

SUPLEMENTO ESPECIAL PUBLICITARIO

sidrerías

25 de Enero de 2005



Los nuevos retos de la sidra

LA EXPORTACIÓN DE LA SIDRA A OTRAS PROVINCIAS Y LA CONSECUCCIÓN DE UN PRODUCTO DE GRAN CALIDAD CON UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O UN LABEL DE CALIDAD SON LOS DOS GRANDES RETOS DE LOS PRODUCTORES Y LOS SIDREROS GIPUZCOANOS. LA MAYORÍA DE LA SIDRA QUE SE ELABORA SE VENDE EN GIPUZKOA, AUNQUE COMIENZAN A ABRIRSE MERCADOS EN BARCELONA Y MADRID, MIENTRAS LOS PAÍSES EUROPEOS SIGUEN SIENDO UN OBJETIVO COMPLICADO PERO NO IMPOSIBLE. EL GOBIERNO VASCO, POR SU PARTE, ESTÁ REALIZANDO ACTUALMENTE UN ESTUDIO SOBRE EL SECTOR PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA DESEADA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O EN SU CASO, PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN LABEL DE CALIDAD.



José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta, se muestra muy satisfecho con la producción de la sidra de este año y asegura que «esta temporada ha sido cosechón. Los motivos climatológicos y la vecera del árbol son las principales causas para que varíen la cantidad y calidad de la sidra. El 40% de la manza-

na que hemos utilizado esta temporada en Gurutzeta es autóctona y la mayoría de la que hemos importado proviene de Bretaña». El mercado principal de Gurutzeta, al igual que el de la mayoría de los elaboradores de sidra, está en Gipuzkoa aunque comienzan ya a vender algunas botellas en Barcelona y Madrid. José Ángel Goñi asegura que la mayor parte se vende en la CAV y en Navarra y que mantiene un buen nivel de venta en Baiona. Respecto a la ampliación de mercados, el productor asegura que «lo que se pueda vender fuera ya llegará pero primero debemos establecer unas bases correctas para una adecuada venta y exportación. Todavía tenemos que dar pasos para la mejora de infraestructuras, hay que preparar bien las bodegas y controlar el proceso desde que llega la manzana aquí hasta que la sidra se embotella». La ISO 9000 o el APCC (sistema para



analizar todos los peligros y puntos críticos en el entorno de trabajo) son algunos de los sistemas de control de calidad que el mercado y el cliente pueden exigir y que aunque de momento no esté implantado, en un futuro es probable que se llegue a ese nivel de exigencia. El responsable de la sidrería Gurutzeta afirma que «Sanidad es el organismo que mayores controles exige».

Dar a conocer el producto

Una vez traspasadas las fronteras del País Vasco, la sidra vasca

La climatología y la vecera del árbol son los motivos principales de la buena cosecha de 2004, como afirman reputados sidreros como José Ángel Goñi de Gurutzeta.

se convierte en la gran desconocida y es sobre todo la bebida asturiana la que adquiere mayor protagonismo. «Es en este campo donde tenemos un gran trabajo que hacer» afirma José Ángel Goñi «puesto que si queremos vender fuera de aquí, tenemos que dar a conocer el producto».

Este sector gastronómico está inmerso en una mejora constante y con ese propósito el Gobierno Vasco está realizando un estudio para diagnosticar que momento

atraviesa el sector. Se espera que los resultados de este estudio puedan abrir nuevas puertas y posibilidades para los productores de la sidra.



