

# Txakolina-Sagardoa baserrian



II/ Sidra y txakolí como complemento en el caserío

III/ En Araba también hay buen txakolí

IV/ Sagardoaren  
inguruko proiektua  
Errigoiti herrian

V/ Lea Artibai eskualde mailako proiektua  
baserriko produktuak garatzeko

Sagardotegi bat  
baserrian bertan

VI/ José Etxebarria,  
fruticultor y elaborador de sidra y txakolí,  
arraigado en lo autóctono

VII/ Txakolinaren aldeko apostu handia ondo  
ateratzen ari zaio  
Getariako Lazkanori

BIALTXA Asociación de  
Txakolinos de Bizkaia.  
Mas de doscientos artesanos del  
txakolí recuperando una ancestral  
tradición de Euskadi.

*Apostamos por la*  
*calidad en origen*



Teléfono de contacto:  
94-4555063



# Sidra y Txakolí como complemento

Hemengo baserrietan tradizio handia izan duten Txakolina eta sagardoa produkzioak garrantzi historiko hori errekuperatzen ari dira, baserriko ekonomia dibertsifikatu eta osatzeko bide interesgarriak izaki gaur egun.

La sidra y el txakolí son producciones típicas de los caseríos vascos, especialmente de los situados en la franja costera. Tradicionalmente, en un gran número de caseríos se ha elaborado sidra y txakolí para consumo propio y suministro a vecinos y conocidos. Con el tiempo, y frecuentemente bajo el perverso azote de las plagas, esta costumbre se ha ido perdiendo a lo largo del presente siglo, localizándose la producción en zonas cada vez más reducidas. Actualmente, la mayor parte de los caseríos que continúa con esta tradición producen volúmenes reducidos.

No obstante, en los últimos años, se constata una tendencia a recuperar estas producciones en el caserío y a dotarlas de un mínimo de calidad. Este movimiento está más organizado en el caso del txakolí, que, con el impulso de las asociaciones que se han ido creando en Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, está experimentando un sustancial avance. Las ayudas concedidas desde las respectivas Diputaciones para potenciar las plantaciones de vid y tecnología para la elaboración de txakolí han sido un común soporte para la promoción de esta producción en determinadas zonas. Existen dos Denominaciones de Origen, una en Gipuzkoa, la de Getaria, y otra en Bizkaia, y en Araba, zona Cantábrica, se está desarrollando un proyecto que seguramente desembocará en la creación de una tercera Denominación.

Pero, en torno a este despertar del txakolí, hay muchas interrogantes en el aire. ¿Por qué no se plantea una Denominación de Origen única para toda la Comunidad Autónoma Vasca, habida cuenta de que apenas hay diferencias apreciables entre el txakolí de un territorio y otro? ¿Por qué no se permite que las Denominaciones, en vez de localizarse en

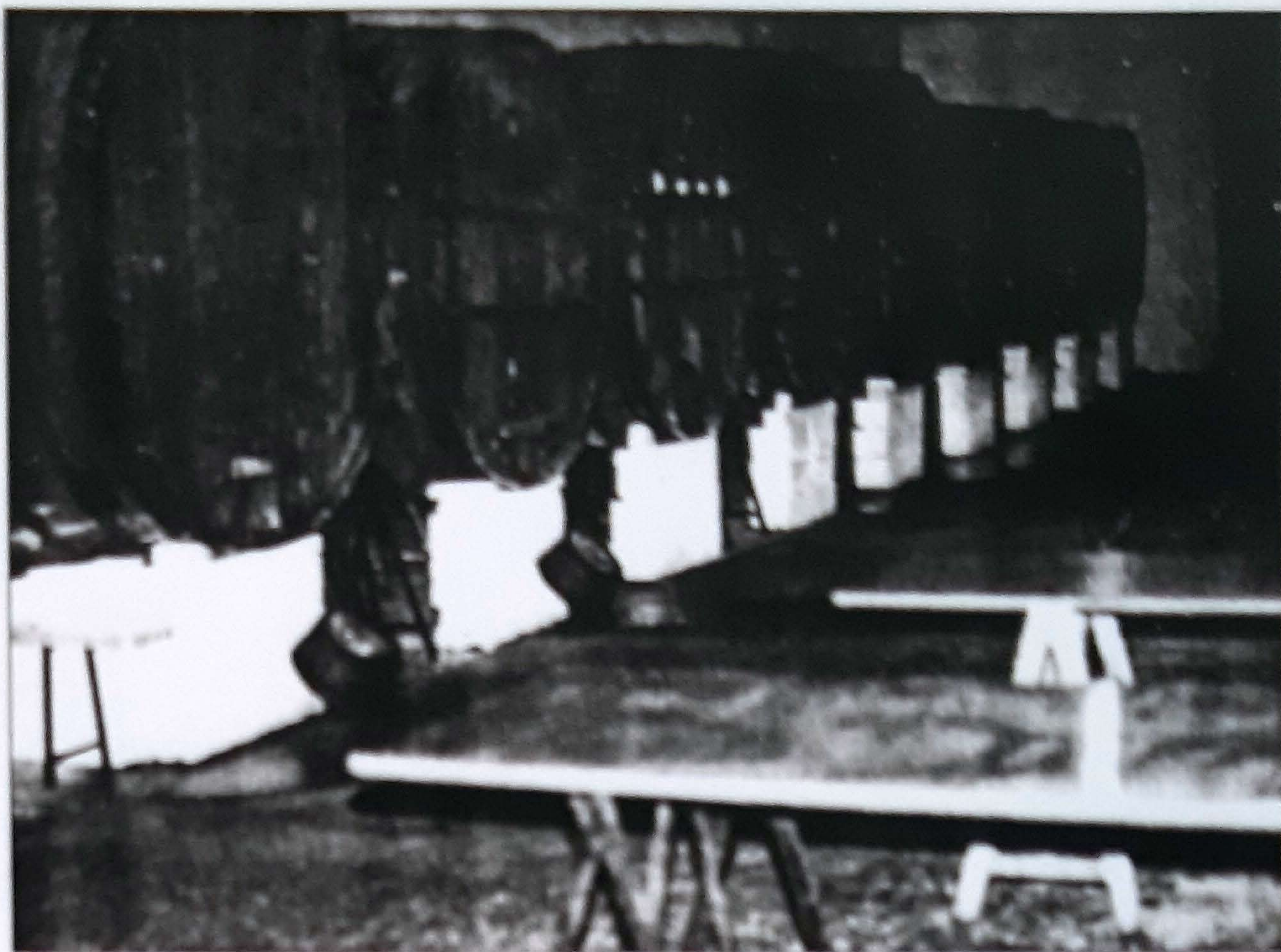
unas zonas concretas de cada territorio, se abran también al resto?

Al fin y al cabo, sería interesante que, a la vista de la crisis que atraviesa la mayoría de los sectores agrarios, todos los baserriarras tuviesen la posibilidad de entrar en esta dinámica, crada en torno a las asociaciones y Denominaciones de Origen, para poder diversificar su actividad y optar a complementar las rentas con estas producciones, que parecen tener un futuro prometedor. Un hecho respalda esta idea. Es sabido que hay un amplio mercado potencial por explorar, pero, por contra, no hay suficiente producción para explotarlo.

Sin embargo, el modelo que se está potenciando desde algunas Administraciones apunta a concentrar la producción, de modo intensivo en unas pocas explotaciones de determinadas zonas, descartar que el resto acceda a esta posibilidad productiva.

Por otra parte, parece ser que la Hondarribi-Zuri es quizás la variedad autóctona del área atlántica que mejor se adapta a la climatología y características de esta zona. De cara a permitir una diferenciación, es preciso apostar por ésta u otras variedades autóctonas y evitar la invasión de foráneas, ya introducidas en nuestro ámbito. Es preciso un mayor compromiso por parte de las Denominaciones de Origen para garantizar esta filosofía que ellas mismas defienden en sus reglamentos. Tercia, asimismo, profundizar en la definición de la variedad autóctona a potenciar, porque, por ejemplo, de la propia Hondarribi-Zuri existen varios tipos.

En el tema de la sidra, la producción de cosechero en el propio caserío está menos articulada. En Gipuzkoa es notorio el predominio comercial de los



**La sidra y el txakolí son, hoy en día, alternativas interesantes para que los caseríos puedan diversificar y potenciar su economía, obteniendo un valor añadido superior por sus productos**

sidreros industriales, mientras los baserriarras elaboradores producen, en general, a pequeña escala y su proyección comercial está poco desarrollada y se ciñe al ámbito individual. En el resto de Euskadi, la implantación de la sidra es inferior, si bien su potencial como producción propia del caserío, aún no explotada, parece amplio. Cabe mencionar, en este sentido, que en Bizkaia se ha creado recientemente una asociación de elaboradores de sidra, que podría desempeñar un papel importante en la recuperación de esta producción en los caseríos de este territorio.

Tanto la sidra como el txakolí son, hoy en día, dos alternativas interesantes para que los caseríos puedan diversificar y potenciar su economía, obteniendo un valor añadido superior por sus productos.

