

DEIA

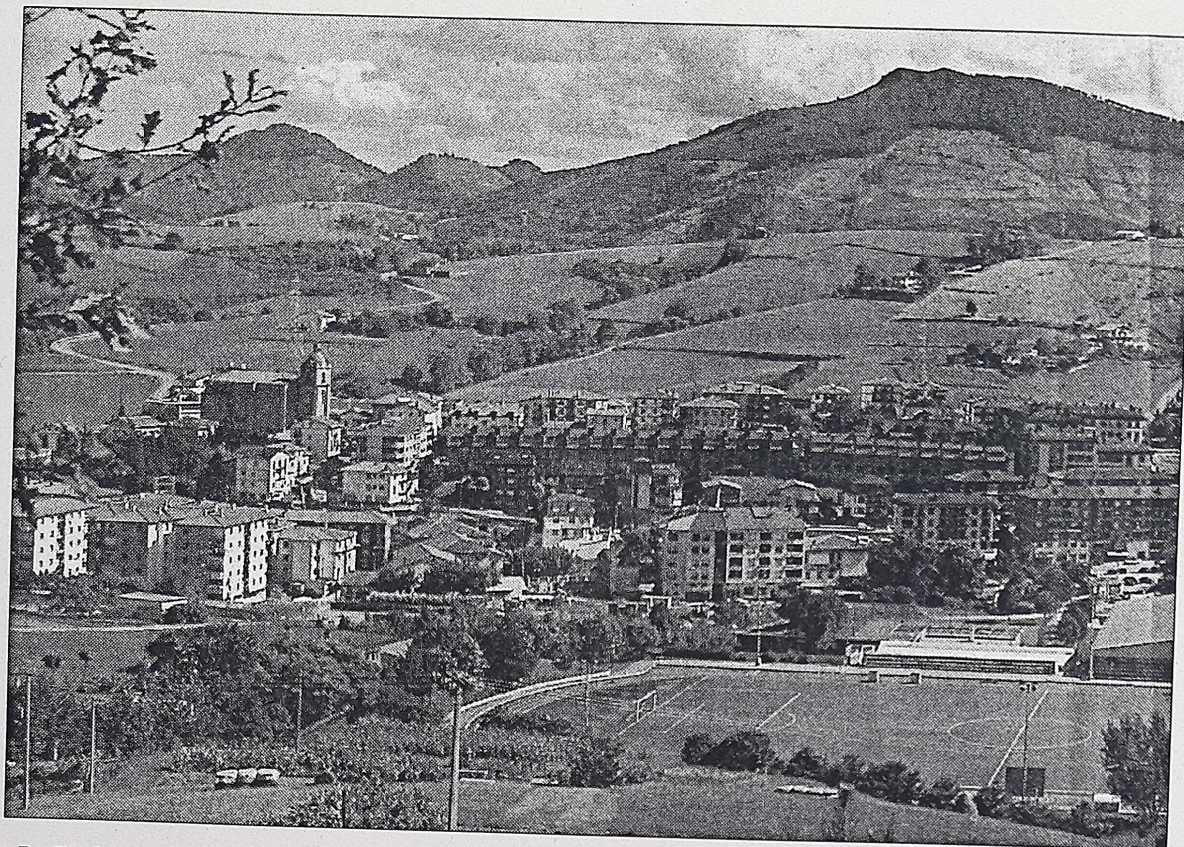


GUIA DE LA SIDRA

99

SAGARDOAREN GIDA

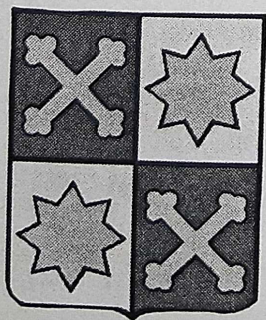




Teléfonos de interés:

Garrantzizko telefonoak:

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| • Udaletxea: | 943 00 80 00 |
| • Udaltzaingoa: | 943 00 80 90 |
| • Sarobe A.E.G.: | 943 00 80 42 |
| • Lekaio Kultur Etxea: | 943 00 80 33 |
| • Polikiroldegia: | 943 00 83 28 |
| • Urnietatel S.A.: | 943 00 80 80 |



**URNIETAKO
UDALA**



urnietatel

MAPA DE SIDRERIAS

Pág. 12

LISTA DE SIDRERIAS

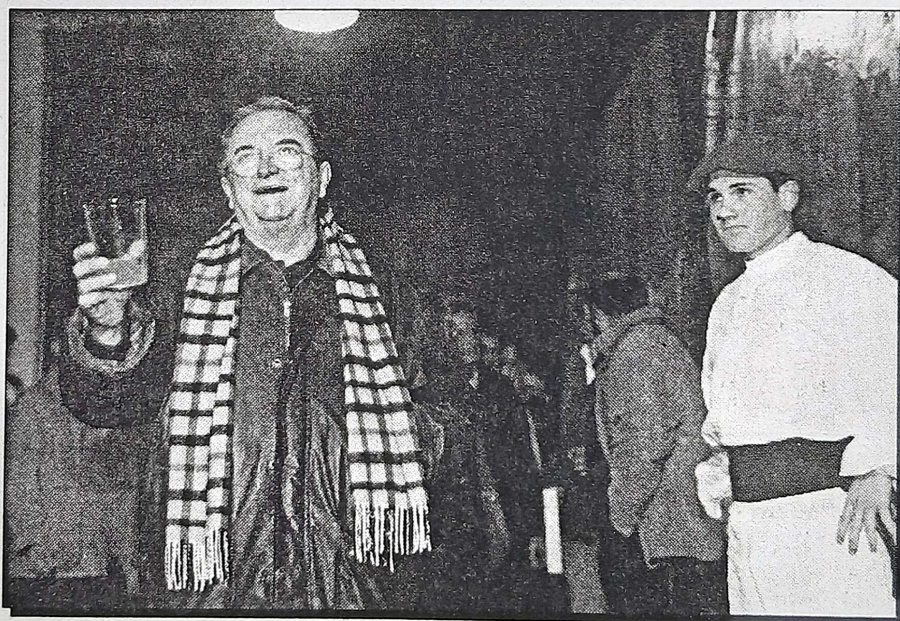
Págs. 10-11

Págs. 14-15

TEMAS

Temporada 99
Entrevista
Historia
Txotx
Internet
Finca Zubieta
Gastronomía
Sagardo Etxea

Pág. 4
Pág. 8
Pág. 9
Pág. 16
Pág. 17
Pág. 18
Pág. 20
Pág. 22



Ficha Técnica

✓ **Texto y maquetación:**
INFOTRES

✓ **Fotos:** Oihana PAGOLA
Jesús Mari PEMAN

✓ **Infografía:** INFOTRES

✓ **Publicidad:** INFOTRES



Corcho
Zapонера
Guipuzcoana



Especialidad en tapones de corcho para:
sidra, txakoli, vino, cava y laboratorios.
Maquinaria para bodegas y sidrerías

☎ **943 55 56 51**

Plaza Errekato, 6 • 20115 ASTIGARRAGA

SAGARDOA



**Una sidra de
aspecto y cuerpo
más tradicional**

La sidra del 99

**reposa en las
barricas de nuestras
sidrerías; una
bebida aún joven
que irá ganando con
el paso de los
meses.**

ciación de cosecheros Taldea, explica que la cosecha de manzana de este año ha sido muy buena en cuanto a calidad, aunque no ha reportado los frutos apetecidos en cuanto a cantidad. El clima fue bueno para un desarrollo óptimo de la manzana, pero su escasa producción ha obligado a importar mayor volumen de manzana del previsto.

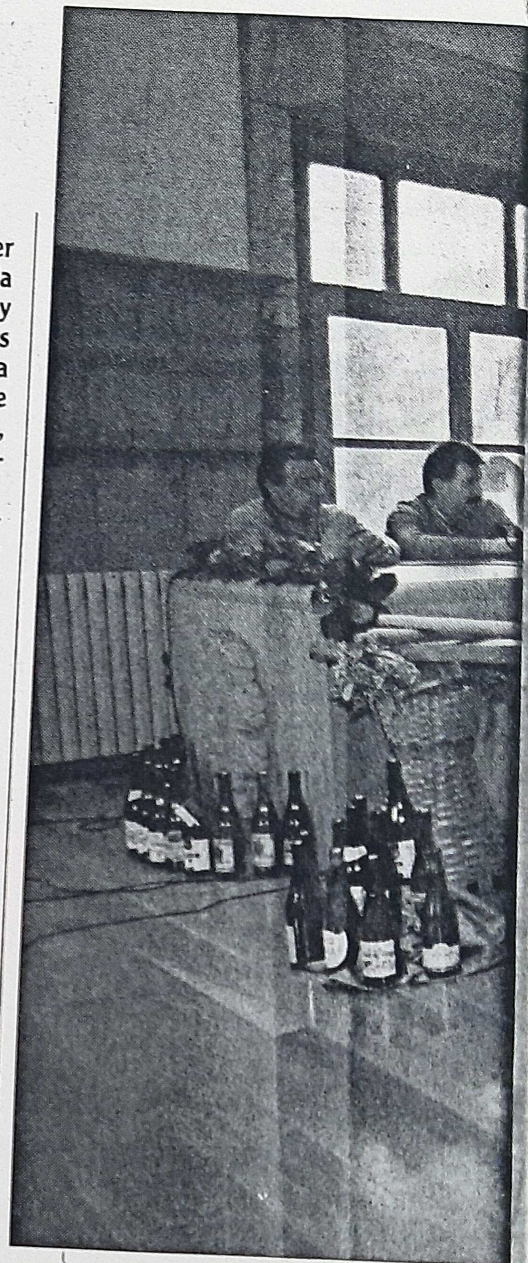
Este año se han elaborado algo menos de ocho millones de litros de sidra, cifra ligeramente inferior a la del 98.

