

Sagardo botila

gara 

2002ko maiatzaren 17a



Aurkibidea

3 *Primero el txotx, después la botella*



Amalia ZABALO



Jon URBE

9 Escanciadores de sidra
10 sagarretik sagardora



Andoni CANELLADA



Jon URBE

4 *Jose Angel Goñi sagardogilearekin solasean*



Juan Carlos RUIZ

6 Bizkaiko sagardoa

8 Usurbilgo sagardo egunak, 25 urte

11 Tresneria modernoa

12 Sagardo ikerketa

14 La producción musical en torno a la sidra

YARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



Hernaniko Sagardoa

IPARRAGIRRE

Sagardotegia

Tf. 943 55 03 28
Osiñaga Auzoa • HERNANI



garam

Tras el txotx, ¡a por la botella!

La cosecha que se está embotellando es una de las mejores obtenidas en los últimos años

La recién finalizada temporada de sidra al txotx deja un balance positivo, tanto por la asistencia de personas a las sidrerías como por la calidad de las sidras que se han podido degustar. Ahora llega la sidra en botella, auténtica prueba de fuego para un producto natural que tiene todos los ingredientes para ganarse el favor del consumidor, pero que no acaba de lograr su despegue definitivo en el mercado. Una apuesta por mejorar la calidad parece clave para el futuro de la sidra.

La temporada de sidra al txotx que se estrenó en enero ha finalizado en muchas sidrerías a finales de abril, aunque algunas adelantaron el cierre algunas semanas. El balance ha sido muy bueno en líneas generales si se contabiliza la asistencia de gente los fines de semana y más desigual, pero aceptable, entre semana. De cualquier forma ha habido zonas y dentro de ellas sidrerías concretas que han vivido una buena temporada.

Tras el txotx, llega el consumo de sidra en botella, cuantitativamente mucho más importante porque no hay que olvidar que de los ocho millones de litros de sidra elaborados en toda Euskal Herria, la mayoría de ellos en Gipuzkoa, lo que se consume al txotx no alcanza el 10%.

La cosecha que se está embotellando es de las mejores de los últimos años, una buena razón para animar a quienes incom-

presiblemente sólo beben sidra mientras dura la temporada al txotx. Además, la sidra todavía acaba de hacerse mejor en la botella, redondeando sus aromas y sabores. Una sidra embotellada ahora alcanzará un buen punto para el mes de julio o agosto, un momento ideal, con los calores estivales, para degustar esta bebida refrescante y de baja graduación alcohólica.

El mercado de la sidra necesita aumentar y abrirse a nuevos consumidores. Quizá se echa en falta una campaña bien diseñada de promoción de esta bebida y una profundización en el trabajo de lograr una mejor calidad. La calidad va a ser la clave y muchos sidreros así lo entienden.

Para algunos el consumo de la sidra en botella no acaba de despegar por un problema no sólo de falta de calidad, sino también de imagen. «Siempre ha sido una bebida con poca imagen. Se tiene la idea de que es un producto barato para consumir en merende-



La temporada al txotx ha dejado un balance positivo.

Jose Mari MARTINEZ

ros y caseríos, a eso se une la falta de regularidad en la calidad. Ha habido años de muy buena calidad, como es el caso de la de este año, junto a otros con sidras, en general, más flojas e incluso

con algunas aceitosas o con mucho poso. Esto último no es fácil de eliminar porque es un producto vivo que en botella continúa su proceso y los genera. La aplicación de nuevas técnicas de

frío y pruebas de micro-filtración, como la que va a llevar a cabo en los próximos meses AZTISIO en Pedernales, pueden aportar datos que mejoren esos aspectos sin que se altere este producto natural», señala Joxe Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. En definitiva, aplicar lo mejor de la técnica moderna en un producto tradicional y natural por excelencia.

El poteo es otra de las salidas a explorar para la sidra en botella. En bastantes localidades se encuentran establecimientos donde sirven vasos de sidra natural. Es el caso de capitales como Bilbao o Gasteiz o pueblos como Arrasate, Errenteria, Pasaia, Hernani o Astigarraga. Sin embargo, en otras localidades con tradición sidrera como Donostia son pocos los bares donde se pueda beber la sidra a vasos y en otras como Lasarte-Oria o Usurbil, prácticamente imposible.

Esta bebida requiere ciertos cuidados tanto al almacenar y botellas como al servir. Le e vienen sitios frescos, con temperaturas poco cambiantes, y tranquilos que impidan movimientos bruscos de las botellas. A ser posible en sótanos sin iluminación exterior y con un cierto grado de humedad.

A la hora de servir es muy importante hacerlo a la temperatura adecuada. La sidra debe servirse entre 13 y 15 grados, fresca pero no fría para poder apreciar sus cualidades. Siempre en vaso grande de cristal fino y liso y con la botella a 20 ó 25 centímetros de distancia del vaso, nunca apoyándola sobre el vaso porque no se generaría la txinparta.

LIZEAGA

Edan eta eman edatera



TOLARE
SAGARDOTEGIA

SAGARDOA
Sidra Natural
LIZEAGA

GARZIATEGI Baserria
46 82 30

Jose Angel GOÑI • Sagardogilea

«Kalitatezko sagardoa egin beharra dago, etorkizunerako apustua da»

1989an familiaren negozioaren ardura hartu zuenetik, Astigarragako Gurutzeta sagardotegia etengabe ari da urratsak egiten sagardogintza profesionalizatzeko. Horretarako, Jose Angel Goñi sagardogile gaztea teknika berriak (erdoildu ezinak diren kupelak jartzea, hartzidura kontrolatzeko temperatura hotzez baliatzea, marketinga) ari da ipintzen abian, berauek baitira kalitatezko sagardoa lortzeko eta, ondorioz, aurrera atera ahal izateko bideak.

Aurten, "Urreaga" izeneko sagardoa plazaratu du merkatura, Astigarragan hazitako sagarrez egina.

edaria da eta badu gorputza. Iaz, Etxebeste eta Zarauzko base-errietako sagarrak erabilia proba bat egin nuen, betiere sagarrak ongi kontrolatuz, eta hura ere gorputz onekoa izan zen.

Arreta handiz zaindu da prozesua?
Bai, jakina! Prentsa neumatikoko egindako prentsaketatik eta aurkezpenarako detaileetatik hasita, hartzidura prozesutik igaro eta temperatura kontrolatzeko hartu diren neurrietaraino, guzti-guztia arreta handiz egin da. Berme osoa duten 5.000 litro dira.

Ze sagar mota erabili da "Urreaga" sagardoa egiteko?

Astigarragako Lizardi baserriko sagarrez egin da. Zehazki, Goi-koetxe (41%), Urtebi (10%), Mozoloa (12%), Errezila (11%), Urdin (7%) eta Manttoni, Hariza eta Mikatza (10%) bariatateekin. Urriaren bukaeran bildu zen sagarra eta sagardoa martxoaren azken astera arte eduki da kupelan. Egon zitekeen denbora luzeagoz, baina aurkezpena une egokian egitearren botilaratu dut.

Zer diote sagardoa dastatu duten adituek?