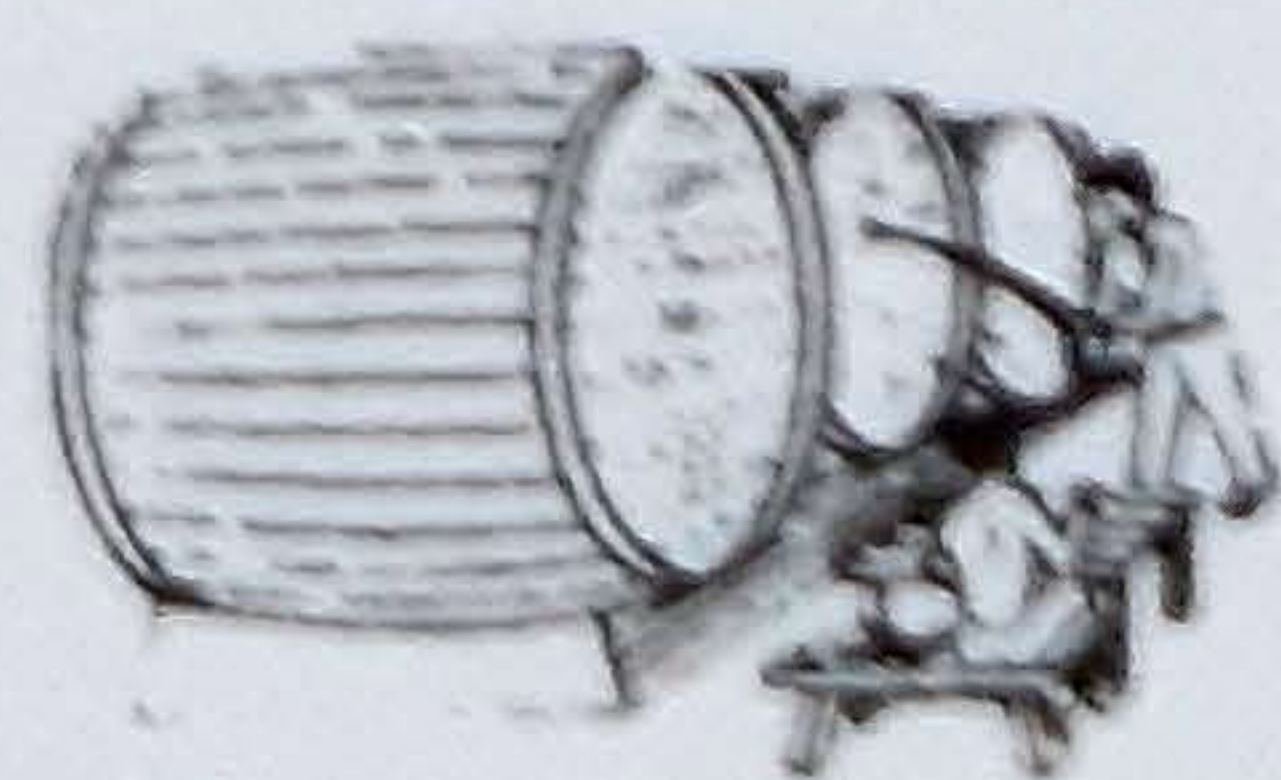
Lo que sucede es que, con los bajos niveles de producción existentes, resulta casi imposible aventurarse en solitario en estos sectores, que exigen importantes inversiones en plantaciones y tecnología. De hecho, la revitalización de estos productos está pasando en bastantes casos por la cooperación, dándole un atractivo añadido. Así, hay proyectos potenciados a nivel de Ayuntamiento, en el marco de una asociación, una comarca, etc. Es, sin duda, un elemento muy interesante, que rompe con el molde individualista que arrastra el sector agrario, y motivo de esperanza.

Por último, hay que subrayar que la calidad es, sin duda,

un concepto que une a los productores que están inmersos en proyectos relacionados con el txakolí y/o la sidra. En general, se observa que los que han apostado por estos sectores elaboran cada vez un producto mejor, al contar con medios tecnológicos y conocimientos enológicos para ello. Cabe destacar, a este nivel, el importante papel de asesoramiento desarrollado por los enólogos en el marco de las asociaciones.

Sólo mediante la calidad y la diferenciación como producto propio puede recuperarse el lugar perdido socialmente y consolidar el prestigio de la sidra y el txakolí artesanos de caserío, baluartes de una cultura y tradición socio-gastronómica que vuelve a despertar.

LIZEAGA  
SAGARDOAK



Gartziategi baserria • ASTIGARRAGA  
Tfnos: (943) 46 82 90

URDAIRA  
SAGARDOTEGIA

Asteleheneretan ezik irekita  
21ean irekiko dugu

Urdaira baserria  
AGINAGA (Usurbil)  
Telf: 37 26 91

VRBITARTE  
SAGARDOTEGIA

Tfnos: 943-180119 / 888331  
Ergoiena auzoa  
ATAUN



ARABAKO TXAKOLINA, el otro vino de ALAVA

**XARMAN7**, gure Arabako txakolina

INFORMACION: Plantaciones, plantas, tratamientos, etc., en nuestra sede y en la OCA de Amurrio  
C/Dionisio Aldama 11, 1ªA y B Tfnos. 890337

# En Araba también hay buen txakolí

*En la Comarca Cantábrica Alavesa está en marcha un proyecto bien definido, impulsado por la asociación de productores artesanos de txakolí "Arabako Txakolina"*

Arabako alde kantabrikoan bertako txakolina berreskuratzeko proiektu bat dago martxan. "Arabako Txakolina" elkartearen bultzadaz, landaketak zabaldu, kalitatearen araberako produkzio era finkatu eta elkarrekin txakolina egin eta merkaturatzeko upelategi edo bodega bat sortu da Arabako eskualde honetan.

En contra de lo que pueda parecer, en Araba también hay buen txakolí. En el marco de la comarca Cantábrica Alavesa, que engloba a los municipios de Okendo, Llodio, Arceniaga, Amurrio y Ayala, y en torno a la asociación alavesa de productores artesanos de txakolí "Araba Txakolí", existe un proyecto de relajamiento de este producto que ya empieza a ver sus frutos de forma palpable. Se está promocionando las plantaciones, organizando la producción y este año se ha constituido una bodega, concebida como un proyecto abierto, para la elaboración y comercialización conjunta.

De este modo, se está consiguiendo la consolidación de una producción que tiene una dilatada tradición en esta zona. Hay constancia de que en el año 987 ya se cultivaban vides y a finales del siglo pasado llegó a haber 500 hectáreas de viñedos en la comarca. Sin embargo, ya entrado el siglo XX, con la crisis de la filoxera, este cultivo se fue al traste, quedando tan sólo algunas pocas hectáreas testimoniales.

En 1989, del centenar de personas que a nivel artesano, con pequeños volúmenes y sin variedades específicas (híbridos americanos...) hacían txakolí en la comarca, surgió la asociación "Arabako Txakolina", con el objetivo de recuperar el cultivo y elevar la categoría de este vino, mediante la consecución de un producto de calidad que posibilite la recuperación del prestigio perdido ante la sociedad. Al siguiente año la asociación firmó un convenio con la Diputación que le ha per-

mitido desarrollar este proyecto. Sus socios, que actualmente son 33, algunos con dedicación agraria exclusiva y otros mixtos, han tenido acceso a ayudas públicas para realizar nuevas plantaciones, comprar material de acero inoxidable, etc., de modo similar a como ha ocurrido en Bizkaia y Gipuzkoa. La superficie de viña de los txakolineros agrupados en la asociación ha pasado de las 2,5 hectáreas iniciales a las 22 actuales, 7 de las cuales ya están en producción, alcanzando un total de 75.000 litros anuales.

## Política bien definida

Este incremento de la superficie se ha llevado a cabo en función de un replanteamiento de la política en este sector. Se ha definido un sistema de producción, con una serie de condiciones específicas, que pueden servir perfectamente de base para una futura Denominación de Origen, actualmente inviable por la limitada producción existente en la zona.

Una de las características del sistema de producción elegido es la apuesta por una única variedad propia del área atlántica, como es la Hondarribi-Zuri, dada su buena adaptación al entorno, su alto nivel de rendimiento y calidad, su resistencia a las enfermedades y su peculiaridad. Por contra, se desecha totalmente la introducción de variedades foráneas por muy buenos rendimientos que den, pues con ello se perdería la especificidad del producto como algo propio y entrañable.

También se ha optado por un sistema de espalderas en cordón doble elevado a 80 centímetros, situado a medio camino entre los emparrados más altos de la costa, que permiten que se airee la uva, y las cepas a ras de suelo de la Rioja. La situación geográfica y climática de la comarca, intermedia entre ambas zonas, aconseja un sistema igualmente intermedio, según la asociación.

Otras condiciones fijadas son la limitación de la densidad por hectárea, entre los 2.500 y los 3.000 plantas, y de la producción, con un techo de 12.000 kilos por explotación, así como la aplicación de una



**Se ha definido un sistema de producción, con una serie de condiciones específicas, que pueden servir perfectamente de base para una futura Denominación de Origen alavesa, actualmente inviable por la limitada producción existente en la zona**

poda adaptada a estas características productivas.

