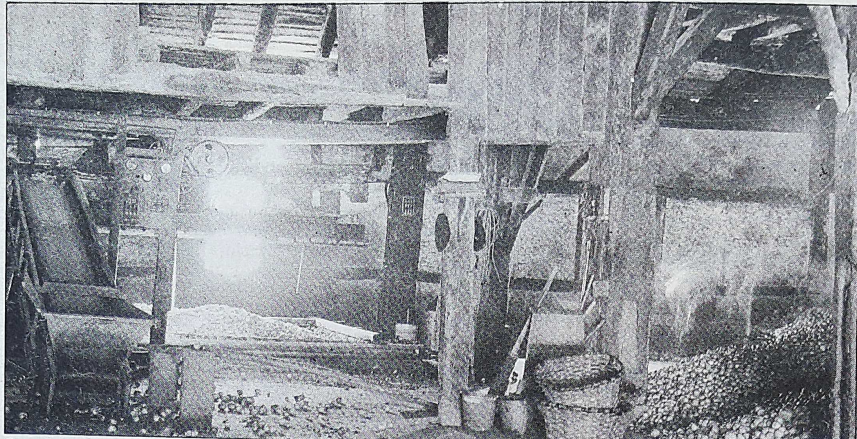
PEDRO OTAÑO

San Sebastián-14

Teléfono 4571 88

Sagar hornitzaileak ez dira oso ezagunak

Lan isila izan arren, beharrezkotzat jo behar



Sagar guztia tolareetara eramaten da.

Duela urte pilo bat, Euskadiko zelai eta mendietan sagarondoak zuhaitz moeten artean pisu handia zuen. Hori zela eta, sagar produktioaren kopurua, orain baino asko garrantzitsuagoa zen.

Baserrietan lan desberdinak ematen ziren: lurra landu, abeltzantza etab, baina textuinguru horren barruan, sagarrari zegoen lana ere besteen artean nahasten zen. Sagardoaren munduak toki berezia okupatzen zuen.

Gerorako, industrializazioaren agerpenarekin sagarondoak era bat murrizten dira, baina, baserritarrok lur zati bat enpresarioei saltzen zitelako.

Sagardoaren murrizketa honekin batera, beste faktore bat nagusitzen zihoin, hots, sagarondoak kendu eta beraien orde pinuak landatzen ziren. Orain, ordea, alderantzizko jarrera sortu da: ihazko pinuak kendu eta beste mota askotako zuhaitzak landatu, sagarondoak hauen artean somatzen direlarik.

Gaur egun, sagararen hornitzaile printzipalenak bi inguru ezagunetan kokatzen dira: Azpeitia-Errexil aldea eta Astigarraga-Hernani ingurukoak. Barruko alde hori 30.000 sagar kilo bildu eta sagardoegileei saldu diete. Kosta ingurukoek ere, nagusienak behinik-behin, beste 30.000 sagar kilo hornitu dute.

Gu, sagar hornitzaile garrantzitsu batekin mintzatu gara, baserritar honek 17.000 sagar kilo inguru bildu ditu. Hitzegiteko itxura ez izan arren, lehenbiziko berbak bere baserritari buruz zuzenduak daude, «hau Txalaka baserrria da eta txalaka sagar bat da ezaguna tolarerako. Diotenez, txalaka sa-

garra baserri hontakoa dela. Nik entzun izan dut, sagardoak historiari izaten baititu, sagarondo bat nonbaitetikan etorri zela eta gure lehenagoko batek aldatu zuela. Orduan, txalaka izena jarri zioten. Txalaka baserrria eta txalaka izena jarri. Beste sagar ia guztiak baserrriaren izena hartzen baitute».

Euskadin sagarondo gutxi dago eta horregaitik baserritar kopuru txiki batek lan honetan dihardute, «lan hau egiteko gogoia behar da, lan asko egin behar gainera. Bat behintzat garrantzitsua gogoia. Gero, sagarrak jarri, haiei kontuak egin eta bildu».

Ekitza honetan (eta gainontze-

kotan) aritzeko, eta badirudi baserriak halako magikotasun kutsu bat duela, gurasoen pausoak jarraitzen dute, «beti arbolak izan ditugu. Aitak arbolekin lanean aritu zen, guk beti gauza bera ikusi dugu, benetazko zaletasuna hartzen duzu, eta gero aitak utzitako postua zeuk betetzen duzu. Giro horretan jaio hazi eta... azkenean barruan sartzen zaizu».

