



Euskal Herriko sagardogile elkarte guztietako ordezkariak abenduan aurkeztu zituzten Donostian aurtengo sagar uztaren ezaugarri nagusiak. Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

ASPALDIAN IZAN DEN SAGAR URTE OPAROENA

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Aurtengoa sagar urte oso oparoa izan da Euskal Herrian, azken urteetan izan den handienetakoa. Udaberriko loraldia izugarria izan zen eta emaitza halakoxea izan da: iaz sagardotegiek 12,5 milioi litro egin bazituzten, aurtan 13,2 milioira iritsi da produkzioa; hau da, %5,6 gehiago. Sagar biltetarik handiena Gipuzkoan eta Bizkaian egin da, Araban izotzak Trebiñu aldeko sagastia kaltetu baitzuten. Ipar Euskal Herrian ere uzta bikaina izan da, baina ez adarrak hausteko adinakoa.

Baina igoera hori aipatzekoa bada, bertako sagarrarekin egin-

Guztira 13,2 milioi litro sagardo egin dira aurtan Euskal Herrian, %85 bertako sagarrarekin, hau da, iazkoaren bikoitza

dako litroen gorakada izugarria izan dela nabarmendu beharra dago. Horretarako, datu bati erreparatu besterik ez dago: iaz 5,6 milioi litro egin ziren bertako sagarrarekin (ekoizpen osoaren %45), ez baitzen sagar urte ona egokitu. Aurtan, ordea, 11,2 milioi litro egin dira (ekoizpen osoaren %85) eta horrek ekoizpena bikoiztu egin dela esan nahi du.

Etorkizun hurbilean %100eko produkzioa bertako sagarrez egiteko helburua dute sagardogileek. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren bidetik sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldun-

diak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan eta aurreikusten da datozen urteetan sagasti berri dezente izatea.

EZAUGARRIAK

Euskal Herriko sagardogileen elkarteen esanetan, aurtan sagar asko jasotzeaz aparte, kalibre ederrekoak izan dira eta errendimendu ona eman dute upelte-

gietan. Usaimenari dagokionez, berriz, fruta usain freskoak dira nagusi.

Sagar biltetari dagokionez, fruitua ohi baino lehen iritsi zen. Goiztiarra ohi baino gehiago aurreratu zen, erdialdekoa pixka bat eta azkenak heltzen diren sagarrak urtero baino lehenxeago etorri ziren. Hori dela eta, zona bakoitzak bere ezauga-