## Bodega común

En cuanto a la elaboración, además de manejar unos conocimientos enológicos y técnicas adecuadas, la asociación considera necesario avanzar a nivel tecnológico. Dada la dificultad de abordar individualmente este campo (algún productor cuenta con depósitos de acero inoxidable, pero el sistema de frío resulta inaccesible), a la vista de los reducidos volúmenes con los que se cuenta, se ha optado por la creación de una bodega de elaboración en común. Así, 13 socios, que suman entre ellos un 98% de las plantaciones, han constituido la empresa "Arabako Txakolina S.L." para la explotación de la bodega, con una aportación individual de 500.000 pesetas al capital social. El Ayuntamiento de Amurrio ha cedido 500 metros cuadrados del antiguo Reformatorio para

20 años de uso, a cambio de la realización de la obra civil en el mismo, que vendrá a costar unos 15 millones de pesetas. Se espera recibir una ayuda de la Unión Europea, a través del Gobierno Vasco.

La bodega va a tener una capacidad para elaborar la uva correspondiente a unas 50 hectáreas, cantidad a la que se quiere llegar en un futuro no muy lejano. Ya este año se van elaborar unos 20.000 litros, que se comercializarán conjuntamente con la marca "Xarmant" y el distintivo "Arabako Txakolina" en la botella. Ya hace dos años algunos socios comenzaron a vender en común de esta forma.

Según explica el secretario de la asociación "Arabako Txakolina", Juanjo Yarritu, "el objetivo es llegar hasta las 50 ó 70 hectáreas y hacemos un llamamiento a los agricultores de la comarca a que se animen a hacer plantaciones".

"El proyecto, que tiene un carácter abierto, -continúa- está

muy avanzado pero depende de lo que se plante y está abierto a todos, especialmente a gente del sector agrario, pues creemos que puede ser una manera interesante para diversificar la economía de sus explotaciones y complementar sus ingresos".

Asimismo, a iniciativa de la asociación, se ha conseguido que en el mismo edificio donde está la bodega, en la planta de arriba, se instale una txakolinería, cuyas obras ya están bastante avanzadas, donde se pretende que el txakolí, suministrado por la bodega, sea el producto estrella y la gastronomía ofrecida esté vinculada al mismo.

Como premisa imprescindible para llevar adelante este proyecto, la asociación de productores de txakolí alaveses, "Arabako Txakolina", ofrece un continuo servicio de información, asesoramiento y formación, organizando cursillos específicos en mutua colaboración con la Casa del Vino de Rioja Alavesa.

Asociación de  
elaboradores de  
sidra de Bizkaia

**BIZKAIKO  
SAGARDOA**

Barrio Garaioltza 23  
48196 Lezama  
Telf. 455 50 63

# Proyecto en torno a la sidra en Errigoiti

*El Ayuntamiento está impulsando el proyecto con el objetivo de revitalizar el papel del caserío*

Bizkaiko Errigoiti herriak bertako baserriarrek elkarrekin sagardoa egin eta bertako sagardotegi baten saltzeko proiektua bultzatu nahi du, baserri bizitza berpiztu eta lurra antolatze asmoz. Udaltxeak sagarra egiteko tresneria jartzeko prest dago, baina argi dauka baserriarrek izan behar direla proiektuaren protagonistak. Mementuz, Mendi Nekazaritzatik proiektu honi laguntza ukatu zaió. Bizkaiko EHNE-k, ordea, ongi ikusi du Errigoitiko Udaltxearen inziatiba eta Errigoitin bertan txakolina eta sagardoa egiteari buruzko ikastaro bat antolatu berri du, nahiko arrakastatsu suertatuz.

En Errigoiti, pueblo vizcaíno de unos 400 habitantes situado en una zona montañosa cercana a Gernika, su Ayuntamiento tiene definido un proyecto en torno a la elaboración y venta de sidra a nivel local. Según explica su alcalde, José Ramón Olazar, el Ayuntamiento está dispuesto a poner medios para que los baserriarrek de la zona puedan elaborar sidra en común y venderla conjuntamente en una sidrería abierta al público. Se toma como referencia una iniciativa que, con estas características, ya existe en Abaltzisketa (Gipuzkoa).

Con este proyecto, el Ayuntamiento pretende principalmente impulsar la actividad agraria de los caseríos de Errigoiti, cuya economía es mixta (con ingresos agrarios y no agrarios). "Queremos revitalizar la vida del caserío a través de la promoción de una actividad, como es la elaboración de sidra, que antiguamente estuvo arraigada aquí y que actualmente, sin embargo, apenas son cinco los que la practican", afirma José Ramón Olazar.

Asimismo, este proyecto se enmarca en el contexto de una planificación de las plantaciones dentro del municipio. El alcalde señala que la idea es que las distintas plantaciones que rodeen al caserío respeten unas distancias mínimas, que serían de 150 metros en el caso de los pinos y 75 metros para los árboles autóctonos, quedando los manzanos situados en el entorno más próximo. Estas dis-

tancias, que fueron fijadas en una ordenanza del propio Ayuntamiento de Errigoiti el 11 de junio de 1968, no son, ni mucho menos, las contempladas por la ley foral correspondiente, cuyo rango es superior. En este momento, a petición del Ayuntamiento, EHNE-Bizkaia está estudiando cómo puede mantener Errigoiti las competencias municipales sobre el ordenamiento de su propio espacio rural.

## Dinamizador

El Ayuntamiento de Errigoiti tiene claro que juega un papel de mediador y dinamizador en este proyecto, pero que la iniciativa empresarial ha de partir de los propios interesados. "No vamos a crear una empresa pública; nuestra intención es apoyar en todo lo que podamos a los baserriarrek que decidan llevar adelante esta idea. No queremos grandes proyectos, sino que se llegue hasta donde quiera el pueblo", dice el alcalde.

Precisamente el hecho de que "a los dirigentes institucionales no les guste las cosas pequeñas" es una de las razones que pueden explicar, según José Ramón Olazar, que no se haya apoyado este proyecto desde la política de Agricultura de Montaña. El proyecto, presentado por el Ayuntamiento a Agricultura de Montaña, ha sido rechazado dos años consecutivos.

Todo lo contrario ha sucedi-



En la foto, el alcalde y la teniente alcalde de Errigoiti

## El Ayuntamiento de Errigoiti está dispuesto a poner medios para que los baserriarrek de la zona puedan elaborar sidra y venderla en común

do con el sindicato EHNE-Bizkaia, quien "se ha volcado a favor de esta iniciativa", según palabras del propio alcalde. Recientemente, se ha celebrado en Errigoiti un cursillo dirigido a los baserriarrek sobre elaboración de sidra y txakoli, que ha sido organizado por EHNE, contando con la colaboración del Ayuntamiento y el patrocinio del departamento de Trabajo del Gobierno Vasco. José Ramón Olazar valora muy positivamente este cursillo, que considera que ha superado las expectativas de participación iniciales y

espera que pueda servir de base para dar los primeros pasos en el proyecto. De una asistencia total en torno a las 25 personas 6 han sido de la zona de Errigoiti.

José Ramón Olazar no entiende que si realmente se quiere promocionar las producciones de sidra y txakoli en los caseríos se pongan límites desde la Administración. Así, no está de acuerdo que a Errigoiti se le excluya como zona productora de la Denominación "Bizkaiko Txakolina" o que para pertenecer a la asociación de

elaboradores de sidra de Bizkaia, de reciente creación, se exija producir un mínimo de 2.000 litros.

Por otra parte, el alcalde de Errigoiti sabe que uno de los impedimentos iniciales para llevar adelante el proyecto es la falta de costumbre que tienen los baserriarrek para trabajar en común.

A su juicio, la superación de este hecho es crucial y anima a que así sea, dejando claro que en todo momento desde el Ayuntamiento se les va a dar el máximo apoyo posible.



*Txindokiren magalean dago ÑAÑARRI.  
Sagardotegia, jatetxea eta logelak  
dituen toki eroso.*