HERNANIKO YDALA

**"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"**
(Antxon Agirre Sorondo)

Excelente y refrescante

AÑO TRAS AÑO, LOS AMANTES DE LA SIDRA AGUARDAN EL INICIO DE LA TEMPORADA PARA CONOCER LAS PECULIARIDADES QUE LA BEBIDA TENDRÁ ESE AÑO. HACE UNOS POCOS DÍAS, LA SOPRANO TOLOSARRA AINHOA ARTETA PRESIDÓ LA DUODÉCIMA EDICIÓN DEL «SAGARDO BERRIAREN EGUNA», ACTO QUE ABRE LA TEMPORADA Y DA A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA COSECHA 2004, QUE EN EUSKADI RONDA LOS 15 MILLONES DE LITROS. ESTE AÑO LA MANZANA DESTACA POR SU EQUILIBRIO ENTRE LOS TANINOS Y LOS ÁCIDOS, CON LO QUE, SEGÚN SEÑALARON, HAN OBTENIDO UN CALDO ESTRUCTURADO EN BOCA, ACOMPAÑADO DE UN FINAL MUY REFRESCANTE.



gares de Europa, sobre todo de Francia.

Los sidreros catalogan la cosecha 2004 como «homogénea y abundante, a pesar de un calibre justo debido al importante cuajo de frutos tras una floración abundante». El aroma se desprende ya en nariz, con un bouquet a fruta verde, como ciruela y kiwi, al igual que en el 2002, año en el que tuvieron una línea aromática cítrica (pomelo, limón). El ligero amargor que permanece en boca es también bien valorado, ya que le otorga al caldo de esta temporada un toque especial.

Los expertos han destacado que esta temporada las bodegas se enfriaron a principios de noviembre, lo que ha permitido que en las kupelas se haya producido unas fermentaciones lentas de

gran calidad. El resultado ha sido satisfactorio: «Este año la sidra es excelente y particularmente refrescante».

Nuevos mercados

Aunque Gipuzkoa y el País Vasco siguen siendo el principal mercado, existen flujos comerciales en crecimiento con Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. De hecho, el crecimiento comercial de esta bebida depende de la capacidad de los productores para abrirse nuevos mercados y res-

ponder a sus peculiaridades, una vez que el cliente vasco ya conoce sobradamente sus virtudes.

Con todo, ahora toca disfrutar de la temporada de sidrerías, que se extiende hasta finales de abril, y en la que comensales llegados de todas partes de Euskadi, junto con visitantes de los lugares más dispares, comparten el tradicional menú compuesto de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos

verdes y chuletón de buey asado, siempre rematado con un postre a base de queso, membrillo y nueces del país.

Con todo, el sector no deja de moverse, y sigue en marcha el proyecto Sagardoetxea. La primera piedra ha sido virtual, con la creación de una página web (www.sagardun.com), un lugar de encuentro digital de todas las partes implicadas en el mundo de la manzana. Además, el ayuntamiento de Astigarraga confirmó su implicación económica en este proyecto y adelantó que la Sagardoetxea se ubicará en las cercanías del Palacio Murgia.

«Más de la mitad de la manzana utilizada este año para la producción de sidra proviene del propio País Vasco.»



SAIZAR
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL
GIPUZKOA

943 362 228

WWW.sidrassaizar.com

Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!



El criterio de los expertos

Zelaia



José Antonio Gaceraín opina, como el resto productores de sidra, que la calidad de la cosecha de esta temporada es superior a la de años anteriores. El gerente de la sidrería Zelaia de Hernani asegura que «este verano ha sido muy bueno», y añade que «la graduación alcohólica ha sido de 6 grados, es decir, la adecuada». Asimismo, este sidrero guipuzcoano testifica que «durante el verano el tiempo ha sido muy bueno para la recogida». José Antonio Gaceraín especifica que el 60% de las manzanas que ha utilizado esta temporada son del País Vasco, mientras que el año pasado sólo un 20% de las manzanas fueron autóctonas. Galicia y la zona de Bretaña son los dos lugares a donde recurre, «cuando hay falta de fruta o para lograr una mayor variedad». La man-

zana gallega es ácida, mientras que la francesa es tan ácida como amarga, por lo que el secreto está en conseguir una mezcla equilibrada; tal y como afirma Gaceraín, «la mezcla es muy positiva para que la sidra sea adecuada». La utilización de estas tres variedades de manzana es necesaria para que el resultado tenga las características óptimas. Sin embargo, este sidrero añade que no hay una variedad en concreto mejor que el resto, sino que el recurso de diferentes tipos de manzanas es imprescindible para conseguir buena sidra.