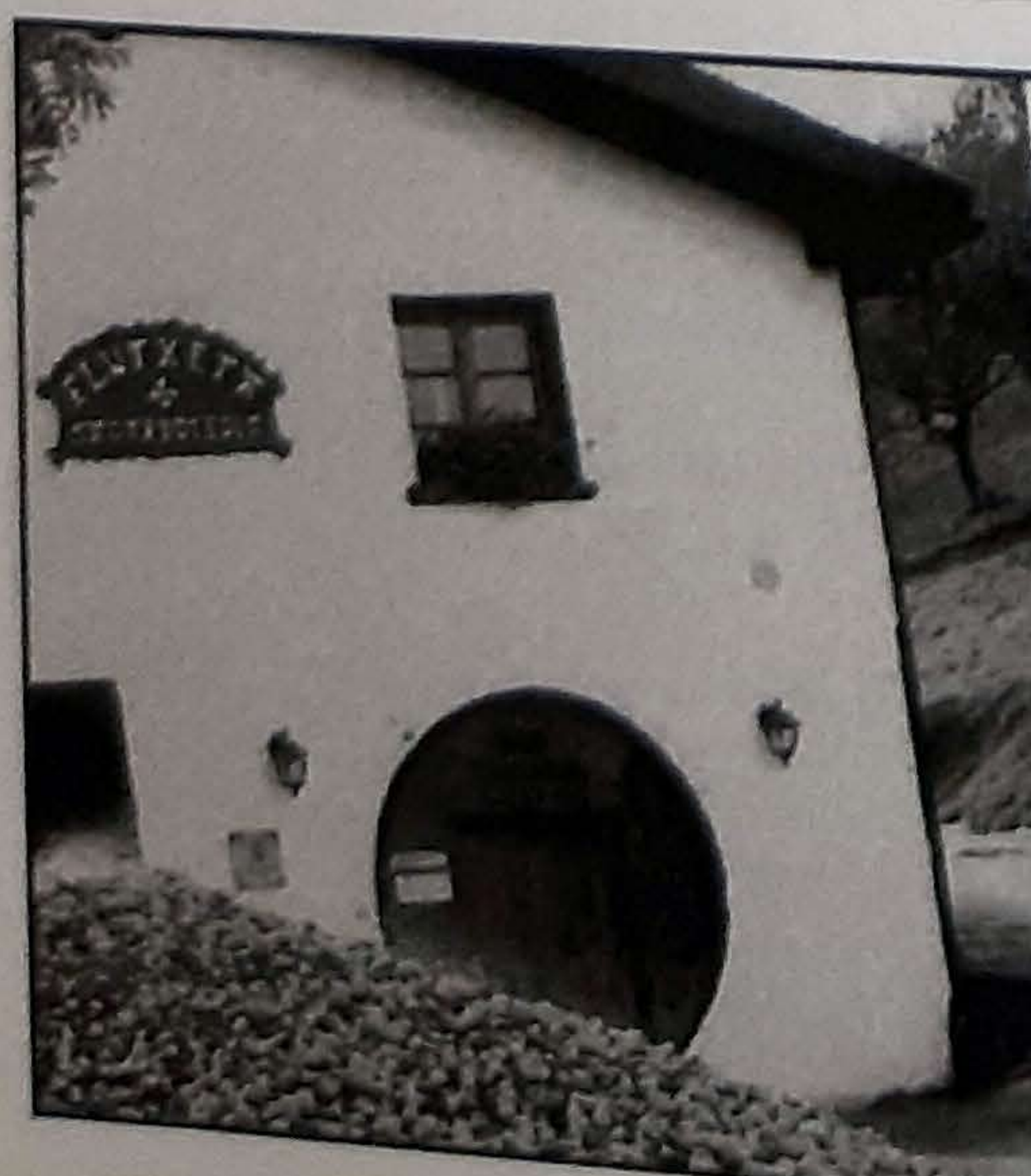
rri zehatzak izan ditu, baina orokorrean sagardo arinagoak, atgiagoak eta finagoak dira aurtengoak, iazkoekin alderatuta. Iaz baino gorputz gutxiago dute, baina ondo orekatua, eta alkoholari dagokionez ere iaz baino gutxiago izango dute, 65 inguru.

Irakinaldiei dagokienez, urtikoko temperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagardoak eta usain ederra dute kasurik gehienetan. Horrek esan nahi du ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtengo txostenboraldian, sagardotegi batek bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

HERRIALDEKA
Herrialde bakoitzari dagokionez, Gipuzkoan 12,2 milioi litro sagardo egin dira (Gipuzkoako St-

BERTAKO SAGARRA, %85

Iaz 5,6 milioi litro egin ziren bertako sagarrarekin (ekoizpen osoaren %45), ez baitzen sagar urtea egokitu. Aurtan, ordea, 11,2 milioi litro egin dira (ekoizpen osoaren %85), iazkoaren bikoitza.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA



- Sagardo garaian txotxetik.
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA ☎ 943 55 69 81



gardogileen Elkarteko kideek 8 milioi litro), Nafarroan 300.000 litro (%100 bertako sagarrarekin), Bizkaian 250.000 litro (iazko produkzioaren bikoitza eta %100 herrialdeko sagarrarekin) eta Araban 80.000 litro inguru (%100 Euskal Herriko sagarrarekin hauek ere).

Ipar Euskal Herrian, bestalde, 300.000 litro sagarno eta 150.000 litro muztio egin dituzte aurten, %100 bertako sagarrarekin. Horietatik 250.000 litro Nafarroa Behereko Eztigar kooperatibak egin ditu, bera baita une honetan sagar ekoizlerik handiena.