PARECE que fue ayer cuando despedimos la temporada del txotx y ya estamos inmersos en una nueva campaña sidrera, la del 99, añada que viene marcada por una sidra aún tierna, tranquila y que, según los especialistas, dará un gran juego en botella.

Este año fue el número uno de la cocina vasca, Juan Mari Arzak, el encargado de inaugurar la temporada de la probaketa. Arzak recogió el testigo de Bakero, Retegi o Indurain para ocuparse de realizar la apertura simbólica de la campaña con el primer trago de sidra en la bodega Petritegi, en el transcurso de un acto ya institucionalizado al que acuden masivamente los medios de comunicación, signo inequívoco de los nuevos tiempos a los que los productores no quieren dar la espalda. De hecho, tal y como se amplía en este trabajo más adelante, el sector ha abierto en Internet una página web en la que se detallan las principales características de la bebida guipuzcoana por excelencia.

Ocho millones de litros

Miguel Zapiain, propietario de la sidrería Zapiain y presidente de la aso-



En su producción se ha empleado un 50% de manzana autóctona, a pesar de que Gipuzkoa cuenta con posibilidades para abastecer hasta el 70% de las necesidades de nuestros sidreros. La escasez de la cosecha también ha afectado a zonas como Galicia o Asturias, lugares a los que tradicionalmente acuden los sidreros guipuzcoanos para completar sus necesidades frutales. Esto ha obligado a recurrir al mercado francés (Normandía y Bretaña, principalmente) e, incluso, a descubrir un nuevo filón en la República Checa. Lo importado del país centroeuropeo no ha sido mucho pero según los sidreros, la manzana adquirida es de gran calidad.

Con todos estos pros y contras, la sidra que beberemos este año en el txotx será una bebida con más cuerpo pero más amarilla, una tonalidad que recordará a la que se elaboraba en nuestros caseríos antiguamente. «En los últimos años la sidra tenía un color más verdo-



sa, pero esta temporada viene más amarillenta», advierte Zapiain. La explicación es sencilla. En su elaboración se ha empleado menor cantidad de manzana ácida, lo que convierte al producto de este año en una bebida más suave y tranquila, aún tierna y que irá mejorando hasta adquirir un cuerpo perfecto para su consumo en botella. «La buena climatología ha facilitado el que la manzana del país haya tenido una buena maduración, garantizando una buena calidad en la sidra», asegura Zapiain.

Plantaciones de manzanos

Uno de los aspectos estrechamente ligados con la elaboración de la bebida es el de las plantaciones de manzanos. La Diputación continúa con su política de fomentar este árbol hasta conseguir el completo abastecimiento del sector con manzana autóctona. Se calcula que este objetivo se cumplirá cuando nuestros árboles aporten alrededor de once

millones de kilos.

Los sidreros tenido importada abundante manzana francesa, pero también han recurrido por primera vez al mercado checo

Este año se han plantado un total de 7.500 ejemplares nuevos, situando la población del manzano en Gipuzko en los 270.000 unidades. Según Iñaki Txueka, diputado foral de Agricultura y Medio Ambiente, en la actualidad una cosecha de manzana intensiva puede llegar a cubrir entre el 70% y el 80% de todas las necesidades frutales de los

sidreros guipuzcoanos.

En cuanto a las ventas, están aún se localizan de forma mayoritaria en el territorio de Gipuzkoa. El sector no produce excedentes, de forma que la cosecha anual si no es su totalidad, se consume casi al cien por cien. Mercados como el madrileño o el catalán crecen de forma lenta pero segura. Aunque sea de forma tímida, pero la demanda existente en estos puntos se incrementa todos los años.

Paralelamente, las bodegas guipuzcoanas van modernizando sus instalaciones y su maquinaria. Las barricas de aluminio han supuesto una pequeña revolución, sobre todo en cuanto a la conservación de la bebida en óptimas condiciones para su consumo a lo largo de toda la temporada.

Si Gipuzkoa goza de buena salud, Bizkaia y Nafarroa presentan claros síntomas de recuperación de la sidra. Su producción todavía es muy reducida, pero el camino ya ha sido iniciado.

BEBIDAS

EDARIAK

ALIMENTACION

ELIKADURA

FRUTAS

FRUITU

CARNES

HARAGI

CHARCUTERIA

URDAIKIAK

CONGELADOS

IZOZTUAK

LACTEOS

ESNEKIAK

DROGUERIA

DROGERIA

PERFUMERIA

PERFUME

DENDA



**Preziorik
profesionalenak**

**Los precios
más
profesionales**

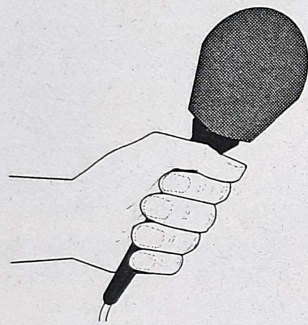
TOLOSA

Iruña Etorbidea 12.

Tel.: (943) 67 17 99.

Fax.: (943) 67 58 19





Gure aurreko belaunaldiek erakutsi digutena zera da, zenbat eta sagar mota ezberdin gehiago sartu, geroz eta hobea izango dela lortutako sagardoa. Beraiek hala uste izan dute urtetan eta urtetan, eta sagarrondoak dituen base-ri batetara baldin bazoaz, hamaika klasetako zuhaitzak landatuta dituztela ikusiko duzu, ustezko nahasketa hobea go hori lortzeko asmotan. Baina hori ez da horrela, eta ikerketak egitea sagardoa hobetzeko bidea da.

-D.: Nola egingo litzateke aukeraketa hori?

-J.A.A.: Hasteko, sagar barietate ezberdinen selezio bat egin behar da. Hortik aurrera, on diren hauen artean, gaitzak hobeto gaintzen dituztenekin geldituko ginatke, ahulenak baztertuz, sagardoaren ekoizpena ziurtatzeko. Hor dago etorkizuneko sagardo onaren bidea. Ni orain enologo batekin nabil lanean, ardoarekin egiten den antzera sagardoa egiteko ere modu eta fruitu hoberenak zeintzuk diren bilatzen, eta pentsatzen dut ni bezala arituko direla beste batzuk ere. Dena den, erakunde-enganetik laguntza gehiago beharko genukeela uste dut.

Tolare Sagardotegiak

-D.: Bizkaian sagardotegi berriak irekitzeak bezero gutxiago suposatzen al

zala, eta honek beste gauza bat planteatzen du. Zeri esaten diogu sagardotegi? Gipuzkoako sagardogileak orain horretan lanean gabiltza, sagardoa egiten dutenen eta saltzen dutenen artean bereizketaren bat egiteko moduan. Oraindik ez da ofiziala, baina pentsatu duguna egileek nolabaiteko distintibo bat izatea da. Horrela, sagardoa saltzen duten lokalek sagardotegi izena izango lukete, eta saltzeaz gain egiteaz arduratzen direnak Tolare Sagardotegiak izango lirateke.

-D.: Aurten sagarra aurkitzea bestetan baino zailagoa gertatu omen zai-zue.

-J.A.A.: Sagar guztien %50a Frantziatik ekarri dugu aurten, %35a Gipuzkoako sagarra da, %10-15a Galiziatik ekarritakoa eta gainerantzak Txekiar Errepublikatik eta beste zenbait lekutatik etorri da.

Sagardoa, oso ona

-D.: Emaizta nolakoa izan da?

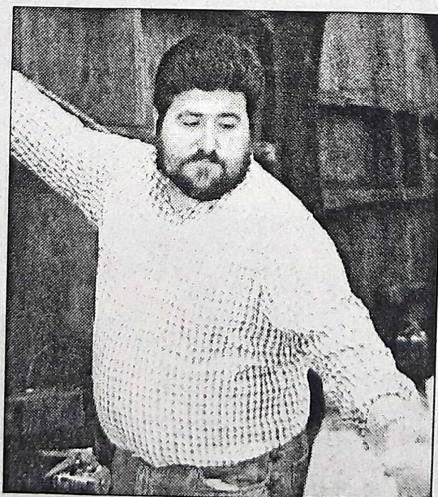
-J.A.A.: Aurtengo sagardoa oso ona da. Gorputz handia du eta gustoso da. Kolorez piska bat kargatuago dator, gutxi -profesional ez den batek ez luke nabaritutako-, nahasketan gozo-mikatzen diren sagarren kopurua gaziena baino handiagoa delako, eta gazia da kolorea arintzen duena.