En cuanto a la venta de sidra, indica que en el País Vasco se vende entre el 70 y el 80% de la sidra que producen, mientras que el resto de su producción se comercializa en España y en Francia.

La mejora del proceso de producción fue significativa hace algunos años con los lavaderos de manzana o la incorporación de nueva maquinaria. Con la vista puesta en el futuro, José Antonio Gaceraín considera que «en algunos años habrá una mayor evolución, lo que permitirá que el consumidor obtenga una sidra de mejor calidad».

«La mezcla de variedades de manzanas es necesaria para obtener una buena sidra»

Saizar



La sidrería Saizar de Usurbil ha obtenido un millón y medio de litros de sidra. Sandra Lertxundi, cocinera de este restaurante, asegura que «la cosecha ha sido muy buena». Indica que han obtenido «más o menos la mitad de la fruta de aquí» y que han adquirido el resto de «Asturias, Galicia y Francia». Los dueños de esta conocida sidrería guipuzcoana detallan la razón por la que se mezclan diversos tipos de manzana. «Hay mucha variedad de manzanas, y según cuál se use, el resultado será más agrio o más dulce. Al combinar las distintas variedades, el resultado es mejor».

Dado que las condiciones meteorológicas del año pasado fueron excelentes, no hubiera sido necesario utilizar manzanas de otras comunidades. Sin embargo, en esta sidrería prefieren ser precavidos y mantener la relación con todos los productores, ya que como dice Sandra Lertxundi, «al no saber cómo será la cosecha del año que viene, no podemos olvidarnos de los demás».

La época del txotx, que durará hasta finales de abril, no es la única fuente de ingresos de esta sidrería, puesto que como dice Lertxundi, «vendemos sidra en toda España, tanto en bares como en restaurantes».

En esta sidrería también hablan de las mejoras que ha habido en los últimos años en cuanto a la producción se refiere. «El objetivo principal de las mejoras siempre es facilitar el trabajo. Antes se trabajaba mucho a mano y ahora todo es más fácil gracias a las máquinas. De todas formas, aún se mejorará mucho».

«Mejoras para facilitar el trabajo»

ALTZUETA
Tolare - Sagardotegia
Urtarrilak 29^º tik aurrera,
asteartetik
larunbatera
Tel. 943 55 15 02
Osina Auzoa 7 - Hernani

Urnietako Udala
Zatoz gurekin Txotx egitera

ASTARBE
Mendiola
TOLARE SAGARDOTEGIA
Caserio Mendiola
Astigarraga - Tel./fax: 943 551 527
Sidra Natural - Sagardo Naturala

TOLARE SAGARDOTEGIA
PETRITEGI
PIM(MENÚ SIDRERÍA) 22 €
Especialidad en
pescados a la parrilla
y chuletón
TXOTX
TODO EL AÑO !!
www.petritegi.com

REZOLA
SAGARDOTEGIA
Ipintza Baserria
Santio Zeharra
TELEFONOAK
943 55 66 37
943 55 27 20
608 14 33 32
ASTIGARRAGA • GIPUZKOA

ISASTEGI
sagardotegia
Larunbat eguerditan irekita
Aldaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964

alguien
te
escucha
943-429742
teléfono
de la
esperanza



Petritegi

Petritegi, otra famosa sidrería de Astigarraga, manifiesta que Gipuzkoa es donde más sidra venden. Bilbao y Madrid son los siguientes lugares de venta, aunque no les faltan clientes en ciudades como Logroño o Alicante. En cuanto al extranjero, Francia es el lugar que más demanda sidra. No obstante, este año incluso ha habido pedidos con procedencia estadounidense. «Este año nos han pedido sidra en Estados Unidos, pero aún no hemos mandado ninguna botella», indica Jokin Otaño, hijo del dueño de este restaurante guipuzcoano. Esta sidrería ha elegido las manzanas de Normandía junto a las vascas para su producción, argumentando que «no había manzanas en ningún otro sitio». So- leamente el 40% de su cosecha es de procedencia francesa, y esto se debe a las buenas condiciones meteorológicas. Además, afirma que «el tiempo ha sido muy favorable, más uniforme que el del año pasado», con lo que ha habido más y mejores manzanas autóctonas. Respecto a las variedades, en Petritegi se han utilizado «unas 14 ó 15» manzanas distintas, siendo las francesas más amargas que las del País Vasco.

