

# DEIA



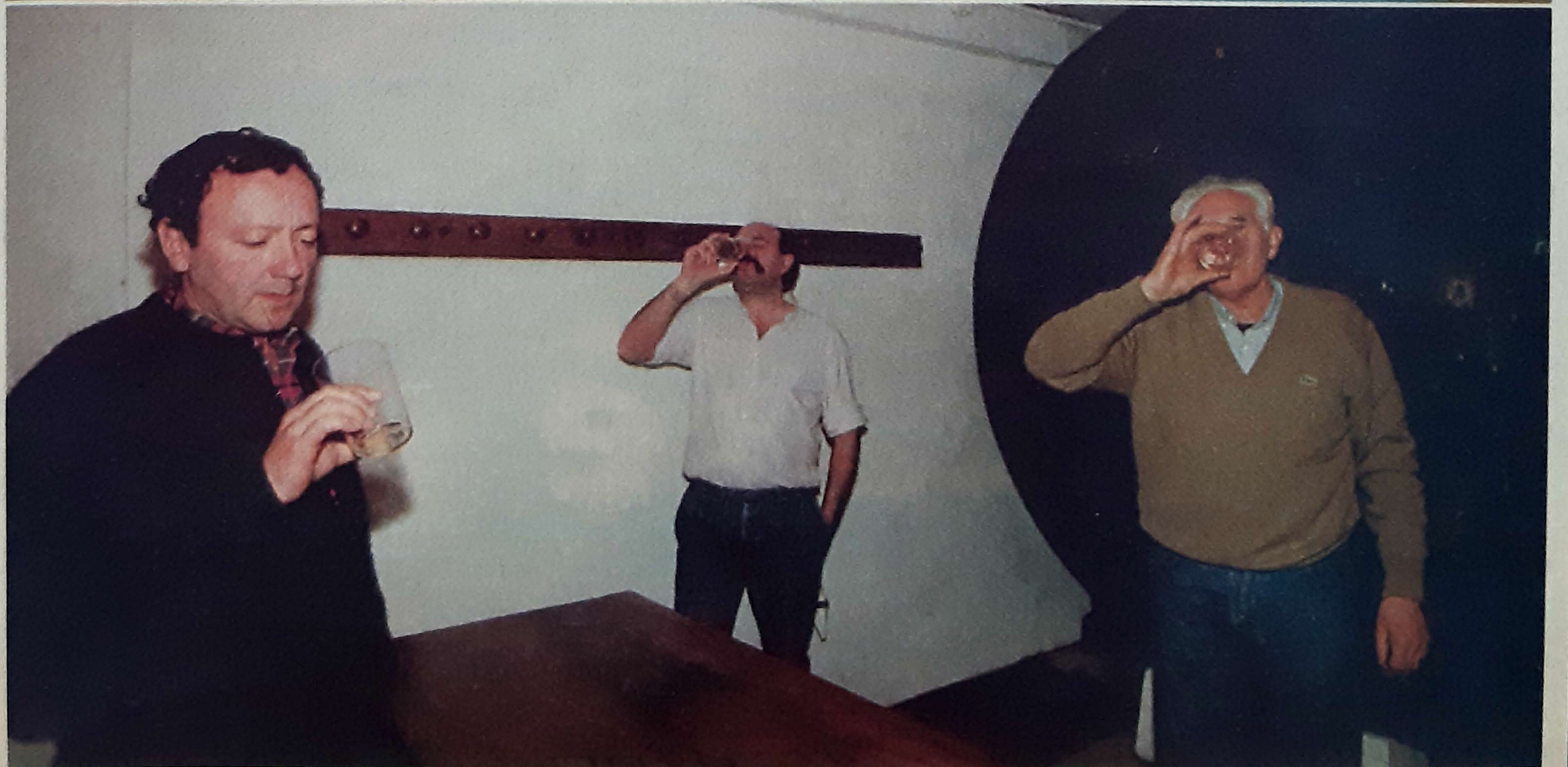
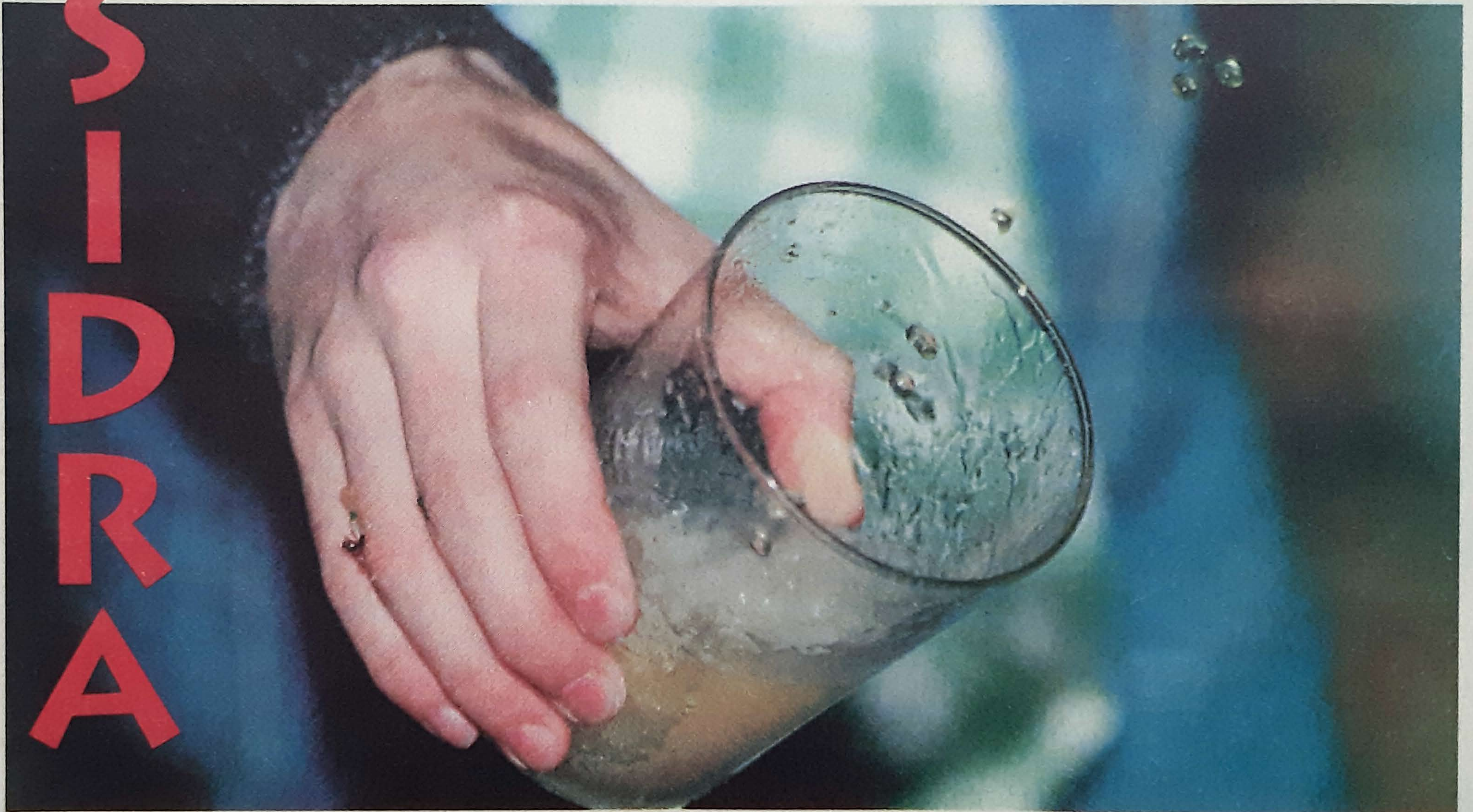
DIARIO DE EUSKADI

GUIA  
DE LA

# SAGARDOAREN

GIDA

S  
I  
D  
R  
A



18/2/1995

# AURKIBIDEA

Sagardoaren Graziya	3
El Txotx	4
La sidra	8
La sidra, fresca	11
La liturgia de la sidra	12
La revolución del acero inoxidable	15
Lista de sidrerías	18
Las sidrerías	21
La manzana	23
La materia prima	24
El bacalao	28
La cara oculta del txotx	30

✓ **Textos, diseño y maquetación: INFOTRES**

✓ **Fotos: PAMAN Y UNCITI**

✓ **Infografía: DEIA**

✓ **Gestión Publicitaria: INFOTRES**

## «SAGARDOAREN GRAZIYA»

Bertso eta poesi gai ere izan da sagardoa.

Fernan Gonzalezen poeman agertzen da aipamenik zaharrenetakoa. San Pedro de Arlanzako fraileak gaztelaniaz idatzia 1240 ingurukoa da. Lasturko Andre Milia zenaren hiletetan bere ahizpak kantatua XV. mendekoa. Baita Domejon Gonzalez de Andiarena ere.

«Donostiako hiru damatxo» kantuan agertzen den «Donnostenyako Gaztelupeko sagarduaren gozua» aipamena XVI. mende ingurukoa da. Iztueta zaldibiarrek ere 25 bertso eskaini zizkion sagardoari XVIII. mendean.

Baina Tolosako Ramon eta Pepe Artola, aita-semeen bertsoak dira ezagunenak. «Sagardoaren graziya» izenez argitaratu zituen Ramon Artolak 1860an bertso hauek

- |  |   |
|--|---|
| 1) Bedeinkatua izan dedilla sagardoaren graziya, bai eta ere kupira gabe edaten duben guziya; edari onek gizon askori ematen dio biziya, au edan gabe egotia da neretzat penitentziya. | 2) Lenengo sartu tabernan eta ateratzen naiz azkena, egun guzian zurrutian da etzait betetzen barrena; au da edari maitagarri bat arras piztutzen naubena, Joxepa Karmen biotzekoa bete amabigarrena. |
|--|---|

Ez dira makalak, bere zahartzaroan, sagardoari osatutako beste lau hauek ere:

- |  |  |
|--|--|
| 1) Urreztuba ikusten zaio koloria, balsamu bat da berriz bere saborea; txinpartak darizkala edari guria, penak iltzeko txanpain bañan da obia. | 2) Txotxetik irten zera kristal fiñ garbira, saltatu dezun illun betikan argira; atoz ederra, atoz, gauzkatzu begira, eragiteko baso zaudenari jira. |
| 3) O! edari maitea, oh! edari ona, kulpikan gabe preso kupelan egona; orain libratzen zera, gure zoriona, atoz, pozturik deika daukazu gizona. | 4) Zu zera lorientzat intza dan modura, gizonaren pozgarri sortuba mundura; edaten zaitubena zu, zeruko ura, igotzen dezu mundu ontako zerura.       |

Bere seme, Pepe Artola, olerkari sakonagoa zen, aitari ezertxo kendu gabe. «Sagarra eta Sagardua» izenarekin egindako bi bertso eder hauek jarriko ditugu hemen:

- |   |   |
|---|---|
| 1) Lore ederra mundua zera ostu tartian etortzen, arbol-adarrak zintzilik zaitu gustora ongi azitzen, denborarekin gorputza zaizu txit borobilla gelditzen aize eguski eta andiyak zaituztelako mantentzen. | 2) Ai! zenen gauza ederra eta garbiya zeran azaltzen, euskaldun denek zure ganuntza pozkidaz gerade biltzen, bakoitzak bere aldetik milla esker dizkitzu ematen; ta gerora zure zumo gozoa gustora degu edaten. |
|---|---|

## EL TXOTX

*La temporada de txotx comienza el viernes anterior al día de San Sebastián y finaliza el último día de abril*



*La temporada del txotx está reservada a los primeros cuatro meses del año*

# En el TXOTX, la protagonista es la sidra

Hasta hace tres décadas, más o menos, la comercialización de la sidra se efectuaba de dos maneras. Por una parte se realizaba la venta de la sidra embotellada. La segunda forma consistía en el txotx, aunque aquel txotx era muy diferente al que actualmente se conoce. Entonces se le colocaba un grifo a la kupela y se vendía la sidra vaso a vaso.