Aurtengo denboraldian, sagardo naturala ez ezik, sagarrarekin egindako beste hainbat produktu dastatzeko aukera ere izango dugu, ekoizleak dibertsifikatzen ari baitira beren produktua, azken urteetako joerari jarraituta.

Horrela, badira muztio pasteurizatua egin dutenak, sagardo apardunak egin dituztenak, ondutako sagardoak egin dituztenak edo alkoholik gabeko sa-

gardoak egin dituztenak. Produktu hauek dagoeneko merkaturatu ditugu eta datozen urteetako beste zenbait proiektu ere martxan dira bide horretan, sagardogileen elkarteek aditzera eman dutenez.

JATORRI IZENDAPENA

Euskal Sagardoa Jatorri izendapenari dagokionez, guztira 4 milioi litro egin dira aurtengo denboraldian Euskal Herrian, iaz baino milioi erdi gehiago, eta %100 bertako sagarrez eginaz izateaz gain, sagardo honek HAZI fundazioaren kalitate berme egiaztatua du.

Aurten, gainera, 35etik 47ra pasatu da Jatorri Izendapeneko produktua egiten duten sagardotegien kopurua eta, denera, 250 hektarea dira izendapenean sartu direnak.

Kontsumitzaileak upeletan dauden sagar gorriaren logotipoari erreparatuta jakin ahal izango du zein sagardo den Euskal Sagardora bideratua, eta botilan, kapsula edo lepoko sagartxo gorrien bidez.

TXOTX IREKIERAK

• Gipuzkoan:

- Goierri: urtarrilak 4, Ordiziako Tximista sagardotegian.
- Hernani: urtarrilak 13 (larunbata), herriko plazan.
- Astigarraga: urtarrilak 15 (astelehena), Gurutzeta sagardotegian, Alberto Iñurrategi mendizalearekin.

• Araban:

- Urtarrilak 18 (osteguna), Aramaioko Iturrieta sagardotegian.

• Nafarroan

- Urtarrilak 19 (ostirala), Berueteko Behetxonea sagardotegian.

• Bizkaian:

- Urtarrilak 24 (asteazkena), Zornotzako Uxarte sagardotegian.

«Este año tendremos una sidra más ligera y con menor graduación alcohólica»