«Sagar egokienak aurkitu behar ditugu»

GIPUZKOAKO Sagardogileen Elkartearen presidentek, José Angel Aginagak, sagardogintza munduak aurrerakada bat egin behar duela argi dauka. Sagar mota asko aztertu eta horietatik egokien edaria hobetzeko erabili, «etorkizuneko sagardo onaren bidea» hartuz.

-DEIA: Martxan jarri nahi den Sagardo Etxeari zer eskatuko zeniekete sagardogileek?

-JOSE ANGEL AGINAGA: Batez ere, lan egiteko toki bat izatea, sagarra eta sagardoaren mundua aurrera ateratzeko. Gure ideian, museo bat egotea ez da garrantzitsuena. Nahi duguna lan egiteko lekua da, eta gainera museoa eta liburutegi edota dokumentazio zentrua baldin badaude, primeran, baina gure ustez ez dira momentu honetan sagardogileek dugun behar nagusia.



du zuentzako?

-J.A.A.: Ez. Egia esan, gutxi dira ireki diren sagardotegiak, eta txikiak gehienbat. Gainera ez dira sagardogile, erosi egiten dute edaria, hemengo askok be-

-D.: Azken astetan jendeak sagardotegitik ateratakoan egiten dituen baldarkeriei buruzko berriak jakin ditugu.

-J.A.A.: Egia da badagoela hiru baso sagardo edan eta portatzen ez dakien jendea, hori ez da gaurko kontua, urtero gertatzen da. Gure aldetik, hori kontrolatzea zaila da. Sagardotegira ondo pasatzera datorren jendea dago, giro onean egotera, eta besteekin sartu gabe lasai eta alai egotera. Baina beste batzuk baldarkeritan hasten dira edan orduko eta horiek dira arazoak sortzen dituztenak.

-D.: Beste urtetan baino jende gutxiago al dabil aurten sagardotegitan?

-J.A.A.: Ez, ez dut uste, bestetan bezainbat bezero datoz. Gertatzen dena, eta nere ustez normala da erabat, hotzarekin atzeratu egiten direla da. Baina logikoa ikusten dut, sagardotegi gehienetan ere hotza egiten baitu.

De cuando dos vecinos ponían precio a la sidra

ANTIGUAMENTE, la producción de sidra era una actividad extendida al conjunto del territorio de Gipuzkoa. Pero esta tradición, heredada desde tiempos remotos, fue decayendo hacia la segunda década de este siglo y replegándose hacia los municipios de Donostialdea, que han sido los que han sabido conservar la elaboración de una bebida que hoy vuelve a estar en pleno auge.

Aunque Astigarraga ha sido considerada, con justicia, la «capital de la sidra» no hay que olvidar que esta tradición también ha sido perpetuada en Urnieta o Hernani, aunque en menor escala que en Astigarraga.

En el libro que el año pasado publicó el historiador donostiarra Antxon Aguirre Sorondo por encargo del Ayuntamiento de Hernani («Hernani y los Hernaniarras. Retazos de siglos») se relata

el peculiar sistema que imperaba para el comercio de la sidra entre los siglos XVI y XVII.

Una ley común para todos los pueblos productores de esta bebida obligaba a los municipios a consumir primero su propia sidra antes de proceder a importar nuevas partidas. «Al menos desde 1585 los pueblos de la provincia debían consumir su propia sidra antes de permitir la importación de nuevas partidas», asegura Aguirre Sorondo. Pero la prohibición iba más allá. No sólo afectaba a la sidra sino que en el caso de Hernani, los ciudadanos tampoco podían importar manzana. En este sentido, los responsables municipales hernaniarras tomaron la decisión de paralizar las obras de construcción de un lagar que un vecino de la villa estaba realizando cuando carecía de manzanas en sus tierras.

Con el propósito de garantizar que to-

da la sidra elaborada en Hernani tuviera salida al mercado y evitar la competencia entre los productores, el Ayuntamiento estableció un curioso sistema de venta en el que de forma sucesiva se iban vaciando las barricas de cada uno de los elaboradores. En un cántaro se introducían las papeletas correspondientes a todas las kupelas que salían a la venta. De esta forma se establecía el orden de venta, hasta completar toda la partida anual.

Para tasar el precio de la sidra, dos personas de «reconocido prestigio e intachable moral», escribe el historiador Aguirre Sorondo, una elegida por los productores y la otra por los consumidores, se responsabilizaban de tan peliaguda misión. «Tras aceptar el empeño, juraban cumplir honestamente; si no se ponían de acuerdo en el precio nombraban a un tercero que haría de juez», asegura el autor.

LOIOLA

Alquiler de sillas, mesas
Carpas y escenarios

☎ móvil 908 - 77 44 40
20180 OIARTZUN

☎ (943) 49 36 46 y 49 41 82
Pol. Ind. Ugaldetxo, parc. 22, local 1

METALKAY®
METALKAY MENAJE, S.L.

SACACORCHOS, ROMPENUECES

DESCAPSULADORES, ABRELATAS

Polígono Zamoka - Txalaka Pasealekua, 17
Bº Ergobia - 20115 ASTIGARRAGA
APARTADO 655 - 20080 SAN SEBASTIAN
☎ (943) 55 62 50 - 54 • FAX (943) 55 59 94

LLANOS

DESINSECTACION
DESRATIZACION

Eliminamos toda clase
de insectos y roedores

Resultados
garantizados

Consulte a:



Sr. Llanos

☎ (943) 47 34 63 - SAN SEBASTIAN



SAGARDOTEGIA

ABALTZISKETA

ÑAÑARRI 943 65 40 05
Larraitz Auzoa

ZALBIDE 943 65 21 76
Zalbide Baserría

ADUNA

ABURUZA 943 69 24 52
Caserio Olatza

BENTA 943 69 30 94
Elbarrena 30

URRITZA 943 69 33 96
Pol. ind. Urraki

ZABALA 943 69 07 74
Caserio Gargarza

AIA

IZETA 943 13 16 93
Izeta Baserría

AIZARNAZABAL

UZTARRI 943 14 83 21
Herriko plaza 3

AMEZKETA

LARRETA 943 65 21 27
Laturu Etxea

ANDOAIN

GAZTAÑAGA 943 59 19 68
Irurain Baserría

TXALAKA 943 59 16 04
Larramendi, 4

TXERTOTA 943 59 07 21
San Esteban Auzoa

ASTEASU

SARASOLA 943 65 26 22
Beballara Auzoa

ASTIGARRAGA

ASTARBE 943 55 15 27
Mendiola Baserría

BERASATEGUI 943 55 17 31
Txoritokieta Baserría

BEREZIARTUA 943 55 5798
Beren Aran Etxea

BORDA 943 55 17 31
Borda Baserría

BUENAVENTURA 943 35 72 02
Buenaventura Baserría

ETXEBERRIA 943 55 56 97
Altza bidea

GARTZIATEGI 943 46 96 74
Gartziategi Baserría

GURUZETA 943 55 22 42
Ergobiako ind.59

IRIGOIEN 943 55 03 33

Ergobia auzoa

LARRARTE 943 55 56 47
Muñagorri Enea

LIZEAGA 943 46 82 90
Martutene Bidea

MENDIZABAL 943 55 57 47
Olarbide Txiki Baserría

MINA 943 55 52 20
Txorikojeta s/n

OIARBIDE 943 55 31 99
Oiarbide Baserría

PETRITEGI 943 45 71 88
Petritegi Goia Baserría

REZOLA 943 55 66 37
Ipintza Baserría

SARASOLA 943 55 57 46
Olarbide Baserría

UDARREGI 943 55 00 45
Ergobia Auzoa

ZAPIAIN 943 33 00 33
Errekalde Etxea

ATAUN

UBITARTE 943 88 27 19
Ergolen Auzoa

AZPEITIA

AÑOTA 943 81 20 92
Elosiaga Auzoa

AMARA-BERRI SAGARDOTEGIA



Urte osoan irekita

Ven a degustar nuestra sidra al txotx
en el corazón de Amara

Isabel II, 4 trasera Plaza de los Marineros - DONOSTIA - Tel.: 943 46 46 84

Francisco Florido

Almacén de Carbón Vegetal

Sidrerías, Asadores, Sociedades
Calidad y reparto al momento



Pol. Eciago, Nº 25 • Teléfono 943 55 70 64 • 20120 HERNANI

SAGARDOEGIAK



DONOSTIA

Nueva 18 Gros

AMARA BERRI 943 46 46 84
Isabel II, 4 Trasera

ARAETA 943 36 20 49
Arbitza Bidea ZUBIETA

ASTIAZARAN 943 36 12 29
Irigoien Baserría

BARKAIZTEGI 943 45 13 04
Barkaiztegi Baserría MARTUTENE

IZAGUIRRE 943 36 14 70
Bidarte-Berri Baserría ANORGA

KALONGE 943 21 32 51
Gurutzeta Baserría IGELDO

MENDIOLA 943 39 03 90
Ulia Auzoa

PLAZA BERRI 943 29 30 00

SIDRERIA DONOSTIARRA
Embeltran 5 943 42 04 21

URKIOLA 943 21 01 68
Pº Igara, 37 IBAETA

ERRENTERIA

EGILUZE 943 52 39 05
Zamalbide Auzoa

HERNANI

AKARREGI 943 55 34 95
Akarregi Baserría

ALBERRO 943 55 00 19
Santa Barbara Auzoa

ALTZUETA 943 55 15 02
Osinaga Auzoa

EIZMENDI 943 55 64 05
Osinaga Auzoa

ELORRABI 943 55 03 88
Osinaga Auzoa

IPARRAGUIRRE 943 55 03 28
Osinaga Auzoa

ITSASBURU 943 55 68 79
Osinaga Auzoa

LARREGAIN 943 55 58 46
Ereñozu Auzoa

OTSUA ENEA 943 55 68 94
Osinaga Auzoa

RUFINO 943 55 27 39
Akalarregi Baserría

ZELAIA 943 55 58 51
Martindegi Auzoa

*Los buenos aficionados a las
sidrerías son amigos de lo auténtico,
como auténtico es*