A partir de aquella época el fenómeno del txotx ha ido evolucionando mucho. En la década de los sesenta, el comprador de sidra acudía a la sidrería solo o acompañado por un grupo reducido de personas, generalmente vinculadas con algún restaurante o sociedad gastronómica.

El comprador probaba la sidra de las kupelas para elegir cuál iba a comprar. Esta costumbre era muy restringida, de ahí que tuviera un gran encanto. Con el paso de los años, las visitas fueron más constantes y con mayor número de gente. La consecuencia final de esta costumbre ha derivado en el txotx actual, consistente en acudir a cenar a las sidrerías y probar con la ayuda de los sidreros la sidra de todas las kupelas.

El txotx se realiza durante una temporada muy delimitada del año. La sidra cada año tiene su peculiaridad, dependiendo de la cosecha registrada el año anterior y en función del ciclo ve-

getativo que ha sufrido el manzano.

### **Contacto íntimo con el cliente**

El txotx se suele limitar a cuatro meses del año, comenzando el viernes anterior a la festividad de San Sebastián y finalizando el último día del mes de abril. Para aquellos sidreros con vocación de elaborar el producto de cara al mercado es una enorme satisfacción mantener un contacto directo, casi íntimo, con el cliente.

*El sidrero prefiere un grupo reducido de visitantes para tener un contacto directo con él*

*Antiguamente, se colocaba un grifo en la kupela y se vendía la sidra vaso a vaso*

El sidrero y el visitante tienen la oportunidad de entablar una relación personal. La sidra es servida por el sidrero y se produce un cambio de impresiones acerca de la cosecha del año o de la propia sidrería. Todo ello con el objetivo de dar un mensaje de calidad y profesionalidad. No obstante esta táctica no es utilizada en todas las sidrerías, de ahí que en algunas la atención al cliente es casi familiar.

Para lograr este clima de complicidad sidrero-cliente es conveniente, obligatorio más bien, que el número de personas no sea excesivo, al objeto de atender adecuadamente a todos. Se evitan los grupos multitudinarios porque el protagonista debe ser la sidra.

En este tipo de sidrerías, cuando se realizan las reservas, el sidrero pregunta si ha estado alguna vez en una sidrería, si sabe que se cena de pie, si conoce que sólo se puede beber sidra, si es consciente de que la sidrería es un lugar frío e incómodo.

Por ello, en algunos casos, como ocurre en la Sidrería Zapiain, los sábados y festivos el establecimiento está cerrado. Los sidreros quieren imponer el espíritu tradicional de las sidrerías, de tal forma que el auténtico protagonista sea la sidra, para que se reconozca el esfuerzo y la dedicación que se da a un producto del que se puede disfrutar durante todo el año.



*El txotx forma parte del folklore vasco y tiene gran aceptación en la sociedad vasca*

El fenómeno del txotx ha sufrido una evolución importante. Tras superar una época de decadencia, fruto de la cual se cerraron muchas sidrerías en Gipuzkoa, los cambios fueron paulatinos hasta llegar a consolidarse la costumbre actualmente vigente de retirar la sidra de la kupela a través del txiri.

Una vez franqueados los años más duros, en los que estuvo a punto de peligrar la continuidad de las sidrerías, se produjo un fuerte despegue de este fenómeno. A resultas de esta nueva explosión se estableció una fórmula intermedia entre la probaketa y la venta vaso a vaso. Una mezcla de estas dos fórmulas es la que hoy en día ha quedado y se pretende perpetuar.

#### **Un 5% del consumo**

El txotx se lleva a cabo durante una época muy concreta del año, durante cuatro meses aproximadamente. De ahí que la sidra que se consume en el txotx representa solamente un 5% del consumo total. El 95% restante de la sidra se consume en botella.

Para que la venta de la sidra en botella aumente es obligado incidir en varios aspectos importantes. Al comienzo, antiguamente, se comercializaba en envases de barro y más tarde se introdujo el vidrio, en botellas de tres cuartos, hasta llegar a las botellas

de litro. Pero hace un par de décadas apareció el envase conocido actualmente: una botella de color verde, con capacidad para tres cuartos de litro que ha quedado patentado con el nombre de «sagardo».

El txotx es una parte fundamental en el proceso de cata de la sidra. Forma parte del folklore vasco que tiene muchísima aceptación en la sociedad actual. Sin embargo, el consumo de la sidra, en su gran mayoría, se produce a través del embotellado. Esta razón provoca una serie de fuertes exigencias de cara a la adecuada comercialización del producto, un aspecto en el que gran parte de los sidreros productores están muy sensibilizados.

#### **Los grandes retos del milenio**

La instalación de nuevas tecnologías, el uso de técnicas de marketing modernas y, sobre todo, la consecución de un producto de calidad son los grandes retos de este final del milenio.

La inversión de dinero en estas cuestiones es una necesidad innegable para los próximos años, según explican los especialistas en esta materia. Hay que conseguir que los clientes habituales de las sidrerías en la época del txotx sigan consumiendo sidra en botella durante el resto del año.

*LA sidra que se consume en el txotx representa tan solo el 5% del total*

*HACE unos años se registró una época de decadencia, fruto de la cual se cerraron varias sidrerías en Gipuzkoa*

Actualmente hay un consumidor potencial de sidra que apenas abre una sola botella de sidra durante el año. Este es un gran desafío que tienen ante sí todos los productores de esta bebida tan querida en nuestra tierra.

## LA SIDRA

*La sidra es un producto natural, ligeramente alcoholizado y que se consume fresca*

# Una bebida refrescante

La sidra es un producto refrescante. La tradición de consumir la sidra en esta época del año, es decir, entre los meses de enero y abril, se debe a que el proceso de elaboración culmina a comienzos de año. La apertura del ciclo de consumo se lleva a cabo en la temporada de txotx, curiosamente una estación invernal.

No obstante, la sidra es un remedio perfecto para atenuar la sed. El mayor consumo se produce lógicamente en épocas de mucho calor. Es una bebida que alcanza grandes cotas de consumo



*Cuando la sidra rompe en el vaso se aprecia la «txinparta»*

durante el verano.

Se trata de un producto absolutamente natural y ligeramente alcoholizado. El nivel de alcohol es de un 6%. Tiene gas carbónico natural, como consecuencia del propio proceso de fermentación.

Los expertos aconsejan que la sidra

se consuma fresca y no muy fría, puntualizan. Lo más recomendable para captar el verdadero gusto de la sidra es que el vaso sea grande y también fino, porque es conveniente servirlo a unos veinte centímetros de distancia para que el gas carbónico se manifieste como es debido.



# GURUTZETA

## SAGARDO NATURALA

## SIDRA NATURAL

## ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



*El consumo de la sidra tiene muchísima aceptación en la sociedad vasca*

### La acidez de la sidra

Conviene matizar que son dos los tipos de acidez que pueden darse en la sidra. Por un lado, está la considerada acidez natural, o acidez fija, producida por el ácido málico de la propia manzana. La segunda clase es la acidez volátil, causante del avinagramiento de la sidra. Por acidez total se entiende la suma de ambos tipos, que si supera los 2,2 gramos por litro desvirtúa la sidra hasta el punto de que ya no podremos calificarla de «natural». A este respecto, la reglamentación internacional apunta que debe procurarse la eliminación total de la acidez volátil de las sidras, según explica Antxon Agirre Sorondo en su libro «La sidra».

Diversas condiciones favorecen el aumento de la acidez volátil en la sidra natural; a la manzana le afecta su tiempo de almacenamiento, una inadecuada limpieza y su estado sanitario. La acidez de la sidra puede variar durante el proceso de elaboración por una gran cantidad de factores, que van desde la utilización de una prensa inadecuada, el sistema de llenado de cubas, o por las altas temperaturas de fermentación. Este mismo problema puede darse durante el proceso de embotellado, cuando la acidez de la sidra aumentará cuando el encon-

chardo sea defectuoso o la puesta en la botella se realiza con demasiada lentitud.

Agirre Sorondo advierte en su fenomenal libro «La sidra» que como ejemplo de la variedad de gustos que coexisten, hay que resaltar que el hábito es determinante. Así, en todas aquellas ocasiones en que se ha trasladado sidra a Normandía, los habitantes de esta región, grandes consumidores de licores de manzana, han rechazado, con una actitud más que indiferente, la bebida elaborada en el País Vasco. Y es que consideran la sidra como «demasiado ácida», de imposible encaje en otros paladares.

Pero es que incluso entre nosotros podemos encontrar diferencias apreciables. Un vino con acidez volátil del 1% lo desechamos por «picado», mientras que una sidra con ese nivel nos parecería «aguada». Pero está plenamente descartado cualquier intento de homogeneizar la sidra, acercando los caldos de distintas procedencias a un modelo único y común.

Por el contrario, los productores de sidra siguen avanzando firmemente en la vía de la variedad, con distintas expresiones, como consecuencia de las pluralidad de cosechas de manzana, factores climatológicos, y la flexibilidad de la fermentación. Estas conclusiones han sido extraídas del libro «La sidra», de Agirre Sorondo.

*En Normandía  
consideran que la sidra  
del País Vasco es  
demasiado ácida*

*El almacenaje, la  
limpieza y el estado  
sanitario de la manzana  
afectan a su acidez*

# La sidra, fresca

Hay un factor especialmente importante en cualquier género alimenticio: la caducidad. La sidra no escapa a esta norma, y tiene una vida limitada. En concreto, la natural es la que más rápidamente «envejece», dado que su inestabilidad bioquímica responde a reacciones de oxidación que se verifiquen lenta pero constantemente en los compuestos orgánicos que aportan su sabor, según expone Agirre Sorondo en su libro «La sidra».