Ser capaces de incrementar la producción de manzanas vascas año tras año, según Otaño, sería la mejora más interesante y necesaria, puesto que la producción actual no alcanza para satisfacer las necesidades.

Al mencionar la sidra de gran calidad, Jokin Otaño considera que para lograr este tipo de sidra hay que «empezar por la plantación». Asimismo, gura que para ello es necesario «utilizar un 100% de manzanas autóctonas» con el objetivo de «poder controlar» todo el proceso. Asimismo, Otaño declara que «hace falta tiempo» para lograr sidra de gran calidad, y añade que no es algo que se pueda hacer «de un día para otro».

«Este año hemos recibido un pedido de los Estados Unidos»



Zapiain

Miguel Zapiain, dueño de la sidrería del mismo nombre, describe la cosecha del año 2004 como homogénea y abundante, y asegura que es «la mejor manzana en los últimos años». El gerente de esta sidrería de Astigarraga habla de que el fruto de este año tiene un «equilibrio perfecto» entre los taninos y ácidos. Además, añade que la sidra tiene un buqué a fruta verde, con un final muy refrescante. Zapiain tampoco se olvida de la vista y el olfato, y destaca que la cata provoca en el amante de la sidra un «gran aroma». Incluso el color es el adecuado para la cosecha de esta temporada.

Al mencionar la procedencia de la fruta, Zapiain confiesa que no son autosuficientes. Por ello, esta sidrería tiene convenios con agricultores del País Vasco para que estos se ocupen de la producción, aunque a pesar de todo, esta temporada el 55% de la cosecha es autóctona. Afirma preferir «la manzana del país» por su calidad y la garantía de un mayor control, y cita la fruta procedente del Norte de Francia como principal alternativa. El mercado más importante de esta sidrería es Guipúzcoa y el País Vasco en general. Sin embargo, la exportación de sidra fuera de la Comunidad Autónoma Vasca está en pleno crecimiento. Los flujos comerciales más destacados son Madrid, Cataluña, la costa del Mediterráneo, París y Aquitania.

«La cosecha de esta temporada es la mejor en los últimos años»

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegia eniza. Oñahome Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.



ZelaiA

SAGARDON

Sidra Natural

Ohitura eta modernotasuna
milurte berriaren uztari lotzen zaizkio
zure gustokoa izan dadin

La tradición y la modernidad
se unen a la cosecha del nuevo milenio
para que sea de su agrado.

Tel. 943 555 851 - Fax 943 550 221

e-mail: zelaia@zelaia.es

B. Martindegi, 29 HERNANI (Gipuzkoa)

Usadioen pisua

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



O hiturak ezarriak daude jada eta bakailao tortila, haragia eta bukatzeko gazta, intxaurrek eta irasagarrondoa dira egun hauetan edozein sagardotegitan topatu daitezkeen jakiak. Alzueta, Isastegi edo Rezola bezalako sagardotegietan besteak beste jaki hauek topa ditzakegu. Uka ezina da ordea, haragiak menu honetan duen pisua. Ildo honetan, sagardotegi sasoiak hastean OIartzunen kokatua den Carnicas San Marcialen salmentak gorakada handia izaten dute bertako komertziala den Josean Gonzalezek dioenez. «Sagardotegi askok haragia eskatzen digute, batez ere, txuletak. 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,

Alzueta 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 pneumatikoa erabiltzen dute hainbat ekoizle. Hala ere, Tolosako Isastegi sagardotegian garai bateko erakusle den eskuzko tolareak mantentzen dute. Sagardotegiko ardura den Migel Mari Lasaren hitzetan «tolare zaharra oraindik sagardotegian dugu, botatzeak pena ematen baitigu».