*Las Endrinas,
el pacharán casero.*

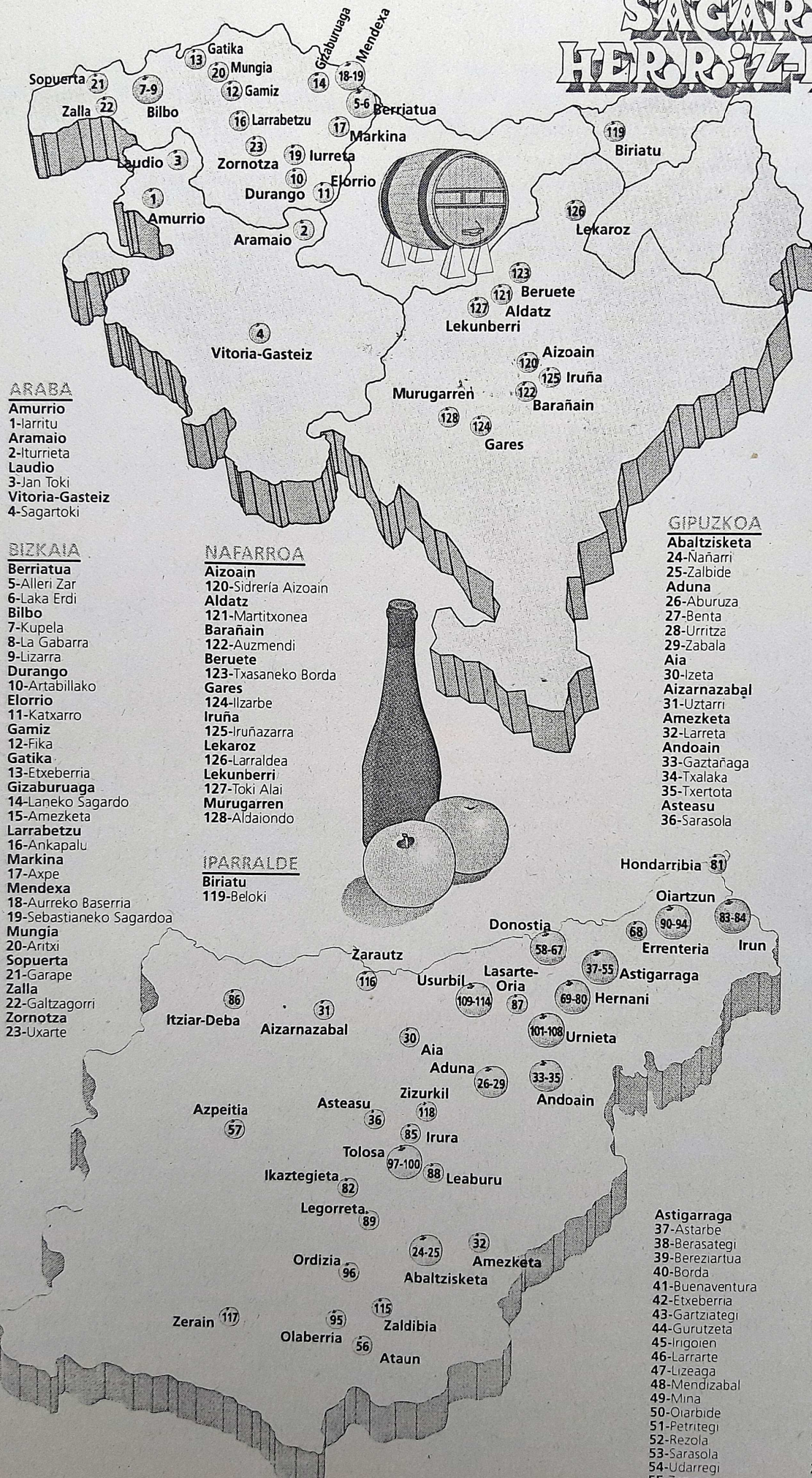
**LAS
ENDRINAS**



Pacharán casero



SAGARDOA HERRIZAIERRI



ARABA

- Amurrio**
- 1-Iarritu
- Aramaio**
- 2-Iturrieta
- Laudio**
- 3-Jan Toki
- Vitoria-Gasteiz**
- 4-Sagartoki

BIZKAIA

- Berriatua**
- 5-Alleri Zar
- 6-Laka Erdi
- Bilbo**
- 7-Kupela
- 8-La Gabarra
- 9-Lizarra
- Durango**
- 10-Artabillako
- Elorrio**
- 11-Katxarro
- Gamiz**
- 12-Fika
- Gatika**
- 13-Etxeberria
- Gizaburuaga**
- 14-Laneko Sagardo
- 15-Amezqueta
- Larrabetzu**
- 16-Ankapalu
- Markina**
- 17-Axpe
- Mendexa**
- 18-Aurreko Baserria
- 19-Sebastianeko Sagardoa
- Mungia**
- 20-Artxi
- Sopuerta**
- 21-Garape
- Zalla**
- 22-Galtzagorri
- Zornotza**
- 23-Uxarte

NAFARROA

- Aizoain**
- 120-Sidreria Aizoain
- Aldatz**
- 121-Martixonea
- Barañain**
- 122-Auzmendi
- Berute**
- 123-Txasaneko Borda
- Gares**
- 124-Ilzarbe
- Iruña**
- 125-Iruñazarra
- Lekaroz**
- 126-Larraldea
- Lekunberri**
- 127-Toki Alai
- Muruqarren**
- 128-Aldaiondo

IPARRALDE

- Biriatu**
- 119-Beloki

GIPUZKOA

- Abaltzisketa**
- 24-Nañarri
- 25-Zalbide
- Aduna**
- 26-Aburuza
- 27-Benta
- 28-Urritza
- 29-Zabala
- Aia**
- 30-izeta
- Aizarnazabal**
- 31-Uztarri
- Amezqueta**
- 32-Larreta
- Andoain**
- 33-Gaztañaga
- 34-Txalaka
- 35-Txertota
- Asteasu**
- 36-Sarasola

- Ataun**
- 56-Ubitarte
- Azpeitia**
- 57-Añota
- Donostia**
- 58-Amara Berri
- 59-Araeta
- 60-Astiazaran
- 61-Barkaiztegi
- 62-Izagirre
- 63-Kalonje
- 64-Mendiola
- 65-Plaza Berri
- 66-Sidreria Donostiara
- 67-Urkiola
- Errenteria**
- 68-Egiluze
- Hernani**
- 69-Akarregi
- 70-Alberro
- 71-Altzueta
- 72-Eizmendi
- 73-Elorrabi
- 74-Iparragirre
- 75-Itsasburu
- 76-Larregain
- 77-Otsua Enea
- 78-Rufino
- 79-Saretxo
- 80-Zelaia
- Hondarribi**
- 81-Sagarzazu
- Ikaztegieta**
- 82-Begiristain
- Irun**
- 83-Nagore
- 84-Ola
- Irura**
- 85-Lasa
- Itziar-Deba**
- 86-Txindurri Iturri
- Larate-Oria**
- 87-Otegi
- Leaburu**
- 88-Otazu
- Legorreta**
- 89-Aulia
- Oiartzun**
- 90-Aduriz
- 91-Bidebitarte
- 92-Biok Bat
- 93-Txiki Erdi
- 94-Ordo Zelai
- Olaberria**
- 95-Etxezuri
- Ordizia**
- 96-Tximista
- Tolosa**
- 97-Amondarain
- 98-Isastegi
- 92-Biok Bat
- 99-Sid. Asador Hotel Oria
- 100-Usabal
- Urnieta**
- 101-Altuna
- 102-Beleuntza
- 103-Elutxeta
- 104-Eula
- 105-Ikutza
- 106-Matxo
- 107-Oianume
- 108-Setien
- Usurbil**
- 109-Aginaga
- 110-Egioleia
- 111-Iguarte
- 112-Illunbe
- 113-Saizar
- 114-Urdaia
- Zaldibia**
- 115-Txertakadi
- Zarautz**
- 116-Txiki Polit
- Zerain**
- 117-Otatza
- Zizurkil**
- 118-Satxota



SAGARDOTEGIAK

HONDARRIBIA

SAGARZAZU 943 64 16 41
Barnetxea Baserria

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN 943 65 28 37
Iturrioz Baserria