Una sidra sin antioxidantes va perdiendo poco a poco su sabor característico. Si se añadieran a los caldos antioxidantes como el ácido ascórbico se prolongaría su vida, pero la sidra natural guipuzcoana prescinde de sustancias ajenas al proceso tradicional, aunque se trate de conservantes o aditivos permitidos. La solución pasa por conservar la sidra en la oscuridad y a temperatura fresca, recomendándose su consumo en el mismo año, antes de que comience la degradación.

La temperatura ideal de conservación de las kupelas y también la ingestión «fresca pero no fría» hace que muchas de nuestras sidrerías tengan un ambiente poco acogedor de cara a los visitantes. Para muchos es parte del encanto, pero otros lo juzgan como uno más de los inconvenientes que les retraen de acudir a las sidrerías.



La sidra se suele consumir en el mismo año de su elaboración

*Se conserva en la oscuridad, a temperatura fresca y se recomienda su consumo en el mismo año*

*Después de un traslado de la sidra es conveniente dejarla reposar durante unos días*

# Goikoetxea

ELEKTRIZITATE INSTALAKUNTZAK, S. L.

Idiazabal, 41 bajo  
Teléfono 55 24 37

20130 URNIETA  
(Gipuzkoa)

# La liturgia de la sidra

Beber la sidra lleva aparejada toda una liturgia que no todas las personas cumplen a rajatabla y es por ello por lo que los puristas intentan convencerles de que hay que beber la sidra de una determinada manera.

## Servir y consumir

Se recomienda vaciar el vaso nada más servir la sidra. La sidra tiene que estar en la botella o en el estómago; esta es una máxima que pretenden inculcar quienes cultivan la tradición sidrera.

Mantener la sidra en el vaso sin ser ingerida nada más servirse daña la bebida porque se escapa todo el gas carbónico. La sidra es un producto que no lleva conservantes de ningún tipo y por ello la exposición de la sidra al aire le perjudica notablemente. Cuando la sidra se queda durante un momento en el vaso, el oxígeno oxida la bebida y la deteriora.

## Cualidades de la sidra

El aroma, la suavidad y su «granillo» son las tres virtudes que distinguen a una buena sidra de una mala bebida. Una ley no escrita sobre esta materia describe que la sidra de calidad tiene el color similar al de la paja, un agradable olor afrutado, y al romper se aprecia la «txinparta», apareciendo también espuma que luego se diluye.

Estas son las cualidades en cuanto al aspecto externo de la sidra, pero lo esencial es siempre su sabor. Las características que debe presentar al paladar no pueden ser uniformemente descritas, porque haciendo realidad el sabio dicho de «Sobre gustos no hay nada escrito», lo cierto es que está abierta una gran controversia al respecto.

Aficionados y expertos en la materia no logran ponerse de acuerdo sobre uno de los puntales que todo consumidor tiene en cuenta: la acidez. Los enólogos insisten en que la sidra es mejor cuanto menos acidez tiene,

*LA sidra de calidad  
tiene el color similar al  
de la paja*

*ES un producto que no  
lleva conservantes de  
ningún tipo, por eso la  
exposición al aire le  
perjudica mucho*

# TXIKI-ERDI

## SAGARDOEGIA

UGALDETZO AUZOA

© 49 06 78

# OIARTZUN



# OTSUA-ENEA

T.556894 HERNANI



*La mejor época para beber la sidra es cuando hace calor porque ante todo es refrescante*



*Hernaniko Udala  
Ayuntamiento de Hernani*

**HERNANIKO UDALA ERE  
SAGARDOAREN ALDE**

## Una evolución lógica

Según Antxon Agirre Sorondo, los productores apuestas cada vez con mayor fuerza por la incorporación de depósitos de acero inoxidable, que facilita la fermentación, larga conservación y óptima limpieza, en detrimento de las viejas barricas.

La primera sidrería que se decidió a incorporar estos depósitos fue Sagarzazu, de Hondarribia, pero corresponde a Añota, del barrio de Elosiaga de Azpeitia, el honor de haberse convertido en la primera en servir del «txotx» desde cubas de acero.

Los principales sidreros coinciden en señalar que los depósitos de acero inoxidable guardan las tres virtudes de la sidra: aroma, suavidad y «grani-illo», sin que se desvirtúe la pureza del procedimiento tradicional.

## Dos consejos de oro

En lo que a sidra embotellada se refiere, los especialistas prestan especial atención a dos aspectos. En primer lugar, un elemento de deterioro de caldo se produce por embotellar la sidra sobrante de las barricas de «txotx», donde ya ha entrado aire. El buen sidrero nunca mezcla ambos líquidos, y sabe que debe separar de antemano las kupelas que van destina-



En las sidrerías tradicionales se come de pie para acudir a beber a la kupela

das al embotellado, sostiene Antxon Agirre Sorondo.

En segundo lugar, el consumidor debe recordar que después de un traslado la sidra sufre un batido y pierde fuerza. Un par de días de reposo son más que suficientes para que se recupere.

Respetadas las condiciones anteriormente citadas, no puede decirse que la sidra procedente del «txotx» sea superior en calidad a la embotellada. Simplemente, son dos formas diferentes de disfrutar de este caldo, pero ambas igual de placenteras para el auténtico amante de la sidra.

OSINTXU ☎ 76 48 63

## TXURINGO



### Jatetxea

**ZATOK GURE BODEGAN  
DAUKAGUN SAGARDO ETA  
ARDO KUPELAK PROBATZERA.**

**HONEKIN BATERA,  
SAGARDOTEGIKO MENUA  
DASTATZEKO AUKERA  
IZANGO DUZU!!**

## SAGARDOTEGI MENUA

- Makailau tortila
- Txuletak, txarrikumea, arkumea...
- Gazta eta intxaurrak

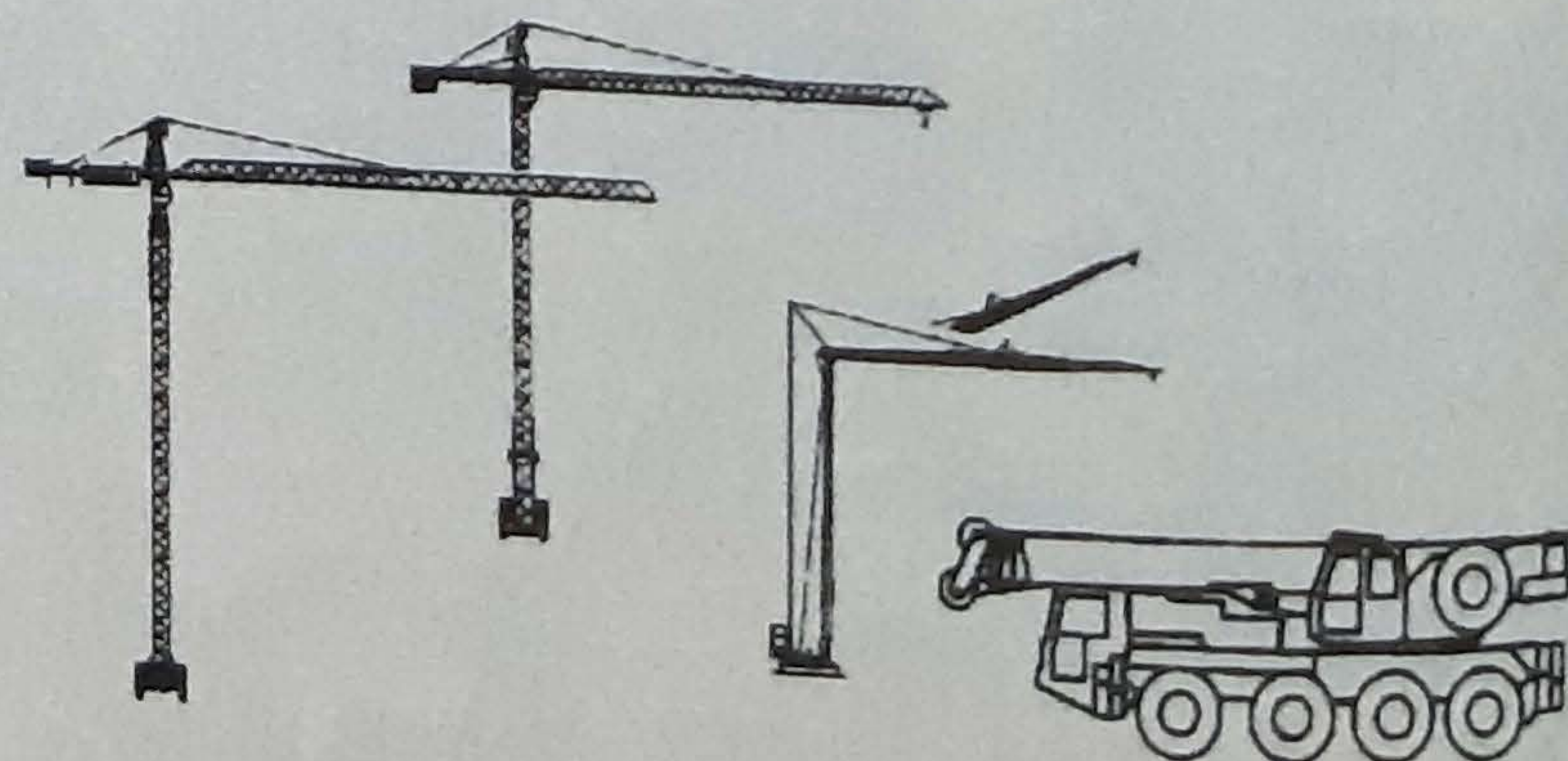


## MONTAJES MONTANET S.L.



SERVICIO OFICIAL  
IMENASA Grupo Liebherr

SERVICIO TECNICO  
ALQUILER Y VENTAS



DISPONEMOS DE SERVICIO DE MONTADORES, MECANICOS Y PORTES

20300 IRUN

Avda. Letxunborro Edificio Paotxa, 43

Barrio de Anaka

Teléfono Móvil 908-77 21 16

☎ 61 94 51

Fax: 61 97 17



# La revolución del acero inoxidable

*Los depósitos de acero inoxidable representan un gran avance para las sidrerías. Para la sidra que se embotella es un progreso muy importante.*

La gran mayoría de los productores de sidra están de acuerdo. La irrupción de los depósitos de acero inoxidable

le para almacenar la sidra es un paso adelante, un paso hacia la modernización y la calidad del producto.

Miguel Zapiain se muestra partidario de combinar los tradicionales recipientes de madera con los de acero inoxidable. A su juicio, los metálicos pueden ser utilizados para la sidra que se embotella una vez finalizada la temporada del txotx.

La principal ventaja que han introducido estos depósitos consiste en la higiene. La limpieza es total. «Todos

los que han empleado estos recipientes están encantados por su sencillez y, sobre todo, porque no se pierde el gas carbónico que coge la sidra. Se mantiene toda la chispa y toda la espuma de la sidra», afirma Antxon Otaegi, gerente de Gog, empresa dedicada a la fabricación y comercialización de depósitos de acero inoxidable.