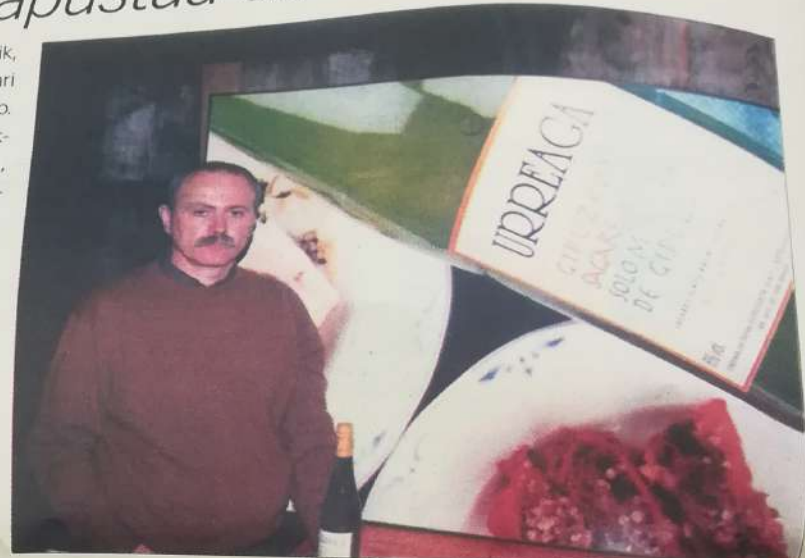
Gustatu zaie. Dastamen atsegineko sagardoa da eta bukaeran, badu garratzasun pitin bat eta kolore biziagoa. Frutagustuko

Apeta kontua da?

Apeta kontua baino gehiago, etorkizunerako apustua da, kalitatezko sagardoa egin beharra dago. Botilako sagardoak ez badio bide horri jarraitzen, sagardogileok, betiko moduan, txotx denboraldiko ostalariak baino ez gara izango. Bide berriei eusten ez bazaie, ez dut etorkizun oparorik ikusten ez guretzat ez eta sagadorako ere. Botilako sagardoarekin, soilik dirua trukutzen dugu. Ez da errentagarria.

"Urreaga" sagardoa beharbada ondoren jatorrizko izendapena zigiluarrekin etorriko diren aitzindaria da?

Neurri batean, bai. Sagardoi jatorrizko izendapena ematea Eusko Jaurlearitzaren eskuetan dago une honetan. Nola antolatu eta ze ikuspegi eman aztertzen ari da eta uste dut aurki eman beharko digutela erantzuna, denbora luzea baitaramagu kontu horrekin. Nik bide hori jorratu nahiko nuke. Zenbait sagardogile fidagaitz ageri da gaiaren inguruan, ezinezkotzat jotzen bai-



Jose Mari MARTINEZ

«Dastamen atsegineko sagardoa da eta bukaeran, badu garratzasun pitin bat eta kolore biziagoa»

tute. Ez diot urteko ekoizpen guzti-guztiak bertako sagar-ekin egin behar duenik, baina pixkanaka-pixkanaka, sagarra zorrotzasun hadiagoz eta era egokiagoan kontrolatuz joango gara eta bide horretatik eutsiko diogu.

Ez al du etorkizunik tradizio-ko sagardoak?

Soilik, baldin eta produktuaren kalitatearen aldeko apustua egin behar badugu. Gakoa sagardoa egiteko darabilgun sagar motan dago. Betidanik egin izan dugun

sagardoarekin, ezin izan dugu lehengai erabat kontrolatu. Baserritarrekin harremanak indartzea eta sagarra behar bezala kontrolatzea dira bide bakarrak.

Egun, zergatik ez da behar bezala kontrolatzen?

Sagar asko kanpotik ekartzen delako, Galiziatik, Britainiatik eta, hemen sagar nahikoa ez dagoenean, baita beste toki batzuetatik ere. 300.000 edo 400.000 litro egiten dituenarentzako ezinezkoa da guzti-guztia

(%100) Gipuzkoako sagar-ekin egitea. Sagardotegi txikiak badute egiterik, baina gainerakoek ez. Baliteke kanpotik datorren sagarra ona izatea, baina ez dakizu inoiz ze motatakoak diren, eta, jakina, ezta ze ezau-garri dituzten.

Sagarrak era egokian nahasi behar al dira?

Horrela egin izan da beti. Ahasbaitaren gozameneko sagardoa lortzeko betiko moduan nahasi behar dira, hots, hainbat motatako sagarrak nahasi behar dira. Adibidez, saminak eta garratzak. Hauek tanino gehien dute eta kolorea emateaz gain, bakteriak kontrolatzeko osagaiak dituzte eta sagardoan arazoak sortzea galarazten dute.

Zer dela eta ez dago behar adina sagar gure herrian?

Aldundiak landareak erosteko diru laguntzak ematen dituen arren, gero, prozesuaz arduratu, landareak kimatu eta zaindu beharra dago, sagarrondoaz arduratu alegia, baina egungo prezioak ikusita, ez da errentagarria. Sagardoa prezio hobean ordaintzea izan liteke irtenbidea.

Izango al du jarraipenik "Urreaga" sagardoak?

Hasitako bidean jarraitzeko asmoa dut. Haatik, ez da erraza izango aurten erabili diren sagar bariatate eta portzentaje berberak lortzea, baina, hala ere, oinarrituko ideari eutsiko zaio etorkizunean.

ETXEBERRIA

Sagardotegia

URTE OSOAN
BOTILAK SALGAI



Sagardotegi Zeharra, 5 • Tel. 943.555.697 • ASTIGARRAGA



SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa 69

20170
USURBIL

GIPUZKOA

Tel. 943 364 597

Fax 943 366 412

e-mail: s.saizar@euskalnet.net

www.sidrassaizar.com

© 1999 SAIZAR

La sidra natural de Bizkaia reivindica su lugar destacado

Prácticamente toda la producción obtenida se consume en botella y en el propio herrialde

La sidra natural vizcaína reivindica el lugar destacado que le corresponde en el conjunto de Euskal Herria. Lejos de las cifras de producción de Gipuzkoa, la sidra elaborada en Bizkaia puede enorgullecerse de utilizar exclusivamente manzana autóctona en las catorce sidrerías integradas en la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Bizkaia -Bizkaiko Sagardoa-. Prácticamente toda su producción, esta es otra característica distintiva, se consume en botella y en el propio herrialde.

Nadie pone en duda la importancia que tuvo la sidra en Bizkaia en la alta Edad Media o en los siglos XVII y XVIII, siempre vinculada a la sidra de todo el país. Más tarde llegaría el declive de esta bebida natural, entre otras razones por la apertura de más y mejores vías de comunicación que posibilitaron una mayor penetración del vino en nuestra sociedad. Sin embargo, la sidra ha conocido en las últimas décadas un resurgimiento notable. Un auge espectacular en cuanto a volumen productivo en Gipuzkoa, pero no por ello menos importante cualitativamente en otros herrialdes como Lapurdi, Zuberoa, Nafarroa y, cómo no, Bizkaia.

En el territorio histórico de Bizkaia, el cultivo del manzano siempre ha tenido mucha importancia. En la actualidad hay sidrerías guipuzcoanas que se abastecen en un alto porcentaje de manzana vizcaína. Al igual que en otras zonas de Euskal Herria, los manzanos han sido y son un distintivo inherente a la pro-

pia presencia del caserío vizcaíno. Del mismo modo, los lagares y viejos utensilios de elaboración de sidra siguen estando presentes en los caseríos, muchos de los cuales cuentan aún con viejas barricas y zonas de elaboración en las que al menos producen sidra para consumo propio.

La sidra, desde la zona de las Encartaciones al Duranguesado, pasando por Busturia, Lea Artibai o Arratia, es un producto que acompaña la vida peculiar de los lugares en donde se produce, con los matices específicos que le corresponden -coloradas, dulces, astringentes e incluso achampanadas-, recordando prácticas de finales del siglo XIX, todavía no olvidadas.