IRUN

NAGORE 943 63 40 48
Gabiria 13

OLA 943 62 31 30
Irun

IRURÁ

LASA 943 69 14 32
G.Ameztoy

ITZIAR-DEBA

TXINDURRI-ITURRI 943 19 93 89
Mardari Auzoa

LASARTE-ORIA

OTEGI 943 36 50 29
Soila Enea Baserria

LEABURU

OTAZU 943 67 00 44
Otazu Etxea

LEGORRETA

AULIA 943 80 60 66
Aulia Enea Baserria

OIARTZUN

ADURIZ 943 49 43 53
Iturrioz Auzoa

BIDEBITARTE 943 49 21 01
Arragua Baserria

BIOK BAT 943 49 14 47

Oiartzun Auzoa

TXIKI-ERDI 943 49 06 78
Txiki-Erdi Baserria

ORDO ZELAI 943 49 16 86
Ordo zelai Baserria

OLABERRIA

ETXEZURI 943 88 20 49
Etxe Zuri Baserria

ORDIZIA

TXIMISTA 943 88 11 28
Gudarien Etorbidea, 2

TOLOSA

AMONDARAIN 943 65 33 54
Sta. Luzia Auzoa

ISASTEGI 943 65 29 64
Aldaba Txiki Auzoa

SID. ASADOR HOTEL ORIA 943 65 49 21
Oria,2

USABAL 943 67 43 16
Pol. Usabal, 22

URNIETA

ALTUNA 943 55 49 17
Galarraga Baserria

BELAUNTZA 943 33 18 07
Eula -Lategi Baserria

ELUTXETA 943 55 69 81
Eula-Lategi Baserria

EULA 943 55 27 44
Eula Baserria

IKUZA 943 55 55 20
Goikoetxe Baserria

MATXO 943 55 20 33
Idiazabal 42

OIANUME 943 55 66 83
Ergoien Auzoa

SETIEN 943 55 10 14
Oztadar Auzoa

USURBIL

AGINAGA 943 36 67 10
Aginaga Auzoa

EGIOLETA 943 36 63 27
Egioleta Baserria

ILUNBE 943 37 16 49
San Esteban Auzoa

SAIZAR 943 36 22 28
Saizar Baserria

URDAIRA 943 37 26 91
Urdaira Baserria

ZALDIBIA

TXERTAKADI 943 16 13 59
Urtesabel Auzoa

ZARAUTZ

TXIKI POLIT 943 83 53 57
Musika PLaza

ZERAIN

OTATZA 943 80 17 57
Otatza Baserria

ZIZURKIL

SATXOTA 943 69 02 64
Arbitza Bidea

AMURRIO

IARRITU 946 72 39 44
Arrotegi Auzoa

ARAMAIO

ITURRIETA 945 44 53 85
Arraga Auzoa

LAUDIO

JAN TOKI 94 672 20 71
Landaluze kalea

SAGARDOTEGIAK



VITORIA-GASTEIZ

SAGARTOKI 945 28 86 76
Prado, 18

BERRIATUA

ALLERI ZAR 946 83 22 93
C° Alleri

LAKA-ERDI 946 13 91 78
C° Laka-Erdi (B° Millol 26)

BILBO

KUPELA 94 410 09 03
Alda. Rekalde, 69

LA GABARRA 94 447 70 62
Ribera de Botica Vieja, 18

LIZARRA 94 433 79 87
Pza. Encarnación, 4

DURANGO

ARTABILLAKO 94 681 65 19
C/ Artabilla, 2° A

ELORRIO

KATXARRO 94 658 29 67
San Fausto 17

GAMIZ

FIKA 94 615 36 02

GATIKA

ETXEBERRIA 94 674 20 10
C° Txone-Barri (B'lgartua)

GIZABURUAGA

LANEKO SAGARDO 94 684 22 11
Okamika Auzoa

IURRETA

AMEZKETA 94 631 38 00
C° Amezketa. B° Pilastra

LARRABETZU

ANKAPALU 94 455 81 97
Loroño behekoa

MARKINA

AXPE 94 616 82 85
C° Axpe

MENDEXA

AURREKO BASERRIA 94 684 22 83
C° Aurrekoa

SEBASTIANEKO SAGARDOA
C° Sebastianeko 94 684 25 42

MUNGIA

ARITXI 94 674 11 81
Larruri Auzoa

SOPUERTA

GARAPE 94 684 42 11
Okamika Auzoa

ZALLA

GALTZAGORRI 94 639 15 65
La Flor Auzoa

ZORNOTZA

UXARTE 94 630 88 15
Montorra 6

BIRIATU

BELOQUI 07 33 59 20 66 25
R.N. 10 Biriatu

AIZOAIN

AIZOAIN 948 30 31 92
Iruregaina Políg. (Aizoain)

ALDATZ

MARTIXONEA 948 60 46 07
Martixonea baserria

BARANAIN

AUZMENDI 948 18 59 57
Pol. Ind. Nave 1

BERUETE

TXASENEKO BORDA 948 39 60 17
Txaseneko Borda baserria

GARES

ILZARBE 948 34 09 21
Irunbidea s/n

IRUNA

IRUÑAZARRA 948 22 51 67
Mercaderes 15

LEKAROTZ

LARRALDEA 948 50 40 05
Tellari Auzoa

LEKUNBERRI

TOKI-ALAI 948 50 40 05
Burundegia kalea

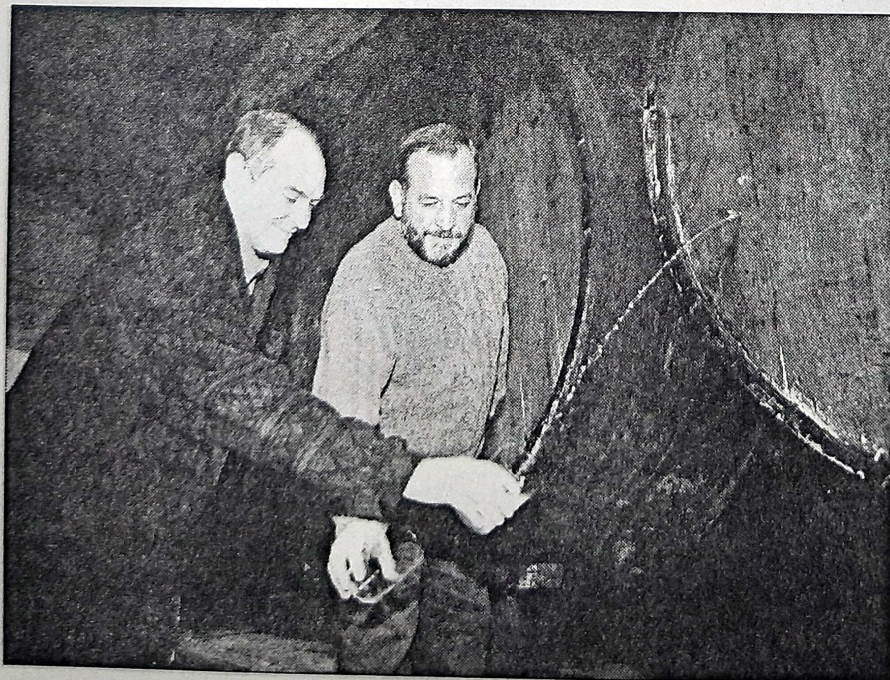
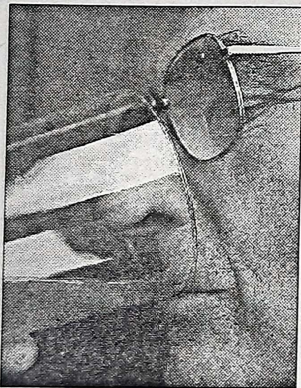
MURUGAREN

ALDAIONDO 948 55 32 18
San Roman kalea (Deierri)

TXOTX 00

Antes de degustarla en botella, al calor del verano, los amantes de la sidra tienen una cita en la bodega hasta Semana Santa

El txotx ya está aquí



DURANTE tres intensos meses, las bodegas de las sidrerías guipuzcoanas asistirán a un incesante peregrinaje de impenitentes aficionados a esta bebida, ávidos por probar la cosecha de este año. La sidra que descansa en las kupelas viene algo más atrasada que otras temporadas, presenta un color más amarillento y, según los expertos, se asemeja a la que se elaboraba antiguamente.

Serán tres meses de actividad frenética para los sidreros que, de un tiempo a esta parte, no sólo se ocupan de abrir la espita de las barricas sino que han asumido la preparación del inconfundible complemento gastronómico que acompaña a esta bebida. Son muy pocas las bodegas que aún permiten al cliente acudir hasta la sidrería con sus viandas, signo inequívoco de los nuevos tiempos que

caracterizan a la práctica del txotx en este fin de siglo.

Durante la probaketa se consumirá poco más del 10% de toda la cosecha, aunque también hay que señalar que cada vez son más las bodegas que prolongan más allá de la Semana Santa, época que marca el cierre al público de las sidrerías, la temporada del txotx. El resto se embotella para su consumo a lo largo de todo el año.

Los asadores y merenderos tipo «sidrería» que de un tiempo a esta parte proliferan por todo Euskal Herria constituyen un nuevo mercado para los productores de la bebida. Se trata de establecimientos que no producen sidra y que, por lo tanto, tienen que comprarla a los sidreros.

