

TXOSTENA

Gipuzkoan biltzen den produkzioa
urteko zortzi milioi
litrotan dago

SAGARDOAK MERKATUAN FINKATU NAHI DU

Euskadin, sagardo produkzioa ia bere osotasunean Gipuzkoan biltzen da. Egun hauetan ia hamar mila milioi sagar mosto bihurtuko dira, eta, 50 edo 60 egunetako hartzidura pausatuta baten ondoren, produktu horiska horretan, zapora mingaitz xamarra eta edateko erreza den sagardoan bihurtuko da. Aurten, ontzi berri bat, orain arte ohizko izan den champagne botila ordeztzera dator. Bitartean, sagardogileek ohaleginak egiten dituzte kristalean zehar likido garden bat erakusteko edo produktoaren uhertasuna desagerarazteko. Aldi berean Administrazioarekin produktu honentzat erregelakuntza espezifiko bat negoziatzen dute eta,



FOTO XELVA

Jose Mari Irizarrek zazpi urte daramatza Gipuzkoako Sagardo Natural Uztagileen Elkargoaren aurrean, elkargohonek 57 fabrikatzaile elkartzten ditu.

gainera, ekintza profesionaldu nahi dute. Hau dena helburu argi batekin: Sagardoa merkatuan finkatzea.

Helburu hau aurrera eramateko era, joan den urtean Gipuzkoako Sagardo Natural Uztagileen Elkargoaren barruan eman zen zatiketaren atzean zegoen. Zapiain, Gurutzeta, Mina eta Bordak, Astigarragakoak, eta Zelaiak, Hernanikoa, bere bidea jarraitzea erabaki zuten Elkargoa alde batera utziz.

Miguel Zapiain presidentearantzat "sagardogilea gizon berezi xamarra da, enpresal ikuspuntutik ohitura negatiboekin. Elkargoarekin kontzientziakuntza lan bat egin nahi izan genuen sagardotegiak ekonomikoki garbitzeko, baina ezinezkoa izan zen eta, horrela pentsatzen genuenak gutxi ginenek, Elkargotik ateratzea eta "Taldea" finkatzea erabaki genuen.

Jose Mari Irizarrek uztagile eta Martuteneko Barkaiztegi sagardotegiko jabeak, zazpi urte daramatza Sagardogileen Elkargoaren presidente bezala. Beste taldearekin harremanak onak direla baieztatzen du eta ezberdintasun bakarra hau dela esaten du "prezioei buruz errespetatzen ez ziren akordioak hartzen ziren eta haiek errespetatzen ez baziren alde egingo zutela esan zuten".

62 PRODUKTUGILE

Elkargoa Gerra Zibilean desagertu egin zen eta 1946. urte arte ez zen berregertu. 57 bazkide elkartzen ditu, gehienak Donosti ingurukoak, nahiz eta batzuk Itziar eta Legorretakoak izan esate baterako.

Miguel Zapiain enologoa, urte bat iragan ondoren lasai sentitzen da "Taldea" rekin, nahiz ez "dirua kostatu".

"Sartu nahi izan duen jendea izan da, baina nahiz eta gure ateak irekiak egon, funtzionatzen dugun ikusteko, aldez aurreko bidea bakarrik egitea erabaki dugu. "Taldea" k bazkideen, lana koordinatzen du hauek sagarra batera erosten dute. "Zapiain S.A.T.", Miguel eta bere bi anaiek osatzen duten taldea. "Taldea" ko produktugile handiena da, urtean 600.000 litro ekoizten duelarik.

Edozein modura, Elkargoak eta "Taldea" elkarrekin borrokatzen dute, baina ez nahasiak, produktua duintzeko. Batzuk eta besteak bi enologo jarrituzte, lanean sagardoa "garbitzeko" era bat bilatzeko, baina bere propietateak galdu gabe. Elkarrekin ere, sagardoaren erregelakuntza erreformatu nahi dute, oraingo erregelakuntza ardoaren berdina da eta Irizarren eritz sagardoaren eta ardoaren mundua oso ezberdinak dira, "ardoa finkatzen duzu eta dena eginga dago, baina sagardoa ez da finkatzen eta pasteurizatzen" baieztatzen du Irizarrek. Sentitu honetan Zapiainek dionez "sagardoa defentsa gutxi ditu, alkohol 6° bakarrekin eta oso bortitza ez den garraztasun batekin jotzen dugulako. Ez dugu hartzigarrien aurkakorik erabiltzen eta definitiboki produktua asko mimatu behar da".