Actualmente se está dando un progresivo resurgir de la tradición sidrera secular tan propia de este territorio. Dentro de este auge de la sidra se enmarca la creación, hace ya más de seis años, de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia. Surgió con la finalidad de potenciar el consumo y la buena elaboración de sidra y para propiciar el

crecimiento de un sector productivo tan vinculado al agro de Euskal Herria. «Gracias al esfuerzo de sus fundadores y a la marcha y empuje que ha recib-

do desde sus primeros pasos, ha ido creciendo el volumen total de sidra elaborada y se han ido creando las bases para un futuro esperanzador», señala uno de sus

membros y portavoz de la Asociación. Incentivar la plantación de manzanas de carácter, reivindicar el papel de la sidra ante la Administración, buscando su bien recibido apoyo, renovar maquinaria e instalaciones y motivar el surgimiento de nuevos elaboradores de sidra son otras de las iniciativas de este colectivo.

Pero lo que la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia quiere remarcar es «la búsqueda de una calidad de sidra superior, propia y peculiar» de la que, de alguna manera, muestra su orgullo. Precisamente uno de sus rasgos diferenciadores es que sus propios estatutos establecen que para ser miembro de esta asociación se ha de utilizar manzana de Bizkaia. «Este criterio diferenciador va más allá de lo que establecían las antiguas normas forales, que impedían la entrada de manzana ajena a la provincia, salvo escasez manifiesta del producto de ese año», señala el portavoz de la Asociación, que considera que «probablemente los rasgos de diferenciación y autoafirmación del si-



La sidra de Bizkaia se elabora sólo con manzanas del herrialde.

Las catorce sidrerías integradas en Bizkaiko Sagardoa sólo usan manzana autóctona

dimarpe, s.a.

• mangerak eta ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak

Lasarte-Oria, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel. 943 36 50 20

LASARTE-ORIA



Las kupelas vizcainas no tienen tanto ajetreo en la temporada del txotx como sus hermanas guipuzcoanas.

drero vizcaino se sustentan en esa conciencia colectiva histórica que le hace estar orgulloso de su buen hacer y de su sidra, una sidra que sabe a Bizkaia».

A este auge, asimismo, ha colaborado la puesta en marcha de programas de fomento, la recuperación y selección de variedades de manzana de sidra autócto-

na en la Estación de Fruticultura de Zalla y los estudios de técnicas de elaboración de sidra desarrollados en la bodega experimental. Todo ello ha contribuido a la

Del interior a la costa, Bizkaia cuenta en su territorio con una amplia e interesante oferta sidrera

drerías están en otras tantas localidades de Bizkaia (Berriatua, Mungia, Sopuerta, Gizaburuaga, Durango, Markina-Xemein, Mendexa, Bilbo, Gernika, Gatika, Muxika, Iurreta, Zornotza y Dima), sin que exista una zona en el territorio que se pueda considerar específicamente sidrera. Desde el Duraguesado a las Enkarteraciones y del interior a la costa, Bizkaia cuenta con amplia oferta sidrera.

A diferencia de Gipuzkoa, donde la temporada de txotx es todo un boom social y festivo, las sidrerías vizcainas, en general, no centran sus esfuerzos en esa modalidad de consumo de sidra asociada a la oferta gastronómica. De hecho, únicamente cuatro de ellas, las de Berrintua, Zornotza, Dima y Markina-Xemein, abren sus puertas a los que quieren probar las sidras al txotx. Las tres primeras citadas han ofertado además el menú típico de sidrerías en esa temporada, mientras que la cuarta acepta sagardozales pero que lleven su propia comida.

Evidentemente eso hace que la producción sidrera se dirija a otros mercados y el principal de ellos es el del consumo de sidra en botella. Bilbo fue una de las primeras ciudades donde, en algunas zonas, se afianzó el poteo con sidra y en esa dirección apuntan alguno de los objetivos, junto al consumo doméstico.

La Asociación de Elaboradores de Bizkaia centra sus esfuerzos en «estar presente en la sociedad vizcaina, en ofrecer un producto propio y de calidad que garantice incluso la procedencia de la materia prima que utiliza, únicamente manzana vizcaina, y en satisfacer la demanda de un mercado exigente y que busca la autenticidad».

mejora constante de la calidad.

La posibilidad de utilizar manzana exclusivamente de Bizkaia, en el 2001 ha habido suficiente fruta, abre enormes posibilidades de acceder algún día a elaborar sidra con denominación de origen, un camino que ya han iniciado los sidreros guipuzcoanos. Esa cuestión está actualmente en vías de estudio por los organismos competentes, que tarde o temprano tendrán que resolver fijando condiciones y exigencias, entre otros, el Ejecutivo de Gasteiz.

Esta incipiente Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia cuenta en la actualidad con catorce sidreros asociados. Año tras año va creciendo y lógicamente su producción aumenta. Este año han superado ampliamente la barrera de los doscientos mil litros de sidra.

Uno de los rasgos más llamativos es la distribución geográfica de estos catorce cosecheros. Hay incluso algunos más que no pertenecen a esta asociación aunque los más importantes sí están unidos en ella en defensa de sus intereses. Las catorce si-



BERRIA!
SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

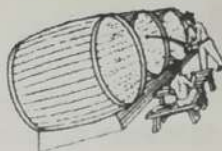
Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA

EGI-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

Sagardo naturalaren eguna

1982. urteaz geroztik, Usurbilek egun berezia ospatzen du sagardoaren kultura zabaltzeko

Badira hogei urte Usurbil herriak gure sagardo naturalaren egun berezia ospatzen duela sagardoaren kultura zabaltzeko asmoz. Hasieran, 1982. urtean, Andatza K.K. Elkarteak izan zen antolatzailea eta, egun, Sagardo Egunaren Lagunak taldea da. Beraz, aurten 21. edizioa ospatuko da maiatzaren hirugarren astebukaeran, datorren igandean.

Euskal Herriko berrogei sagardogilek baino gehiagok eskainiko dituzte aurtengo sagardoak dastatzeko.

Horretarako aukera herriko frontoian eta dema plazan izango da goiz partean eta, gainera, egitarau interesgarria egongo da egun osoan zehar.

Nork pentsa zezakeen hasieran, 1982. urtean, hainbeste jende bilduko zenik antolatzaileen datuen arabera 10.000 lagun lehengo urtean-azken urteotan?

70eko hamarkadaren amaiera aldera sagardoaren egoera ez zen egungoa. Edari folkloriko eta ia marjinal bat zen. Base-riak ezkutatuta eta gizartetik nahiko bazterturik zeuden. Egoera hori izanik, herriko Andatz Kultur taldearen inguruan bildurik, gazte talde batek Sagardo Eguna antolatzea erabaki zuen, sagardoa sustatu nahian. Egund berezia ospatzeak hiru helburu nagusi zituen, antolatzaileen arabera: "Sagardoa edari prestijioduna bihurtu; sagardoaren inguruko mundua, sagar barietateak, sagardogintza eta abar ezagutzera eman; eta, azkenik, sagardoaren inguruko kultura,

euskara, bertsolaritza eta beste bultzatu". Aipatutako helburu horiek dira oraindik ere garrantzitsuenak, eta Sagardo Egunak egitura bera du oinarrian.

Sagardoa dastatzeko 55 batpostu jarriko dituzte Gipuzkoako sagardogileek. Lehenengo edizioan, 1982. urtean, 13 jarri ziren eta pixkanaka-pixkanaka iritsi da gaur eungo zenbakira. Goiz partean bertara hurbiltzen denak nahi adina sagardo edan dezake dohainik. Horretarako, edalontzi bat erosi behar da (Sagardo Egunaren grabatua daukaten basoak edo arruntak); besterik ez.