Baserritar honek, lan prozesu guztia bakarrik edo familiarren laguntzarekin betetzen du. Sagarondo guztiak partikularrak dira, eta gutxi gorabehera 400 sagarondo mendian ditu eta beste 40-50 baserriaren alboan.

Urtearen zehar, sagarondoak tratatu ondoren eia loraldia betetzen denean, sagarra biltzeko momentu egokiena ixkaron behar da, «irailan hasi eta Azaroaren azkenaldierarte bilketa ematen da. orokorki, eixekoak elkarriz lagunduz biltzen dugu, baina, normalean lau edo bost tipo elkartzen gara bilketa aurrera eramateko. Hila-bete bakarrean biltzen dugu, laubildu alditan, jadanik bilduta dago; hori bai, ustelak ezik, gainontzeko guztiak hartzen ditugu».

Bestalde, Britania Handian sagararen uzta errentabilizatzeko bilketaren mekanizazioari izugarriko garrantzia ematen zaio, baina, badirudi mekanizazio hori oraindik Euskadira ez dela iritsi, «bilketaren prozesu osoa eskulaneakoa da, orain dela berrogei urte bezala. Mekanizazioa ez da ezer sartu. Guk dakigunez Euskadin ezerrez».

Sagardoaren salmentetatik bizi

daitekeela, esan dezakegu. Larrosazko bide bat ez izan arren, azken finean ateratzen den fruituak eta emaitzak nahiko positiboak dira. Batzutan, egoera larriari igaro behar, baina, hala ere urte asko bere enpresetan irau du. Sagar hornitzaileak, aldiz, ez dira kexu agertzen, «baserrian gauza askotan lanean ibiltzen gara, baina, laguntza bezala ondo etortzen zaigu. Nik uste dut hortik aurrera gutzat behintzat nahikoa da lanerako. Prezioak sagardoegileek ipintzen dute. Denbora moztan bildu izan arren, asko kostatzen da. 50-tik 60-ra jornal bat ateratzakotan, duro bat zakuko.

Aurten 50 kiloko duroa esan liteke. Sagar txarra biltzea asko kostatzen da eta bukaera ere bai, bota eta bildu kontutan hartu behar da. Gaur atera dezakezu 10.000 pezeta eta bihar edo azkenean 1.500 pezeta. Aurten pagatu duten bezala, nik uste dut sagarra jarri likeela».

Koordinazioari buruz esan dezakegu, orain arte bai sagar hornitzaileen kasuan eta sagardoegilearen (Taldea ezik) koordinazioa ez dela existitzen, bakoitzak bere aldetik arriskua aurrera eramaten behar duelarik, «baina, datozen urtean sagarra hasi baino hilabete lehenago baserritar guztiok bilduko gara batzara bat eginez eta bertanxe prezio bat aterako dugu. Ideiak hala eman dituzte. Gainera, hala behar du izan. Saldu eta erosi behar duenak bildu, hitzegin eta kompondu dezaten. Gauzak ondo joateko horrela bete behar da».

Baserritar honek ere, sagarondo klase asko landatzen ditu, berarentzat basaimota onena da, sagar kopuru handia eta kalitatekoa ematen baitu, «orain 20-22 sagarondoko mota desberdinak daude. Gauzak aurrera dihoan bezala, sagardoa egiteko ze klase sagar erabiltzen den berdin da, txarra bada eta asko ematen badu hori ere jarriko da. Baina, niretzat hori ez da sekula ona izango, luzarora behintzat».

Azkenik, une latzak eta onak igaro ondoren, baserritar honen asmoa bere lanean segitzea da, ingurugiro hori guztatzen baitaio. Eta, tonu txorigalduta eta alai batez adioa ematen digu, «sagarrekin lanean aritzea baino, ederragoa edaten aritzea da». Bai, motel!



Lore hauetatik sagarra hazitzen da.



Sagarondoaren kopurua txikia da.

**SIDRAS
OYARZUN**

Exportador
nº 6.247

Sotero Aduriz

Caserío Aduriz Enea
Teléfono: 35 45 18

OIARTZUN

SIDRAS

Guruteta-Berri
URNIETA
Tef. (943) 55.10.14.