SAGARDOTEGIA • JATETXEA  
LOGELAK

☎ 65 40 05

Larraitz auzoa

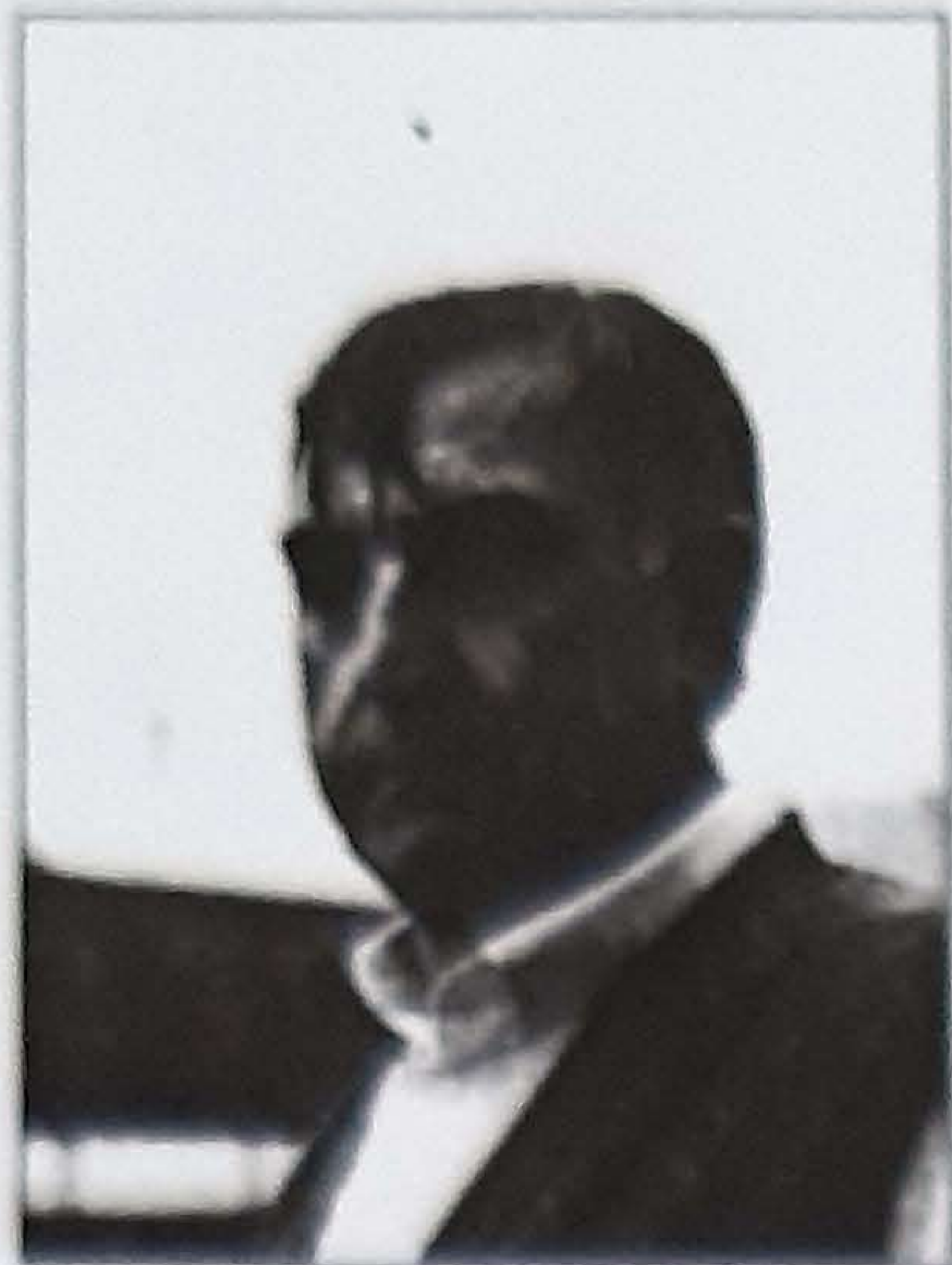
20269 ABALTZISKETA

# Baserriko produktuak garatzea eskualde mailako proiektu baten barruan

*Bizkaiko Lea Artibain kooperatiba bat sortu da bertako nekazal produkzioak, sagardoa eta txakolina barne, bultzatzeko*

En la comarca vizcaína de Lea-Artibai se ha creado una cooperativa con el objetivo de impulsar las producciones típicas de la comarca, entre ellas, la sidra y el txakolí, propiciando la posibilidad de compartir colectivamente los medios de producción. Dada la limitada producción de sidra y txakolí de esta comarca, los baserritarras inmersos en este proyecto consideran imprescindible adquirir conjuntamente los materiales de elaboración necesarios para poder disfrutar de ellos en común con una inversión particular más asequible.

Bizkaiko Lea Artibai eskualdean bertako baserrien produktuak bultzatzeko sortu den mugimenduaren barruan kokatu behar da bertako sagardo eta txakolinaren etorkizuna. Hain zuzen ere, bertako ortugintza, fruitagintza, esnea, arraultzak, etxeko kontserbak, sagardoa eta txakolina eskualdeko nekazal produkzio nagusiak dira eta baserriarren artean landu eta bultzatu nahi dira, bai produkzio mailan bai merkaturatze mailan. Horretarako kooperatiba bat sortu berri da eta dagoeneko badaude hamalau bat baserriar elkartuta proiektu honen inguruan. Elkarrekiko kolaborazioaz baliaturik, produkzio eta merkaturatze arloetako inbertsioak merkeagotu eta kostuak murriztu koo-



Eugenio Jaio, Aulestiko baserritarra.

peratiba honen helburu nagusi bat da. Proiektua irekia da nahi duten bertako baserriar guztiarentzat. Kooperatibaren egoitza Gizaburuko Okamika poligonoan kokatuta dago eta proiektua garatzeko estudio bat egingo da alde zuzenetik, horretarako pertsona egoki bat aukeratu behar delarik.

Kooperatiba honen kidea eta txakolina eta, batez ere, sagardoa egiten dituen Eugenio Jaiorengana zuzendu da ARDATZA gai honetaz eta produkzio hauei lotutako gaietaz hitzegiteko. Eugenio Jaioren baserria Aulestin dago eta bertan sagardoa, 5.000 bat litro urtean, eta txakolina, 700 bat litro, egiteaz gain, ardizantza eta basogintza arloak ere lantzen dituzte berak eta bere familiakoek. Berak dioenez, sagardoa eta txakolina beti egin dira bere baserrian, baina hobby bezala eta etxeko kontsumorako. Orain dela 8 bat urte, beriz, hasi zen sagardoa saltzen, baserriko ekonomiako konplementu edo osagarri interesgarria izan zitekeela ikusi zuen eta.

Eta oraingo honetan sagardoaren inguruan jorratutako bide hau kontsolidatzeko ordua ailegatu dela uste du Eugenio

Jaiok. Alde batetik, oro har, bertako produktuek etorkizuna dutela ikusten du, idea horrekin sortutako bertako baserriarren mugimendua horren froga argia delarik. Horra hor, esaterako, Lea-Artibaiko nekazal produktuen alde lan egiten duen "Sasol" elkarte eta lehen aipaturako kooperatiba bera ere.

Bestalde, sagardoaren kasuan ere, hain zuzen, etorkizun on bat antzematen da, bere ustez. "Mugimendu bat ikusten da. Izan ere, orain dela gutxi, "Bizkaia Sagardoa" izeneko sagardogileen elkarte sortu da", dio. Momentuz 8 pertsoek osatzen duten elkarte honen partaide da Jaio bera eta, berak adierazten duenez, datorren udazkena baino lehen elkartekideen sagardorako instalakuntzak legeztatuta egongo direlako konprometua hartu dute; oraingo honetan pare bat salbuespen kenduta, Bizkaiko sagardogile gehienek ez bait dituzte beren instalakuntzak legeak agintzen dituen exigentziara egokituta.

Eugenio Jaioren iritziz, sagardoa, merkatal proiektio batekin, Lea Artibai mailan landu nahi dutenek bat egitea derrigorrezkoa da, batez ere behar diren inbertsioei aurre egiteko. "Mahatsa apurtzeko makineria, prensa, depositoak, enbotilatze tresnak eta abar bakoitzak erosi baino, elkarrekin erosi daitezke, gero txandaka denok erabili ahal izateko. Kooperatibaren bidez holako dinamika bat sortu nahi dugu, zeren hemen daukagun produkzio txikiarekin ezin da errentagarri suertatu norberak tresneria hori erostea", dio Eugenio Jaio, Aulestiko baserritarra.

Altzoko Sebastian baserritarraren apostua

# Sagardotegi bat baserrian bertan

Jose Manuel San Sebastian, baserritarra del pueblo guipuzcoano de Altzo ha decidido acondicionar su caserío como sidrería, la cual se abrirá al público próximamente, a modo de alternativa para su economía familiar. Hasta ahora la venta de leche de vaca a industria y de manzanas a los sidreros han sido sus principales fuentes de ingresos. A partir de ahora, sin embargo, espera que la sidrería que ha instalado en su explotación sea un complemento importante para él, su mujer y sus dos hijas.

Jose Manuel San Sebastian, Gipuzkoako Tolosaldeko Altzo herriko 47 urtetako baserritarra da eta aurrean, alternatiba bezala, bere baserrian bertan sagardotegi bat zalduko du, non kupeletatik atarako den sagardoa eta edari honekin lotuta dagoen janaria eskainiko dizkieten bezeroei berak eta bere emazteak. Horretarako, bere baserriko bi solairutan obrak egin ditu, behar duen 50 pertsonentzako sagardotegi bera eta goikoan sukaldaria jarri. Berak ahalik eta lan gehien egin du obrak merkeagotu asmoz.

Behi esnea ekoizten duen baserriar honek orain dela hamar urte, Europako Elkartearen sartzearekin esne produkzioarako zetorren egurra zela eta, pinudiak atera eta sagarra sartu zuen. Gaur egun, 30 bat behi izateaz gain, 500 bat sagar arbola du, eta beste mila arbola sartu zuen aurreko urtean. Berak aitortzen duenez, sagar landareak zaindu eta, oro har,

sagar eta sagardo mundua asko gustatu zaio beti.

Orain arte berak egindako sagardoa etxerako eta laguntzako izan da, sagar produkzio gehiena sagardozale industrialek saltzen. Aurrean, ordea, bere sagar produkzioarekin egin nahi duen 10.000 litro sagardoa bere baserrian prestatu duen sagardotegirako utziko du. Deposito oxidagaitz bat du hotz sistemarekin.