Urtero, Sagardo Egunean, erakusketa tekniko eta pedagogiko bat zabaltzen da. Urtean zehar honako erakusketa hauek ikusteko aukera izan da: Usurbilgo baserrietako dolareak (Herriko baserrietan zirauteen dolareen argazki bilduma eta beraien xehetasunei buruzko argibideak); Sagardotarako sagar barietateak; Sagardogintza naturala (baserrietako sagardoa egiteko era pausoz pauso adierazten duen argazki bilduma); Kupelgintza (kupela eta barrikak egiten



Euskal Herriko berrogei sagardogilek baino gehiagok eskainiko dituzte aurtengo sagardoak dastatzeko.

Jon URBE

erakusketa bizia eta idatzizko txostena); Sagarrondotik sagarrrera udaberritik uda bitartean gauzaten duen bilakaera fenologikoa; Sagardogintza industrialia (egungo sagardo industriatan edaria egiteko prozedura); Asturiasko sagardoa (bertako sagardoa, botatzaileak eta argazkiak); Sagarrondoaren txertaketa (erakusketa teknikoa, txertaketaren arrazoia eta garrantzia sagardoaren oparitasunean); Botila berria (sagardoarentzako on-

tzi berriaren aurkezpena); Sagardoza (sagardo pattarra eta destilazioa); Europako sagardoak (Ingalaterra, Normandia, Wales, Asturias, eta abar) eta Sagardo mahian (urteetan zehar edateko modua eta mahaian zerbitzatzeko beharrezko tresneria eta teknikak). Aurtengo erakusketa sorpesa izango da. Agian, hogei urte hauetan egin diren argazkiekin erakusketa berezi bat egingo dute. Sagardo Egunaren historia izango da beraz.

Sagardo Eguna, datorren igandean, goizeko 11etan hasi eta arratsaldeko erromeriara arte, egun guztiko jaia izango da. Sagardo dastaketaz gain, hainbat ekitaldi izango dira Usurbilgo plaza inguruan. Sagardoa ez ezik, pintxoak eta sagarrez eta sagardoz eginiko jakiak ere salgai izango dira. Eguerdian sagardo botatzaileen lehiaketa ospatuko da eta arratsaldean, berriz, festa giroa izango da erromerian txaranga batekin.



USURBILGO UDALA



Sagardoaren eguna da ta giro hobean ezin bil, ongi etorri guziok honuntz haize sanoa hemen dabil, presoak eta iheslariak bihotzez dauzkagu hurbil, gure euskara izango dugu askatasunaren kurpil, sagardoaren grazi kutsuak bedekatzan du Usurbil.

MAIATZAREN 19an SAGARDO EGUNA.

GERTURA HADI!



Escanciar sidra, un espectáculo

Usurbil celebra dentro del programa de su Sagardo Eguna un concurso de escanciadores

Dentro del programa de su Sagardo Eguna, Usurbil celebra un concurso de escanciadores de sidra, entendiendo por escanciar la acción de servir o echar la sidra en vasos desde la botella. El estilo o técnica del concursante al servir la sidra en los vasos, el acierto de hacer que entre dentro del vaso sin que se derrame o se pierda inútilmente líquido y el acierto en la medida, porque se trata de vaciar el contenido de una botella distribuyendo la sidra en seis vasos y que éstos queden igualados en cuanto a la cantidad, son aspectos que valora el jurado del certamen.

En el estilo se valora la altura desde la que cae el chorro de este producto natural desde la botella, cómo se coge esta y la postura que adopta el escanciador.

El año pasado se animaron seis personas a participar y el vencedor del concurso fue Iker Muguruza, un joven de Usurbil que había logrado cierta dosis de habilidad y de experiencia a lo largo de la mañana sirviendo sidra en uno de los puestos que ofertaban sidra gratuita al público asistente.

Este concurso volverá a conocer una nueva edición este domingo. Es una experiencia de alguna manera novedosa en Euskal Herria porque no existe tradición de concursos de escanciado, entre otras razones porque nuestra sidra no necesitaba servirse desde mucha altura. De hecho, no se hace así prácti-

camente en ningún sitio.

A diferencia de la sidra asturiana, que como consecuencia de los sucesivos trasiegos pierde buena parte de su gas carbónico propio y necesita ser golpeada con fuerza contra el vaso para hacerlo aflorar, la sidra que se produce en Euskal Herria es mucho más rica en ese gas carbónico natural y no necesita romper con tanta fuerza. Ese gas es el que hace visible y perceptible al gusto la txinparta o granillo, una de las características exigibles a toda buena sidra.

Otra de las razones de menor peso que explican la escasa tradición de escanciado de sidra, llevando la botella por encima de la cabeza, está en la forma en que se ha consumido sidra tradicionalmente en nuestro país. Hasta muy avanzado el siglo XX la sidra se bebía a vasos en las sidrerías. Muchas de las



En el concurso hay que vaciar una botella en seis vasos.

Jon URBE

que existían entonces en Euskal Herria estaban situadas en zonas urbanas y hacían función de tabernas. La sidra se sacaba mediante un grifo o canilla de las kupelas o barricas, según fuese el tamaño de los recipientes que la almacenaban, a unas jarras, inicialmente de madera

y después de barro. De éstas o se bebía directamente de ellas, al menos de las de menor tamaño, o se servía a los vasos.

Con la comercialización de la sidra en botellas comenzó a servirse de otra manera, pero sin distanciar excesivamente la botella del vaso. Dejar caer un

chorro fino de sidra desde una distancia de 20 ó 30 centímetros es suficiente para generar la txinparta.

Imanol Larretxea, miembro de la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, "Tolare", y buen conocedor de todo lo relacionado con la sidra y su cultura, reconoce que aquí no existe tradición de escanciar la sidra echándola desde muy arriba. «En Asturias, por el tipo de sidras que elaboran, necesitan hacerlo, pero aquí no es preciso. De todos modos no está mal que hagan concursos como el de Usurbil. De hecho un año nos llamaron para formar parte del jurado y fue una experiencia interesante».

De similar opinión, en cuanto a la falta de tradición, es el sidrero Joxe Ángel Goñi. «Resulta algo muy espectacular y como tal puede ser bonito para ver, pero yo tengo la sensación de que es algo totalmente importado de Asturias, aquí no hay tradición. Yo recuerdo que hace bastantes años, alrededor de treinta, los hermanos Zapain medio en broma solían escanciar como los asturianos en fiestas de Astigarraga y se medían con una probeta graduada de laboratorio las cantidades servidas. No me parece algo a fomentar, menos si tenemos en cuenta que nuestra sidra tiene el suficiente gas y la suficiente gracia como para necesitar ser escanciada con un estilo que recuerda al utilizado en Asturias. Allí sí necesitan hacerlo para sacarle txinparta a su sidra, más fina en boca y más sa que la nuestra».



Hernaniko Udala



Gure aurreko guraso zaharrak
ziran aspaldi hasiak
aitxurrarekin ondeatutzen
mendietako sasiak.
Gero sagarrak hantxen aldatu
gozuak eta gazlak
beren zumua edan zezaten
bertako seme guztiak.

Tolare, tolare
gu zer giñade zu gabe
zuk egindako mama gozoa
edaten ari gerade
(...)

Paulo Txikiya

Sagar patsa, hondarra baino askoz gehiago

Sagardoa egiteko zukua atera ondoren, abereak elikatzeke erabiltzen da



Sagarraren patsa lehorra oso elikagai onuragarria eta aberatsa da eta zukua gordetzen du oraindik.