C. SETIEN



**MANUEL
ASTARBE**

SAGARDOA

Mendiola Baserrria
Telf.: (943) 55 15 27

ASTIGARRAGA

ELUTXETA

Sagardotegia Baserrria



Oztaran

Tel. 556981

URNIETA

Ballara

Gipuzkoa

Urruzola, tar Prantxixua
Ansa, tar Miren

'Sidra natural, cosecha 1986'

Aunque la de este año ha sido escasa, se espera

Esta forma de hablar sobre la añada a que pertenece el producto, no es nada habitual en nuestra «sagardoa», sino que en el mundillo sidrero la gente se entiende diciendo que es de este año o del año pasado, puesto que no existe el concepto de crianza o viejas añadas, por ser un artículo de vida limitada o más perecedero que otros.

Posiblemente debido al tratamiento natural de la sidra, nunca se había movido ésta en el mundo sofisticado y exigente de los productos orientados al consumidor, en el que debe indicarse su fecha de caducidad en unos casos, o consumo preferente en otros; ha sido suficiente con llamarle sidra *nueva* o *vieja*, o bien *de este año* o *del pasado*.

Esta segunda distinción —por años— no es apropiada, ya que la sidra del año 87 es la que se elaborará en el 88. Visto esto, no cabe decir que la sidra que ahora tenemos en las «kupelas» es la cosecha 1986.

Posiblemente este concepto hasta ahora no habitual en la sidra natural, vaya imponiéndose en el idioma sidrero, ya que es más claro y fácil de entender.

Producción de manzana de esta última cosecha

La producción de las variedades útiles para la elaboración de sidra natural, es decir, de manzanas de

sidra, es muy irregular. Aparte de los riesgos de toda producción frutícola —heladas tardías, lluvias en plena floración, pedruscos, etc.— la manzana de sidra tiene una característica que le condiciona sobre la cantidad de kilos que va a producir: es la *becería*. Se trata de un problema ormonal del árbol, por el cual durante un año se dedica a producir botones de flor y al siguiente produce el fruto. Así se explica, que un mismo árbol sea generoso en una cosecha y no dé ni una manzana la posterior. Curiosamente, en Euskadi los años de cosecha son los impares, es decir, que la cosecha del 86 ha sido escasa y se espera que la del 87 sea de abundancia. La *becería*, por suerte para los cosecheros, no se produce de una forma radical y absoluta, sino que es más acentuada en unas variedades que en otras, incluso hay algunas que su tendencia natural es la de producir cosechas medias todos los años.

Campaña de elaboración de 1986

Como anteriormente hemos señalado, a primeros de octubre del pasado año el sidrero estaba dispuesto para empezar a elaborar la nueva sidra, pero las perspectivas de compra de manzana eran bastante difíciles, ya que estaba ante una campaña de escasez. Se comenzó a producir la sidra, con unos precios



Los manzanos autóctonos cada vez tienen mayor importancia.

de compra de manzana elevadas y con el miedo de que se acabara. Debido a la carestía de la manzana, los precios de ésta se mantuvieron y el comprador fue exigente en cuanto a calidad se refiere, por lo que todo apunta a un año de poca producción y de buena calidad.

Manzana de Normandía

El riesgo de que se acabara la manzana de producir la cantidad de libros deseada, y ante los elevados precios de la manzana del país, se realizó una importación del país vecino, que produce grandes cantidades si bien no de la calidad de nuestras manzanas sidreras. De este modo se conseguía mejorar el precio.

Respecto a este tema de la importación, hemos de señalar que los cinco cosecheros del grupo Talde Sagardogileak no trajeron ni un solo kilo de manzana francesa, y han sido los que mayor cantidad de manzana euskaldun han adquirido, completando su producción de sidra con manzana gallega.

Hemos obtenido un dato muy favorable en cuanto a la producción de manzana autóctona, y es que ya se están recogiendo los primeros frutos de la campaña de recupera-

ción del manzanal vasco (apoyada por la Diputación de Guipúzcoa). Si bien una cosecha de escasez como la última se ha hecho notar, y teniendo en cuenta que aún hay muchos manzanos recién plantados o con edades que oscilan entre uno y cinco años, es de pensar que en un futuro no muy lejano podamos ser autosuficientes en manzana de sidra, con una materia prima de primera calidad.