Badira ordea, jakiak berdinak izan arren, aukera ezberdinak eskaintzen dituztenak ere. Hartara, Astigarragako Astarbe sagardotegian bakailaoa izan arren, arraina saltza berdean eta tomatearekin jateko aukerak dira. Hur Astarbek dioenez «ez da arrunta baina guk aukera hau eskaintzen dugu». Rezola sagardotegian bestalde, aurretik eskatuz gero, arkumea eta txerrikumea buruntzian erreta jateko aukera da. Sagardotegiko ardura 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 beste bezala, gazta nahitaezkoa da eta bezeroak ez dira edozein produktorekin konformatzen. Miriam Molina, Idiazabal Gazta denominazio 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 eskaintzen, gehienetan gazta Idiazabalgoa izaten da, kalitate eta zapore onaren bermea duen jakia.

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.

CARNICAS SAN MARCIAL

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



ASTIGARRAGAKO VDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAUDETE GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO SAGARDOTEGIAK BISITATZERA. 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



Los Consistorios también se preparan para el txotx



Los accesos a las sidrerías siempre deben estar bien señalizados para facilitar la llegada de la gran cantidad de visitantes que se concentran los fines de semana.

EL INICIO DE LA TEMPORADA DE TXOTX HA PROPICIADO QUE AYUNTAMIENTOS DE MUNICIPIOS COMO ASTIGARRAGA, HERNANI O URNIETA HAYAN TOMADO MEDIDAS PARA ACOGER LA GRAN CANTIDAD DE VISITANTES QUE ACUDEN A LAS SIDRERÍAS. COMO EN AÑOS ANTERIORES, HAN PREPARADO INICIATIVAS QUE INTENTAN EVITAR ATASCOS DE TRÁFICO, LA PROLIFERACIÓN DE BASURAS O LA FALTA DE APARCAMIENTO, ENTRE OTROS PROBLEMAS ESPECIALMENTE COMPLEJOS Y QUE EN LOS PRÓXIMOS MESES PODRÍAN CAUSAR GRAVES QUEBRADEROS DE CABEZA A LOS VECINOS SI NO SE TOMARAN MEDIDAS.

"Los Ayuntamientos regulan los horarios de cierre e intentan evitar con diversas medidas los ruidos en la calle durante la noche"

Los Consistorios, junto con las asociaciones de hosteleros y los representantes de los vecinos han llegado a acuerdos para la temporada de la sidra. Preparar una campaña de sensibilización ha sido la primera iniciativa de este año en Astigarraga, con el objetivo de mostrar al ciudadano la manera adecuada de actuar tanto en las sidrerías como fuera de ellas. El pueblo de Hernani se ha centrado más en el horario de cierre de los bares y en la limpieza.

El transporte es un importante factor a tener en cuenta. Bixente Arrizabalaga, alcalde de Astiga-

rraga, ha garantizado que habrá autobuses que salgan de Astigarraga con dirección a Hernani y a San Sebastián los viernes y los sábados desde el comienzo de la temporada del txotx hasta finales de abril. Con esta iniciativa pretenden «ofrecer la posibilidad de no tener que coger el volante y así, evitar accidentes de tráfico».

Los vecinos de Astigarraga reclamaron que los agentes municipales estuvieran durante más

tiempo al servicio de la población. Como respuesta a esta reivindicación, el Ayuntamiento ha decidido alargar el horario de trabajo de la Policía Municipal hasta el cierre de los bares. Dado que el aparcamiento suele ser problemático, los agentes municipales también se encargarán de señalizar y desviar el tráfico al parking del polígono industrial de Bidebitarte. En Hernani se habilitarán los polígonos de Ibaiondo y Akarregi para el aparcamiento de autobuses.

Como en años anteriores, la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa ha pedido una ampliación del horario de cierre de los bares.