En este sentido y de cara al futuro, la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa pretende distinguir sus establecimientos de los asadores y restaurantes que ofertan un menú similar a la de las sidrerías productoras. Según comenta su presidente, José Angel Aginaga, no se trata de ningún movimiento contra estos establecimientos ni para frenar su expansión. «Todo lo contrario», asegura. «No estamos en contra de estos locales, simplemente queremos que se distingan las sidrerías que producen la sidra de los no lo hacen para que el público pueda elegir con conocimiento de causa». Un objetivo legítimo que quedaría especificado con la denominación «Tolare» para las bodegas productoras de las bebidas. Las restantes se denominarían simplemente sidrerías.

El ritual del txotx comenzó a mediados de enero. Tortilla de bacalo, bacalo con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces ya se consumen por doquier, por supuesto, acompañado de abundantes tragos de sidra.

En la red

LAS sidrerías de Astigarraga tienen ya su propio espacio en la red. La página web, promovida por la asociación de sidreros «Sagardoaren Bihotza» de Astigarraga puede visualizarse en la dirección www.gipuzkoa.net/sagar-biho de Internet. Esta iniciativa ha sido llevada a cabo con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Astigarraga.

Al parecer, todo tiene que ir adaptándose a los nuevos tiempos y en estos momentos en los que nos encontramos tan cerca de estrenar un nuevo milenio, les ha tocado a las sidrerías montarse en el carro de las nuevas tecnologías. La verdad es que tampoco es algo para sorprenderse, ya que actualmente, la gran mayoría de las ofertas hosteleras se encuentran ya en el ciberespacio, disponibles para cualquier navegante que desee información al respecto.

Esta página web cuenta con datos prácticos sobre las sidrerías de la zona, como el plano de acceso, la foto, así co-

mo una ficha que recoge detalles concretos como los horarios, precios, menús y distintas observaciones de cada una de las sagardotegis de Astigarraga pertenecientes a la ya mencionada asociación «Sagardoaren Bihotza». Petritegi, Zapiain, Gurutzeta, Borda o Gartziategi son algunas de las que se encuentran entre las diecisiete que se incluyen en el listado.

El único inconveniente es que para poder visualizar los planos para acceder a cada sidrería, es necesario contar con un plugin específico, o bien descargarlo de Internet, lo que puede resultar un tanto engorroso debido al tiempo que se tarda.

En euskara y castellano

De todos modos hay que destacar el agradable diseño con el que cuenta la página. Nada más conectarnos nos encontramos con la opción del idioma, ya que podemos acceder a la información tanto en euskara como en castellano. También se ofrece la posibilidad de contactar con los creadores de la página a



través del correo electrónico.

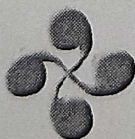
Una vez seleccionada la versión, el contenido de la página se divide en tres secciones: por un lado, un apartado con los datos prácticos y las principales características de las sidrerías. Además de ésta, se incluyen otras dos secciones referentes a la historia y a la elaboración de la sidra, con fragmentos y algunas imágenes recogidas del libro «Gure Sagardoa» de José Uría y y el fotógrafo Sigfrido Koch.

De momento sólo figuran 17 sagardotegis de Astigarraga, pero a buen seguro que con el tiempo irá incorporando nuevas bodegas, así como información complementaria sobre el sector sidrero.

DONOSTIAKO

SAGARDOTEGIA

SIDRERIA



DONOSTIARRA

Enbeltran, 5 - Donostia
Tel. 943 42 04 21

Pedro Begiristain señala las últimas plantaciones de manzanos realizadas en la finca



Alquimia pomológica

El secreto de una buena sidra comienza por contar con materias primas de calidad. La preocupación se concretó en un ambicioso programa de recuperación del manzano de sidra por parte de la Diputación de Gipuzkoa. Ahora que la compra subvencionada de plantaciones de manzanos cuenta con dieciséis años de vida, Iñaki Larrañaga, Técnico de Desarrollo Pomológico en el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, valora positivamente la recuperación de especies de manzanos del país y la introducción de nuevas especies foráneas.

Un vivero en Asteasu y la Finca de Ex-

perimentación Agrícola Zubieta en Hondarribia son las estructuras agrícolas que abastecen de plántones e investigaciones científicas a los agricultores. Encontramos a los cuatro trabajadores de la Finca de Experimentación Agrícola Zubieta ocupados en la poda de los manzanos de sidra y vigilando muy de cerca el crecimiento de las más de cincuenta especies diferentes.

En las quince hectáreas de la Finca Zubieta, propiedad de Diputación desde 1952, se creó el primer vivero de manzanos de sidra con 18.000 plántones de caserios de Astigarraga, Oiartzun, Ur-

nieta, Usurbil y Hernani.

«En un principio lo importante era plantar para recuperar variedades. Ahora buscamos lo que el sector sidrero reclama que son variedades más tardías y de sabor amargo y ácido», explica Iñaki Larrañaga. Antes la elaboración de la sidra comenzaba en septiembre, pero ahora el sector sidrero espera hasta mediados de octubre.

La vida de la finca como sede de la experimentación en manzanos de sidra tiene los días contados. El Ayuntamiento de Irún, Hondarribia y la Diputación de Gipuzkoa han firmado la implantación

**Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.**

Urte osoan zabalik.

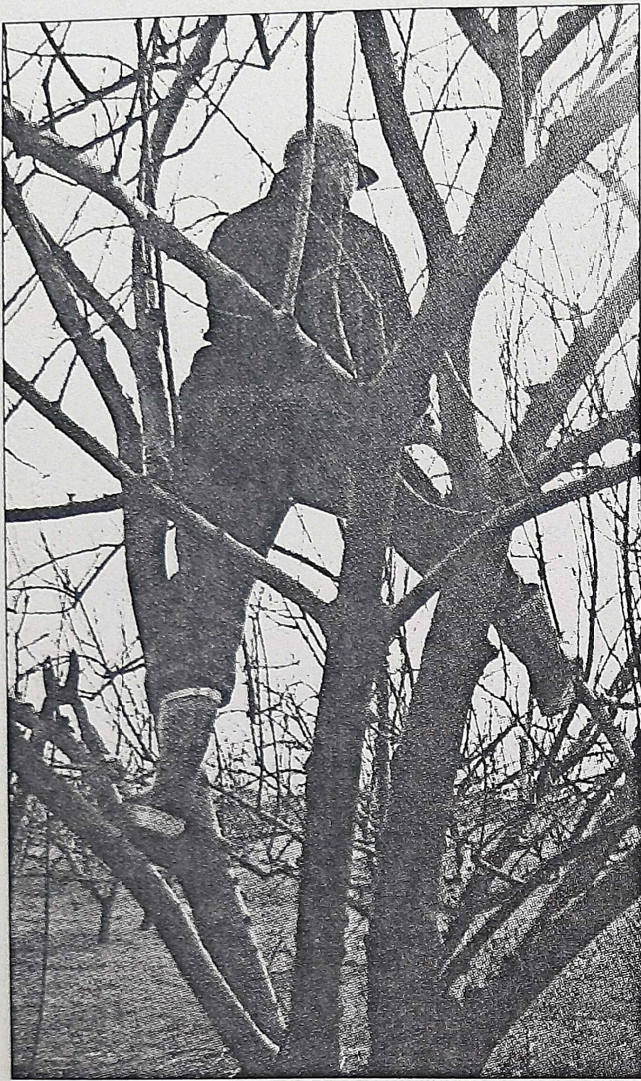
Oialume bidea
Tel.: (943) 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)

GURUTZETA sagardotegia

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

Txotx garaian irekita, 20etatik aurrera, igande eta jai egunetan izan ezik.

Oialume bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01



Arriba, un operario de la finca durante las labores de poda de los manzanos. Debajo, una imagen del laboratorio

de un parque tecnológico. Su lugar estratégico entre ambos municipios supondrá un incremento de la actividad empresarial para la comarca. Iñaki Larrañaga bromea: «Seremos sustituidos por la industria de la bata blanca, pero continuaremos con la investigación y cultivo para el sector sidrero desde los viveros de Asteasu y acondicionaremos el caserío Ibarrola en Aia».

En los últimos años en la Finca Zubieta se han plantado especies francesas y asturianas. Larrañaga asegura que «hay buenas manzanas en Euskadi, pero nuestras especies necesitan un complemento de acidez».