Sagardo eta sagardotegi mailan apostua egin arren, ez dio utzi nahi sagarra ere saltzeari. "30 pezetatik gorako prezioan bada sagarra saltzeko merezi du. Holan izanda, gure sagar produkzio zati bat sagardozaleei jarraituko diegu saltzen", adierazten du Jose Manuel San Sebastian baserritarrak. Sagardozaleek sagar kopuru handi bat kanpotik ekartzeak asko kezkatzen du baserritar hau, zeren horrek eragin zuzen eta argia bait dauka sagar prezioan.



Jose Manuel Sebastian, Altzoko baserritarra

**ORDURA**

**TXAKOLINA**

**GUPE AHIZLEGINTZAK**

Producto de nuestra tierra de elaboración artesanal.

Bº Ibazurra, 1

Tfno. 945-38 41 26

**ISASTEGI**

SAGARDOTEGIA

Aldaba txiki-aztoa

telf. 943-65 29 64

TOLOSA

**ANKAPALU**

SAGARDOTEGIA

LARRABETZU Tel. 4558197 Loroño Behekoa (Bizkaia)

**GETARIAKO TXAKOLINA**

Tfn: 943-14 06 96

**AIZPURUA. B**

DENOMINACION DE ORIGEN GETARIA

ARIAKO TXAKOLINA DENOMINACION DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR AÑO 1989 - AIZ 9999 -

# José Etxebarria, fruticultor y elaborador de sidra y txakolí, arraigado en lo autóctono

*Cuenta con 107 variedades de manzana en producción y ha ganado 202 primeros premios*

Jose Etxebarriak Gatican duen nekazal esplotazioa oso aberasgarria da, batez ere bertan sagar barietate asko landu duelako. Guztira 107 sagar barietate ditu, gehienak autoktonoak izaki. Eraitza oparo hau urte askotan barietateak berreskuratze mailan egindako etengabeko lanaren ondorioa da. Egiten dituen txakoli eta sagardo produkzioak ere oinarri autoktono horretan daude finkatuta.

José Etxebarria, de 69 años, es conocido en las ferias de Bizkaia por la amplia variedad de manzanas que presenta. Este entusiasta del pueblo vizcaíno de Gatika tiene actualmente 107 variedades de manzana en producción y 14 en experimentación, la inmensa mayoría de ellas autóctonas, además de un extenso abanico de árboles frutales de lo más variopinto.

Todo este esfuerzo a favor de la diversidad ha sido reconocido en las ferias a las que se ha presentado. Ha ganado 202 primeros premios, principalmente en fruta, pero también en sidra y txakolí, producciones que, junto a la fruticultura, sustentan la economía de su explotación agraria. Es el mayor productor de sidra natural de Bizkaia, con 30.000 litros anuales, y uno de los pocos elaboradores de sidra vizcaínos cuya bodega cuenta con el registro administrativo preceptivo. Su producción de txakolí es inferior, 8.000 litros anuales, y asegura que todavía no le resulta rentable.

José Etxebarria tiene alrededor de 9 hectáreas en producción y en la explotación colaboran, junto a él, algunos miembros de la familia y conocidos de los alrededores, dado que, sobre todo, la recogida de fruta requiere mucha gente.

Al parecer, el éxito conseguido en la "calle" no ha tenido un eco similar a nivel de la Administración, sobre todo en lo referente a su actividad como fruticultor, cuyo trabajo de recuperación de variedades frutales autóctonas no ha sido, a su juicio, suficientemente valorado ni respaldado. También echa en falta la existencia de créditos con interés blando para hacer frente a inversiones relacionadas con la elaboración del txakolí.

El hecho de no provenir del caserío, lo compró hacia 1960, y haber tenido un oficio ajeno al sector -ha ejercido de ATS como actividad principal- le ha privado de algunas ayudas, según dice. "La Administración

no puede ayudar a todos, pero no sé si ayuda suficiente. En algunos casos se debería ayudar más", declara.

## Fruticultor

José Etxebarria afirma que hace más de treinta años compró el caserío más pobre de la zona. "La tierra era muy pobre y año tras año hemos ido enriqueciendo la parcela", señala.

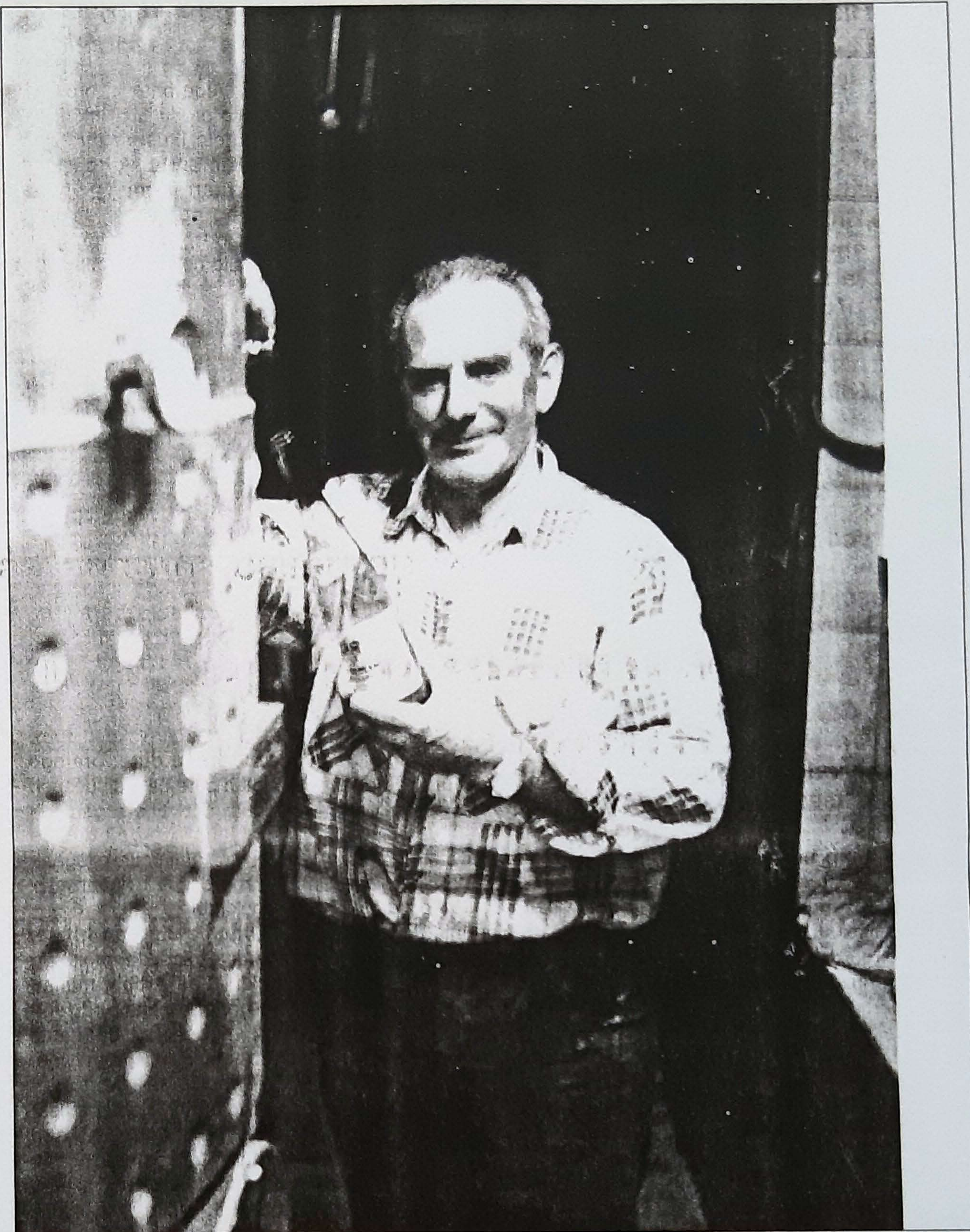
El trabajo en fruticultura fue uno de sus primeros objetivos desde el principio. Desde niño era muy aficionado a los injertos y ha dedicado mucho esfuerzo y dedicación a la recuperación de especies frutales. "Hemos ido recogiendo variedades autóctonas desde el Bidasoa hasta Cantabria, que son las que mejor se acoplan a nuestra pluviometría. También contamos con todas las variedades de manzana que dispone Asturias. Hace unos 18 años que empezamos a plantar frutales en serie y creemos que aún nuestro territorio puede producir mejor", señala.

No obstante, reconoce que todavía está aprendiendo y subraya que la clave de sus logros ha sido la gran ilusión y tesón que ha puesto en su trabajo. "Tenemos el espíritu de trabajo de nuestros antepasados con las nuevas tecnologías. No es suficiente que haya peritos agrónomos, hay que querer trabajar y ser muy constante".

Pese a ser un corredor de fondo, José Etxebarria manifiesta ciertos indicios de cansancio en este campo de la fruticultura autóctona. "Cuesta mucho recoger fruta. Son tres meses con un gasto enorme de gente, y luego te encuentras que los responsables institucionales no le dan la importancia que merece a este tema. Hay que tener en cuenta que un 96% de la fruta que consumimos viene de fuera".