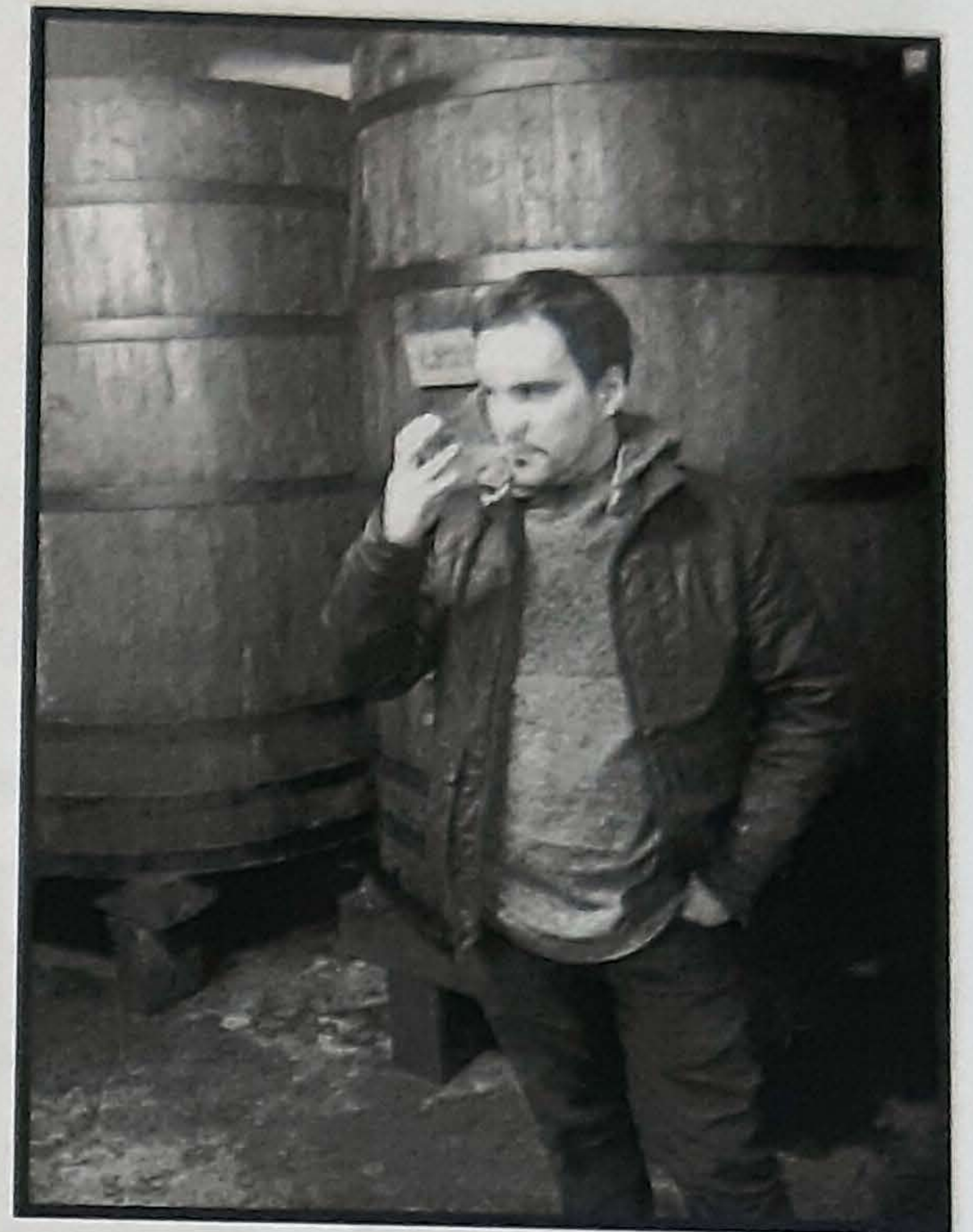
La pasada campaña de la manzana ha batido records históricos en cuanto a cantidad. Pero, ¿cómo ha sido en cuanto a calidad y qué sidras vamos a encontrar en las bodegas cuando se abra la temporada del txotx?

Pasa responder a esta y a otras cuestiones nos dirigimos a Juan Zuriarrain, uno de los enólogos que trabajan con las principales sidrerías vascas, quien coincide en afirmar que esta campaña ha estado marcada por una floración «brutal», lo que ha traído una extraordinaria producción de manzana. «Los árboles venían relajados, porque el pasado año no fue de gran producción y el invierno también fue bueno porque hubo heladas, y se cumplían las condiciones propicias para que hubiera una gran campaña».

Pese a que esta gran producción de manzana puede hacer pensar que la elaboración de sidra también se verá beneficiada, Zuriarrain advierte de que esto genera problemas. «Se empezó a recoger muy pronto, en agosto, por el temor a que no se podría procesar toda esta producción en bodega, y de todos es sabido que la primera manzana no es de calidad, ya que no reúne las características óptimas para la elaboración de sidra, como pueden ser el azúcar, la acidez... Y se ha metido mucha manzana de esa, que no es la mejor. Aunque también hay quien ha podido esperar un poco más y ha tenido mejor manzana», explica.

Recuerda que las lluvias de octubre tuvieron un doble efecto, «porque por un lado frenaron un poco el acopio de manzana y retrasaron la maduración, pero por otro, incrementaron el contenido de agua, lo que hace aumentar el calibre pero reduce su contenido».

Por tanto, en términos generales, Zuriarrain destaca que se han elaborado mostos «con menor contenido en azúcar, con menor acidez y amargor muchísimo menor que en años anteriores, con lo que la sidra obtenida es más ligera, más fina, con menos cuerpo y con menos alcohol. En muy contadas ocasiones encontraremos sidras que superen los 6 grados de alcohol», señala.