Sagardoaren mundua 1983. urtean 1.088 milioi pezetetako produkzioaraino heldu zen, hauetatik 407 milioi balore erantsia ziren, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantzu Saileko eta Nekazaritza Ministraritzako datu estadistiko diotenez.

BOTILLA BERRIA

Sagardogile gipuzkoarrak "Sagardoa" izena duen sagardontzi berri bat sortu dute, ohizko champagne botila ordeztzen duelarik. Gainera, sagardoa

INFORME



ontziratzeko champagne botila erabil-
tzea ezlegala zen.

Eusko Jaurilaritzaren laguntzarekin, sagardogileek 750 zentimetro kubikotako botila berri bat sortu dute, kristal berdeskarekin, arina (540 gramo) eta kor-
txoaren "eroraldiak" ekiditeko lepoan
itotze txiki batekin. "Sagardoa" botila
berriak litroko botila zaharra gogora-
tzen du "putzaldiz" fabrikatua eta sa-
gardotegi bakoitzaren ezaugarriarekin
marraztua.

ASTURIAS ETA GALIZIAKO SAGARRA

Gipuzkoako 62 produktugileak ha-
mar milioi kilo sagar erosi dituzte sagar-
do naturala fabrikatzeko. Nahiz eta Eus-
kadi sagar produktugile garrantzitsua
izan, kausa ezberdinengatik landaketak
pittinka-pittinka murriztu egin ziren.

Horren kariaz, euskal sagardogileak
Asturias eta Galiziar joaten dira batez
ere bere kupelategietan xehekatzen di-
tuzten sagarrak bilatzera.

Hala eta guztiz ere, urtero eroske-
tak Euskadin hasten dira, horretarako
nekazal sindikatoekin akordioak izaten
dira prezioak erabakitzeke. Joan den
urtean sagar kilo batengatik 25 pezeta
ordaindu zen, kanpaina honetan pre-
zioak goraka egingo du fruituaren urri-
tasuna dela eta. Joan den urtean "Tal-
dea" k Euskadin 600 tonelada sagar
erosi zituen, bere produkzioaren herena
gutxi gora behera.

Sagarrondoak ezaugarri genetiko
berezi bat du: bezeria, hau da, bere
fruituak urte batean bai eta bestean ez
ematen ditu. Urte ezaurretan uzta izat-
en da eta urte pareetan ez. Ingurumen
honengatik euskal sagardogileak Nor-
mandiaraino joan behar du produktu

preziatu honen bila.

Honengatik, Gipuzkoako Aldundiak
duela hiru edo lau urte sagarrondoan
landaketa bizkortzeko kanpaina bat ha-
si zuen. Erakunde foralak landare ba-
koitza 350 pezetakin lagundu zuen; lan-
dareak Hondarribian duen haztegitik
hartzen ziren. Laguntza hau jasotzeko
nekazariak gutxienez 80 landare landa-
tu behar ditu.

Horrela azken hiru urte hauetan
35.000 zuhaitz jarri dira eta 15.000 ge-
hiago 1986. urtean. Irizarren eritziz hau
oso bide ona da, nahiz eta sagarrondo
batek hamar urte behar kopuru garran-
tziak ekoizten hasteko, 100 edo 125
kilo arteko kopurua. "Berriki Norman-
dian egon gara— gogoratzen du Jose
Mari Irizarrek— eta han 400 edo 450 ki-
lo ematen dituzten zuhaitzak daude.
Noski 25 urte edo gehiago izango dituz-
te, klimak asko laguntzen du e.a. He-
men, kutsaduraren eragina handi xa-
marra da..."

IRAGAZKETAK

Sagardoa itxuraz laborazio proze-
su erraz bat jarraitzen du. Urriaren azke-
naldian, sagarra xehekatu eta zapaldu
egiten da mosto bihurtzeko. Mostok ku-
pelan, hilabete eta erdi edo bi hilabete
irauten duen hartzidura bat hasten du.
Bitarte horretan botilak esterilizatzen di-
ra eta makinak prestatzen dira urtarri-
lan ontziraketa prozesuarekin hasteko.

