

Txotx!

Hitz hori entzun zain zeuden kupelak. Jada ez da horrela. Hilabete eta astebetetan sagardotegiko ixiltasun eta ilunpean, ontziko oholetatik xurgatutako usai eta elikaduraz gorpuztu ondoren, atera eta dastatutak izan dira jada igazko sagarrek emandako "mama goxoak". Atzean geratu da sagardotegiko neguko paisaia itxuraz hila. Itxurak, hala ere, sabel oholeztatu horien barruan ziharduten sekretu zirrargarriak ezkutatu besterik ez zuen egiten. Zer gertatzen ote zen barru hortan? Ez diogu zientifikoari aukerarik emango. Misterioa kenduz gero sagardoak ez du gusto bera. Barruko misterio hori eta egungo edaleen arteko bitartekaria, horra hor txotxa. Antsia handiegiarekin dastatu nahi izaten den bekatu erakargarriari gehiago irauin erazteko neurria bailitz dihardu txotxak. Eta azkenik gerra^o irrintzi bihurtu da.

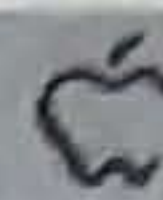
SAGARDOLAN S.C.L.



edan eta eman edatera

- 🍏 **ASTARBE SAGARDOAK**
Mendiola Baserria ☎ 55 15 27
ASTIGARRAGA
- 🍏 **ASTIAZARAN SAGARDOAK**
Zubieta ☎ 36 12 29 DONOSTIA
- 🍏 **EGILUZE SAGARDOAK**
☎ 52 39 05 ORERETA
- 🍏 **ISASTEGI SAGARDOAK**
Aldaba-Txiki ☎ 65 29 64 TOLOSA
- 🍏 **LIZEAGA SAGARDOAK**
Garziategi Baserria ☎ 46 82 90
ASTIGARRAGA





Los sagardotegis están a tope



Crónica sidrera de la temporada

Hace ya algunas semanas que los sagardotegis han abierto sus puertas para el "Txotx" y los sidreros dicen no dar abasto, a pesar de la crisis que, ciertamente, se hace notar.

Cuando se habla de sidrerías en Euskadi, equivale a hablar fundamentalmente de Gipuzkoa. Máxime cuando se trata de probar el caldo del "txotx", especialidad casi inexistente en las otras provincias, salvo en Bizkaia donde parece extenderse la costumbre. Los vizcainos, sin embargo, son productores de sidra desde siempre, aunque la mayoría lo desconozca, en la actualidad en pequeñas cantidades.

Vizcainos, alaveses y navarros, no obstante, prefieren alquilar un autobús y llegar hasta Gipuzkoa para probar del chorrito de la kupela. Los alaveses, claro está, tampoco renuncian a potear con sidra en las tabernas de la zona antigua de la capital. Muy atrás ha quedado la producción del caldo de la manzana que, como en toda Euskal Herria, fue habitual en otros tiempos también en Araba.

En la base de la afición sidrera, no obstante, la parroquia va en aumento. Los productores cada vez necesitan más manzana para ser triturada y van fuera (Galicia, Asturias, Normandía, Bretaña...) para traerla. Con transporte y todo les cuesta la manzana europea de fuera del Estado español a unas veinti-

cinco pesetas el kilo. La del país treinta. Así están las cosas de momento.

Aquí, la Diputación subvenciona cada planta de manzano, unas quinientas pesetas por planta, a la hora de meterla en tierra. Setecientos, dos o tres años más tarde, si está bien cuidado en árbol. Pero la ayuda no parece suficiente para la extensión del cultivo hasta cubrir las necesidades del país. Incluso hay alguna duda sobre la legalidad de las ayudas, a ojos de la CEE, que, por lo que representa la producción, en realidad ni siquiera se preocupa.

Lo cierto es que la demanda va en aumento. Como también algunos problemas que acaban afectando al sector.

La Ertzantza, por ejemplo, en principio, nada tendría que ver con el fenómeno de las sidrerías y el txotx, pero en realidad la tiene. Así, los sidreros están que trinan por los controles de alcoholemia que los agentes autonómicos están acostumbrando a plantar a las salidas de los puntos donde se concentran las sidrerías. Estos días no han faltado protestas, asambleas y gestiones ante alcaldes y autoridades varias para evitar el acoso al consumidor sidrero de kupela.

Pero todo lo supera la afición. Las concentraciones de coches -por aquello del control policial ahora se dejan ver cada vez más frecuentemente taxis- en los alrededores de los establecimientos siguen siendo rea-



Buena sidra con buena chuleta sabe mejor

lidad por encima de precios y problemas.

Y si los visitantes de la kupela van en aumento, lo va también el proceso de comercialización de la

sidra. Cada vez son más los empresarios con iniciativa que se suman a las tácticas de comercialización habituales en el mercado, por encima de las vías artesanales. Proceso de

producción y de comercialización disponen de exploradores. Aunque, se quejan en la Diputación, todavía es legión el sidrero adscrito a la tradición.

GAZTANAGA
SAGARDOTEGIA



Buruntza auzoa
Tfnoa. 59 19 68

ANDOAIN

SARASOLA Sagardoak

Oyarbide
Teléfono 55 57 46



20014 - ASTIGARRAGA

txiki - erdi

SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa. Tfnoa. 490678 OLARTZUN

**URKIOLA
SAGARDOA**

Ferrer-enea
baserria

IBAETA AUZOA
Tfnoa. 21 01 68

DONOSTIA



Sagardotegia

ALTZUETA

Altzueta baserria
Tfnoa. 55 15 02 HERNANI



ANKAPALU

ASTEARTEA, ASTEAZKEN
ETA OSTEGUNETAN MENU BEREZIA

TXORIZOA SAGARDOAN EGOSIA. MAKAILU TORTILLA. TXITXARRO
KUPELAKO SAGARDOA DOHAIN. 1.200 Pzta..

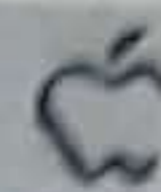
(94) 455 81 97 LARRABETZU

SAGARDOTEGIA



ANKAPALU

LARRABETZU



Normandia y Bretaña eran hasta hace poco las reservas de manzana sidrera en Europa

La sidra en otros países

Cada persona tiene sus gustos y es verdad. Como también es verdad también que cada pueblo tiene los suyos.

Un grupo de sidreros vascos que viajó recientemente a Normandía, como hicieran los arrantzales hace más de 500 años, llevaron sidra para degustarla con los franceses. Pero estos no le rindieron ningún aprecio. Y es que, tanto en Normandía y Bretaña como en Inglaterra, Alemania, Suiza y otros países centroeuropcos, la gente está acostumbrada a beber sidra dulce.