La sidra nueva

Nos encontramos en plena época de *probakeras*. Este rito al que antiguamente sólo unos pocos podían asistir, en la actualidad cualquier persona que lo desee y sepa comportarse en una sidrería puede acudir al pie de una kupela y degustar o catar la evolución de las sidras nuevas antes de que se embotellen. Es un ambiente único, donde se consumen unos platos típicamente de sidrería, no hay asientos, y se van probando las cubas que el sidrero considera convenientes.

Hemos apreciado un detalle bastante generalizado, y es que las sidras se encuentran más tiernas, es decir más jóvenes, que en años anteriores. Como se dice en el idioma

«sagardozale», están *beras*. En opinión de los entendidos, la consecuencia es que las sidras, por el hecho de estar *beras* pueden resultar a falta de *gracia* para consumir de las kupelas. No obstante, si se les augura un gran futuro en botellas, de modo que al embotellar tiernas evolucionarán después del embotellado, llegando a su punto álgido hacia finales del verano.

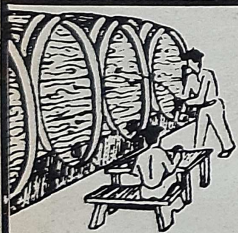
Este tema tiene gran importancia, ya que el verdadero consumo del producto se realiza embotellado, y es donde realmente debe dar el máximo de calidad, donde alcance su plenitud. Es precisamente en este típico caso de sidras que ofreciendo su mejor momento en el interior de la «kupela» y por no haberlas embotellado antes, luego no han resultado embotelladas. Así pues, existen dos conceptos bien distintos: uno es el punto en que se encuentra una sidra en un momento determinado y la evolución que va a tener, y otro muy distinto la etapa de su vida ideal para el consumo. De ahí el caso de sidras que teniendo su mejor punto de consumo en la cuba no responden en botella, y otras que embotellándose un poco tiernas evolucionan en la botella y dan en ellas el máximo de calidad.

**IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA**

Tel.: 55 03 28

Casertio Iparragirre

HERNANI



**ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA**

EGI-LUZE

Sebastian Retegi

ZABALBIDE

ORERETA



SAGARDOTEGIA

ABURUZA

Olatza Baserría
69 24 52

ADUNA



Este año la cosecha no ha sido muy grande.

Conocer la sidra: una forma más de hacer cultura

La sidrería a nuestro uso será el punto de debate de la III Semana Cultural

Nadie duda que la sociedad en la que vivimos es despreocupada, derrochera, egoísta, ineficaz... y muchos más calificativos que no merecen ser mencionados. Fuera de fantasías, la superestructura dominante está henchida de banalidades. Actúa como correa de transmisión de unos intereses fijos, que dificultan la labor de base en su misión de presentar una imagen diferente de la vida, es decir, construir nuevos caminos ante el inocio proceder de esa magna institución.

Es una rémora a la cultura. Y lo mismo ocurre con el entorno y el carácter cultural que crea la sidra; ya que los organismos populares son quienes verdaderamente se enfrentan a esas barreras impuestas, y ante ello presentan nuevas formas de imagen. Los primeros sólo dan a conocer la cara comercial de la sidra; mientras los segundos tratan de mostrar, en general, de idiosincrasia de la sidra y de su entorno.

Astigarraga, pueblo rico en sidre-

rias, se está erigiendo en el centro cultural (por excelencia) de la sidra. Se vive una inquietud continua a la hora de tratar estos temas. Sobre todo hay una gente concreta que durante estos últimos años han estado desarrollando una labor en pro de la cultura de la sidra. Ellos son Astigar Elkarte, organismo creado entre las gentes del señalado pueblo. Ya llevan dos años seguidos preparando semanas culturales referidas a la sidra, de entre los cuales sobresalen dos actos: en 1985 se diseñó la idea de montar un Museo de la Sidra, pero este proyecto no fructificó por la falta de entendimiento entre las partes interesadas, y en el siguiente año se levantó un monumento a la sidra, aunque tampoco faltaron sus dificultades.

Astigar Elkarte ha organizado otra semana cultural que se desarrollará entre el 17 y 21 de este mes, y, según señalan, «de nuevo, y ante la necesidad de responder a las exigencias del pueblo, esta sociedad cultural

(ya con ganas de resolver el proyecto del Museo de la sidra), junto a representantes de la Administración, de la Agrupación de Sidreros y de los organismos populares, hemos organizado una semana cultural bajo el nombre de 'Sagardotegia gure usadioaz' (la sidrería a nuestro uso)».