## Sistema de refrigeración

Están fabricados con el mejor acero de Europa y admiten también la conservación de vinagres y ácidos. Pero respecto a la sidra, resulta novedoso el sistema de refrigeración interior, de forma que el sidrero controla la temperatura a la que quiere mantener la sidra hasta proceder a su embotellado.

Lo que ocurre es que los sidreros no pueden colocar estos recipientes a la vista, porque la estética de la sidrería se deteriora. Por ello, se instalan a escondidas, detrás de las kupelas de madera.

Las kupelas de acero se hacen a la medida que desea el sidrero, pudiendo ser desde los 60 hasta los 20.000 litros. En un breve plazo de tiempo,

*Los depósitos de acero inoxidable permiten mantener la sidra en perfectas condiciones higiénicas y de temperatura*

unas dos o tres semanas el pedido está resuelto.

Otra de las innovaciones introducidas es el sistema de lavado de la manzana, que consigue transportar la manzana por un canal en el que se limpia antes de ser machacada.

# SAGARDOTEGI ZERRENDA

## ABALTZISKETA

**ZALBIDE 65 21 76**

Helbidea: Zalbide baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako

## ADUNA

**ABURUZA 69 24 52**

Helbidea: Olatza baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 250 lagunentzako

**ZABALA 69 07 74**

Helbidea: C<sup>a</sup> Garagartza  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 120 lagunentzako

## AIA

**IZETA 13 16 93**

Helbidea: Izeta baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 200 lagunentzako

## ALEGIA

**SANTOS 65 08 76**

Helbidea: Larraitz auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 40 lagunentzako

## AMEZKETA

**LARRETA 65 21 27**

Helbidea: Laturu etxea  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako

## ANDOAIN

**GAZTAÑAGA 59 19 68**

Helbidea: Irurain baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako

## ASTEASU

**SARASOLA 69 02 83**

Helbidea: Beballea auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 200 lagunentzako

## ASTIGARRAGA

**ASTARBE 55 15 27**

Helbidea: Mendiola baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 160 lagunentzako

**BEREZIARTUA 55 57 94**

Helbidea: Beren Aran baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 150 lagunentzako

**BORDA 55 17 31**

Helbidea: Borda baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako

**BUENAVENTURA 35 72 02**

Helbidea: Altza bidea  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 160 lagunentzako

**ETXEBERRIA 55 56 97**

Helbidea: C<sup>o</sup> Santiago enea  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako

**GARTZIATEGI 46 96 74**

Helbidea: Gartziategi baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako

**GURUTZETA 55 56 97**

Helbidea: Gurutzeta etxea  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 120 lagunentzako

**IRIGOIEN 55 03 33**

Helbidea: Castaño baserria  
Janaria: Ogia eta haragia norberak  
Lekua: 50 lagunentzako

**LARRARTE 55 56 47**

Helbidea: Muñagorri baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 150 lagunentzako

**LIZEAGA 46 82 90**

Helbidea: Gartziategi baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 180 lagunentzako

## ASTIGARRAGA

**MENDIZABAL 55 57 47**

Helbidea: Oiarbide txiki  
Janaria: Haragia ekarri daiteke  
Lekua: 240 lagunentzako

**MINA 55 52 20**

Helbidea: Txoritokieta  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 50 lagunentzako

**OIARBIDE 55 31 99**

Helbidea: Oiarbide baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 150 lagunentzako

**PETRITEGI 45 71 88**

Helbidea: Petritegi-Goia  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 180 lagunentzako

**REZOLA 55 66 37**

Helbidea: Ipintza baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako

**SARASOLA 55 57 46**

Helbidea: Oiarbide baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 200 lagunentzako

**ZAPIAIN 33 00 33**

Helbidea: Errekalde etxea  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 65 lagunentzako

## ATAUN

**URBITARTE 88 83 31**

Helbidea: Ataun auzoa  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako

## AZPEITIA

**AÑOTA 81 20 92**

Helbidea: Elosiaga auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 180 lagunentzako

**DONOSTIA****ARAETA 36 20 49**

Helbidea: Zubieta auzoa  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 300 lagunentzako

**ASTIAZARAN 36 12 29**

Helbidea: Irigoien baserria  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 150 lagunentzako

**BARKAIZTEGI 45 13 04**

Helbidea: Barkaiztegi baserria  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 110 lagunentzako

**AMARA BERRI 46 46 84**

Helbidea: Isabel II, 4  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 150 lagunentzako

**KALONJE 21 32 51**

Helbidea: Gurutzeta baserria  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 100 lagunentzako

**MENDIOLA 39 03 90**

Helbidea: Ulia auzoa  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 100 lagunentzako

**URKIOLA 21 01 68**

Helbidea: Ibaeta auzoa  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 200 lagunentzako

**DONOSTIA****IRIGOIEN 55 03 33**

Helbidea: Castaño baserria  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 50 lagunentzako

**HERNANI****AKARREGI 55 34 95**

Helbidea: Akarregi baserria  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 60 lagunentzako

**ALBERRO 55 00 19**

Helbidea: Sta. Barbara auzoa  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 80 lagunentzako

**ALTZUETA 55 15 02**

Helbidea: Osinaga auzoa  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 100 lagunentzako

**EIZMENDI 55 64 05**

Helbidea: Ibar Gain etxea  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 150 lagunentzako

**ELORRABI 55 03 88**

Helbidea: Osinaga auzoa  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 180 lagunentzako

**IPARRAGIRRE 55 03 28**

Helbidea: Osinaga auzoa  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 100 lagunentzako

**HERNANI****ITSASBURU 55 68 79**

Helbidea: Osinaga auzoa  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 100 lagunentzako

**LARREGAIN 55 58 46**

Helbidea: Largain etxea  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 80 lagunentzako

**OTXUENEA 55 68 94**

Helbidea: Osinaga auzoa  
 Janaria: Eraman daiteke  
 Lekua: 150 lagunentzako

**RUFINO 55 27 39**

Helbidea: Akarregi auzoa  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 600 lagunentzako

**ZELAIA 55 58 51**

Helbidea: Martindegi  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 130 lagunentzako

**HONDARRIBIA****SAGARZAZU 64 16 41**

Helbidea: Barnetxea baserria  
 Janaria: Beraiek jartzen dute  
 Lekua: 100 lagunentzako

**IKAZTEGIETA****BEGIRISTAIN 65 28 37**

Helbidea: Iturrioz etxea  
 Janaria: Ogia eta haragia norberak  
 Lekua: 80 lagunentzako

# ORBELAN

**PLASTIKOAK**

Ama Kandida etorbidea, 13  
**20140 ANDOAIN**

Tel.: 59 11 51- 59 15 90

Faxa: 59 16 99

**KALITATEZKO SAGARDO KAJA EGILEA**

**IRURA****LASA** 55 68 79Helbidea: Gregori Ameztoy  
Janaria: Eraman daiteke**LASARTE-ORIA****OTEGI** 36 50 29Helbidea: Soile enea baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako**LEABURU****OTAZU** 67 00 44Helbidea: Otazu etxea  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 200 lagunentzako**LEGORRETA****AULIA** 80 60 66Helbidea: Aulia enea baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 140 lagunentzako**OLABERRIA****ETXEZURI** 88 20 49Helbidea: Etxezuri baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 110 lagunentzako**OIARTZUN****ADURIZ** 49 03 78Helbidea: Iturrioz auzoa  
Janaria: Eraman daiteke**BIDEBITARTE** 49 21 01Helbidea: Arragua baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 80 lagunentzako**BIOK-BAT** 49 14 47Helbidea: Oiartzun auzoa  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako**TXIKIERDI** 49 06 78Helbidea: Txikierdi baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 50 lagunentzako**ORDIZIA****ARANA** 88 14 30Helbidea: Iru Burueta auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute**ERRETERIA****EGILUZE** 52 39 05Helbidea: Zamalbide auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 200 lagunentzako**TOLOSA****AMONDARAIN** 65 33 54Helbidea: Gure ametsa baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 150 lagunentzako**ISASTEGI** 65 29 64Helbidea: Isastegi baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 200 lagunentzako**URNIETA****ALTUNA** 55 49 17Helbidea: Galarraga baserria  
Janaria: Ogia eta haragia norberak**ELUTXETA** 55 27 44Helbidea: Elutxeta baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 200 lagunentzako**EULA** 55 69 81Helbidea: Eula baserria  
Janaria: Ogia eta haragia norberak  
Lekua: 80 lagunentzako**IKUZA** 55 55 20Helbidea: Goikoetxe baserria  
Janaria: Oeta haragia norberak**MATXO** 55 20 33Helbidea: Idiazabal, 42  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 60 lagunentzako**SETIEN** 55 10 14Helbidea: Gurutzeta baserria  
Janaria: Ogia eta haragia norberak  
Lekua: 120 lagunentzako**USURBIL****AGINAGA** 36 67 10Helbidea: Aginaga auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 300 lagunentzako**ERRASTI** 36 67 10Helbidea: Errasti etxea  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako**ILLUNBE** 37 16 49Helbidea: San Esteban auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 150 lagunentzako**URDAIRA** 37 26 91Helbidea: Aginaga auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako**SAIZAR** 36 22 28Helbidea: Saizar baserria  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 600 lagunentzako**ZALDIBIA****TXERTAKADI** 16 13 59Helbidea: Urtesabelauzoa  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 135 lagunentzako**ZERAIN****OTATZA** 80 17 57Helbidea: Otatza baserria  
Janaria: Eraman daiteke  
Lekua: 100 lagunentzako**ZIZURKIL****PAGAMUÑO** 69 15 83Helbidea: Elbarrena auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako**SATOTXA** 69 02 64Helbidea: Bulandegi auzoa  
Janaria: Beraiek jartzen dute  
Lekua: 100 lagunentzako

**SAGARDOTEGIA**

*La sidrería es un lugar frío e incómodo, pero muy entrañable, donde se cena de pie*



## Kalitate eta teknika hobekuntzaren aldeko benetako apostua

Sagardoa egiteko ohitura mantentzen duten sagardotegiak kalitate ona lortzeko ahaleginetan ari dira dagoeneko. Azken urteotan handiak izan dira kalitate hobekuntzan egin diren inbertsio ekonomikoak.

Hobekuntza honen artean, besteak beste, bi dira aipatu beharrekoak: prentsatu sistema berriak eta hotzaren eranspena fermentazio eta kupeletan sagardoaren ondorengo mantenua lortzeko.