La mayor parte de la inmensa producción de sidra que se elabora en Hereford (Gran Bretaña) es tratada y gasificada. Pero la sidra natural, que también producen, al igual que en el norte del Estado francés, es dulce.

El sistema de elaboración es el mismo, originando las fermentaciones en grandes cubas de roble, pero a la hora de embotellar, envasan la sidra con una densidad de 1.008 gramos por litro. Es decir, cuando el mosto todavía contiene unos 16-18 gramos de azúcar en cada litro. El encorchado es sujeto con alambres tal como se hace con el champagne o con las sidras gasificadas.

La preocupación por las plantaciones de manzano de sidra está siendo común en numerosos países europeos como Bélgica, Inglaterra, Francia, Suiza, Austria, etc. donde se han creado centros oficiales dedicados al estudio y fomento de esta especie frutal.

Hasta hace poco tiempo Normandía y Bretaña eran la despensa de Europa de la manzana sidrera. Sin

embargo, Francia se dedicó de lleno a la manzana de mesa o cuchillo, y de cuarenta millones de árboles en producción se han pasado en la actualidad a menos de dieciocho. En los últimos años en el Estado francés se está subvencionando las plantaciones de manzano de sidra, siempre que se realicen con las variedades oficialmente seleccionadas.

La calidad de la sidra natural elaborada en el Estado francés se puede considerar buena, especialmente la de Bretaña y Normandía. También es buena la de Gran Bretaña (Inglaterra), Irlanda y Alemania (Renania). Y de peor calidad la de Suiza, Austria, Canadá y EE.UU. Así opina el especialista tolosarra José Uria.



París subvenciona las plantaciones de manzanos



Bar ESTANCO

SATUR BLANCO
MENU DEL DIA

Teléfono: 55 00 29 - Bº Ergobia - 20014-ASTIGARRAGA

Oiartzungo

" BLOK - BAT " Sagardoak

Iturriotz auzoa ☎ 491447 - 492650

ADURIZ SAGARDOTEGIA

SIDRAS OIARTZUN Exportador nº 6.247
tfnoa. 49 03 78. SOTERO ADURIZ
Aduriz-enea OIARTZUN

LARRETA -SAGARDOA AMEZKETA-

" SAGARDO NATURAL-NATURALA "
Casa Latura. Fernando Enparantza
fnoa. 65 21 27 AMEZKETA

AGINAGA SAGARDOTEGIA

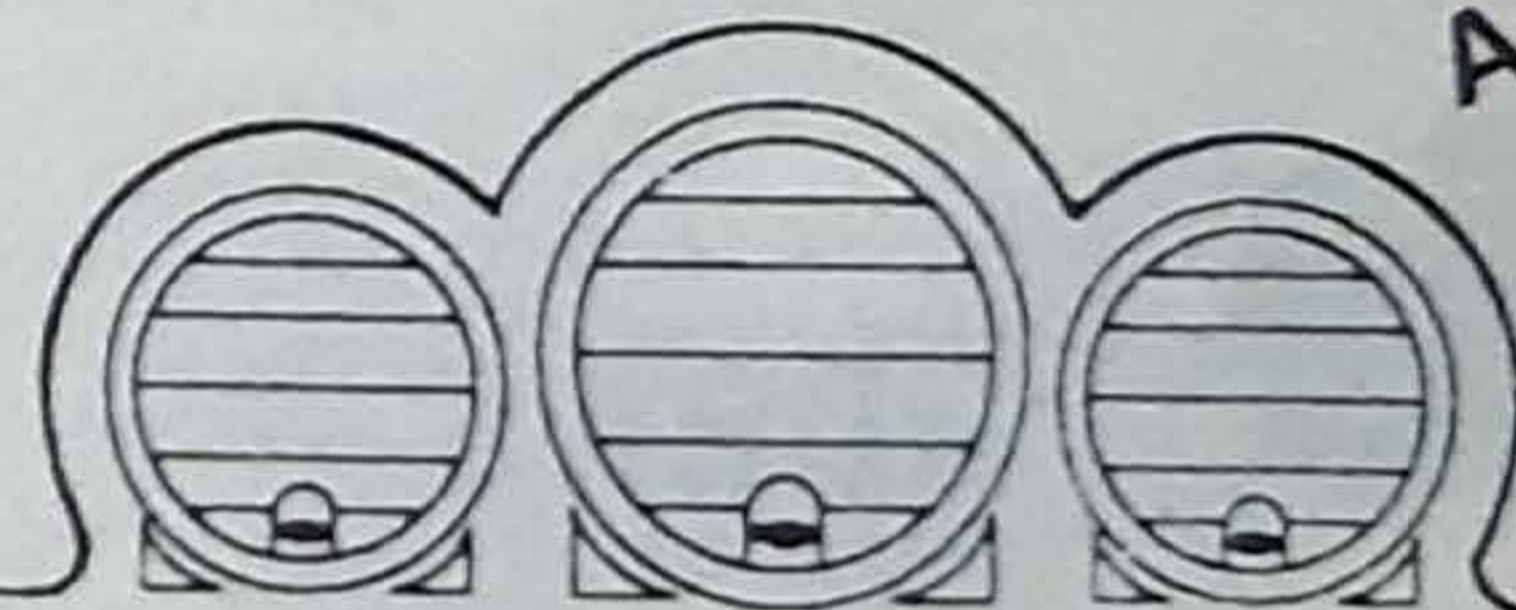
IREKI BERRIA

AGINAGA AUZOA - USURBIL

☎ 36 67 10

Ireki
berria

Apertura



SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA
BELAUNTZA

Barrio de Ergoien nº 18

Tel.(943)331807

URNIETA

SAGARDO NATURALA

1991ko uztaldia
zure eskariak egiteko
deitu 55 58 51 telefonora

Martindegi auzoa
HERNANI (Gipuzkoa)

ZELAIÀ

HERNANIKO
SAGARDOAK

OSTEGUNETAKO TENTAZIOA ...

GURUTZETAKO MENUA

• makailo tortilla

• gazta eta intxaurrek

• kostilla

• sagardoa txotxean

1.500 pzta.

...GURUTZETA
SAGARDOTEGIAN

ERGOTIAKO INDUSTRIALDEA, 59. 20014 ASTIGARRAGA, (SECUC-EN ALDEA) Tfno.: 55 22 42

¡eskatu oraintxe bertan zure tokia!