La enfermedad conocida como fuego bacteriano, causada por la bacteria *Erwinia amylovora*, amenaza las plantaciones guipuzcoanas de manzanos de sidra. El primer foco se detectó

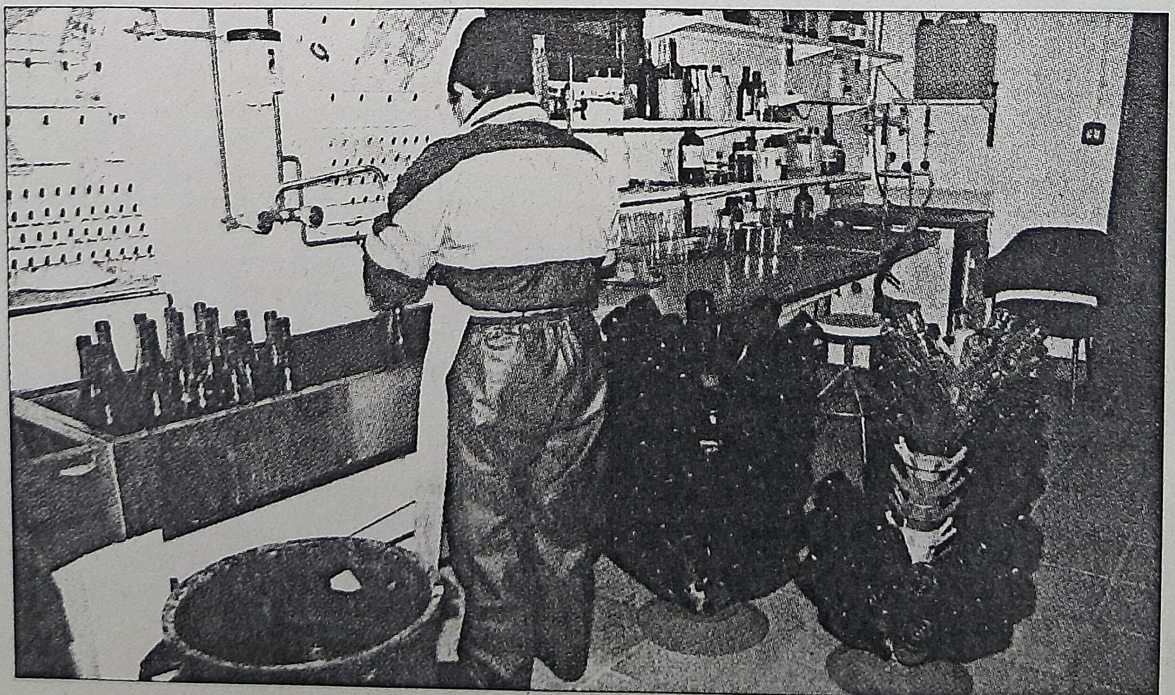
hace cuatro años en Lezo y en mayor o menor medida, la mayoría de las plantaciones sufren la bacteria. «No hay que alarmarse. El fuego bacteriano no contamina el suelo ni a la manzana, pero conviene estar alerta sobre todo en primavera, puesto que el árbol está más débil y seca las ramas», asegura Pedro Begiristain, encargado de la Finca Zubieta. Desde que se declaró el brote de

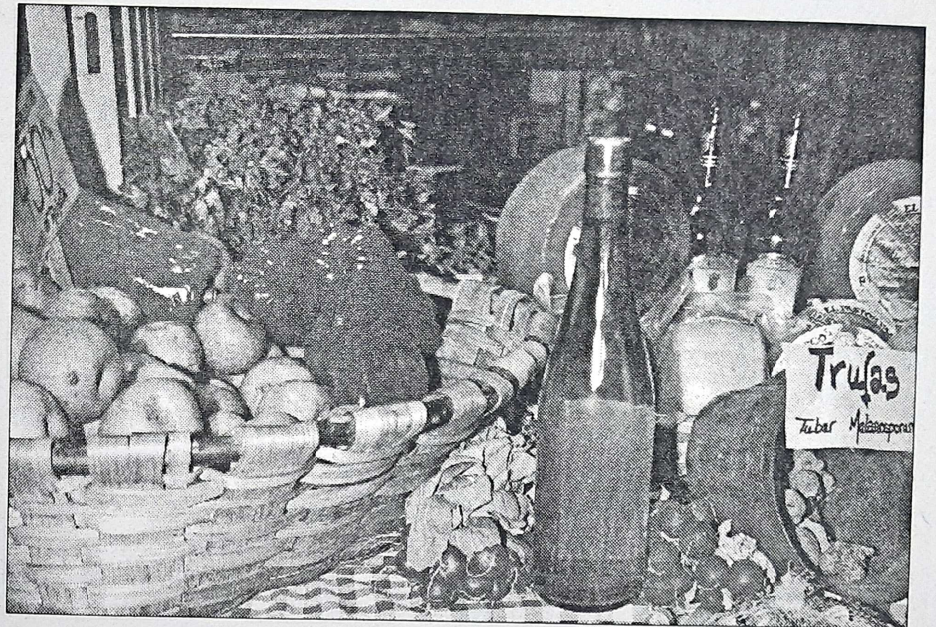
fuego bacteriano, el vivero de manzanos se trasladó a Asteasu, donde los manzanos germinan con una salud de hierro.

No todas las especies de manzano resisten de igual forma al fuego bacteriano. Bajo la supervisión de Pedro Begiristain, 39 especies diferentes forman el ensayo de resistencia a esta enfermedad. El director de la finca indica que «es importante conocer qué tipos de manzanos son más resistentes. En Asturias que aún no sufren esta enfermedad siguen de cerca la evolución de las 15 especies asturianas que examinamos».

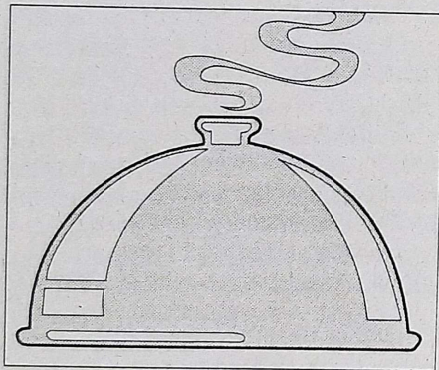
Larrañaga confía en las plantaciones medias de manzanos compuestas por 100 o 200 troncos, que es el modelo habitual en nuestro paisaje guipuzcoano. El programa de recuperación del manzano subvenciona una media de 7.000 ejemplares anuales y, desde su creación hace dieciséis años, se han plantado 200.000 árboles en el territorio. «Nuestra filosofía ha sido mantener el precio de cada planta en 500 pesetas y si la plantación cumple los requisitos de calidad se devuelve el dinero invertido».

Para evitar los conflictos entre sidreros y productores de manzana, Larrañaga recomienda que los productores se den a conocer, no esperen hasta el último momento para negociar un precio y escuchen las necesidades de los sidreros. «Mi gran preocupación es que existe una gran laguna en variedades de manzana sobre todo amargas y ácidas. Aunque mientras haya buena manzana y un precio lógico, como en los últimos años, los sidreros no tendrán que comprarla fuera. La gran ventaja de la manzana del país es que pueden controlar de cerca la producción y asegurarse una buena materia prima para su sidra».





En la cocina



CON la nueva cosecha de manzana y la recién elaborada sidra entran en el juego de mezclar sabores gastronómicos dos materias primas más. La cocina tradicional vasca siempre ha mimado estos dos productos y han servido como condimentos de variados platos. La sidra ha acompañado a pescados y crustáceos, y en la repostería vasca se ha utilizado para emborrachar bizcochos y pasteles. Ahora la utilización de la manzana y la sidra conoce menos límites. Según el restaurador Martín Berasategui «hay que olvidarse de tomar la manzana únicamente como postre. La manzana y la sidra animan y mejoran muchos platos, tanto fríos como calientes. Cuando preparé un foie para evitar que quede graso añadido manzana de aquí, para que le dé ese punto de acidez».

Desde hace unos diez años, nos esta-

mos acostumbrando a ver a la manzana compartiendo plato con carnes y pescados. Desde el postre esta fruta ha ido subiendo puestos hasta aparecer en nuestras mesas como primer plato. Martín Berasategui considera que «los cocineros tenemos que aportar nuestro granito de arena al mundo tan bonito de la cocina. La sidra es un producto nuestro y de gran calidad y trato de incluirlo cuando investigo nuevos sabores».

En el menú de este incansable restaurador podemos degustar dos exquisitas novedades: ostras con gelatina de sidra y un postre de granizado de sidra con manzanas crujientes. El público vasco está preparado para probar nuevos sabores y combinaciones de ingredientes, siempre que sean de calidad. La cocina alrededor de la sidra tiene cada vez mayor aceptación.

Sin duda el paisaje de muchas localidades guipuzcoanas se encuentra vinculado a la elaboración de la sidra. Este restaurador lasartearra reconoce que le gusta cocinar con sidra «porque le da a los platos un gusto muy nuestro, arraigado al suelo donde yo he nacido y he crecido. En estos primeros meses del año, algunos rincones del País Vasco huelen a manzana y en ellos, se siente la sidra».

Berasategui se confiesa gran «defensor de la manzana, la sidra, las sidrerías y la gente que va a las sidrerías. Las sidrerías son una importante forma de entender la cocina en el País Vasco. Es bonito conservar la tradición de acudir a las sidrerías». En todos los sectores de

la hostelería se defienden con fuerza los productos autóctonos. La sidra adquiere cada año mayor calidad gracias a la profesionalidad de los sidreros. El restaurador Berasategui confía y asegura que «no hay que poner techo en la defensa de la sidra y la manzana».

El vinagre de sidra, otro sabor

La utilización de la sidra como condimento culinario es cada vez más habitual. La ensalada aliñada con vinagre de sidra tiene un sabor más suave para el paladar. Podríamos resumir este vinagre con dos de sus cualidades: suave y sano. Los médicos lo aconsejan frente a otros vinagres, porque éste contiene todos los principios activos, minerales y vitaminas de la manzana y es rico en fósforo y potasio.