Higieneak oinarritzko paper bat be-
tetzen du elkargoen laborazioan eta
bere taldekideen arau printzipalena da.
"Sagardogileak mentalizatuak daude
gutxienezko garbiketa batzuk bete be-
har direla honek aurrera jarraitzea nahi
badugu" dio Irizarrek.

Gaur egun Elkargoak eta "Tal-
dea" k produktuen imaginari kalte egi-
ten dion arrisku batekin borrokatzen ari
dira: uhertasuna. Irizarrek artisauek trata-
mentu bat bilatzeko, bere taldea arazo
hau estudiatzen ari dela baieztatzen
du. "Dakizun bezala sagardoari ez zaio
ezer botatzen eta bere laborazioak
prozesu natural bat jarraitzen du. Sa-
gardo iragaz dezakegu uhertasun hori
edo hondakinak kentzeko baina honda-
kinekin batera sagardoaren propietate
batzuk geratzen dira. Hondakin hauek
botila barruan egiten den bigarren har-
tziduraren ondorioak dira" jarraitzen du
Irizarrek. Jose Mari Soroak, "Sidras Eva
S.A." enpresaren jabe bat, sagardogile
naturalei oxidazioari itxuriz iragazke-
ta gomendatzen die.

TXOTXAREN ERATUA

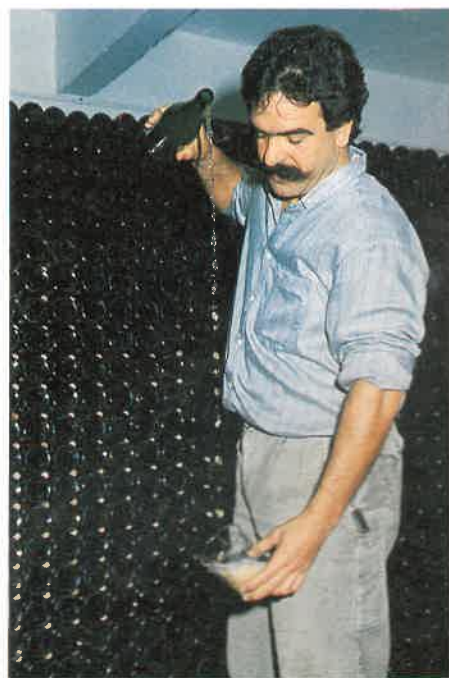
Sagardoaren mundua gure herrial-

dean produktuen laborazioa bezain
zaharra den erritual batetaz inguratutik
dago. Irizarrek dioenez erritu hau sago-
rra zanpatzen hasten garenean hasten
da mostoak dastatzera jende asko
etortzen delako. Gabon eta Gabon za-
har egunetan, tradizioari jarraituz, ma-
kailu lehorrari laguntzeko sagardoa
edaten da. Hartzidura prozesu guztian
txihiren bitartez kupelaren txotxa jarrai-
kitzen da sagardozaleek dastatzeko
aukera izan dezaten. Gero botilen das-
tatzea dator eUa.

MERKATUA

Gipuzkoako sagardoa ehuneko 70
edo 80 ez ditu herrialde honetako mu-
gak zeharrraldatzen. Gaintontzekos, he-
go Euskadiko beste herrialdeetan kont-
sumitzen da eta botila batzuk Madrid
eta Bartzelonara iristen dira jatetxe ba-
tzen eskaria betetzeko.

Gaur egun, sagardo botil batek 80
pezeta inguruan balio du, prezio hone-
kin produktua, Irizarrek dioenez, erren-
tagarria da, "baina negozio familiarrak
direlako eta sartzen dituzun ordu asko
ez dituzulako kontatzen". Miguel Za-
piainek berriz botilak ezin direla prezio
horietan saldu uste du, "lehengaiak
30 pezeta kostea dute, hemen inmo-
bilizatu balore garrantzitsua dago, bost
persona lanean..." eta honela amaiz-
tzen du: "Produktugileak, produktu duin
bat egiteko, adimena badute eta pro-



Miguel Zapiain, "Taldea" ko presiden-
tea, elkargo honek bost produktugile
elkartzen ditu.

TXOSTENA

fesionalak badira, sagardoaren etokizuna atsegingarria dela uste dut".