Egungo edozein ustiategitan produktu bat lortzeko prozesuan sorturiko hondarrak birziklatu eta beste erabilera batzuetarako baliatzen dituzte. Sagardogintzan, esaterako, berdin gertatzen da. Txerria oso osorik aprobetxagarria dela dioten bezala, sagardosagarrak gauza bera esan daiteke.

Hondar solidoa, hots, sagarraren pulpa edo patsa, behin prentsatuta eta sagardoa egiteko zukua aterata, abereak elikatzeke erabiltzen da, gehienbat behientzako eta, halaber, ezin da ahaztu sagardotik ozpin bikaina zein pektina lortzen direla.

Sagardo ekoizleatariko asko baserritarrak dira, abeltzaintza ustiategi txikiak dituzte eta sagarra zapaltze prozesua amaituta lortutako hondar solidoak abereak elikatzeke erabiltzen dituzte. Sagarraren patsa oso elikagai onuragarria eta aberatsa da eta zukua gordetzen du oraindik, betiere kantitate erabilitako zapaltze prozesuaren arabera izaten da. Prentsaketa tenika berriek, pneumatikoek, beste edozein sistematan baino zuku kantitate handiagoa ateratzen dute.

Patsa kontserbatzeko badago plastikozko bidoietan gordetzetik -ongi itxita egon behar du- edo siloraterik, eta abereak elikatzeke erabilia izan daiteke, bai aditiborik gabe, bai, zenbaitzuetan, itsas-gatz lodia gehituta. Batzuetan, gerta daiteke patsa hartitzea eta, ondorioz, frutaren azukrea alkohol bihurtzea, sagarraren muztioa sagardo bihurtzen denean bezala.

Suitzan ere bai

Maiz askotan, belarra nahasten zaio gero behiei jaten emateko. Suitzak eskarmentu hadia du patsa, bereziki lehorra, bere esnetarako behi ospetsuak elikatzeke erabiltzen, patsa proportzio bakoitzeko belar kantitate bikoitza gehituta. Konfederazio Helvetiarreko abeltzainek emandako datuen arabera, neguan bi hilabete eta erdiz siloratu egon den patsak emaitza

oso onak ekartzen ditu esnetarako behia jeitzeko orduan.

Aspaldidanik erabiltzen da patsa abereak elikatzeke. Jada 1932an Knott, Hodgson eta Ellington iparramerikarrek beren bizipenak idazlan batean argitaratu zituzten eta, hartan jasotzen denez, patsa bazka goxoa zen esnetarako behientzatz eta esnari ez zion inolako zapore eta usainik ematen.

Hiru iparramerikarrek egindako kalkuluen arabera, egunean, animaliairenekin ehun kiloko hiru kilo patsa lehor eman behar zaio bazkatzeke behiari. Suitzako nekazaritza eskoletan aspalditik erabiltzen diren gida-liburuetan agertzen da patsa ongi kontserbatzeko komenigarria dela azido formikoko soluzio bat (%5ean) gehitzea eta siloa paperazko zakuekin, lastoarekin edo hare zein lur geruza batekin estaltzea. Siloratzeko posesian, patsarekin batera belar freskoa nahasi bada, orduan, ez da beharrezkoa azido formikoko soluzioa gaineratzea.

Beste erabilerrak

Animaliak bazkatzeke baliagarria izateaz gain, Europa Erdialdeko herrialde batzuetan (gehienez Suitza, Austria eta Alemanian), Britainia Handian eta Ipar Amerikako Estatu Batuetan, pektina -jakien industriaren esparru askotan erabil daitekeen gelifikatzailea- lortzeko erabiltzen dute, esate baterako marmelada, konfitura eta bonboietarako, medikamentuen industriarako (ukenduak, pomadak, emultsioak), esnekiaren industriarako, laktosatik beste osagai batzuk bereizteko, eta medikuntzarako, arazo gastrointestinalak sendatzeko.

Zenbaitzuetan, herrialde batzuetan, alanbiketarik distilatutako pattrarra lortzeko erabili izan da, baina egun, ia-ia ez da egiten, errentagarria ez delako. Normandiako Calvados entzutsua eta Euskal Herrian egindako Sagardoz ezaguna (Zapiain eta Saizar) sagardoaz beraz egiten da, kalitate onagatik hautatutako sagardoaz.



Zumalikardi Baserria
ANOETA'N
Tfnoa. 943 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU'N
Tfnoa. 943 69 02 83

Sagardo ekoizleatariko asko baserritarrak dira, abeltzaintza ustiategi txikiak dituzte eta hondar solidoak abereak elikatzeke erabiltzen dituzte.



Behemendi Elkaratek sasitza kentzeko erosi zuen makina.

Jose Mari MARTINEZ

Sagarrondoak zaintzeko tresnak

Behemendi Mendiko Nekazaritza Elkaratek fruitu-arbolak babesteko zerbitzua eskaintzen du

Behemendi Mendiko Nekazaritza Elkaratek, nekazaritza ingurunea zaintzeko eskaintzen dituen zerbitzuen artean, badu sagarrondoak zaintzeko tresneria berezia. Makina horiekin, lurreko sasitza kentzen da, baita helezinak diren tokietan ere, eta, gainera, automatiztaile baten bidez sagarrondoari hainbat tratamendu –izurrite eta gaixotasunen kontra– jartzeko aukera dago.

Sagardoa egiteko lehen-gaia, sagardo-sagarra, arreta handiz eta eten-gabe zaindu beharra dago sagarrondoan dela, ziklo osoan zehar.

Fruitu on eta kalitatezkoa lortzeko fruitu-arbola behar bezala zaintzeak berebizko garrantzia duen arren, Euskal Herrian, behintzat azken urteotan, sagarrondoei ez zaie jaramon handirik egin. Landatze unetik beretik hasita egin dira hutsegiteak: sagarrondo asko eta asko baserrietako zelairik malkartsuenetan eta egoera txarrean daudenean landatu dira eta belardi hoberenak etekin ekonomiko handiagoa ematen duten arboletarako erabili dira. Sagarrondoaren garrantzia ikaragarria izan zen baserriaren elikaduran eta ekonomian, gehienbat artoa ereiten hasi zen arte, baina egun, nagusitasun handia galdu du.

Sagardo ekoizleak diren zenbait baserriar, orain hilabete batzuk, Behemendi Mendiko Nekazaritza Elkaratearekin harremanetan jarri eta elkartea bera proposatu zuten sagarrondo zelaietan belarra mozteko eta sasitza kentzeko makina berezia erosi zezan. Behemendi, Europako Batasunaren dekretu baten

babesean sorturiko erakundeak –Irun-Hondarribia eta Andoain-Usurbil bitartean dagoen eskualdeko baserriarrei zerbitzua eskaintzeko jaioa–, eskaera aintzat hartu eta egun badu makina bat. Makina horrek badu traktore bat sasitza kentzeko tresna batekin eta, gainera, osagarri, badu zaborrak kentzeko beste tresna autopropulsatu bat betiko makinari helezinak zaizkion tokietara –topografia alde-tik zailtasun handiko lekuak edo adarrak oso behean dituzten sagarrondoak– iritsi daitekeena.

Behemendik Oartzunen du egoitza eta Gipuzkoako Foru Aldundiaren diru laguntza (aurten 55 milioi) eta elkaratearen esparruko hamahiru udalek emandako laguntzak ditu finantzabide.