URTARRILA 30 ETIK APIRILA 9 ARTE



BARKAIZTEGI

SAGARDOTEGIA



Paseo de Barkaiztegui - Martutene Teléfono 45 13 04 - 45 55 01

**IRIGOYEN**

SAGARDOTEGIA HERRERO

Bº Ergobia

Telf.: 55 03 33

Borda55 17 31
ASTIGARRAGA

SIDRAS

ALBERROEntidad Sta. Bárbara, 61
Teléfono 55 00 19

HERNANI



SAGARDOTEGIA

OTEGUISolla-Enea Baserria
Entidad Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29LASARTE-ORIA
(Guipúcoa)

Nonbaiten sagardoa eta sagardotegiko giroa erabat sustraituta eta erro-tura baldin badago, Gipuzkoan da. Gipuzkoan egiten da Euskal Herriko sagardo gehiena eta horretarako, langintza horretan burubelarri aritzen direnen artean, bi elkarte daude propio: alde batetik, Sagardo Naturalaren Gipuzkoako Uztalarien Elkarte eta bestetik, Taldea izenarekin ezagutzen dena.

Lehenengoak Gipuzkoako sagardogile gehientsuenak biltzen ditu, bere presidentea Jose Mari Irizar delarik, Barkaiztegi izeneko Martuteneko sagardotegikoa.

Bigarrenak, Taldea elkarteak alegia, sagardogile gutxi batzu dauzka bere baitan elkarlanean, langintza honetan, hori bai, esperimentazioen bidetik baduelarik ezaugarri nabarmenik, material eta tresna berrien erabileran edota sagarretik atera den beste likore edo produktu bat aipatzerakoan, "sagardoz" izenarekin ezaguna dena gaur egun. Bigarren elkarte honen presidentea Mikel Zapiain da, Zapiain izeneko sagardotegikoa.

Jose Mari Irizarrekin goizaldean unetxo bat hartu eta bera buru den elkartearen berri jakin nahi izan genuen Barkaiztegin bertan.

Multzo hau da, esan bezala, zabalena, guztira 66 edo 67 sagardogile izango direlarik horren barruan. Irizar berak aipa bezala, gehientsuenak "inguru hontakoak dira, Martutene, Astigarraga edota Hernani aldekoak", baina Gipuzkoako beste herri batzuetan ere bada sagardoa egitera dedikatzen den base-ritar edo lagunik, hala nola Goierri aldean edo Irunen.

Elkarte handi hau ere berrikuntzak sartzen hasia baldin bada ere dagoneko, hiru urtetik hona bai behinik behin, orohar esan daiteke sagardoa era tradizional batetan egiten duela bere prozesu guztietan.

Betiko eran baina experimentuetan sarturik dabilta

Jose Mari Irizar presidenteak argitu zizkigun prozesu honen xehetasun batzu: "lehen eskuz egiten zena -dio Barkaiztegi-koak-, orain makinak erabiliz egiten da, nahiz eta gauza asko oso gutxi aldatu diren". "Egotzeko makina, adibidez, lehen bezalakoxea da, handixeagoa izatea,

Jose Mari Irizar.

baina bere aginekin eta abar, berdin berdina; eta hestutu, berriz, lehen eskuz egiten zenuen bueltak ematerakoan eta gaur motor batekin".

Tolareekin egin dute bai, frogaren bat edo beste aurten, beste mota berri batzurekin, baina "oraindik ez dago esaterik onak diren edo txarrak diren, 'prensa de banda' esaten dena adibidez frogatu izan da", aitortu

zuen Irizarrek. "Hor oraindik experimentutan gaude", gehitu zuen.

Sagarra zuhaitzetik jaso eta gero, aletu egin behar da lehenbizi, eta horren atzetik zikinik edo ustelik baldin badauka, hoiek erretiratu. Aipaturiko makinetatik pasatu behar du gero fruituak, bertan egotzeko eta segidan tolaean sartu eta estutzeko. Eta hortik, zuzenean, kupelak betetzera.

Sagardogileak tradizioa arteko oreka bila**Sabías que...**

- Es posible, aunque no está determinado a ciencia cierta, que la elaboración de la sidra puede formar parte de la cultura heredada de los romanos.

- Parece ser que fuimos los vascos quienes exportamos la manzana y la sidra por el mundo. Que fueron nuestros arrantzales quienes trasladaron esta cultura por las costas del norte europeo y hasta Terranova. Bretaña y Normandía son hoy productoras de sidra gracias a los pescadores vascos.

- Allá por el siglo XIII se podía llegar a ejecutar a quien rompiera una kupela de sidra, desterrar a quien destrozara cinco manzanos y multar a quien echara agua a la sidra.

- Los manzanales y la sidra eran considerados como riqueza colectiva.

- En los mucipios, no se podía comprar sidra fuera de la demarcación de los mismos hasta que se acabara la propia.

- A partir del siglo XV comienzan a mermarse las plantaciones de manzano, que eran sustituidas por plantaciones de maíz, producto importado del continente americano.

- A pesar de que hoy en día la producción de sidra se circunscribe casi exclusivamente a Gipuzkoa, en los siglos anteriores a su implantación se extendía al conjunto del territorio vasco, por encima de las fronteras actuales.





eta berrikuntzaren dihardute lanean



Miguel Zapain.

Puntu honek garrantzi handia dauka holako sagardoa edo bestelako bat ateratzeko orduan. Irizarrek, adibidez, orain arte beti egurrezkoak erabili izan ditu, gaztaina eta ahitzaren egurra hartuz normalean (lehen alkazia, eukaliptoia eta gerezia ere erabiltzen ziren), baina azkeneko urte hauetan inoxidablezko kupel bat edo beste sartu du bere sagardote-

gian, "eta oso ondo erantzuten dute". Dituena izorratu artean, ordea, egurrezkoak alegia, inoxidableak ez du inolaz ere zaharren lekua hartuko.

Tresneria berrietan eta sagarrondoetan laguntzak

Sagardogileak administratziotik jasotzen dituen laguntzak tresnerian eta

sagasti berrien erosketan kokatu behar dira; eta ez, kasu baterako, sagarra erosterako orduan. Jose Mari Irizarrek esan bezala, tresna "moderno" edo berrien bat erosteko asmoa izanez gero, hortik jaso daiteke laguntzaren bat; eta berdin sagastia aldatzeko asmoa erakusten duenean sagardogileak. Kasu honetan, ordea, elkarte handi honen barruan behintzat, landatu beharreko sagar mota elkartetik finkatua etortzen da; gero, produktoreak berak eskatu eta ordaindu behar dituelarik. Kasu honetan, Aldundiak jarriko du dirua baina bere adituek sagarrondoak begistatu eta gero. Urtebetera, Aldundiak bere baietza ematen baldin badu, ordaindutako dirutza osoa jasoko du sagardogileak, eta gero, landareko bostehun pezeta.

Sagarra Santander, Asturias, Galiza eta Normandiatik dator

Normandian Euskal Herrian bezala senti daiteke bidaiaria, batez ere bertako sagastiei arreta handiz begiratzen baldin badiu.

Aintzinako arrantzale euskaldunen bidaia luzeetan gelditu zen, izan ere, sagar eta sagarrondo franko han eta hemen, Normandian esate baterako.