Gertatzen ari diren aurrerapen guzti hauei esker, sagardotegiek az-

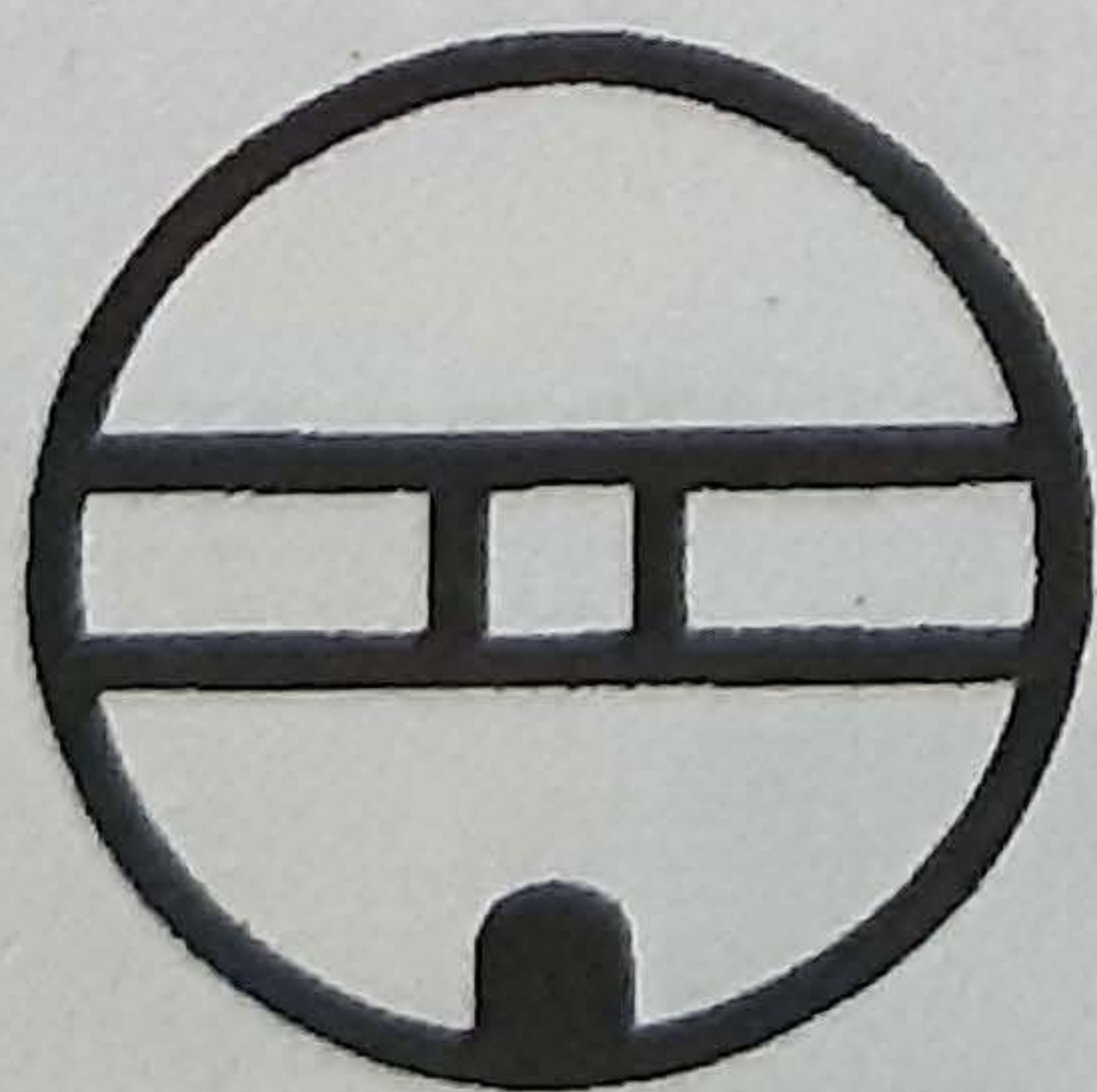
ken urteotan galdua zuten lekua berreskuratzen ari dira kalitate onaren aldeko apostu sendoa eginez. Xehetasun berri moduan, sagardotegi askotan erabiltzen ari diren metalezko kupelak dira.

### **Estetika galdu gabe**

Migel Zapiainek, sagardoa gordetzeko sistema berria hain ondo eza gutzen duenak, metalezko deposituen aurrerapen handia suposatzen dutela dio, batez ere, egurrezko kupelek baino garbitasun handiagoa dutelako.

Egia da metalezko deposituetako sagardoaren eboluzioa motelagoa dela baina beste aldetik ere abantaila ezin hobe ere badu: sagardoa botiletan urtearen azken hilabete arte sartzeko aukera ematen du.

Metalezko deposituek sagardotegietako estetika hausten dutela ezin uka, baina apurketa hau hain nabarmena gerta ez dadin sagardoegileek egurrezko eta metalezko kupelak konbinatzen jakin dute, jende aurrean egurrezko kupelak erakutsiz eta metalezkoak bisita tekniketarako utziz.



**URDAIRA**  
**SAGARDOTEGIA**

**URDAIRA baserria**

☎ 37 26 91

**AGINAGA**

**20170 USURBIL**

# Kupelak

Kupelak sagardotegietako zatirik garrantzitsuenak dira. Berauek gabe, sagardotegiek euren balorea galduko lukete. Deposituek kapazitate desberdinak dituzte eta taimanaren arabera daude hain zuzen ere sailkatuta. Barrika da upela txikiena, kuba erdi taimanako upela, ondoren tonela legoke, eta azkenik kupela.

Upel hauek gaztainondoak eta haritzondoak eginak daude. Dena den, egur honek ez dio inolako ezaugarririk ematen sagardoari eta kupel asko apaingarri besterik ez dira.

Kupeletako egurrak, ardotik desberdin, sagardoa ontziratzekeo besterik ez du balio. Ardoaren kasuan egurrak azken emaitzean ezinbesteko funtzioa betetzen du. Sagardoan, berriz, egurraren garrantzia estetikan bakarrik dago.

Egurrezko kupelak dituen sagardotegi batek edertasun ezin hobea lortzen du gure arbasoen garaia bueltatzea balitz bezalaxe. Hori dela eta, ezin ahaztu gure sagardotegietan egurrak duen garrantzia. Kupelek duten kapa-

zitatea 5.000 litro ingurukoa da. Tonelarena, 1.000 eta 3.000 litro artekoa izanik.

## Gastronomia

Sagardotegietan kontsumitzen diren plater tipikoek zergatia duten ohitura baten ondorioz, urte askotan iraun dute gure artean.

Gaur egun sagardotegietan eskeintzen dena zera da: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta eta postre moduan gazta intxaurrekin. Sagardotegietara bisita murriztua zenean eguerdi aldera edota arratsaldeko seiak eta zazpiak aldera egiten zen. Bai modu batean bai bestean, kupeletako sagardoa probatu ondoren, urdailera kutsuzko zerbait sartu beharrean zegoen.

Gaurko egunean arrautza eta bakailoa elikagai preziatuak badira ere, gauri batean edozein baseritarren esku zeuden produktuak ziren. Txuleta, aldiz, sagardotegietan sartu berriko produktua dugu. Denborarekin hauek dira ezarri diren jakiak.

## LA RECETA

### MERLUZA A LA SIDRA

*Ingredientes: Merluza, almejas, gambas, espárragos, media cebolla, un diente de ajo, media guindilla roja seca y 750 mililitros de sidra natural.*

En una cazuela de barro se sofríe la cebolla, el ajo y la guindilla. Las rodajas de merluza se sazonan con sal y se enharinan antes de ponerlas al fuego. Unos dos minutos de cada lado son suficientes, y entonces se agregan las almejas, las gambas peladas y la sidra. La cazuela se abriga en forma circular hasta que rompa el hervor. Así conseguiremos que la salsa quede trabada. El tiempo de cocción será de 15 minutos, pero poco antes de que se consuman se podrán incorporar los espárragos para que den un hervor. Se rectifica el punto de sal y se retira el recipiente del fuego, espolvoreándolo todo con perejil picado. Servir inmediatamente en la misma cazuela.

# EL ESPEJO S. L.

## CENTRAL DE LIMPIEZA

- Limpiezas generales y de mantenimiento
- Acuchillado y barnizado de suelos de madera
- Cristalizado y encerado de pavimentos