Juan Zuriarrain, enólogo. GARA

Otro problema de este tipo de sidras radica en que vienen muy adelantadas. «Para mediados de octubre, la capacidad de las bodegas ya estaba al 80%, por lo que para fin de año las sidras ya estaban muy hechas» y, según subraya este enólogo, «hay que hacer sidra para todo el año, por lo que podemos tener dificultades en cuanto a su conservación».

En cuanto al proceso de fermentación de los mostos, Juan Zuriarrain explica que, en términos generales ha ido «mejor que nunca». «Las sidras han fermentado con sus propias levaduras, y el proceso se ha prolongado hasta el final sin ningún tipo de ayuda. Han sido unas fermentaciones de libro, por lo que han quedado unas sidras muy secas, sin restos de azúcares».

En definitiva, que este año disfrutaremos de una sidra «más ligera y más fina que en años anteriores, y con menor graduación alcohólica, por lo que será más fácil de beber», concluye Juan Zuriarrain. J.S.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sidra natural del País Vasco

Reservar sidrería en un click

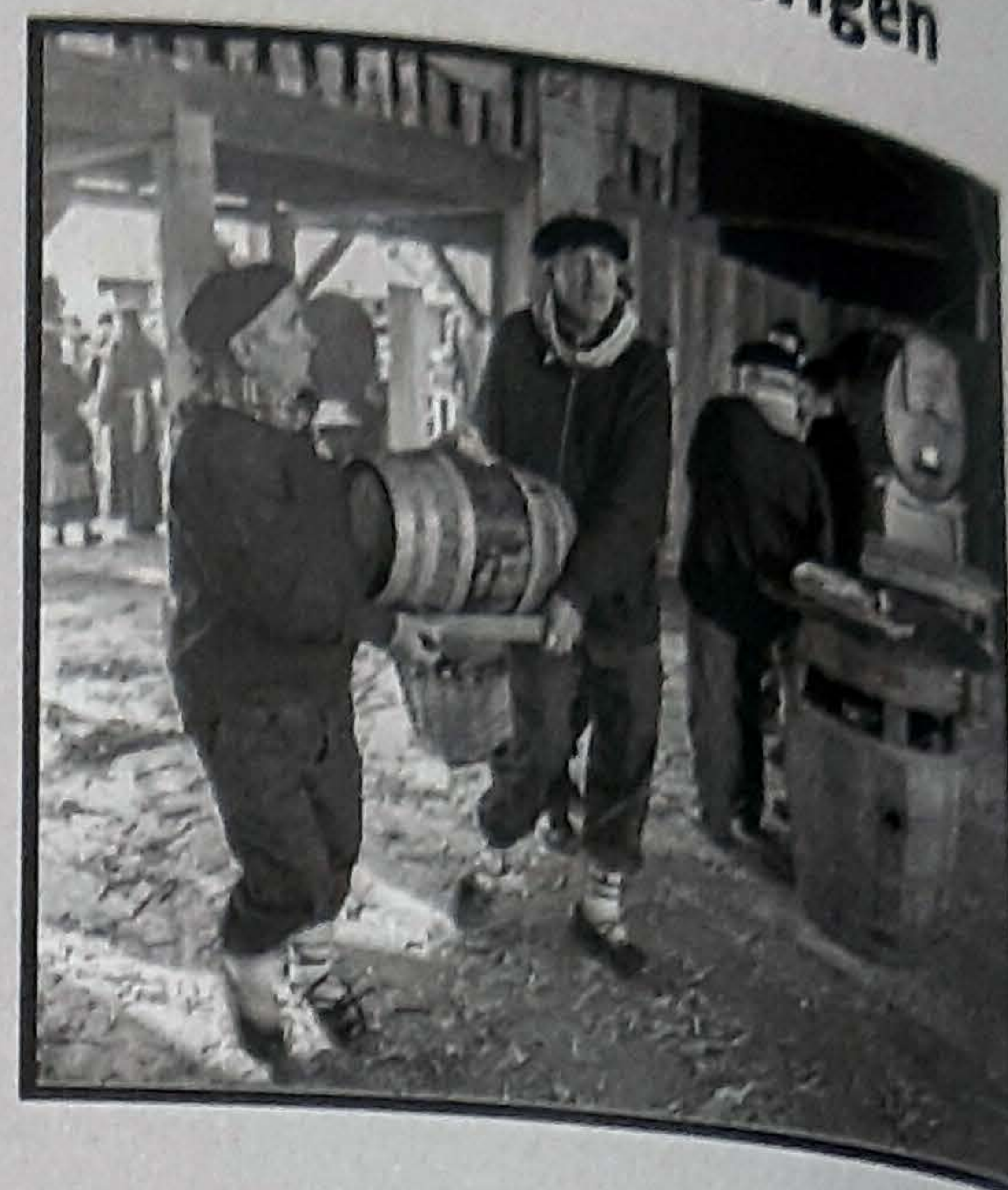
La Asociación de Productores de Sidra de Gipuzkoa ha puesto en marcha un proyecto piloto para realizar reservas en las sidrerías a través de la página web www.sagardoa.eus. Se trata de cubrir una laguna que existía en un sector que recibe la visita de 800.000 personas durante el año y que hasta la fecha no disponía de este servicio, de tal forma que todas las reservas se efectuaban vía telefónica. En esta temporada de txotx se eastrena la posibilidad de hacer la reserva de manera automática, que será