SAGARDOA GASAKIN

Sagardo naturalak, sagardo gasifikatua du kontrapunto bezala. Bi sagardo hauen merkatuak oso ezberdinak dira. Euskadin "Sidras Eva S.A." da sagardo gasifikatua ekoizten duen produktugile bakarra. "Mai Ona" enpresa joan den urtean itxi zen.

"Eva" k urtean hamalau milioi botila ontziratzen ditu, sagardoa, mosto, azpina, zumo eta sagar likorrean banatuak. Gaur egun, Estatuko bigarren produktu-

gilea da, "El Gaitero" ren atzetik.

Jose Mari Soroa, "Eva" ko jerentea, berriki Sagardo Fabrikatzaileen Elkar-goako presidentea izendatua izan da. Elkargo honek 12 enpresa elkartzen ditu.

"Eva" ko jerenteak, sagardoa eta enologiaren ezagutzaile adituak, hau baieztatzen du: "fabrikazio prozesuan ez dugu hartzigarrien aurkakorik erabiltzen".

Lantegia, Usurbilen kokatua, 1964. urtean sortu zen, nahiz eta enpresal tradizioa aurretik dator. Jose Mari Soroa sagardoaren kontsumoa goraka ez doalako kezkatzen da, honek produktzioa bereiztera behartzen ditu: maha-

tsa urak, mostoak e.a.

Merkatal aspektuan, Soroak europar merkatuan jartzen du bere itxaropena, "hemendik hiru urtera zergak desagertzean, batez ere zumoen esportapenerako". Enpresa honek Ertamerikara esportatzen ditu bere produktuak eta urrian Txinako Herri Errepublikaruntz atera zen partida bat.

"Eva" k bere lehengaiak leku ezberdinetan bilatzen ditu, batez ere Ieridan. Erabiltzen ditun barietateak oinarrian "golden" eta "starski" dira.

Soroak sagardoa "ardo zazpiki" bat bezala definitzen du, alkohol gutxi eta garraztasun eskasa duelako. Sagardoa diuretikoa, digerigarria eta lasaigarria dela dio. ■

"COPAS" DE SIDRA

Dicen algunos entendidos que la sidra hunde sus raíces más profundas en Euskalherria, y que de nuestro país se extendió a Francia, Inglaterra y otros lugares del Viejo Continente. José Mari Soroa, fabricante de sidra gasificada, comenta que este producto es diurético, digestivo y sedante, y que su consumo inmuniza contra las enfermedades de la piel, citando a un médico francés.

Nuestros vecinos franceses son los mayores fabricantes de sidra, con una producción de 500 millones de litros al año. Ellos elaboran desde hace tiempo el "calvados", una destilación de la sidra que se convierte en un líquido de 40 grados. El pasado año elaboraron cien mil litros aproximadamente de este producto que cuenta con denominación de origen.

Este mismo año, la sidrería "Zapiain", de Astigarraga, ha iniciado la comercialización del destilado bajo el nombre "Sagardoz" ("de sidra", en castellano): un producto de gran calidad, y la botella de 700 centímetros cúbicos puede alcanzar en el mercado un precio de 2.400 pesetas.

José Mari Soroa, gerente de "Sidras Eva, S.A.", cree que la fabricación del destilado requiere "paciencia y conciencia, pues hay que aguantar cinco años para tener el producto en el barril". La empresa "Eva" no se ha decidido a fabricar aguardiente, aunque hace un año pusieron en el mercado las primeras botellas de licor de manzana, un producto que Soroa lo define así: "El licor de manzana es simplemente la maceración de un buen aroma con el alcohol y la mezcla posterior para que te dé

21 grados de alcohol". Dice Soroa que la base de una buena elaboración está en "un aroma bueno y concentrado". La empresa "Eva", afincada en Usurbil, fabricó el pasado año 50.000 botellas de licor de manzana.

EL AGUARDIENTE

Según Soroa, experto conocedor del mundo de la enología, el aguardiente se elabora a partir de sidras secas que hayan estado un tiempo con

sus heces, y adquieren el perfume producido por las secreciones de la levadura.

Explica José Mari Soroa que las sidras no deben estar picadas, y han de tener una acidez volátil menor de cuatro gramos en acético por litro. "Si tienen más —afirma— conviene neutralizarlas con carbonato cálcico".