«Así, queremos sensibilizar a la gente en estos temas y al mismo tiempo que sean incentivos. Por ello, durante el 17 y el 21 del mes de marzo, tenemos programadas una serie de actividades que giran en torno al tema señalado, intentando que sean de gran ayuda. El presupuesto de este año se aproxima a las 600.000 pesetas, esperando que con la ayuda de kantaldis, etc., se pueda bajar esa cifra».

Por lo tanto, además de la oportunidad de poder seguir provando las diversas sidras que se producen en nuestro entorno geográfico, tenemos la ocasión (por no decir obligación) de conocer la sidra y sus aspectos culturales más de cerca.



La trikitixa siempre alegra la Semana Cultural.

ASTIGARRAGAN

ASTEARTEA

17

EGUNGO SAGARDO ARAZOETAZ ETA SAGARDOTEGI USADIOAZ

Solasaldia
Gauko 8etan • Parte hartzea Librea da eta meriendakoa DOHAINIK
SUKUTZETA-601 • Bertan ere, Astigarragako SAGARDOTEGI ARBAZKI ERAKUSKETA Sagardotegian

ASTEAZKENA

18

NATURA ETA INGURUGIROAZ dokumentala

Gauko 8etan
Jasoa Beñardiaran FLOZAN

Sagardotegia gure usadioaz

OSTEGUNA

19

IDI APUSTUA

FRANTSILA ZAHAR - FRANTSILA BERRI ARTEKOA
2000 Kiloko hama erabiliz, biok bahita 100 plaza
Foru enparantza bidez gero bakoitzagatik 1000 pza jasoko ditue.

LIZASO eta SARASUA bertsoariekin

OSTIRALA

BERTSO AFARIA

20

Parte hartzeko betebeharra HERRIKO TABERNE-
TATIK jaso. Azken hau kurplutuz gero afaria DOHAINIK BEZELARTIA
Sagardotegian

MARTXOAK 17 - 21 ASTIGARR ELKARTEA

LARUNBATA

21

GOIZEAN
ZEHAR

SANTIO HENDI ERMITAN. Eskola eta ikastolatarako
haurrekin
SAGARRONDO LANDAKETA

ARROTIALDEKO
Gelatik aurra

EUSKAL JOIA - TRISTULARI ETA
BURUHANDIAK

• Santiazuko ama ikastola TXONTXONGILO-ANTERKIA

• UPELA eta UPELIO Emankizuna

• E.H.E. audiotobisuala

Gauko 11etan
Pelota lekuan

KANTALDIA

• **ETXAMENDI eta LARRALDE**
• **Kaxkabarra taldea**

Programa de la III Semana Cultural de la sidra.

EULA'KO SAGARDOTEGIA

Caserío Eula

Telf.: 55 27 44
URNIETA

MENDIZABAL Sagardotegia

Oyarbide

— Txiki Baserría —

Urrutiskña 55.57.47

ASTIGARRAGA.

SAGARDOA RAMON ZABALA

Caserío Garagarza
Telf. 69 07 74. ADUNA

Sarasola Sagardoak



Oyarbide

Telf. 55.57.46.

ASTIGARRAGA

Batez ere, mentalitatean diferentzi nabarmena eman da

80garren hamarkada: sagardogile gazte berriak

Oroar, oreka natural batean oinarritzen da. Batzutan desberpena nagusituz eta bestetan, aldaketa sakonetan bilakatuz joan arren, jarraipena finkatuz doa. Egokia den neurrian gogoratua, denboraren zehar hartzapenarekin ahaztua. Sustriak tutorretik ez badira moztzen, belau-naldi asko iraun dezake.

Hiiz batean: tradizioa. Gure herrian, gainontzeoketan bezalaxe, kontzeptu hori nagusitasun osoa kokapen sozio-historikoan murgildu da. Baserriaren mundua ezagutu dugun tradizioa, gure irudiaren sustria baizik ez da izan. Horregatik, sagardotegiek hainbeste denbora iraundu dute. Sagardotegiek, belau-nik belau-n, tradizioa nola igorri eta garraratu den ikusi dute.