San Bartolomé, 10  
Teléfono 42 71 86  
20007 SAN SEBASTIAN

Ronda, 1  
Teléfono 28 49 99  
20001 SAN SEBASTIAN



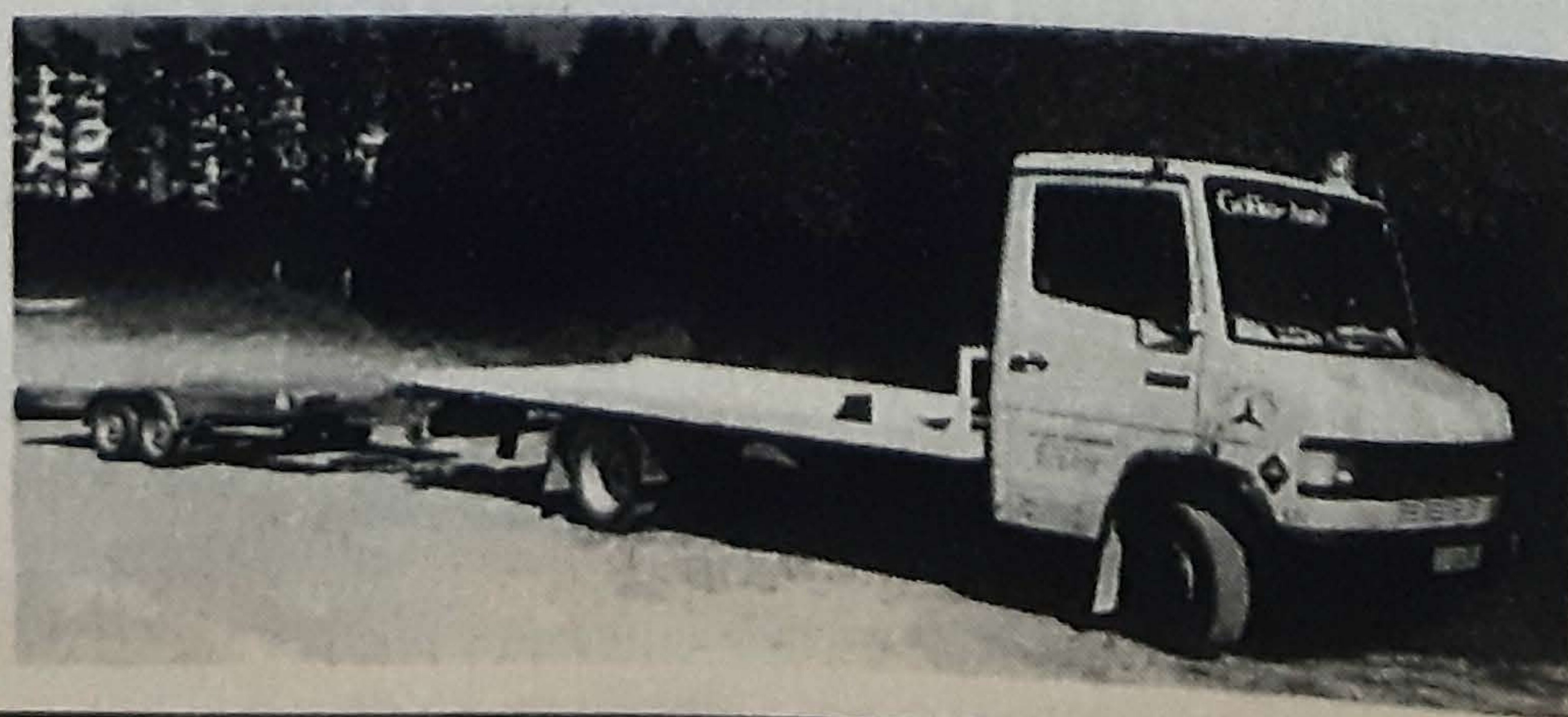
# GEH

## GRUAS EUSKAL HERRIA®

### SERVICIO GRUAS PERMANENTE



MONDIAL  
ASSISTANCE



Polígono Eciago, n.º 12 - 20120  
HERNANI

☎ Garage Particular: (943) 55 78 79

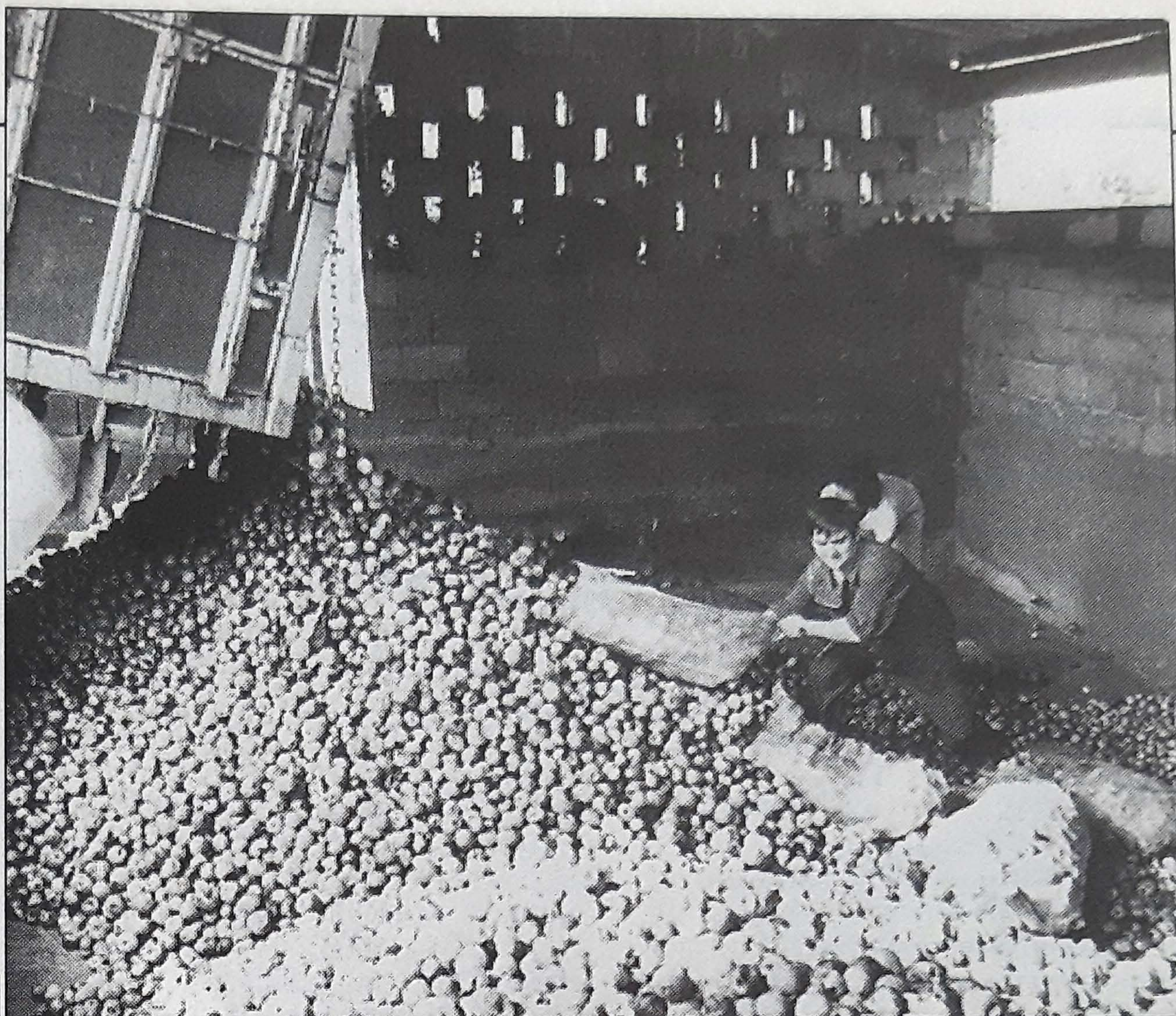
☎ Particular (943) 36 25 97

☎ Móvil 908 67 65 00

Fax (943) 36 25 97

**SAGARRA**

*Sagardo ona lortzeko sagarraren zaporea kontutan hartu behar da.*



## Euskal Herriko fruitu erregea

Sagarra izan da Euskal Herrian fruitu denen artean erregeena, baita ugariena ere. Hala eta guztiz ere, urteetan zehar eduki izan duen garrantzia galtzen doa, beste fruitu askoren atzetik gelditzen ari delarik.

Nazio aurreratuetan sagarraren onura guztiak ondo dakizkitez. Ezagunak dituzte fruitu honen proteina aberatsak, mineral gatzak, gorputzarentzat mesedegarriak diren fosforo, kaltzio, magnesio, kobre eta burnigaiak.

Sagarrak bitamina mota asko du ere. Honetaz gain, zenbait zauri sendatzeko ahalmenak ezagunak dira. Aintzinean, fruitu hau erdibitu, barruko bihotza hustu eta bi zatiak lotu ondoren, su gainean erretzen zuten. Lortzen zuten pomada, sarnarentzat erremedio ona zen. Hau ez da bere propietate bakarra. Baditu beste gaitasun batzuk sendatzeko ahalmenak ere. Honela, tentsioa, erreuma, bihotzekoa eta gizentasunari aurre egiteko erabilia izan da.

### **Mota desberdinak**

Beste alde batetik, sagarren artean, mota desberdinak aurki daitezke. Beraien sailkapena egitea ez da lan erraza, izen asko galdu eta beste batzuk nahastu direlako. Askotan sagar mentuek ekartzen ziren tokietako izena hartzen zuten. Horrela daude adibidez: Goarda Sagarra, Frantsez Sagarra, eta abar.

Euskal Herriko herrietako izenez deitutako sagarrak erraz aurki daitez-

ke: Andoain sagarra, Bizkaia sagarra, eta beste zenbait.

### **Deitura asko**

Adieraz daiteke, izen arloan, gaur egungo ezjakintasuna haundia dela. Honela, sagar mota zehatz bat bederatzi deitura desberdinez izenda dezakete Euskal Herriko biztanleek.

Horrelako zerbait gertatzen da Errege Sagarra delakoarekin. Bizkaia aldean, Erreinetea esaten diote; Lapurdin, Anixa; Gipuzkoan, Errezil Sagarra eta Kanpandoja. Benetako Errege Sagarra Errezil familiako sagar horria, txikia eta txapala da.

Familia honetan, Errege sagarrak gain, beste klase desberdinak aurkitzen dira: Errege Gaxia, Udare Sagarra, Anixa, Errezil Gorria, Aragoi Errezila, Erreineteta Gorria eta abar.

Sagarraren kolorea eta itxura kontutan harturik, bost sagar mota ikus daitezke: Geza Mina, Geza Zuri, Gazi Haundi, Balantzategi, eta Alea Haundi.

Zapora aldetik, berriz, bederatzi gusto desberdinetako sagarrak daude sagastietan: Gozoak, Gaziak, Gezak, Garratzak, Gazi-gezak, Gazi-garratzak, Gozo-garratzak, Gazi-gozoak eta Geza-garratzak.

Nahiz eta esaera zaharrak esan «zenbat eta sagar mota gehiago nahastu, orduan eta sagardo hobe aterara», hau ez da egi osoa. Sagardo ona lortzeko, sagar izenari begiratzea baino hobe da berak duen zaporea kontutan edukitzea.

*Euskal Herriko  
herrietako izenez  
deitutako sagarrak  
erraz aurki daitezke*

*Sagarraren margo eta  
itxura kontutan  
harturik, bost sagar  
mota ikus daitezke:  
Geza Mina, Geza Zuri,  
Gazi Haundia,  
Balantzategi eta Alea  
Haundia*

# La materia prima

La manzana es el fruto del *Malus comunis*, árbol especialmente ramificado que en escasas especies alcanza alturas superiores a los 10 metros. En su origen era un frutal de los climas templados, pero gracias a la fruticultura moderna su implantación es ahora posible en condiciones climáticas y geográficas muy distintas. El manzano abunda en países de Europa central, mediterránea y en los climas atlánticos.

No todas las manzanas sirven para la elaboración de la sidra, sino que ésta surge de la perfecta combinación de tres tipos de fruta: amargas, dulces y ácidas. Las primeras son las responsables de la conservación, de las segundas depende el grado alcohólico y de las terceras, la acidez.

Tradicionalmente, los baserritarras que querían reproducir variedades de manzana de su interés recogían semillas silvestres (basaranas). Se caracterizan por su especial resistencia a las enfermedades, pero del mismo modo crecen irregularmente y con mayor lentitud. Otra opción consistía en la compra de semillas procedentes de manzanos cultivados, que debían corresponder a un árbol adulto, de unos 30 años, sano, vigoroso y fuerte.

A la hora de plantar las semillas son



*Gipuzkoa está recuperando mucha producción de manzana para sidra natural*

varias las consideraciones que es preciso tener en cuenta. No deben estar secas, evitando que pierdan su poder germinativo, para lo que se utilizan cajoneras de arena húmeda. Antes de plantar, el agricultor debe tener en cuenta que es preciso combinar las tres variedades de manzana antes mencionadas para luego conseguir la mejor sidra posible. Cada uno mezclará luego cada las manzanas con su técnica particular, con sidras bien distintas como resultado.

La plantación se efectúa entre los meses de enero y febrero. Después de limpiar el terreno y labrarlo, la siembra se lleva a cabo en círculos espaciados. Durante el verano se sigue con los cuidados del suelo del vivero, para

al año siguiente sacar de este semillero los jóvenes manzanos y, tras seleccionarlos, plantarlos definitivamente en el terreno.

Dos son los factores que aseguran el éxito de la plantación: el clima y el terreno.

La manzana exige un clima templado y húmedo, pero a partir de la floración primaveral le convienen temperaturas moderadamente altas. Aunque resiste bien al frío, las heladas tardías la echan a perder. Por ello, es preciso elegir también algunas variedades que florezcan una vez que ya ha pasado el peligro de heladas. Del mismo modo, se suele optar por lugares abrigados del viento o protegidos por barreras naturales o artificiales.