Elkaratek eskaintzen duen zerbitzuan, sagarrondoaren lurretako garbiketan, makinaria guz-

tia eta lanak egingo dituen makinista ipintzen dira baserriararen eskura. Baserriarrek makinistaren soldata ordaindu behar du, Behemendik urtero zehazten duen tarifaren arabera. Lan-ordu bakoitzagatik ordaintzen da eta enpresa pribatuetan baino merkeago da.

Sasitza kendu eta belarra ebaki ondoren, oro har, toki berean uzten da lur berean ongarrirako erabil baitaiteke.

Aipatu zerbitzua oso interesgarria eta baliagarria izan arren, oraindik asko falta da orokortasunez erabilia izan dadin. "Guk nahi baino gutxiago erabiltzen da", adierazi du Mikel Zendoiak, Behemendiko teknikariak. "Lan hau sarriagotan egin beharko litzateke; sagarrondoaren inguruan hazten den belarrak lur bera duenez elikagai, aukera asko murrizten baitzikio prozesuan sagarrondoari". Komenigarria litzateke behintzat urtean bitan moztea, ekainean eta irailean, adibidez. Azken mozketa, beraz, sagar bilketaren aurrerikoa litzateke".

Behemendik badu beste zerbitzu osagarri bat arbolak babesteko; atomizatzaile baten bidez, onddoak, intektuak... akabatzen dira. Horretarako, sasitza kentzeko makinari 5000 litroko upe-la jartzen zaio barruan dagoena lurretan isurtzeko.

Zerbitzua oso baliagarria den arren, oraindik asko falta da orokortasunez erabilia izan dadin



Komenigarria da belarra behintzat urtean bitan moztea.

Jose Mari MARTINEZ





BVENAVENTURA

Tolare - Sagardotegia





Erreserbak: Telf. 943 35 73 22
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA

La tradición sidrera, bajo la óptica del microscopio

La UPV ha realizado dos estudios para analizar el proceso de elaboración de la sidra

El sector sidrero esta fuertemente marcado por la tradición. Sin embargo no renuncia a evolucionar, utilizando para ello todos los medios que la ciencia puede ofrecerle, sin olvidar que elabora un producto natural. La UPV ha realizado dos estudios que analizan los compuestos fenólicos y los ácidos de la sidra a lo largo de todo el proceso de elaboración. Estos dos parámetros son los más importantes como bactericidas o conservantes de esta bebida natural.

El Departamento de Química Aplicada de la Universidad del País Vasco ha realizado dos estudios sobre las manzanas, mostos y sidras. El primero de ellos, desarrollado entre setiembre del 2000 y enero del 2002 ha analizado los compuestos fenólicos, volátiles y otros parámetros de interés en la elaboración de la sidra, mientras que el segundo, desarrollado en los seis meses comprendidos entre setiembre del 2001 y marzo del 2002 se ha centrado en el análisis e interacciones microbiológicas de mostos en fermentación obtenido a partir de mezclas de diferentes variedades de manzana.

El primer trabajo ha estudiado en primer lugar las variedades utilizadas en la finca que la Diputación de Gipuzkoa posee en

De cualquier forma, como el propio estudio señala, son datos a confirmar en sucesivos trabajos dado el reducido número de muestras utilizadas en el estudio que en estos últimos meses se ha llevado a cabo.

Análisis del mosto

Tras el estudio del fruto, se realizó un análisis del mosto comparando el obtenido en prensas neumáticas y tradicionales. Para ello se prensaron poco más de seis toneladas de trece variedades de manzanas del país, desde la Goikoetxea (1.504 kg.) a la Urdin (51,5 kg.) pasando por la Ugarte (902,50 kg.), Urtebi Haundi (863 kg.) Manttoni (476,50 kg.), Txalaka (473 kg.), etc.

La mitad de las manzanas, tras ser lavadas y troceadas, se prensaron en la prensa neumática ho-

rizontal de la Bodega Experimental de Zalla de la Diputación Foral de Bizkaia y la otra mitad en la prensa vertical (tradicional) de la sidrería Illunbe de Usurbil.

La diferencia más acusada se dio en la turbidez del zumo, siendo mayor el de la prensa neumática, donde también la acidez es algo más elevada, mientras que los contenidos en azúcar total y en compuestos fenólicos son similares.

El trabajo e investigación prosiguió con un estudio analítico de cuatro mostos en fermentación. Para ello, cada uno de los mostos obtenidos en las dos prensas (neumática y tradicional) se subdividió en dos lotes que se reparcieron en depósitos de acero inoxidable de 1.000 litros de capacidad con control termostático y de presión y en barricas de ma-

Los resultados obtenidos deben ser confirmados en próximos trabajos sobre esta materia



La UPV ha realizado dos estudios sobre la sidra.

Jose Mari MARTINE

OTSYA ENEA
Sagardotegia

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

TOLARE
SAGARDOTEGIA

eizmendi

SAGARDO NATURALA

Osinaga Auzoa • 943 55 64 05 • HERNANI



Las variedades de manzanas han sido estudiadas siguiendo diversos parámetros.

dera de castaño de 600 litros. De todos los mostos, se siguió la evolución durante nueve meses, controlando diferentes parámetros enológicos (densidad, acidez, turbidez, compuestos fenólicos, etc.).

Finalmente, se siguió la evolución de las sidras en las botellas durante 11 meses (de marzo de 2001 a enero de 2002). Las botellas permanecieron todo ese tiempo en bodega a una temperatura constante, próxima a los 15°.

Todo ello complementado con un análisis de la evolución microbiológica durante el proceso de elaboración. El objetivo de este análisis es determinar la influencia del tipo de prensa (neumática o tradicional) y de la utilización de recipientes de madera o acero inoxidable en la fermentación de los mostos sobre la evolución de las poblaciones microbianas.

En las condiciones en las que se ha realizado este análisis, la sidra que mejor ha evolucionado tanto en el depósito como en la botella ha sido la obtenida en prensa neumática y fermentada

en depósito de acero inoxidable, precisamente la prensa y el recipiente más moderno de los utilizados en la actualidad. Esa sidra también ha obtenido una buena valoración en la cata realizada por un grupo de expertos en junio del año pasado, nueve meses después del prensado de la manzana. De todos modos, los autores de este amplio estudio dejan claro que las conclusiones obtenidas deben confirmarse con estudios posteriores más amplios.

Fermentación de mostos

El segundo de los estudios, llevado a cabo entre setiembre del 2001 y marzo de este año, ha tenido como objeto analizar seis mostos distintos en fermentación y las interacciones microbiológicas y conocer la influencia de la elección y la proporción de las variedades de manzana en la composición de los mostos y en la sidra final.

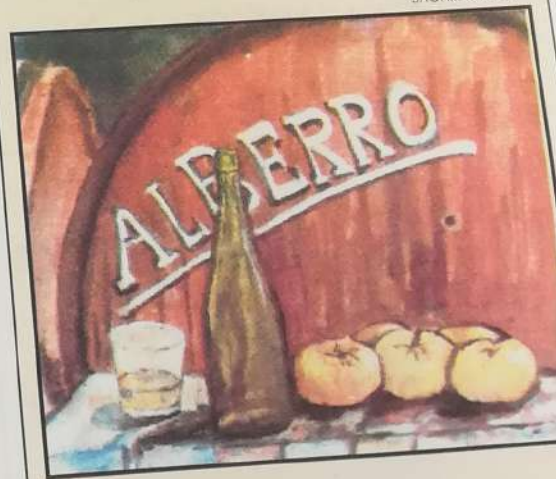
Para ello se utilizaron variedades de manzana (Bost Kantoi, Gazigorri, Gaziloka, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozoloa, Palazio, Piko, Txalaka, Ugarte, Urtebi Haundi y Urtebi

Txiki) recogidas en la finca de la Diputación de Gipuzkoa en Hondarribia y de la Estación de Fruticultura de Zalla de la Diputación Foral de Bizkaia (Azpuru Garratza, Ibarra, Santutxu, Txistu y Urdin). Se realizaron diferentes determinaciones en el fruto antes de su prensado.