La destilación en la sidrería Zapiain se realiza en un alambique de cobre, en cuyo interior se introduce la sidra y se calienta por medio de vapor indirecto. Los vapores alcohólicos que se desprenden pasan por un serpentín refrigerado por agua corriente. La acción del frío licúa estos vapores y el destilado sale al exterior en forma de líquido incoloro y transparente.

Explica Miguel Zapiain que la destilación es fraccionada: Se separan las "cabezas" (la primera parte del líquido, que mana al comienzo de la destilación) de los centros o corazones y de las "colas" (parte final). Los centros son los que se recogen como aguardiente correcto y de calidad.

Para Zapiain, la calidad del producto reside en la selección de la materia prima y la mezcla de variedades para conseguir una buena sidra, de baja graduación alcohólica y elevada acidez total.

En opinión de Soroa, con sidras de 4º a 6º de alcohol se obtiene aguardiente en destilación rectificada de 67º a 72º. Explica nuestro interlocutor que "para hacer 100 litros de aguardiente de 66º hacen falta 1.200 litros de sidra con 6º de alcohol, o 1.300 si tiene 5,5º

Zapiain cría el destilado en barril-



FOTO XELVA

José Maria Soroa cree que hace falta "conciencia y paciencia" para fabricar aguardiente y licor.

INFORME



FOTO XELVA

El aguardiente es un producto de 40° y alto costo de fabricación.

cas de roble del país, estrenadas con este nuevo producto. Según Soroa, la madera ideal para conservar el aguar-

diente es el fresno, y debe reposar en la bodega, dice, a una temperatura entre 12 y 14 grados. El aguardiente una

vez embotellado no envejece.

Explica Miguel Zapiain que el resultado final de la destilación es un aguardiente de 65°, incoloro. La acción de los taninos que aporta la madera de roble y el oxígeno dan un color amarillento al producto. Cuando se aproxima la fecha de embotellado, los hermanos Zapiain añaden pequeñas cantidades de agua destilada hasta rebajar su graduación a 40 grados.

Los Zapiain han creado una botella específica para envasar el "Sagardoz" inspirada en el nuevo envase de la sidra. La producción que han puesto a la venta ahora, tras un año de crianza, es muy limitada, aunque el proyecto acaba de empezar a andar.

Son nuevos productos derivados de la sidra y la manzana que vienen a añadirse al vinagre de sidra, con 5° de acidez, cuya penetración en el mercado está siendo importante. Actualmente lo fabrican Zapiain y "Eva". ■

Bastarrica y Valdemar, mejores tintos del año, según la revista "Gourmet"

Los vinos de año **Bastarrica**, de la cooperativa Covial, de Laguardia, y **Valdemar**, de Oion, han sido catalogados como los mejores tintos del año 1985 por la prestigiosa revista de gastronomía "Gourmet", que asimismo calificó blancos y rosados. Ambos caldos de la Rioja alavesa comparten la distinción con **Viña Pedrosa**, un vino de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero.

Los dos vinos vascos y el burgalés han obtenido 7 puntos sobre un máxi-

mo de 10. En quinto lugar, con 6 puntos, ha quedado clasificado el vino **Artadi**, también de Laguardia, una marca nueva en el mercado, al igual que **Bastarrica**.

La importancia de esta selección, denominada por la revista "Gourmet" "las mejores copas de 1985", radica en que los vinos distinguidos lo han sido entre más de 600 catas de caldos de todo el Estado. De ellos, tan sólo un centenar consiguen la categoría de "mejores copas".

Este es el segundo año en que "Gourmet" realiza las catas de tinto, blanco y rosado. La publicación se plantea instituir esta selección con carácter anual.

El jurado que concedió estas distinciones estaba formado por dos enólogos (un hombre y una mujer), el dueño de un restaurante y un maître (ambos de Madrid), el propietario de una tienda de vinos, una periodista y un redactor de "Gourmet", Andrés Proensa, que dirige en la publicación la edición de la guía de vinos.

La revista "Gourmet", que nació hace diez años en Madrid, se ha convertido en la publicación gastronómica decana del Estado. Han editado ya 126 números y alcanza una tirada que ronda los 25.000 ejemplares, según fuentes de la propia revista. ■



FOTO XELVA