Izan ere, hemen edaten den sagardoa ez da sagar euskaldunekin eginikoa bakarrik. Irizar berak aipatzen duenez, "aurrena bertakoen sagarra hartzen da, batez ere Gipuzkoatik jasotzen delarik, baina gero Santander aldera ere jo behar izaten dugu, eta bertako produkzioa urri samarra izanez gero, baita Asturias edota Galizara ere". Eta batzutan, iaz adibidez, baita Normandiara ere, bertakoen antzekoa izanik gainera, eta garraio kostoak kontutan hartuta ere, ez bait da Asturasetik edo Galizatik ekartzen dena baino garestiagoa ateratzen.

Bai Euskal Herrian eta baita kanpoan ere, lehen sartzen ziren zuhaitz "frankoak" desagertzen ari dira poliki-poliki, zuhaitz txikien mesederako. Normandian ere, Irizar berak aipa bezala, landare mota honetan konzentratu dira azkeneko urteotan.

Britainia Handian ere egona da Barkaiztegi sagardotegikoak: "Londresetik oso hurbil sagasti beldurgarriak ikusi ahal izan genituen 'eye central' delako eran landatuak", nahiz eta hango sagarra eta hemengo nahiko ezberdinak diren.

recoger en vaso largo, ancho y de cristal fino el chorro de sidra para el trago.

• **Muzi(a):** Mosto que, inmediatamente después de ser extraído pasará a las cubas para su fermentación. Es un líquido turbio, rojizo, denso, dulzón y pegajoso.

• **Patsa:** Pulpa de manzana fruto del proceso de trituración de la misma para la obtención de los caldos a partir de los cuales deviene la sidra. También se denomina *patsa* al aguardiente de sidra.

• **Pitarr(a):** Sidra a la que se agrega agua.

• **Sagardoz:** Denominación moderna otorgada para su comercialización al aguardiente de sidra.

• **Txotx(a):** Derivado del sustantivo *zotxa*. Astilla de rama delgada de árbol o también de madera, de aproximadamente un centímetro de ancho en su parte más gruesa, pero acabada en punta, y de unos diez centímetros de larga, que se utiliza para tapar el estrecho orificio de la kupela por el que sale la sidra.

• **Zizarr(a):** Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol, sin madurar. No sirve para embotellar porque se avinagra y no dura más de veinte días. Antiguamente se consumía durante los trabajos de elaboración de la sidra natural, aunque ahora apenas se hace. También se le adjudica la misma denominación a la sidra dulzona. Un conocido derivado de esta palabra es *zizar-sagarra*, denominación con la que son conocidas las manzanas caídas del árbol antes de su maduración.

• **Zizku(a):** O también su derivación *txisku(a)*, es la cuba construida con dos compartimentos iguales y estancos, separados por un tabique central de madera.

Hitzez hitz

• **Apura(a):** Prueba o cata de sidra u otro tipo de caldos

• **Barrikotea(a):** Barrica de entre treinta y noventa litros en que se contiene la sidra u otros caldos. También se conoce por este nombre la merienda o cena en cuadrilla en la que se abre y termina el contenido de un barricote de sidra.

• **Dollare(a):** Tolarea en Gipuzkoa- Tolar en el que se prensa la manzana para hacer sidra o la uva para vinos y txakolines.

• **Garrali(a):** Barrica que servía para transportar de un caserío a otro el mosto recién elaborado. Palabras derivadas son *karreto-barrika* o *gurdi-barrika*, que son los vehículos tirados por animal utilizados en el transporte del citado recipiente.

• **Karga:** Unidad de medida de peso o capacidad cúbica, equivalente a 150 litros, utilizada para la medición de las cantidades de sidra.

• **Kizki(a):** Vara de medio metro, aproximadamente, que termina en gancho -generalmente un clavo adosado- que se utiliza para la recogida de manzana.

• **Kupel(a):** Recipiente -antes de madera, ahora de otros materiales fabricados- que contiene la sidra durante su fermentación.

• **Magalla:** Aguardiente, orujo, incluido el proveniente de la sidra.

• **Mojón:** Expresión con la que se anuncia el destape del orificio cerrado por la *txotx(a)* en la kupela para