Las manzanas se repartieron en lotes diferentes. Con las manzanas guipuzcoanas se realizaron dos lotes que fueron prensados en prensa neumática en la sidrería Arratazain de Usurbil y los mostos, almacenados en cuba de acero inoxidable en la finca Zubieta de Hondarribia. La manzana vizcaína siguió un proceso similar en Zalla. Además se obtuvieron otros dos mostos, uno en la sidrería Gurutzeta con manzana de Astigarraga y otro con manzanas asturianas cultivadas en Zornotza y que fueron prensadas en la sidrería Uxarte de esta última localidad.

De los seis mostos se hizo un seguimiento comparando el desarrollo de los procesos de fermentación que han aportado datos interesantes de cara a un mejor conocimiento de la sidra.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani

La sidra que mejor ha evolucionado tanto en el depósito como en la botella ha sido la obtenida en prensa neumática y fermentada en depósito de acero inoxidable

Música para el ambiente más

Hernani recupera dos piezas del txistulari Isidro Ansorena dedicadas al mundo de la sidra

La sidra tiene hondas raíces en Hernani, una de las localidades con mayor tradición sidrera de toda Euzkai Herria. Uno de sus hijos más famosos, Isidro Ansorena, maestro de txistularis, dentro de su extensa producción musical compuso dos piezas dedicadas al ambiente social y festivo que en torno a la sidra se vivía en la localidad guipuzcoana en las primeras décadas del siglo XX. Estas obras, que han estado de alguna forma "dormidas", sin ser interpretadas durante casi ochenta años, van a ser reinterpretadas y ofrecidas al pueblo en vísperas de las fiestas de San Juan en el tradicional Concierto Preludio.

Es una de las novedades de este tradicional concierto que da inicio al programa festivo de San Juan y que este año cuenta con el músico hernaniarra Joxan Goikoetxea como coordinador y director artístico. Ha rescatado estas partituras en poder de Joxe Ignacio Ansorena, nieto del compositor, que las guardaba esperando una buena ocasión para sacarlas a la luz. Esta ocasión de volver a escuchar estas composiciones llegará, como es tradicional, el sábado anterior a las fiestas de San Juan y otro joven txistulari hernaniarra, Iñaki Eguren, será su intérprete solista.

"Diana" y "Plegaria" son dos

piezas originales de Isidro Ansorena, compuestas a principios del siglo XX, que representan un retazo de la vida hernaniarra de aquella época en la que las sidrerías urbanas, muy numerosas, eran un lugar de encuentro y relación social de gran importancia.

"Diana" es un pasacalles, mientras que "Plegaria", a pesar del nombre que parece identificarla con una pieza religiosa, es una melodía con una letra muy popular a principios del siglo XX en Hernani. Dicha melodía pudo haber sido compuesta con antelación sin un fin concreto para finalmente asociarse con la Diana y ser interpretada como una canción de ronda por las sidrerías

del casco urbano. Con la decadencia y desaparición de las sidrerías urbanas, la canción, que había alcanzado un alto grado de popularidad, pasó al olvido.

Su letra cita a tres de las más conocidas sidrerías que entonces existían en el casco antiguo de este pueblo guipuzcoano, Astiasu, Adarragak y Eugenio Gorrotxategi, y se hace eco del ambiente existente entre las cuadrillas que degustaban y comparaban las diferentes sidras. La letra de esta canción, escrita originalmente en euskara guipuzcoano, dice así:

"Sagardorik onena, nun ote degu guk,
Astiasu, Adarragak, Eugeniok ote du".

«Diana» y «Plegaria» representan un retazo de la vida hernaniarra de principios del siglo XX, cuando las sidrerías eran un lugar de relación social de gran importancia



sidra natural - sagardo jatorrezkoa



PETRITEGI
SAGARDOTEGIA

Tel. 943 45 71 88

ASTIGARRAGA - Gipuzkoa



LARRE-GAIN

Sagardotegia



Larre-Gain Baserria • Tel. 943 55 58 46

EREÑOTZU • HERNANI



Joxe Ansorena, Isidro Ansorena y Joaquin Uzkudun.

sidrero

Beste geyagok ere,
dakite onak saltzen,
ay au lana gurea,
danenak probatzen.

Eta gu beti, beti alay,
Eta gu beti, beti alay...
Jan zagun eran zagun
Eta pakia eman dezagun.

Isidro Ansorena, nacido en Hernani en 1892, es uno de los más famosos txistularis vascos de todos los tiempos. Hijo de un fabricante de txistus fue primero txistulari en su pueblo natal para, posteriormente, pasar a ser profesor de txistu del Conservatorio Municipal de la capital donostiarra y creador de un método de enseñanza de txistu muy afamado.

Ejerció durante años como director de la Banda de Txistularis de Donostia, aportando su esfuerzo y dedicación, mucho tiempo en condiciones difíciles cuando no adversas, para la recuperación y expansión del ancestral instrumento en la capital guipuzcoana. Compuso numerosas piezas para txistu, entre ellas la que ahora, en el concierto preludivio de San Juan, volverá a ser interpretada en Hernani.

Ansorena era un hombre serio. Los que le conocieron se sorprenden incluso de que compusiese una obra con el ambiente de sidrerías como protagonista central cuando aseguran él no las frecuentaba. De cualquier forma, eso no hace más que reforzar el recuerdo de una realidad en el Hernani de aquella época, en el que la sidra y el ambiente social que en torno a ella se generaba eran realmente importantes.

Luis Gorrotxategi, hijo de Eugenio, uno de los sidreros citados en la canción, recuerda que en aquellos años había no menos de una treintena de sidrerías en el casco urbano del pueblo, a las que había que sumar casi otras tantas en los barrios.

Para la apertura de la temporada de sidra era costumbre que un tamborrero o pregonero municipal lo anunciase. «Hasi da sagardo, aurten txotx berria», cantaba, al tiempo que anunciaba el precio de cada vaso de sidra, entre 5 y 10 céntimos de peseta de entonces en las primeras déca-



La familia Adarraga en una de sus sidrerías a principios del siglo XX.

das del XX. El precio variaba, pero poco, en función de la cosecha de ese año y Luis Gorrotxategi todavía recuerda la polémica y el escándalo cuando se alcanzó los 10 céntimos el vaso.

Vaso a vaso

En aquellos años la sidra se bebía a vasos en la propia sidrería o se llevaba en botellas a las casas. El precio del litro de sidra rondaba los 60 céntimos. Al parecer la gente acudía a la sidrería desde muy temprano por la mañana, algunos incluso a las 5 de la mañana para poder almorzar antes de ir a trabajar.

Al mediodía volvían a ambientarse, hora a la que acudían las etxekoandres para llevar sidra en botellas para la comida, pero era hacia las 7 de la tarde cuando alcanzaban su punto álgido de ambiente.