## Txakolí y sidra

En la elaboración de sidra y txakolí, José Etxebarria consi-



José Etxebarria junto a un depósito con txakolí.

## José Etxebarria considera que su trabajo de recuperación de variedades frutales autóctonas no ha sido suficientemente valorado ni respaldado

dera que el mejor marketing es la calidad, basada en variedades autóctonas de producción propia y una rigurosa selección. "Todo lo que no convence se retira y no va a la prensa. En el caso del txakolí, todas las uvas con algún defecto se retiran y, en sidra, no encargamos de que toda la manzana sea sana y limpia".

Además, el hecho de contar con una amplia gama de variedades de manzana repercute favorablemente en la calidad de la sidra. En cuanto al txakolí, con el protagonismo de las variedades Hondarrubi-Zuri (cuenta

con varios tipos) y Folle Blanc, el quid de la cuestión está, según asegura, en acertar en el porcentaje idóneo de cada variedad.

Otro aspecto destacado por José Etxebarria es el uso de abono natural. "Yo utilizo principalmente estiércol y cal, la cual ayuda a neutralizar la acidez de la tierra, que es muy arcillosa".

La explotación de José Etxebarria está inscrita en la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina" y es miembro de la asociación de txakolineros de Bizkaia "Bialtxa". También participa en la recién creada asociación

de elaboradores de sidra de Bizkaia, cuyo objetivo es "uniformar la presentación y dar una imagen propia de sidra vizcaína", afirma David Torre, yerno de Etxebarria y presidente de la citada asociación.

Para José Etxebarria es una cuestión fundamental la colaboración y unidad entre productores a todos los niveles.

"Si estuviésemos todos unidos otro gallo cantaría. Antes para arreglar un camino vecinal todos los vecinos trabajaban conjuntamente, ahora, sin embargo, hay demasiado individualismo", dice.

**"No es suficiente que haya peritos agrónomos, hay que querer trabajar y ser muy constante"**

# Txakolinaren alde eginiko apostu handi ondo ateratzen ari zaio Lazkano gazteari

"Gaintza" izena duen Lazkanoren baserria Getaria aldeko puntakoa da txakolina mailan

Hace cuatro años Nikolas Lazkano dejó por completo las vacas y se volcó de lleno en la mejora de su producción de txakolí, que tiene una gran tradición en su familia, realizando fuertes inversiones que, según asegura, le están dando buenos resultados, mejores de lo esperado, mostrándose, a sus 36

años, optimista de cara al futuro. A su juicio, los retos más importantes que tiene ante sí el txakolí de la "Denominación de Origen de Getaria" tienen que ver con la mejora a nivel de la producción de uva. La mecanización es una de las asignaturas pendientes en este sentido, según indica.

Nikolas Lazkano, Getariako Gaintza baserriko 36 urtetako baserritarrak orain dela 4 urte behiak guztiz kendu eta bakarrik mahastiekin geratzea erabaki zen. Hau da baserriko ekonomia bi anken gainean, behi eta txakolina, izatea baino nahiago zuen bere baserrian tradizio handia duen azken honetaz bakarrik apostua egin eta, dirudienez, ondo ateratzen ari zaio. "Oso gustoraz nago 4 urte hauetan lortutako emaitzekin. Ez genuen espero hain ondo ibiltzea", dio.

Eta bere apostua ez da nolanahikoa izan gainera. Berarekin batera bere emazteak eta osabak lan egiten duten esplotazio hau inbertsio eta teknologia aldetik puntakoa dela esan daiteke. 9 deposito oxidagaitz

dituen upaletegi edo bodega berri bat, depositoen tenperatura automatikoki kontrolatzeko hotz sistema bat eta boteilaratu eta etiketak jartzeko makinak ditu dagoeneko Nikolas Lazkanok. "Enologoak esaten duenez, bodega txiki mailan espainiar Estatuko aurrenetarikoak gara Getaria alde honetakoak", dio baserritar gazte honek.

Berak 3,5 hektareatik ateratzen duen mahatsarekin egiten du bere txakoli produkzio osoa, urtean 30.000 botila direlarik. Getaria Jatorrizko Deitura edo denominazioaren babespean ari dirén 14 esplotazioek 500.000 botila ateratzen dituzte urtean eta Lazkano gehien ekoizten duten lau esplotazioen artean omen dago.

Nikolas Lazkanok dioen

bezala, bere txakoli produkzioa eta, oro har, Getaria aldekoa saltzeko ez daukate inolako problemarik. "Zenbat eta mahasti gehiago jarri, gero eta txakoli gehiago saltzen da" adierazten du. Egoera arrakastatsu hau lortu ahal izateko, orain dela 8 bat urte sortu zen Getariako Jatorrizko Deitura izatea oso inportantea izan da, bere iritziz.

Txakolina egiterakoan, Zrautz eta Getaria aldea bakarrik babesten duen deitura edo denominazio honetako enologoaren lana baloratzen du asko baserritar honek. "Kalitatezko fermentazioa lortzen dugu berak emandako aholkuekin", dio.

Egia da ere hotz sistema automatizatuarekin aukera gehiago dagoela fermentazio hori hobeto kontrolatu eta produktu iraunkorrago bat ateratzeko. Adibidez, txakolina enbotteillatu aurretik 0 gradurekin mantentzen da 8 egun. Merkaturatu kanpora zabaltzeko derri gorrezko baldintza bihurtzen da aipatu hori.

Mementuz, produkzioaren %80a Donostia aldean saltzen du, %5a inguruko herrietan eta beste %5a Iparraldean. Bere helburua da merkatu hori urrunago eramatea eta horretarako prest dagoela uste du.

"Hotz ekipoak 3 miloi pezeta balio zuen orain dela 4 urte. Bodega guztiek ez daukate. Botila 15 pezeta garestiago ateratzen zaizu, baina luzera begira oso inbertsio ona da", azaltzen du. Dena den, oraingoan lortzen dituen prezioak ere onak direla dio. Getariako Deiturak gutxieneko prezioa zehazten du, iazkoa botilako 335 pezetatakoa zelarrik, eta hortik gora libre da ekoizle bakoitzak nahi duen prezioa ezartzeko.

Sagardoa arloan, laborazio zein promozioari dagokionez, maila ona daukatelakoan dago Lazkano, baina mahats produ-



**"Enologoak esaten duenez, bodega txiki mailan espainiar Estatuko aurrenetarikoak gara Getaria alde honetakoak"**

zio maila, ordea, gehiago lantzea beharrezkotzat hartzen du. Landareak erosteko subentzioak dituzte, "mahastiak oso garestiak direlako", baina horretaz aparte badago problematika zehatz bat. Berak dioenez, eguraldia da problema handiena eta horrek guztiz mugatzen du produkzio era eta kopurua gaur egun.

Eguraldia dela eta, gaixotasun eta plagak hedatzeko arrisku handia dago, fitosanitarioen erabilera beste lekutan baino askoz altuagoa izanez. "Uda nahiko problematikoa da. Bero eta hezetasuna batera etorritzen gero, gaixotasunak agertzen hasten dira eta hauei kontra egiteko Errioxan edo Nafarroan baino fitosanitario bikoitza erabili behar duzu. Beraz, fitosanitarioak gure egoerara adaptagarriagoak izan beharra dago".

Bestalde, orain arte mekani-

zatzeko aukera ez izatea azpimarratzen du. "Teknikoki posible da, baina horretarako parra sistema utzi eta, bere ordez, "espaldera" izenekoa ipini behar da. Lana asko erraztuko litzateke ere horretan. Halere, oraingoz ez dira emaitzik lortu eta eskuz egin behar dugu lana". Arlo honetan lorpenak izateko frogak egin behar direla argi dauka eta bere esplotazioan, hain zuzen, badauka 3 mila metro frogetarako eta gehiago ere izateko asmoa du.

Alde ekonomiko-profesionalaz gain, bizi kalitate maila hobetzea du helburutzat Nikolas Lazkanok eta, zentzu honetan, azaroan oporrak hartu ahal izatea lortu nahi du laster.

Dudarik gabe, egoera goxan dagoen baserritar gazte honek ziur dago bere bi seme alabek esplotazioarekin jarraituko dutela.



"Zenbat eta mahasti gehiago jarri, gero eta txakoli gehiago saltzen da" dio Nikolas Lazkanok.

**GETARIAKO TXAKOLINA  
GAINTZA**

Elaborado con uvas procedentes de los viñedos de Getaria. (Servirse fino de 8 a 10 grados.)