ILLYNBE
SAGARDOTEGIA

San Esteban Auzoa Usurbil Telefonoa 37 16 49

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

Iparragirre baserria

☎ 55 03 28

hernani

ELUTXETA

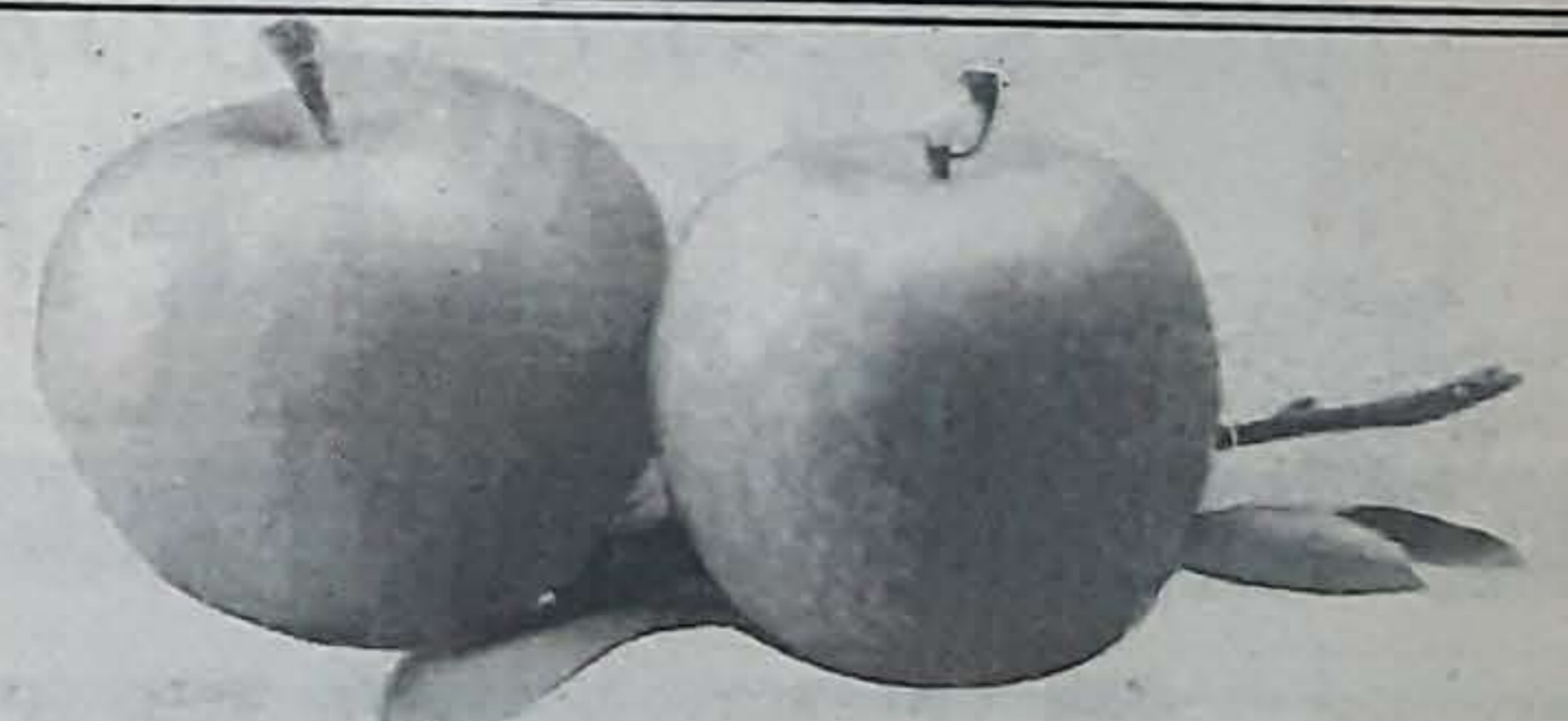


Sagardotegia - Baserria

Oztaran Bailara. ☎ 55 69 81

URNIETA (Guipuzcoa)

Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren



BERECIARTUA

SAGARDOA/SIDRA

Casa BERE-ARAN Telf.: 55 57 98

ASTIGARRAGA (GUIPUZCOA)

SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

ITXAS - BURU

BEREIZIA : Makalaua saltsan eta Txuletak.

OSIÑAGA B
TFNO 55 68 79

HERNANI
(Guipuzcoa)

**Saizar**Telf - 36 22 28
Fax: 36 64 12**Sagardotegia
USURBIL**

Las tres reglas de la sidra

No es fácil establecer un esquema asequible de divulgación sobre los secretos de elaboración de la sidra. Hay una obra escrita por un tolosarra, José Uria, que se llama "La sidra", editada por Sendoa, que permite un acercamiento a dichos secretos.

La elaboración de la sidra, ni es tan complicada como a primera vista puede parecer, ni es tan simple como algunos creen. Hay quien piensa que hacer sidra es recoger la manzana, triturarla, prensarla y encubarla, sin más, y hay quien cree que sin ser enólogo o muy entendido en la materia no se puede elaborar sidra. Pero ninguna de las dos formas de pensar es correcta.

Tampoco pretendemos hacer crecer a nadie que con tres reglas se da la fórmula mágica para elaborar una buena sidra. Pero esas tres reglas podrían ser la elección de manzana, la limpieza y la temperatura.

Elección de manzana

El elaborador de sidra que no toma parte directa en el control de su manzana, empieza mal y, seguramente termina mal su campaña sidrícola por pequeña o reducida que ésta sea. El hombre de caserío que hace sidra con "la manzana que haya", siempre hace sidra mala.

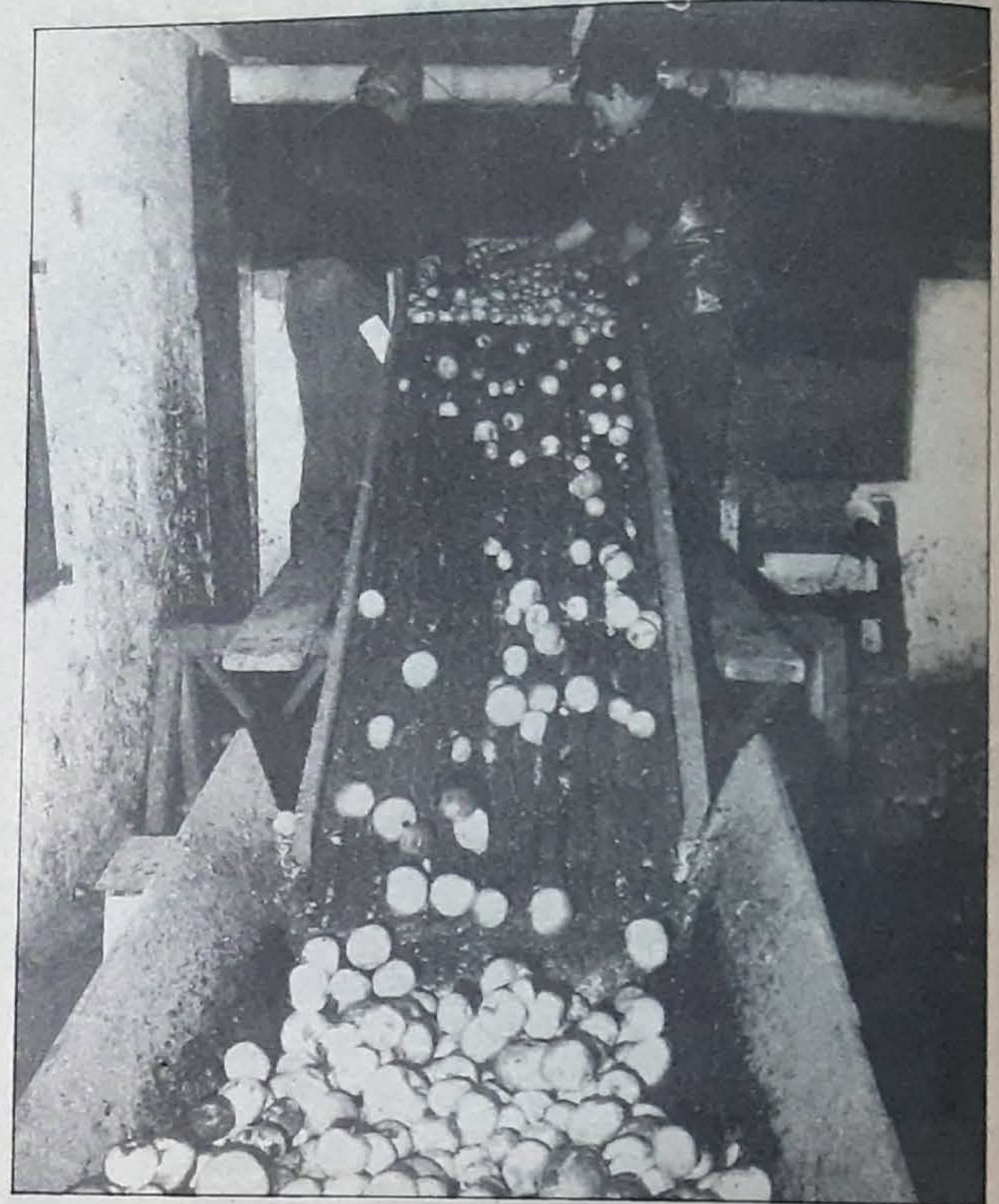
Generalmente ha sido un hombre despreocupado, que a la hora de plantar manzanos, si alguna vez lo ha hecho, ha plantado lo primero que le ha venido a las manos. Sin embargo, aquel caserío en cuyo manzanal se dan variedades de manzanas amargas y ácidas, allí se hace sidra buena.