Este vinagre, que resulta de la descomposición acética de la sidra, es algo más caro y puede ser éste el motivo por el que se consuma menos que los vinagres de vino.

La sidra de las kupelas que no nos dé tiempo a beber para el mes de mayo se venderá a los grandes fabricantes del vinagre. La sidra de las barricas pierde fuerza y, al no poderse embotellar, se vende a tan bajo precio el litro, que no cubre gastos. Con la sidra sobrante de 6° de alcohol se elabora un vinagre puro de color amarillento que conserva el olor a sidra. En el proceso de elaboración del vinagre de sidra, el contenido alcohólico se transforma en ácido acético por acción de las bacterias acéticas en contacto con el oxígeno.



Sagardo egileek edariaren inguruan hainbat iharduera egiteko apropos

URTEZ urte sagardo denboraldiak bizi duen arrakasta ikusita, edari honen inguruan zentru bat sortzeko ideia gorpuztuz doa. Gipuzkoako Sagardogileen Elkar-tea eta Taldea, sagar zuku hau egitera dedikatzen diren bi taldeek, Sagardo Etxe hau martxan jartzeko mahai gainean bi proposamen izatea espero dute hil honetan bertan egin nahi duten bilera-rako. Bata, Urnietako Udalarena eta bestea Astigarragako Udalarena. Bi proiektuak begien aurrean dituztenean, beraiek izango dira azken hitza esan beharko dutenak edari tradizional honen inguruko zentru baten sorrerari buruz. Erakundeek ere, bere aldetik, agertu

xeak ez luke museo bat izatera mugatu behar, baizik eta beste hainbat osagai beharko lituzkeela instituzioen laguntza jasotzeko. Laborategia, liburutegia, ikastaroak emateko leku aproposa eta pomologia ikerketak egiteko lurra izango lirateke hauek, besteak beste. Gipuzkoako Sagardogileek ere garrantzia handia ematen diote sagar eta sagardo-arekin ikertzeko leku apropos bat izate-ari, José Angel Aginaga elkarteko presi-dentearen esanetan.

Larraburun kokatua

Sagardoetxe bat sortzeko ideia, dena den, ez da oraingoa. «Orain dela zortzi edo bederatzita urte, larogeitamarreko hamarkadaren hasieran, guk egin genuen proposamena», dio Joxi Lizeaga Urnietako alkateak, «baina, nahiz eta bere egunean komunikabideek jaso zuten, bertan behera gelditu zen, gauzat-zera iritsi gabe». Ordundik hona bazter-tuta egon da proiektua baina 97an sa-gardogileek berriz ere zerbait egiteko nahia azaldu zuten eta hala adierazi zio-ten Lizeagari. «Momentu honetan», dio José Angel Aginagak, «Urnietako Udalaren proiektua zein den ezagutzen dugu, baina Astigarragakoa heltzeko zai gau-de».

Mikel Zabala, Astigarragako alkateak, berak zuzentzen duen udalaren propo-samena zein den azaltzen du. «Gure as-moa edifizio integral bat prestatzea da, sektoreak behar duen ekipamendua izango lukeena. Kurtzillo gela, areto ba-lioaniztuna, liburutegia, laborategia eta museoa. Pomologia arloan, hamabost

Museo bat, bi proiektu

izango den Sagardo Etxe bat aurrera atera nahi dute

dute Sagardo Etxea egiteko interesa. Dena den, sektoreak bultzatutako ini-ziatiba izan beharko lukeela, argitu zuen Foru Aldundian Nekazaritza eta Inguru-giroko diputatua den Iñaki Txuekak. Ho-rrela, martxan jartzen den Sagardo Et-

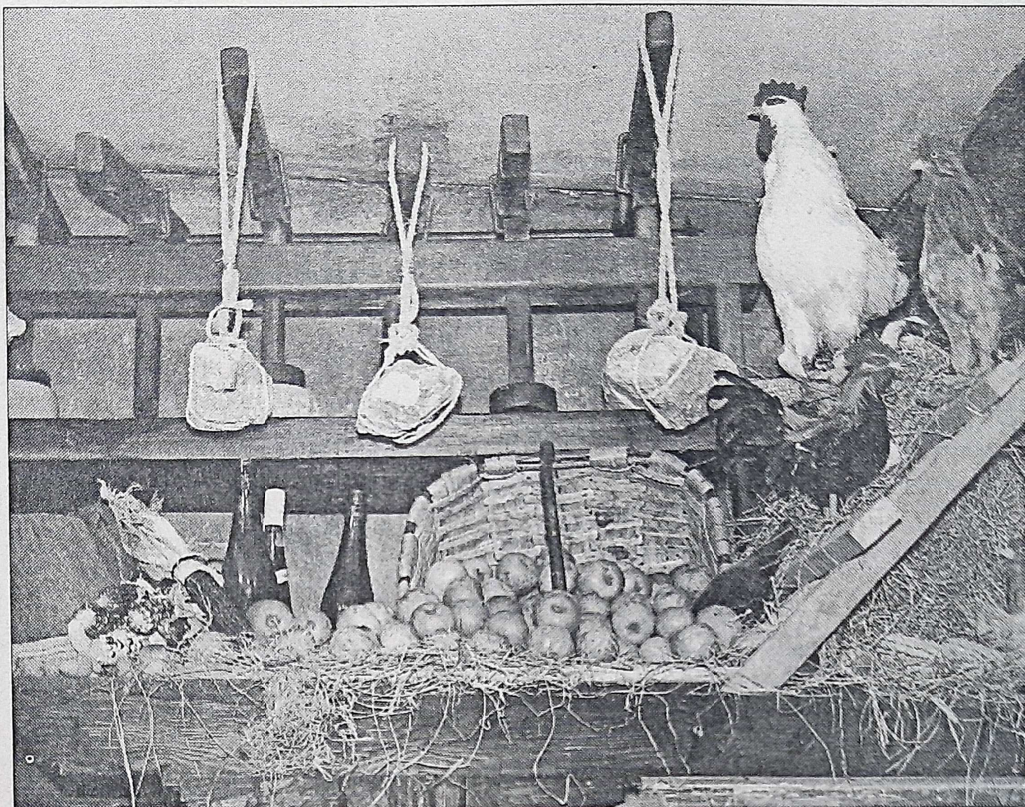
bat mila metro karratu inguruko lur azal bat egongo litzateke zuhaitzak landatzeko, Larburun, eta guztira 20.000 metro karratuko konplexu bat lortuko genuke, aparkalekua ere izango lukeena». Astigarragako alkatearen esanetan, badira hamar urte sektoreari bere eskaerak zeintzuk diren markatu eta inizatibak hartu behar dituztela esaten diotela, eta horregatik, une honetan egiten ari direna mahai gainean proposamen konkretu bat jartzea da, bere erantzuna zein den ikusteko.

Astigarragako Udalaren proposamenaren arduradunak Asturias aldean dagoen Sagardo Etxean izan dira bertako funtzionamendua zer nolakoa den ikusteko. «Asturiaseko zentrua bitan banatua dago. Nava izeneko herrian museoa dago, eta beste batean, Villaviciosan, pomologia aldeari dagozkion instalakuntzak», argitzen du Zabalak.

Egin daitekeenaren aurrerapen gisa, Astigarragako Udalak erakusketa probisional prestatu du abendua eta urtarrilean, eta bertako elementuak eta beste berri batzuk hartuta, kulturtxearen anexo batetan erakusketa zabalago bat osatu nahi du, urtean zehar ikusgai egongo duena.

Urnietako alkatetzak, bestalde, abenduan bidali zion Gipuzkoako Sagardogile Elkarteari bere proposamena. Bertan, Sagardoetxea martxan jartzeko aurregitasmoa azaltzen zion, «Gipuzkoako herrialdean gorakada nabarmena bizitzen ari den sagardoaren sektoreari adierazgarritasuna emateko». 10.000 metro karratuko azalera izango luke Urnietako Sagardoetxeak, herriko hirigune ondoan dagoen baserri bati museoa erantsiko litzaiokeelarik.

Sagardoetxe honetan ere sagarrondo ezberdinak lantzeko zona bat egongo litzateke, pomologia lantzekoa alegia, eta elkarloturiko bi edificzio. Lehenengoan sarreragela, komunak, bulegoak, laborategia, bileragela eta sagardotegi funtzioa beteko lukeen 200 metro karratuko areto bat egongo lirateke. «Sagardogileek erabaki beharko lukete gero honen banaketa, baina printzipioz ardo bodegatan egoten den moduko zerbaitea da ideia. Bezeroak hara joan, mahai batzuk jarri eta sagardo ezberdinak dastatzeko leku aproposa izango litzateke



hau», azaltzen du Urnietako alkateak.

Bigarren edificzioa museoa eta liburutegiaren kokapena litzateke. «Liburutegian sagardogintzaren inguruko dokumentu eta liburuak egongo lirateke, eta museoa aldiz, sagardogintzaren alderdi eta fase ezberdin guztiekin zerikusia duten tresna motak».



DISEÑO GRAFICO

943 45 59 80

TODO TIPO DE IMPRESOS

- Tarjetas
- Folletos
- Carteles
- Papelería...



txotx mundiala !

102 Meaka Auzoa - 20304 IRUN

Tel. 943.623.130