

Usadioen pisua

KALITATEZKO HARAGIA, BAKAILAOA, GAZTA, INTXAURRAK ETA NOSKI SAGARDOA BARRA BARRA DIRA EGUN EDOZEIN SAGARDOTEGITAN AUKERAN DEN MENUA OSATZEN DUTEN ELIKAGAIAK. BADIRA ORDEA, BESTE JAKI GUTXI BATZUK ESKAINTZEN DITUZTENAK ERE, BESTEAK BESTE, TXERRIKIA, ARKUMEA ETA BAKAILAOA TOMATEAREKIN. URTEEKIN USADIOAK ALDATU DIRA BAINA GARAI BATEAN SAGARDOTEGIETAN IZATEN ZIREN AFARIAK ETA EGUN EGITEN DIRENAK EZ DIRA BERDINAK.



La importancia de un buen corcho

El proceso de embotellado de la sidra tiene un elemento que cobra especial importancia. Un corcho de calidad es fundamental para garantizar una buena conservación y la ausencia de fugas. Además de la evolución del propio tapón, el propio proceso de embotellado también ha cambiado, sobre todo en lo que a plazos se refiere, con la implantación de las nuevas tecnologías.

Anteriormente, se utilizaba sobre todo el tapón natural, liso, de una pieza, pero en la actualidad cerca del 90% de las sidrerías prefieren el tapón aglomerado, que evita las fugas. Aurora Sierra, de Corcho Taponera Guipuzcoana, explica que estos tapones se confeccionan con corcho prensado, lo que le confiere unas cualidades muy adecuadas para la conservación de la sidra. Con todo, no todas las bebidas utilizan los mismos tapones; como ejemplo, los vinos gran reserva pueden llevar como tapón mezclas de corcho con caucho.

Corcho Taponera Guipuzcoana produce anualmente entre 3 y 4 millones de tapones, aproximadamente, de los que alrededor de un 90% van a parar a botellas de sidra. Sus principales competidores, también utilizados por algunas sidrerías vascas, están en Portugal y Cataluña.

Altzueta sagardotegiko Ibon Alkorta oroitzen duenez «garai batean sardina zaharrak jaten ziren sagardotegietan». Sagardoa ekoizteko modua ere aldatu da eta iraganen eskuzko tolareaz egiten bazen ere, egun tolare neumatikoa erabiltzen dute hainbat ekoizle. Hala ere, Tolosako Isastegi sagardotegian garai bateko erakusle den eskuzko tolarea mantentzen dute. Sagardotegiko arduraduna den Migel Mari Lasaren hitzetan «tolare zaharra oraindik sagardotegian dugu, botatzeak pena ematen baitigu».

Badira ordea, jakiak berdinak izan arren, aukera ezberdinak eskaizten dituztenak ere. Hartara, Astigarragako Astarbe sagardotegian bakailaoa izan arren, arraina saltsa berdean eta tomatearekin jateko aukerak dira. Hur Astarbek dioenez «ez da arrunta baina guk aukera hau eskaintzen dugu». Rezola sagardotegian bestealde, aurretik eskatuz gero, arkumea eta txerrikuñea burruntzian erreta jateko aukera da. Sagardotegiko arduraduna den Jose Ramon Rezolak dioenez «jende gehienak ez daki aukera hau eskaintzen dugunik baina, etortzen diren bigarren aldirako enkargua

egiten dute». Epeari dagokionean, Tolosan dagoen Sarasola sagardotegiko Iñaki Sarasolaren aburuz «Inauterietatik aurrera hasten da batez ere jendea etortzen eta urtarileko lehen asteak lasaiagoak izaten dira».

Menuarekin amaitzeko eta postre bezala, gazta nahitaezkoa da eta bezeroak ez dira edozein produktorekin konformatzen. Miriam Molina, Idiazabal Gazta denomiñazioko gerentea denak dioenez «zorionez bezeroak badaki gure produktuaren kalitatea baloratzen eta era berean eskatzen. Sagardotegietan kalitate handiko jakiak izaten dira, bai haragia dela, bai bakailaoa eta noski, gazta ere ona izan behar da». Horregatik, sagardotegi guztietan ere ez bada eskaizten, gehienetan gazta Idiazabalgoa izaten da, kalitate eta zapore onaren bermea duen jakia.

O hiturak ezarriak daude jada eta bakailao tortila, haragia eta bukatzeko gazta, intxaurrek eta irasagarrondoa dira egun hauetan edozein sagardotegitan topatu daitezkeen jakiak. Altzueta, Isastegi edo Rezola bezalako sagardotegietan besteak beste jaki hauek topa ditzakegu. Uka ezina da ordea, haragiak menu honetan duen pisua. Ildo honetan, sagardotegi sasoi hastean OIartzunen kokatua den Carnicas San Marciales salmentak gorakada handia izaten dute bertako komertziala den Josean Gonzalezek dioenez. «Sagardotegi askok haragia eskatzen digute, batez ere, txuleetak. Sagardotegi guztiek ez dute azpiegitura berdina eta badira haragia baldintza egokietan gorde ditzaketen etxeak, euren frigorifikoak handiak direlako eta badira haragia astero erosten dizkigutena ere».

Usadioak ordea, denboraren poderioz ezartzen dira baina jakiak eta menua ez dira historian zehar beti berdinak izan. Izan ere,

CARNICAS SAN MARCIAL

Pol. Ugaldetxo, c/ Zuarnabar 70 • OIARTZUN • Tel. 943 493 136



ASTIGARRAGAKO YDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAUDETE GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO SAGARDOTEGIAK BISITAZERA. SAGARDOA GOZA EZAZU GURE HERRI HAU ERREZPETATUZ



BIXENTE ARRIZABALAGA
ALKATEA

DESDE EL AYUNTAMIENTO QUEREMOS INVITAR A TODOS A QUE VISITEIS ASTIGARRAGA Y NUESTRAS SIDRERIAS, DISFRUTANDO Y RESPETANDO NUESTRO PUEBLO