Baina, piskanaka gizartea aldatzen den neurrian, sagardotegien irudia desberdinagoa agertzen zaigu. Aldaketa hauek, nagusiak ez badira izan, beharrezkotzat jo beharko genuke. Progresoaren hildo berberatik biderraten dira, irudi modernoak aurkeztuz.

80garren hamarkada iritsi da eta belau-naldi berri bat agertzen zaigu pentsamolde optimistarekin. Hauek, gurasoak utzitako postua hartzen dute.

Hala nola, esperientzi aberasgarria ginean dutelarik, sagardogile berriek enpresa bat eraikitzeko asmtan dihardute. Batzurenzat, sagardoa egitea ikaragarriko «txolloa» dela pentsatzen dute, baina, mundu edo salta horretan gutziz sartutak daudenean, berehala posizio erreale batetara jeisten dira.

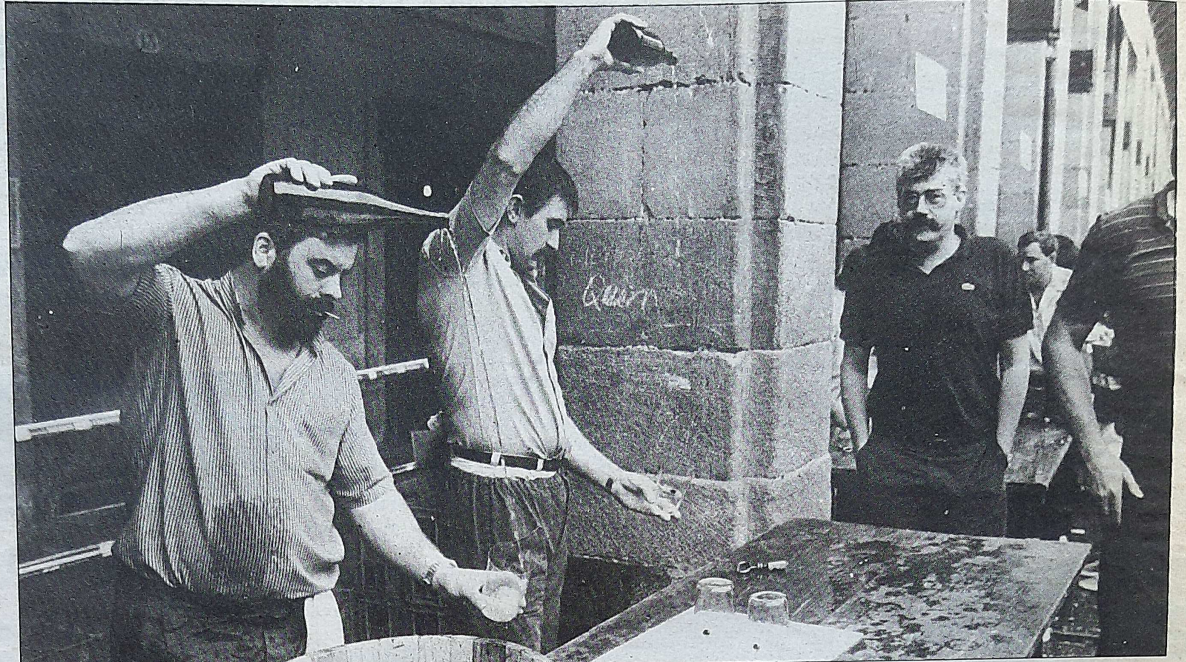
Sagardoa egiteak ez du gauza haundirik suposatzen: sagarondoak zaindu, sagar uzta bildu, elaborazioa, sagardoa enbotailatu eta azkenik, lortutako produktioa merkatuan saldu, hots, beste edozein batean ematen den lan prozesu berdintsua.

Baina, gaurregun sagardogileei oso zaila gertatzen zaie lortutako produktioa edo sagardo botelak saltzea. Hildo honetatik igarten denez, sagardotegien kompetentzia handiagozkoen dihoaz eta batez ere sagardotegi txiki oso zaila egiten zaie produktio hori kanpora edo merkatura hedatzera.

Badirudi, jende mordo bat ez dela ohizko salmenta lekuetara hurbiltzen sagardo botelak erostera. Hau da, sagardotegietara: baizik eta kate komertzial handietara joaten dira: Mamut, Pryca etab. Hau dela eta, sagardoa produktu komertziala bezala bilakatzen ari da. merkatuan eragin handia edukiz.