Es cierto que el sidrero, al manejar grandes cantidades de manzana, va a tener dificultades para controlar la que sucesivamente va llegando a sus dominios para ser triturada. Pero precisamente por eso, porque va a elaborar grandes cantidades de sidra, puede y debe disponer del tiempo necesario para escoger y comprar su manzana con suficiente antelación y después debe vigilar.

La primera noticia que se debe tener sobre la manzana sidrera, es que todas las variedades, absolutamente todas, tienen materias azucaradas. Hasta la manzana más amarga o la más ácida tiene azúcar. La llamada "Errege gaxi" que se da abundantemente en el alto de la cuenca del río Oria de Gipuzkoa es una manzana catalogada como muy ácida y sin embargo tiene una densidad de 1.066 gramos por litro. Lo mismo sucede con la famosa "Errezilla" o Reineta del País y otras variedades similares.

Otro aspecto a tener en cuenta por el productor de sidra es el conocimiento del sabor seco o amargo de la manzana. Son muy pocas las variedades exclusivamente amargas. En cambio son bastantes las que tienen el amargor combinado con lo ácido y lo dulce. Así por ejemplo la variedad llamada "Piku-sagarra", está catalogada como "geza-garratza" que es sosa-amarga; la "Txakala", "gazi-garratza" o ácida-amarga; y la Josefa "gozo-garratza" o dulce amarga.

También es muy importante saber distinguir entre la manzana de sabor dulce y la insípida o sosa. Existen manzanas sosas como la "Andoain-sagarra" que está catalogada como "geza" o sosa y son extraordinarias para hacer sidra. Mucha gente confunde las manzanas sosas o insípidas con las dulces y es una pena, porque las características de la manzana sosa



la acercan más a la amarga que a la dulce.

De todas formas, la selección que hacen hoy los sidreros vascos para lograr una buena sidra, es la que consta de manzanas amargas, ácidas y dulces.

Limpieza

La falta de limpieza ha sido siempre la causa de multitud de enfermedades. En la elaboración de la sidra, la limpieza es un factor determinante para el éxito o el fracaso final.

Antiguamente, las enfermedades de las sidras constituían una obsesión y se trabajaba denodadamente por conseguir remedios contra ellas.

Desinfectante O; Cochinilla líquida; Cochinilla en grano; Desnegrador U; Regenerador V; Sacarinas; Anti-ácido L; Acido tártrico; Acido salicílico; Salicilato de sosa; sirop sidrícola; Colas de pescado; Caramelo líquido; Líquidos clarificantes; Fosfato amoniacal; Levaduras; Azúcar corriente; Aceite de oliva

Hoy, por suerte, es difícil encontrar sidras enfermas. El sidrero sabe perfectamente que ni las sidras ni las barricas malas tienen remedio y por eso se esmera en realizar todos y cada uno de los pasos de la elaboración de la sidra, con todos los cuidados de que es capaz.

Una extremada limpieza de las barricas y cubas donde va a estar depositada la sidra durante más de medio año; una limpieza igual de metódica de la propia sidrería; el repaso, una y otra vez, de la maquinaria y los utensilios que van a ser utilizados en las faenas sidrícolas; y una limpieza más pulcra, si cabe, de las botellas que van a contener la sidra, suponen una garantía del cincuenta por ciento de que ésta resulte de inmejorable calidad.

Temperatura

Puede parecer una tontería hablar de temperatura, cuando todo el mundo sabe que la temperatura ambiente de un local sin calefacción será siempre aproximadamente igual

a la que reine en el exterior. Si el tiempo es frío, la sidrería se enfriará y si hace calor, se templará.

Pero esto no es totalmente cierto pues la mayor parte de las sidrerías y caseríos de Euzkadi están cimentados sobre gruesas paredes de piedra y argamasa, materiales estos muy apropiados para conservar el calor en el invierno y el fresco en el verano.

Al ser la sidra una bebida natural, fermentada con levaduras naturales que tienen vida y se desarrollan, la temperatura llega a adquirir una importancia inusitada en el proceso de su elaboración. Estamos por decir que es la condición más importante y necesaria para obtener una sidra óptima, pues por muy buena que sea la manzana que se emplee, si no se mantiene una temperatura adecuada durante el período de fermentación, será materialmente imposible lograr una buena sidra.

El hecho de que los fermentos buenos del mosto necesiten una determinada temperatura para crecer y desarrollarse, no quiere decir que las bodegas y las sidrerías donde estén ubicadas las barricas y las kupelas deban mantenerse siempre a esa misma temperatura. No es grave, por ejemplo, que el termómetro de la bodega marque durante unos pocos días los 5 grados sobre cero, ni que suba a los 17 ó 18.

Como es natural, el cuidado de la temperatura debe mantenerse durante todo el proceso de la elaboración de la sidra, especialmente desde que se inicia la fermentación hasta su embotellado.

Pero la temperatura también es importante en otros momentos. Una temperatura elevada puede provocar la prematura fermentación de la manzana en sazón, y también mientras es triturada, ocasionando trastornos en las levaduras aptas para la buena marcha de la sidra.

Otros tantos inconvenientes pueden producirse si no se cuida la temperatura de la sidra embotellada. La fermentación, aunque mínima, continúa en la botella y la actuación de los microorganismos vivos que en ella permanecen requieren un ambiente más bien fresco.

**EULA SAGARDOAK**

ISIDRO IGARAN

Eula baserria
Telf.: 55 27 44

20130-URNIETA

SAGARDOA**RAMON
ZABALA**

Euskadiko frutua

Baserria Garagarza

Telf. 69 07 74.

ADUNA

**SIDRAS - SAGARDOAK
C. SETIEN**

Gurutzeta Berri URNIETA Tfno (943) 551014

**OTSUA - ENEA BERRI
Sagardotegia**

OSINAGA, 36 TFNOA. 55 68 94 HERNANI



«Txinparta» en la cazuela

Ensalada a la sidra

Ingredientes:

Para seis personas: Cuatro patatas grandes, un vaso de sidra, una escarola, un corazón de apio, 250 grs. de pollo o de gallina (asado o hervido) o, en su defecto, 3 lonchas de jamón en dulce, 2 manzanas, sal y pimienta, un bol de mayonesa y dos cucharadas de zumo de limón.