En Astigarraga se alargará el cierre en media hora de domingo a jueves, y una hora los viernes, sábados y vísperas de festivos entre el 14 de enero y el 30 de abril. Además de esta ampliación, los representantes de los bares de Hernani se comprometen a cum-

plir con el horario de cierre, a servir las bebidas solamente en vajilla de plástico, a no vender botellines desde la 1 de la mañana, a colocar carteles prohibiendo sacar vidrio fuera del establecimiento y a recogerlos en caso de incumplimiento a la hora del cierre.

TOLARE

SAGARDOATEGIA



Tel. 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420

LARUNBATA ETA IGANDE
EGUERDITAN IREKITA



NUEVO:
ELIMINACIÓN DEL POSO EN
LA SIDRA EMBOTELLADA

Errekatxo plaza, 5-8 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITEGIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Errekatxo plaza, 5-8 • Tel.: 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkertzten dizugu, sentimentzkat opari. Geure-geurea da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokerik finenen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUNO ZAUZU ETA




Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri izenaren Garantiarekin.




Ayudas para los manzanos autóctonos

LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA SUBVENCIONA Y ASESORA DESDE HACE MÁS DE 20 AÑOS A LOS AGRICULTORES QUE PRODUCEN MANZANA EN ESTE TERRITORIO. Y ES QUE AUNQUE SE SIGUE EXPORTANDO MUCHA MANZANA, CADA VEZ ES MAYOR LA CANTIDAD DE FRUTA QUE MADURA EN NUESTRAS TIERRAS.



ra la plantación de estos frutales. Asimismo, debe existir una distancia específica entre los árboles, y se exige que haya cinco variedades de manzana diferente. Iñaki Larrañaga explica que «la manzana necesita una variedad polinizadora, ya que los manzanos pueden madurar en diferentes épocas. Por tanto, las floraciones deben coincidir para que las abejas transporten el polen. Además existe el fenómeno de la vecería, es decir, que los manzanos producen fruto cada dos años y esto acentúa la necesidad de diferentes tipos de manzana».

Estas ayudas van dirigidas tanto a elaboradores de sidra como a agricultores y en los últimos 20 años han sido sobre todo los agricultores de Donostialdea los que han solicitado estas ayudas. Sin embargo, el pasado año las solicitudes de Tolosaldea superaron por primera vez a las del resto de las comarcas. Anualmente son cerca de 6000 las plantas que se subvencionan y por cada una de ellas el agricultor recibe 3,5 euros. Además, la Diputación ofrece un servicio de asesoría para la selección de tierras, podas, plagas o enfermedades en caso de que fuera necesario. Asimismo, en Fraisoro existen un laboratorio de sanidad vegetal y otro laboratorio agrario para analizar la tierra en caso de que el agricultor lo requiera.



Viveros de manzanos

Junto con las ayudas y subvenciones que oferta, la Diputación Foral tiene un vivero para cultivar diferentes tipos de manzanos con el objeto de venderlos. Así, estos frutales son todos adecuados para la elaboración de la sidra. Iñaki Larrañaga afirma que «aunque los primeros años nuestro objetivo era plantar los manzanales que se iban perdiendo, ahora debemos tener en cuenta al productor y al sidrero y combinar los intereses de ambos sectores. A la hora de decidimos por las variedades que fomentamos tenemos que tener en cuenta las necesidades de productores y sidreros». Entre las variedades que se han podido fomentar en los últimos años destaca la manzana Moko, porque es una manzana muy ácida y amarga a la vez, muy adecuada para la elaboración del zumo.

Las instituciones están destinando recursos a fomentar la producción de manzana autóctona para satisfacer la demanda de los sidreros y buscar una sidra con la mayor calidad posible.



Kalitatea, jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu. Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.

En el origen está la calidad.

Invertimos en investigación y apoyamos a la agricultura. La buena sidra es el fruto de una buena semilla.



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural

Hilabetetan hau izan da kupelik onena.
Durante meses esta ha sido la mejor kupela.