«El sidrero, en muchos casos eran mujeres las que despachaban, sacaba la sidra de las kupelas en jarras (pitxarrak) de barro de dos litros mediante una cani-

lla o grifo y de las pitxarras servían a los vasos. Era tal la afición que un año en una sola semana se agotó una de las kupelas más grandes de aquella época. Tenía 15.000 litros y estaba en una de las sidrerías que Adarraga tenía en la actual karkaba de Felipe Sargarna "Zapa". Esa kupela pasó después a la sidrería Altzuetza», recuerda Imanol Larretxea, miembro de la Cofradía de la Sidra Natural, "Tolare".

Las sidrerías citadas en la pieza musical de Isidro Ansorena estaban en la citada karkaba de "Zapa", las dos de Adarraga y una tercera en Plaza Berri; en la calle Mayor las de Eugenio Gorrotxategi, que también tuvieron el tolare en la calle Izpizua, mientras las de los "Astiasu", José y Luis Antonio Rekondo estaban en Los Tilos, en la calle Iturriaga, en la Kardaberaz y en la calle Mayor. Además de éstas había otras, asimismo, muy importantes, como las dos de los Arbelaitz, las de Berrondo, Rufino Rekalde y Lizeaga, entre otras.

Pablo Zubillaga de Portalondo controlaba la producción de sidra para cobrar los correspondientes impuestos en la Alhóndiga municipal.

Precisamente a través de los impuestos conocemos la producción sidrera oficial del año 1931, que en Hernani ascendió a 423.586 litros. Luis Adarraga encabeza la relación de los diez primeros productores con 56.325 litros, seguido de Eugenio Gorro-

txategi (49.500), Jose Maria Lizeaga (45.869), Roke Elozegi (37.790), Esteban Garmendia, "Sagastia" (32.400), Jose Rekon-do "Asteasu" (30.215), Jose Maria Goikoetxea "Altzuetza" (29.178), Francisco Zabalegi, "Oiarbide", de Astigarraga pero con sidrería en la calle Mayor, (23.625), Ricardo Rezola (22.826), Rufino Rekalde (19.305) y Jose Maria Zapiain. "Txandre" (15.660 litros).

Hace casi cien años, el sidrero sacaba la sidra de las kupelas en jarras de barro (pitxarrak) de dos litros mediante una canilla o grifo y de las pitxarras se servían a los vasos.

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 6

Mari, jainko sagardogilea

Martintxo mitologiako personaiaren sagardoa lapurtzen saiatu zenekoa

Euskal tradizioan, Mari jainkoa sagardogile aparta izan zen; Samartintxiki, Martiniko edo Martintxo, berriz, beti berrikuntzarekin lotuta agertzen zen pertsonaia. Martintxok jentilei iruzur egin eta, horri esker, euskaldunek garia ereiten ikasi zuten, burdina lantzen, zerra fabrikatzen edota errotak eraikitzen. Tradizioan oinarritutako ondoko ipuinaren arabera, Martintxo izan liteke, Mariri sagardoa lapurtzen alferrik saiatu ondoren, kupelaz kupela "erromerian" joateko usadioaren sortzailea.

Joxe Miel Barandiaranek irakatsi zigunez, Mari, seguru asko euskal mitologiako pertsonaiarik garrantzitsuenak, "ezari emandakotik" bizi zen. Esate baterako, hamar karga sagar dituen baserritar batek auzokoari -zati bat eskatuko dion beldurrez edo-zazpi baizik ez dituela esaten baldin badio, Marik "ezari emandako" hirurak beretzat hartuko ditu, gezurra eta elkartasunik eza zigortzeko. "Ezari emana, Marik eramana" esan ohi da edo, hobeto esan, esan ohi zen.

Ezari esker lortutako sagarrekin Marik sagardoa egiten zuen, gizakiek inoiz dastatu duten onena. Bere kobazulora zihoazenei nahi adina eskaintzen zien, aldarte onean zenean behintzat. Baina, era berean, kupida gabe zigortzen zituen bere sagardoa lapurtzeko ahalginetan harrapatzen zituenak. Askok izan ziren, hala ere, tentaldiari eutsi ezinean saiatu zirenak. Horietako bat Martintxo izan zen.

Behin batean, Martintxo Mariren kobazulora hurbildu zen eta jainkoa, jeinu edo dena delakoa, han aurkitu zuen.

-Egun on, Andere. Barkatu, baina galdu egin naiz. Mesedez, herriko bidea zein den esango al didazu? -ezagun da Mariri hika egin behar zitzaioela, baina Martintxok zuka egin zion, Mari zela ez zekiela.

-Bai. Maldan behera joan eta, basotik atera bezain laster, begibistan izango duzu herria.

-Eskerrik asko, andere -erantzun zuen Martintxok, eta maldan behera abiatzeko itxura egin zuen. Pare bat pauso egin eta berehala, ordea, zerbait ahantzi izan balitzaio bezala buelta eman eta Mari berriro itaundu zuen...

-Barkatu berriro, baina egarri naiz. Ur pixka bat emango al zenidake?

-Sagardoa ere eman diezazuket, nahi baldin baduzu.

-Nola ez, andere, eskaintza horri ezin zaio inolaz ere uko egin.

Orduan, Marik Martintxo kobazuloan sarrarazi eta barruko-



Ipuinaren arabera, Martintxo izan zen kupelaz kupela sagardoa dastatzen hasi zena.

JON URIBE

tunel-labirintean barrena upategira eraman zuen. Barrikote bari ziria kendu eta Martintxok nahi beste sagardo edan ahal izan zuen. Ezbairik gabe, berak inoiz dastatutako onena zen.

Upategiko bidea ondo ikasita, Martintxok Mariri eskerrak eman eta kobazulotik alde egin zuen. Baina herriko bidea hartu beharrean, zelatan geratu zen, Mari kobazulotik noiz urrunduko zain. Urruntzen ikusi bezain laster, Martintxok barrikotea ostu eta maldan behera ihes egin zuen, korrika eta presaka. Basotik atera bezain laster, dagoeneko herritik gertu, bere burua salbu ikustean, ostutako barrikote-

tik tragoxka bat sagardo edan nahi izan zuen. Alabaina, ezarria busti eta berehala botaka hasi zen, kobazulo barruan sagardo zoragarria zena kanpoan ozipin bihurtua baitzen.

Martintxo, orduan, soilik konturatu zen zuhaitz artetik Mari begira zuela, irriñoa ezpainetan. "Ziria jentil inozo horiei bezain erraz sartuko zenidala uste zenuen, ezta? Nirekin jai duzu, ordea", oihu egin zion.

Zapuztuta, baina onik atera zen Martintxo ataka hartatik. Berak hala uste zuen behintzat. Kobazuloan edandako sagardoaren zapore zoragarria, berriz, ezin izan zuen ahantzi, eta geroz-

tik, Mariren madarikazio bat baltiz bezala, kupelaz kupela hasi zen haren parekorik aurkitu nahian. Alferrik baina. Horrela sortu omen zen txotxetik edateko egungo usadioa. "Sagardozale batentzat zigor samurra Marirena", pentsatuko du baten batek. "Ez txotxeko sasoiak urtean hiruzpalau hilabetez soilik dirauela kontuan hartuta", erantzun lezake besteren batek. Zorionez, gainerako zortzi-bedertzi hilabeteetan txotxetik ez baina botilatik edateko aukera badago, eta aukera hori ez da inolaz ere alferrik pasatzen utzi behar.

Martin ANSO



*Astigarragatik,
Sagardoaren txokotik,
Gurutzetak
URREAGA eskeintzen dizu,
Gaur edan dezakezun
Etorkizuneko edaria,
Betikoa,
Baserritik jatetxeetara
Guztiz mimatua eta zaindua,
Gure Sagardoa.*

GURUTZETA

Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA

Tfnoa./Faxe: 943 552 242

e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com