Poner a cocer las patatas con sal unos 30 minutos. Mientras tanto limpiar la escarola, aprovechando sólo las hojas blancas y crujientes, cortarla en juliana. Limpiar y lavar el corazón del apio y cortarlo en laminillas finas. Cortar en dados la carne de ave (en el caso del jamón en tiritas). Cortar la manzana en dados y rociarla con el jugo de limón. Una vez cocidas y tibias las patatas, cortarlas asimismo en dados. Calentar la sidra justo a la temperatura de ebullición, verterla hirviendo sobre las patatas todavía tibias. Dejar enfriar. Mezclar en una ensaladera todos los elementos. Verter la mayonesa encima, mezclar bien, poner en lugar fresco y servirlo frío.

Pollo a la sidra

Ingredientes:

Un pollo, un vaso de sidra por cada kilo de ave, tres o cuatro manzanas ácidas, cebolla, un terrón de azúcar, crema de leche fresca.

Limpiar el pollo y calentar el horno. Pelar y cortar las manzanas en

cuartos. Rellenar el pollo con una parte de ellas y el resto dejar aparte. Untar el pollo con aceite y meterlo al horno dándole vueltas para que se dore uniformemente. Mientras tanto sofreír la cebolla con mantequilla en una cocotte. Colocar en ella el pollo (se le puede añadir tomillo, clavo, pimienta y el terrón de azúcar), repartir alrededor las manzanas que habían quedado anteriormente. Añadir la sidra poco a poco, para que no se enfríe el pollo. Cerrar la cocotte y dejar que se termine de hacer.

Reducir la salsa y añadir la crema de leche fresca. Trocear el pollo y rodearlo con las manzanas y la salsa.

Medallones de merluza al sagardoz

Ingredientes:

Merluza, aceite, mantequilla, un poco de harina, un poco de chalota y una copa de sagardoz.

Calentar en una cazuela el aceite con la mantequilla y poner a rehogar la chalota picada, sin que se dore. Enharinar los medallones de merluza golpeándolos suavemente para que desprenda el sobrante y ponerlo a hacer en la cazuela unos dos minutos por cada lado. Añadir la copa de sagardoz y flambear. Según los gustos, puede añadirse un poco de nata líquida. Dejar reducir la salsa. (Si no se tiene sagardoz puede sustituirse por un vaso de sidra, pero entonces es necesario tener al fuego más tiempo hasta que se reduzca).

Antxoas a la sidra

Ingredientes:

Antxoas, aceite, ajo, cebolla, perejil y un vaso grande de sidra.

Limpiar y abrir las antxoas quitándoles la espina central. Poner a calentar en una cazuela de barro aceite con un diente de ajo. Una vez frito retirarlo y poner a hacer lentamente abundante cebolla cortada en redondo y finamente. Cuando esté bien hecha y transparente (sin tostarse), ir colocando encima, por capas, las anchoas con su correspondiente sal. Una vez que estén un poco calientes, añadir el vaso de sidra y abundante perejil picado. Dejar que de un hervor fuerte para que se consuma el líquido añadido y servir inmediatamente.

Cerdo asado a la sidra

Ingredientes:

Para seis personas un trozo de lomo de cerdo de 1.500 gramos, aceite, un vaso de sidra, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

Calentar el horno y mientras tanto salpimentar la carne y mecharla con el ajo. Untar con aceite y meterlo al horno durante una hora y media aproximadamente. Sacar la fuente del horno y añadir la sidra al asado. Mezclar bien con el jugo de la carne y rociar el asado con esta salsa. Introducir nuevamente al horno hasta que esté hecho. Colocar el asado en una fuente de servir, previamente calentada. Colar la salsa y verterla por encima o servir aparte para que no se enfríe.



Cianume
Sagardotegia

URNIETA

TEL. 55 66 83



LARRARTE
SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea
Bº Santiago-Mendi