Tfno (943)140032



**ASTARBE  
SAGARDOTEGIA**

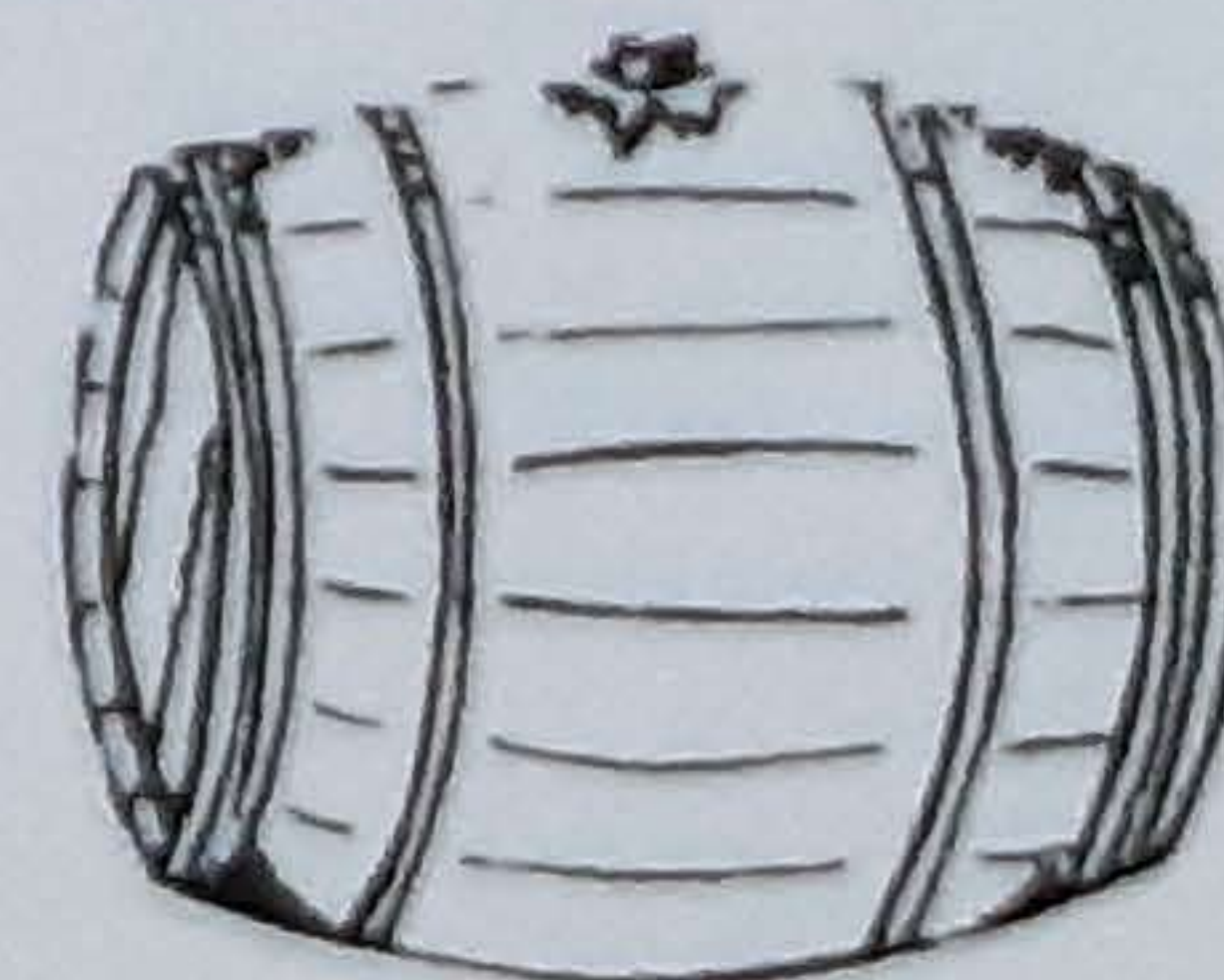


**MENDIOLA  
BASERRIA  
ASTIGARRA-  
GA**

TEL.: 55 15 27

**SAGARDOTEGIA  
OTEGYI**

Solla- Enea Baserria  
Entidad Zabaleta Auzoa  
Telf. 36 50 29



LASARTE-ORIA (Gipuzkoa)

# Coincidencia en el éxito del cursillo sobre sidra y txakolí organizado por EHNE-Bizkaia

*Profesor y alumnos valoran positivamente la experiencia*

EHNE-k Errigoitin antolatu berri duen sagardoa eta txakolina egiteari buruzko ikastaroa oso arrakastatsu suertatu da, denon iritziz. Ikasle kopurua handia izateaz gain, irakasleak eta ikasleek adierazi dutenez, oso baliogarria izan da produkzio arlo hauetan era egoki baten aritu ahal izateko. Bere iraupena mugatua izan dela eta, ezin izan da behar bezala sakondu gai guztietan, baina ikasleek oinarritzko ezagutza bereganatu ahal izan dutela ez dago zalantzarik.

Todos coinciden, organizadores (EHNE), colaboradores (Ayuntamiento de Errigoiti), profesor (Domingo Arina) y alumnos, que el curso sobre sidra y txakolí, subvencionado por Trabajo del Gobierno Vasco y llevado a cabo en Errigoiti a finales de año, ha sido un éxito en asistencia, con la participación de más de 20 personas con una media de unos 40 años, y en contenido. Aunque en un curso de estas características, con una limitada duración (60 horas teóricas y 20 horas prácticas), no ha habido tiempo suficiente para profundizar en los distintos aspectos abordados, sí parece que ha servido, a tenor de las opiniones recabadas, para dotar de una base de conocimientos a los principiantes y para enriquecer la preparación de aquéllos que ya tenían experiencia en la elaboración de sidra y/o txakolí. Por tanto, todo parece indicar que el objetivo del cursillo, que era precisamente aportar al baserritarra unas nociones mínimas para que sea capaz de elaborar dichos productos por sí mismo, se ha cumplido.

También se espera que haya servido de revulsivo para sacar adelante el proyecto impulsado por el Ayuntamiento de Errigoiti en torno a la elaboración y comercialización de sidra por parte de los baserritarras del pueblo (mirar entrevista con el alcalde sobre este tema en la página IV del suplemento de este número).

En el curso se ha hablado de técnicas de manejo de manzanos y viñas, composición, tratamiento y proceso de elaboración de la manzana y la uva, instrumentos y locales adecuados, composición y fermentación del mosto de manzanas

y uvas, influencia de las cubas y conservación del producto, embotellado, aditivos y correctores, manejo de la sidra y el txakolí, etc. Todo esto ha sido completado con visitas a explotaciones para conocer directamente los procesos de elaboración.

Tras esta iniciativa, está el planteamiento de EHNE de favorecer la elaboración de productos en el propio caserío que permitan obtener un mayor valor añadido, en un contexto de diversificación y complemento de rentas para su economía.

## El profesor

Domingo Arina Pena, enólogo especializado en sidra y con larga experiencia en este campo, habiendo ejercido durante muchos años en Asturias y después en Gipuzkoa, ha sido el profesor del cursillo. Este navarro, natural de Liédena, que también está dando un curso de elaboración de sidra en la escuela agraria de Fraisoro (Gipuzkoa), afirma que la relación con los asistentes al cursillo ha sido cálida y agradable, y que, a al ser personas motivadas por lo que se impartía, han podido seguir el hilo en todo momento. No obstante, reconoce que al principio ha podido ser un poco duro. "Los primeros días son los que peor entran, pues hay que conocer el vocabulario. Una vez que esta palabrería se va asimilando, ya se empiezan a interesar por profundizar en los temas", afirma.

A Domingo le gustaría que las nociones impartidas cuajaran y se manifestaran en proyectos de elaboración concretos. "Lo que se trata es de adaptar las instalaciones a sus necesidades. Se pueden elabo-



En la foto, todos los asistentes al cursillo en una sidrería.

**Con este cursillo EHNE trata de favorecer la elaboración de productos en el caserío en aras a obtener un mayor valor añadido**

rar pequeñas partidas de sidra a partir de pequeños equipos de elaboración con muy poco coste. Se necesita un poquitín de ingenio para adaptarse. Así, de un gato de camión de desguace puede hacerse una prensa simple de 200 litros. Otra cosa es que esto sea rentable. Que nadie pretenda hacer el año con 5.000 litros", explica Domingo Arina.

En cuanto a la filosofía de la elaboración, Domingo manifiesta que "no se trata de romper con el producto que ya conocemos, sino aprovecharnos de la sabiduría tradicional e ir evolucionando eso que tenemos y trata de adaptarlo a los tiempos modernos a partir de una materia prima".

Si bien hay similitud en el proceso de elaboración de la sidra y el txakolí, Domingo señala que en éste hay más control sobre la materia prima y en manzana, sin embargo, hay una gran variación. En el caso de la sidra, considera que "hay que darle más importancia a los caracteres de la manzana. Hay que buscar una mezcla de manzanas que proporcione determinados parámetros de tanino y acidez", indica. En este sentido, el hecho de producir a pequeña escala y con la producción propia de manzana es un factor que "permite poder adaptar el producto a lo que te gusta".

El enólogo advierte que el aspecto más difícil en este mundo es el de la conservación, es decir, el estabilizar los caracteres positivos del producto.

## Los alumnos

De las opiniones recogidas de los asistentes al cursillo se puede deducir que han salido satisfechos por los conocimientos adquiridos, valorando positivamente tanto el nivel del profesor como de los con-

tenidos abordados. Es esperanzador saber que algunos de ellos ya están aplicando lo aprendido en sus propias explotaciones.