la manera de facilitar aquellas reservas en las sidrerías, sus experiencias, visitas guiadas, autobuses y paquetes turísticos. Además, esta página web dispone de tienda online para adquirir la mayoría de productos que elaboran las sidrerías.



Sagardoa Route, retorno al origen

Las asociaciones de productores de sidra de Euskal Herria y los principales agentes y recursos que operan en torno a este sector han puesto en marcha este año el proyecto Sagardoa Route, en el que participan un total de 59 sidrerías de los siete territorios vascos y que tiene como objetivo potenciar la cultura de la sidra y su labor en el sector turístico, a través de la oferta de una amplia gama de productos y experiencias en torno al mundo de la sidra. Sagardoa Route es el proyecto que,



teniendo como eje a la sidra, nos transporta al manzanal, al ritual del txotx y al caserío lagar, auténticas fábricas de sidra creadas para abastecer la demanda del territorio.

Cider Cycling, recorridos en bici

Sagardoaren Lurraldean amplía este año su oferta de actividades para conocer la historia y la tradición local con una nueva experiencia: Cider Cycling, que consiste en un reco-

rrido de cuatro horas en bicicleta eléctrica que permite conocer la ubicación de antiguas sidrerías, pasear entre manzanos y descubrir los secretos del tradicional rito del txotx en Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca. Durante el recorrido se realizan ocho paradas en las que el visitante descubrirá muchos secretos vinculados a la historia de los caseríos de Santiagomendi (Astigarraga), donde se elaboraba esta tradicional bebida, y a la cultura de la sidra. Las reservas se pueden realizar en el teléfono 943 550 575 o en el email info@sagardoarenlurraldean.eus.



Sagardoetxea, museo de la sidra



de la manzana. Al pie del manzanal se encuentra el espacio museístico, un centro dotado con todos los recursos y las tecnologías más avanzadas para mostrar el pasado, el presente y el futuro del mundo de la manzana, la sidra y

Situado en pleno centro de Astigarraga, el museo de la sidra vasca Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Dispone de un manzanal que permite mostrar de una forma dinámica y pedagógica la cultura

su importancia cultural en Euskal Herria. El tercer espacio de Sagardoetxea es el dedicado a la cata y degustación de la sidra, especialmente a todo lo referente a la iniciación al rito del txotx. Dispone también de una tienda en la que pueden adquirirse además de una gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana.



TOLARE
SAGARDOTEGIA

Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · © 943 55 68 94 · HERNANI