- ✓ Servicio 24 horas
- ✓ Microbuses 11 y 19 plazas
- ✓ Traslado y recogida a las Sidrerías
- ✓ Excursiones - Bodas - Colegios - Fábricas
- ✓ No te la juegues - Evita riesgos

## SUITAL, S. Coop.

SERVICIO PUBLICO DE VIAJEROS  
Azkuene, 12 bajo  
Tlfno.: 39 68 40

20007 San Sebastián

Fax: 39 49 59



*Toneladas y toneladas de manzana se destinan anualmente a la elaboración de sidra*



## **J. M. Astarbe**

**SAGARDOAK**

**MENDIOLA BASARRIA**

☎ (943) 55 15 27

**20115 ASTIGARRAGA**



- Asteleheneretan itxita
- Asteartetik ostiralera  
zazpietatik aurrera zabalik
- Larunbata eta igandeetan  
eguardi eta gauetz zabalik

## **BIDEBITARTE BASERRIA**

Arragua auzoa  
☎ (943) 49 21 01

20180 OIARTZUN

## El terreno y la cosecha

El terreno también es fundamental. Para su elección, hay que tener en cuenta la exposición y su calidad. Los espacios soleados son los mejores, y se opta preferentemente por la exposición Sur-Este. En cuanto al suelo, el manzano se adapta bien a la mayoría de ellos, pero los más adecuados son los profundos, sueltos y frescos. Un detalle de la máxima importancia es el evitar que se estanque el agua, pues los suelos muy húmedos son poco propicios para el manzano, al provocar enfermedades por hongos que destruyen su raíz y cuello.

Los agricultores, además de todos estos factores, deben cuidar de que exista distancia adecuada entre las plantas que permita a sus raíces extenderse desahogadamente. Como término medio, dicha separación oscila entre los siete y diez metros.

La recogida de la manzana se produce entre los meses de octubre y noviembre, en función del grado de maduración de la fruta. Aquí cabe señalar que las manzanas pueden pertenecer a tres clases: precoces, intermedias y tardías.

Para la cosecha de las mejores unidades y de aquellas variedades especiales de mesa se procede con sumo cuidado. El agricultor se sube al árbol

para recogerlas una a una, evitando que caigan. El resto de las manzanas se abaten vareando las ramas con un palo largo. Anteriormente se guardan en las «ganbaras» o desvanes, pero actualmente se opta por troles al aire libre, confeccionados a base de hormigón en los que la manzana cae directamente.

Las manzanas que mejor se conservan son las que se encuentran en buen estado, sin golpes. Por ello, antes de triturarlas se procede a eliminar las que presenten signos de podredumbre. Todas ellas son lavadas con agua para eliminar tierra o polvo.

## Años pares e impares

Los manzanos sufren un curioso fenómeno por el cual unos años dan abundante fruto, y al siguiente, mucha flor. Por esta causa, en Gipuzkoa siempre hay más manzana los años impares que los pares. Esto no guarda relación con la calidad, que puede ser buena o mala independientemente de lo abundante de la cosecha. Pero como consecuencia, los años impares se importa un 50% de manzana sidrera, proporción que sube los años pares hasta el 80%. A este respecto, conviene remarcar que Gipuzkoa sigue siendo deficitaria en manzanales, a pesar de la gran calidad de los actualmente

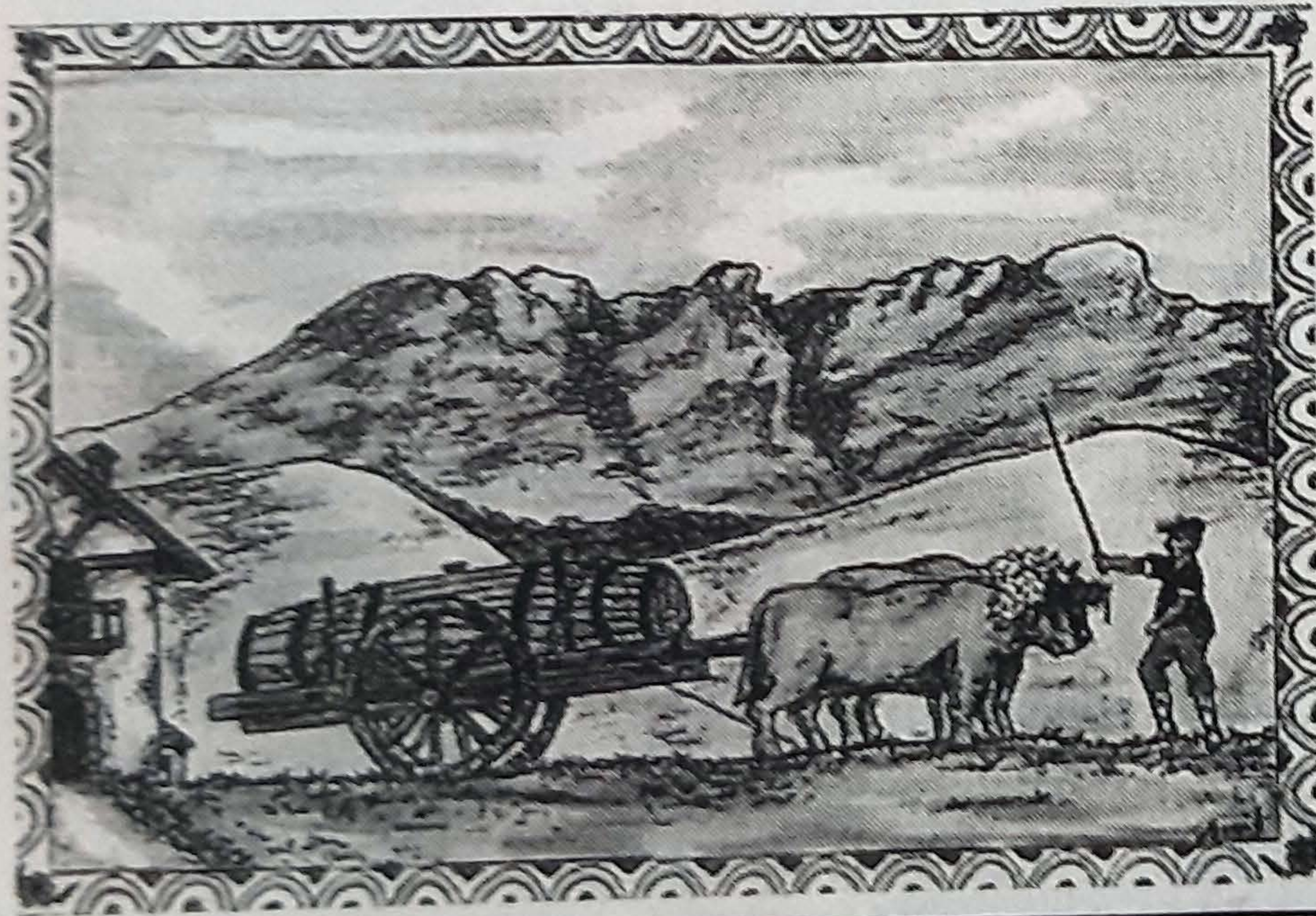
existentes.

Los escasos dividendos que proporcionaban los cultivos de los manzanales provocaron que durante la década de los 40 y los 50 la producción y el consumo de sidra descendieran alarmantemente. Creció la popularidad del vino y se optó por arrancar los manzanos y plantar pino.

## Política de plantación

En los años 60 comenzó a coger fuerza de nuevo la sidra, pero era ya tarde, ante la escasa producción de manzana. Fue necesario traer manzana de Bizkaia, incluso de Francia y Gran Bretaña. El primero en ir a traer frutos vizcainos fue «Roxario», Nicolás Zapiain. Más recientemente, en 1982, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha impulsado un programa para subvencionar las plantaciones de manzanos.

Desde entonces, ha crecido considerablemente la implantación de estos árboles, con el objetivo de alcanzar una producción autóctona que permite disponer de una denominación de origen para la sidra. Al año se plantan en Gipuzkoa 20.000 manzanos y se efectúa un control sobre las variedades que se plantan. El objetivo es que dentro de unos años seamos autosuficientes.



# REZOLA

## SAGARDOTEGIA

## IPINTZA BASERRIA

## ASTIGARRAGA

## TINTORERIA



20120 HERNANI - Urbietta, 8

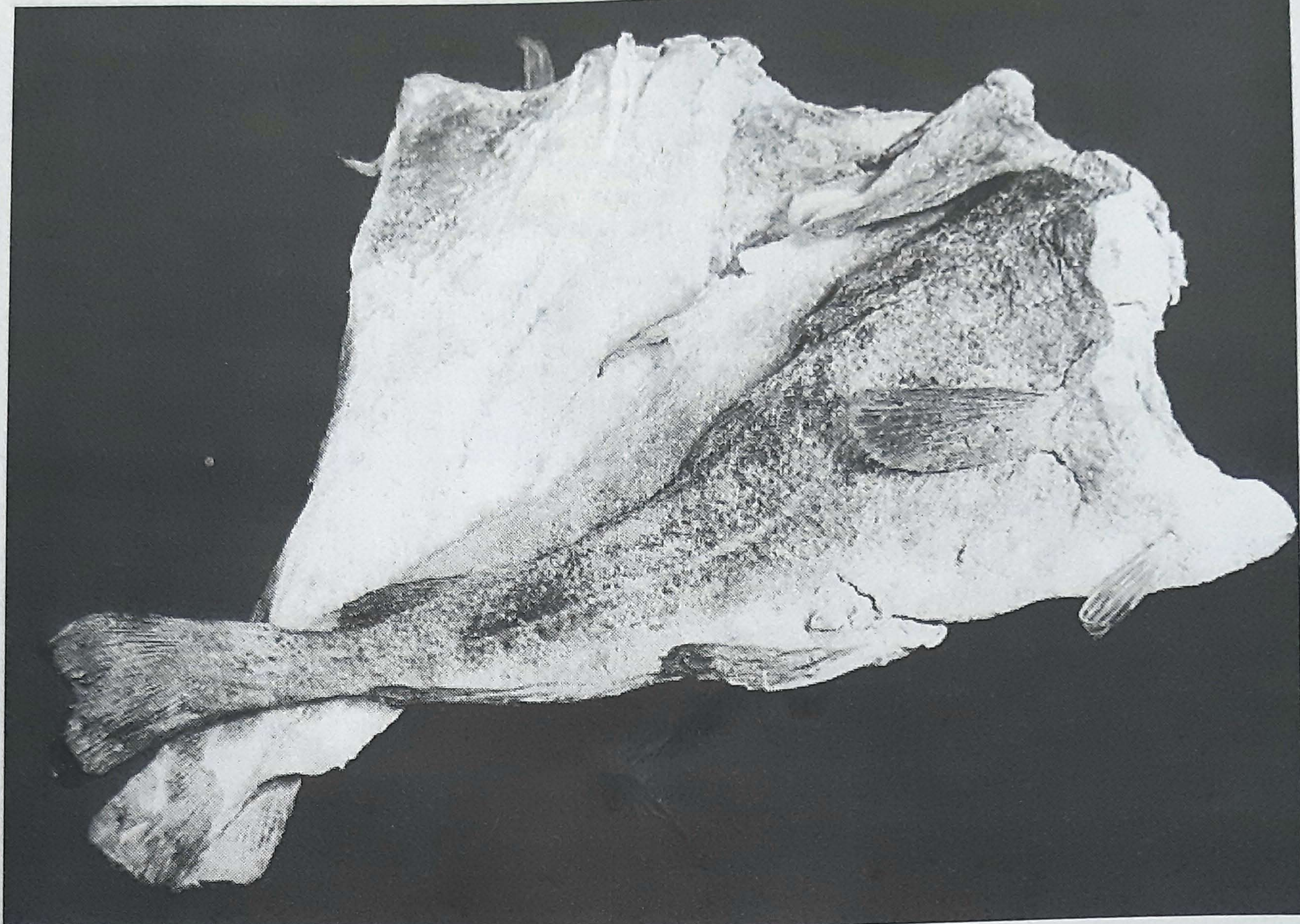
☎ 55 00 84

## SERVICIO A DOMICILIO

- ✓ Profesionales en limpieza de moquetas-sofás-alfombras.
- ✓ Tratamientos y limpieza de cuero-antebuk y toda clase de pieles finas.
- ✓ Especialistas en limpieza de trajes de primera comunión y vestidos de novia.