En el caso de las personas sin experiencia, que quieren iniciarse en la elaboración de sidra y/o txakolí, el cursillo ha podido resultar un tanto breve para poder asimilar bien todo el proceso de elaboración. Esta es la opinión, por ejemplo, de Koldo Peña, vecino de Morga, que tiene una hectárea de viña y este año va a elaborar txakolí por primera vez. "Me hubiera gustado un cursillo más profundo y largo, para poder machacar cómo se hace el txakolí desde el principio, paso a paso, y explicando más lo que puede ocurrir en cada momento y plantear alternativas", opina. Koldo reconoce, no obstante, que el cursillo le ha servido para tomar contacto y como orientación general.

Para Jaione Torre, en cambio, el cursillo ha sido muy bueno, "un diez", según sus palabras. Esta joven de Meñaka considera que el profesor estaba muy preparado y las nociones impartidas le han resultado muy valiosas. Reconoce que el hecho de ser técnico agrícola y que en su casa se haga tanto sidra como txakolí ha podido influir positivamente de cara a un mayor aprovechamiento del cursillo. De toda la materia dada, Jaione destaca la última parte, dedicada a enseñar recetas para la elaboración de licores de distintas frutas.

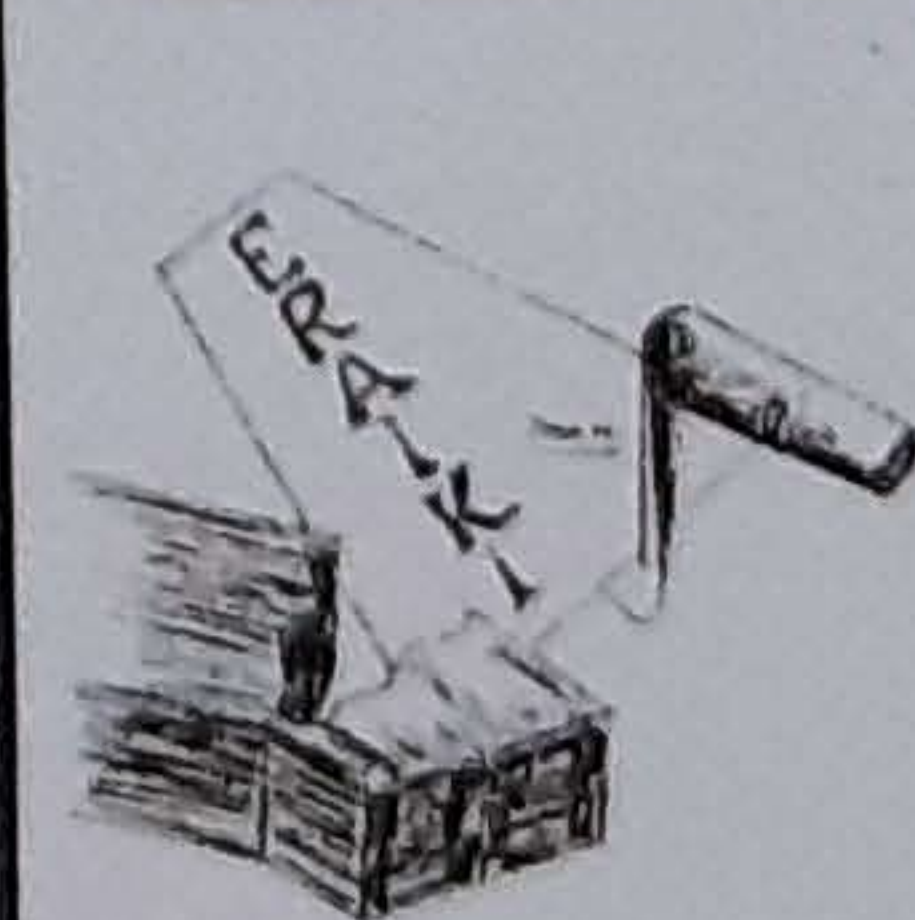
Jose Antonio Zamalloa, que ya elabora sidra y tiene intención de abrir una sidrería (al estilo de las de Gipuzkoa) en su caserío, a modo de complemento de su actividad como fruticultor y ganadero, opina que el nivel del profesor ha sido bueno y que el cursillo ha servido para adquirir una base importante. Es consciente de que en un mes no se

puede aprender todo lo que se quisiera, pero está contento de la experiencia, teniendo en cuenta, sobre todo, que "no es fácil encontrar este tipo de formación", afirma José Antonio zamalloa.

## Txosna de EHNE en Mungia

EHNE-Bizkaia va a instalar el próximo día 18 de enero una txosna en Mungia, durante la celebración de la feria de San Antontxu. De este modo, EHNE amplía a Mungia su habitual presencia, mediante la colocación de una txosna, en las distintas ferias de cada comarca. Desde la txosna se aprovechará para charlar con los baserritarras de la zona, además de ofrecer talo con txorizo y lomo, o algunos vasos de vino, txakolí, sidra... Hay que recordar que los txorizos son del cerdo inscrito para el Guinness, que se sacrificó el pasado 9 de diciembre en Lezama. Cabe destacar que la instalación de la txosna en Mungia es el preámbulo de la apertura de un local en la misma zona, reforzándose así la presencia sindical allí.

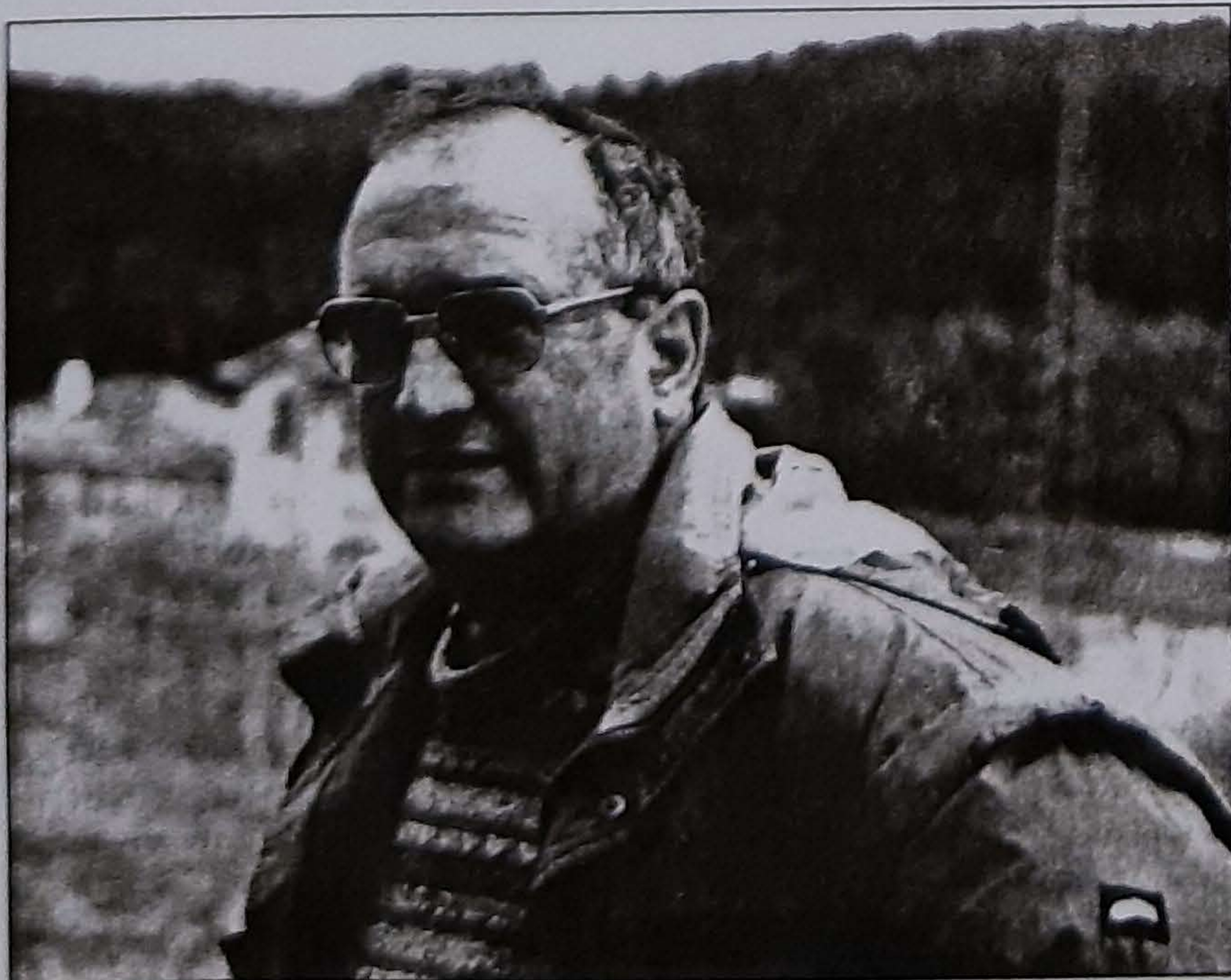
### PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO



- Restauración de caseríos.
- Fachadas.
- Tejados.
- Cocinas.
- Enchapados.
- Escayolas.
- Caravistas.
- Enlucidos, etc.

IqELTSERITZA-ALBAÑILERIA

8 Olabarri 2 Zeberio Bizkaia Tfno. 6481590



Domingo Arina, enólogo y profesor del cursillo.