Bestalde, sagardogile berri hauek gurasoarekiko duten diferentzi nabarmena mentalitatean datza. Ikuspuntu desberdin hau, ia eite gutietan eta batez ere, progresoak eskatzen dituen aldatketan ematen da.

Egun, sagardoaren tratamendua, izurriaz, gaixotasunaz etab-az informatuagoak daude, edo beste era batetara esanda, sagardogile berriek gai hauek nahitanahieko ardura hartu dute. Duela urte batzu, aipatu-



Sagardogile berriak jo ta ke ari dira sagardoarekin.

tako gaiak gaineko tratamendua zuten; hau zela eta, administrazioak azken urte hauetan gogor ekin dio sagardoaren inguruari eusteko. Bederen, ikerketa sakonagoak eginenez egoera larri hau erabat aldatzen dute. Administrazioaren eta sagardogileen artean lotura hesiu bat ikusi daiteke; adibidez, administrazioak landatzeko. Era honetaz, sagararen produktioari garrantziko bulkatze bat ematen zaio.

Elaborazioaren aldetik, gaurko sagardogileek ihazkoaren prozesu berbera betetzen dute, funtsean bai, baina orain, sagarra hobeto zaindu. Kalitatezko sagardoa prestatzeko neurri zehatzak hartzen dituzte; alde batetik, sagarondoak ondo zainduz eta bestetik, uzta biltzen denean kalitatezko sagarrak aukertzen dira, usielak baztertu.

Enpresa hauetan, lanabes mekanikoen zarata entzun daiteke. Sagardotegien garapenerekin batera mekanizazioa iritsi da, inazko lan prozesua nahiko eskulanekoa baze ere, une honetan lanabes mekanizazioa nagusitu da: dolarectan, botilatzeko gailuetan etab.

Sagardotegien irudi bat mantentzeko, garbitasunari lehenatsuna ematen zaio. Horretarako, neurri zehatzetan oinarritzen dira, osasunarako erakundeek kontrolak ezartzen baitituzte.

Betidanik, elkarte eta sagardotegien artean ikuspuntu amankomunak zituzten, emakumearen presentzia zela eta. Baina, kasu hau gutziz aldatu da. Orango sagardogileek diotenez klase, maila, sexu etab ez-

berdinetako gizabanakoak hurbiltzen dira, hauen produktioa dastatzera. Pupurri bat dirudi: jakitunak, kuriosoak, exekutiboak, herriarrak... Azken finean, denboraldi hontako boom-a izan baita!

Gaurko sagardotegietan hobe eta gainera erosoago jaten dela, nahiko argi eta garbi dago. Hau dela eta, sagardotegiak jateketan bilakatzen hasiak dira; non, hiru motatako sagardotegiak ikus daitezke: 1) sagardoaren salmentan bakarrik dihardutenak, 2) jateke mailara prekatzen direnak eta 3) sagardoa saldu eta janariak prestatzen dutenak.

Bestalde, koordinazioari buruz entzi kontrajarriak agertzen dituzte. Duela gutxi, bost sagardogile bildu eta eratu ziren Taldea deiturapean. Koordinazio honen bidez, ematen ziren arazo indibidualak erabat desagartzen ziren. Sagardogile guztiak ez dira ados jartzen, koordinazio posible baten ideia nahiko zorakio baita. Zergatik? alde batetik, zeharren eta gazteen mentalitatea zeharo desberdina delako, eta bestetik, sagardogile oroen ikuspuntuak elkar jotzen direlako.

Azkenik, aipatu behar da Europako Ekonomi Elkarteak baserrietan egundoko eragina izan badu ere, arazo larri hori sagardotegietara oraindik ez da iritsi. Batez ere, herrialde desberdinetako sagardogileen artean kompetentziarik ez delako somatzen. Europa mailan, Britainia eta Ingalterra sagararen produktioan nagusiak dira; baina edari honen salmentak herrialde berberan bakar bakarrik ematen dira.



Irudi berri bat agertzen da.

Jose Cruz
Calonge Lizarazu

COSECHERO DE SIDRAS

Casa Guruzeta
Teléfono: 21 32 51

IGUELDO (San Sebastián)

Sidras
OYARBIDE

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99
ASTIGARRAGA