20006 DONOSTIA - Urbietta, 20

☎ 42 20 84



El bacalao es un plato que no puede faltar en el menú de una sidrería

# El bacalao, un alimento indispensable

El bacalao es un pescado cuya carne, convenientemente curada, llega a ser un alimento muy apreciado. Y el bacalao es un alimento indispensable en la sidrería. La tradición viene desde muy atrás. Hace muchos años, el bacalao era un alimento básico y estaba a disposición de todas las economías y por ende podía encontrarse en cualquier caserío.

A lo largo de los años, el bacalao ha permanecido como un plato típico en las sidrerías. En tortilla y frito, todas las sidrerías preparan este preciado manjar en sus establecimientos.

El bacalao es un pescado muy rico en vitaminas, siendo su carne la base de alimentación de algunos pueblos. El bacalao, capturado en las aguas limpias y frías del Atlántico norte, es una fuente de proteínas altamente apreciada por millones de personas.

Su secreto, basado en la experiencia

que da la tradición, es su método de captura.

## Gran valor proteínico

El bacalao contiene elevadas cantidades de sales minerales, así como vitaminas A y D. Cien gramos de bacalao salado aportan a la dieta 39 gramos de proteínas, 7,2 gramos de grasas y 230 calorías.

Sus proteínas son de elevado valor biológico al estar formadas por todos los aminoácidos esenciales. Contiene vitaminas A, B, C y D, y entre las sales minerales destaca su contenido en potasio, calcio y magnesio. Todo ello lo convierte en un alimento adecuado en épocas de crecimiento y desarrollo, así como en épocas de ejercicio físico e intelectual intenso.

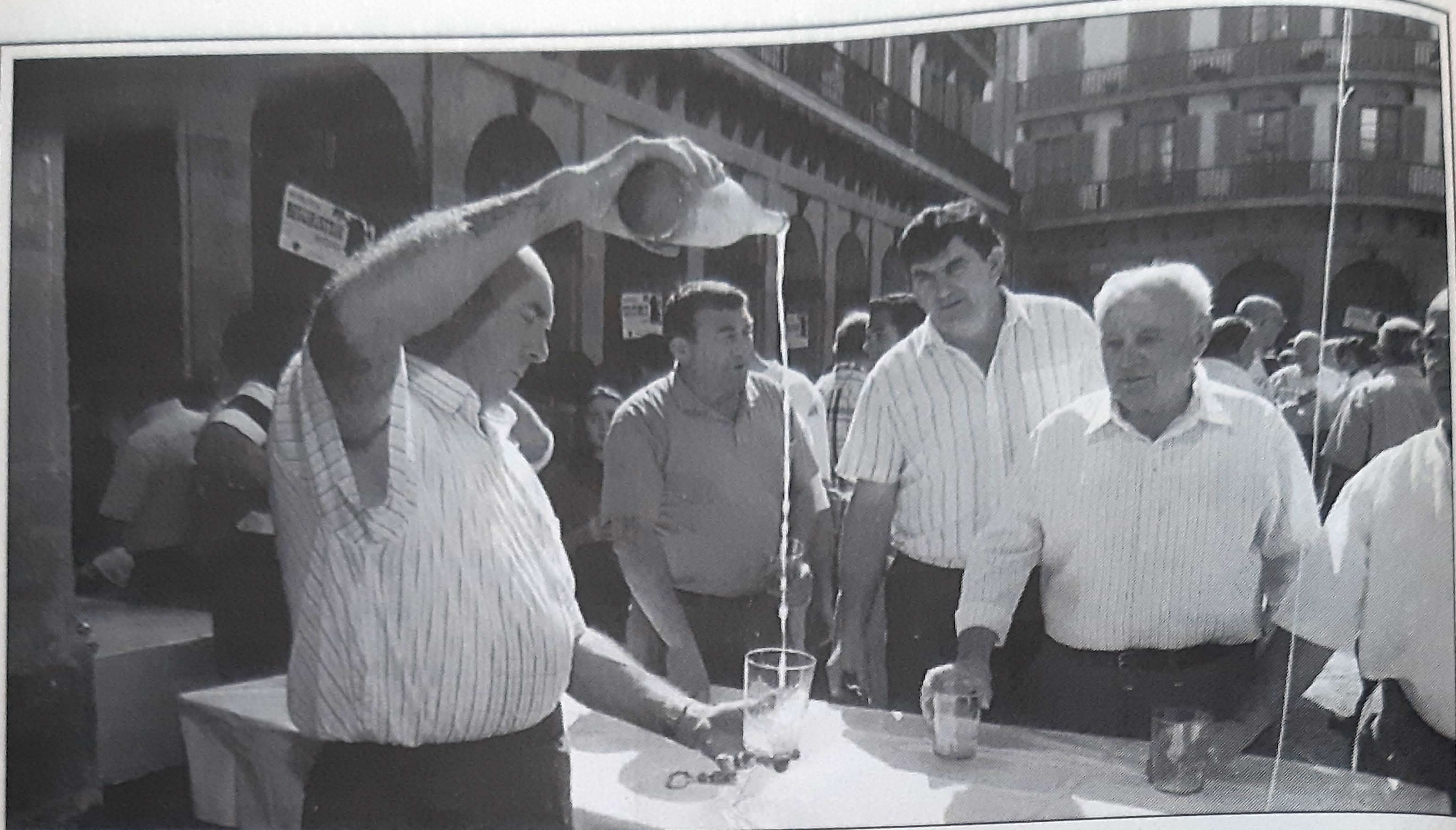
## El desalado del bacalao

Una vez cortado en trozos, el bacalao

*EL bacalao es un pescado rico en vitaminas y contiene elevadas cantidades de sales minerales*

*ESTE alimento se ha consolidado como un plato típico en las sidrerías*

se pone al chorro del grifo para quitarle la sal fina de su parte exterior. Se echa a un recipiente, donde se tiene en agua durante 48 horas y se cambia el agua tres veces. Después se saca, se escurre y se desescama. Una vez limpio y escurrido, el bacalao está listo para cocinar.



Hay auténticos especialistas en el arte de escanciar la sidra en el vaso

## La cara oculta del txotx

El buen ambiente de las sidrerías y el disfrute de la comida y la bebida son los auténticos protagonistas de la temporada del txotx. Sin embargo, de un tiempo a esta parte ha surgido un fenómeno preocupante. Se han multiplicado los incidentes en las sidrerías y en las calles de las localidades cercanas, lo que perjudica el descanso de los vecinos. No han quedado ahí los problemas, ya que en algunas ocasiones se han producido graves disturbios y destrozos. Todo ello forma la cara oculta del txotx, que está en mente de todos los estamentos afectados, con la intención de buscarle una salida.

En los últimos años, grupos de jóvenes «incontrolados» han acudido a las sidrerías sin respetar los usos y costumbres que rodean a esta tradición, y que llegan a alcanzar el carácter de rito. Es frecuente la denuncia de que son gente «de fuera», desconocedores de las reglas del txotx. Pero lo cierto es que, entre ellos, también hay guipuzcoanos, que aprovechan estas citas para darse a todo tipo de desmanes.

Hace unos pocos fines de semana, Hernani sufrió las iras de estas auténticas «hordas», que dejaron un triste rastro. En concreto, varios jóvenes ra-

jaron ruedas de coches, arrancaron señales, y rompieron bancos y escaparates. Estos hechos fueron especialmente graves, y se pudo averiguar que los autores habían celebrado una cena en una sidrería, alcanzando un cierto grado de ebriedad.

El fenómeno se repite, ya que el anterior no ha sido un caso aislado. Los gritos y cánticos se han convertido en habituales en las calles de las localidades más típicamente «sidreras». De todas ellas, es Hernani la que disfruta de mayor ambiente nocturno, por lo que son muchos los que optan por acabar la noche en sus bares. Los problemas llegan también para los bares, que en ocasiones no se atreven a cerrar sus establecimientos cuando a altas horas de la madrugada aún está lleno por estos grupos.

### Subidos a una kupela

Los propios sidreros han experimentado problemas de este tipo. No hace mucho, el propietario de una sagartotegi tuvo que llamar a la Ertzaintza para que desalojara a una serie de personas que se habían subido a las kupelas a bailar, y no accedían a cesar en su actitud pese a la petición del dueño. Este tipo de incidentes están comenzando a ser tristemente

frecuentes, y no parece que la solución pase por una mayor intervención de las autoridades, ya que ello entraña que la fiesta no pueda seguir con normalidad.

Algunos sidreros piden desde hace tiempo algún tipo de referencias a las personas que quieren reservar sitio. El número de comensales, su procedencia y sus conocimientos sobre las sidrerías ayudan a comprender qué tipo de gente llega a los locales. En cualquier caso, las cuadrillas que tienen todos los boletos para no ser admitidos son las que llegan en autobús.

Ha ocurrido que los viajeros de un autocar venido desde Bizkaia, sabedores de que no debían conducir para volver, decidieron citarlo para el regreso a las siete de la mañana siguiente, dedicándose toda la noche a «animar» el descanso de los hernaniarras.

Como se ve, las antiguas quejas sobre los orines y demás restos que quedan en las calles son protestas que ahora se han quedado pequeñas. La dificultad radica en encontrar la fórmula para evitar que estos incidentes se repitan sin afectar a los buenos aficionados a la sidra, que por supuesto siguen siendo mayoría.