Telf.: 55 56 47
Astigarraga

OYARBIDE
SAGARDOAK

SEBASTIAN ZABALEGI

☎ 55 31 99

ASTIGARRAGA

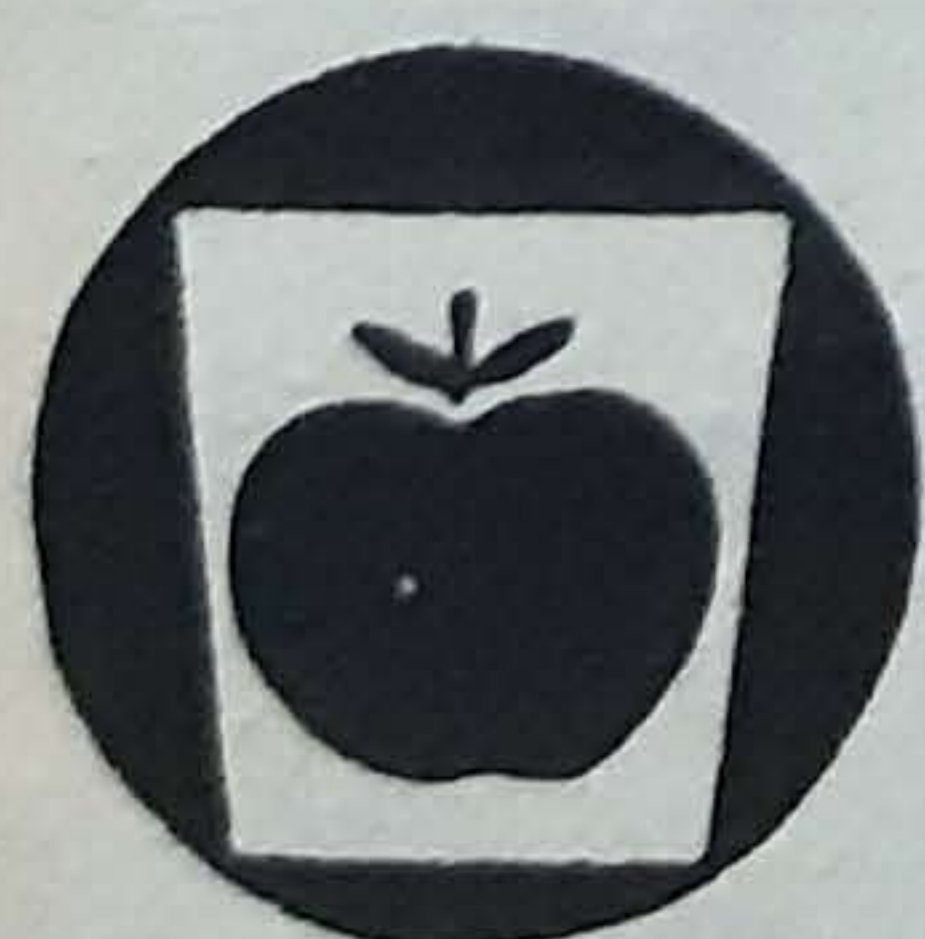
MENDIZABAL

Sagardotegia



Oyarbide Txiki Baserria
— SAGARDOTEGIA-JATETXEA —

Telefona: 55 57 47
Astigarraga



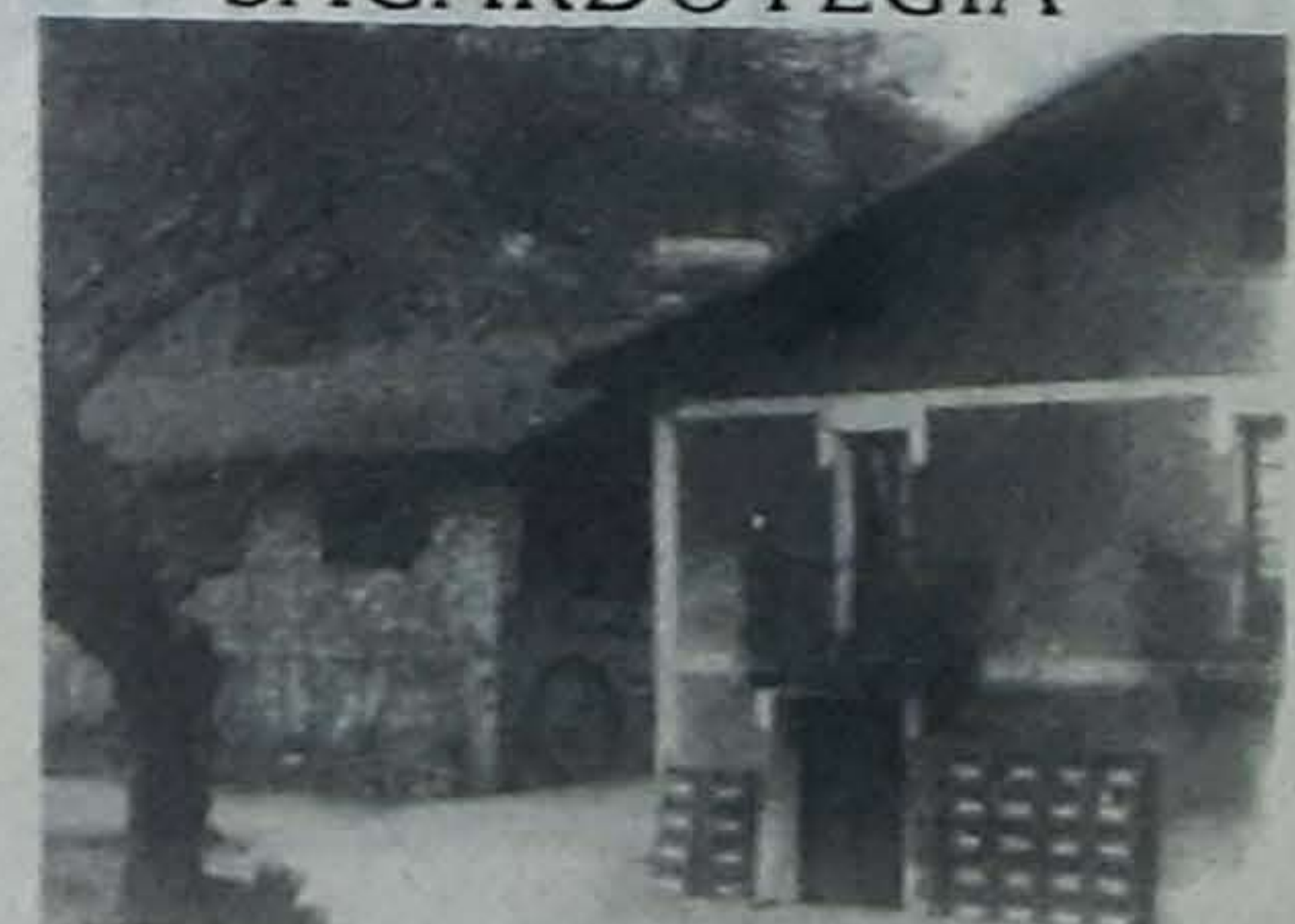
Sagardotegia - Sidreria

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA



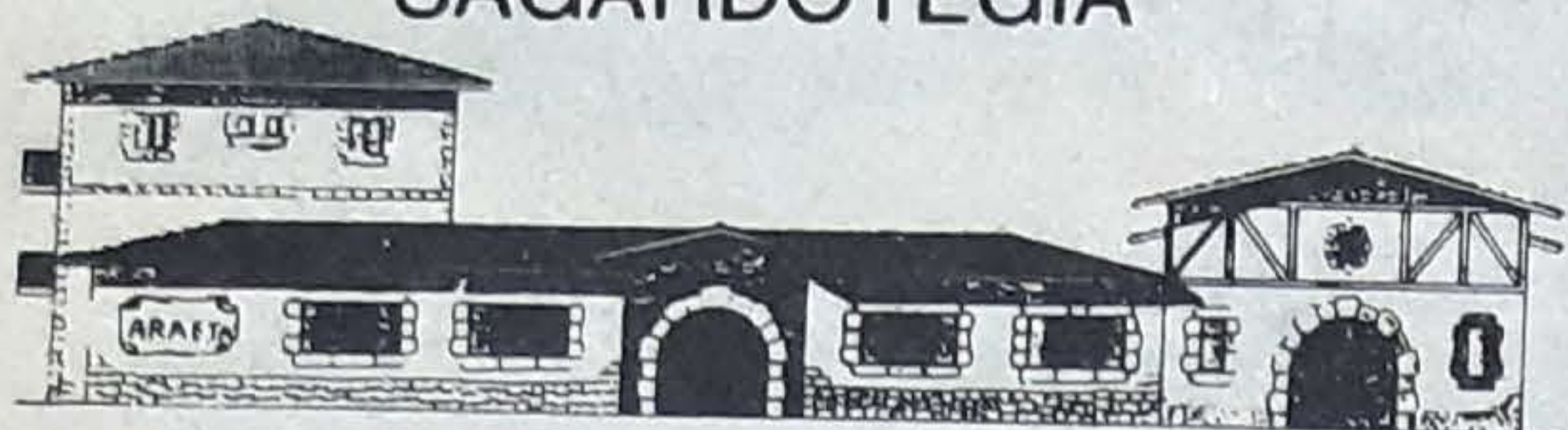
☎ 46 96 74
46 77 16

Sagardoaren pas., 1
Gartziategi Baserria
ASTIGARRAGA



ARÆETA

SAGARDOTEGIA



Próxima apertura

Arbitza bidea
Tel.36 20 40 36 46 04

ZUBIETA



Sagardotegia
Erretegia

OTZUEN TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

TELF. 55. 64. 05
HERNANI

PAGAMUÑO SAGARDOTEGIA



Pagamuño auzoa
Tfnoa.: 69 18 19 - 69 15 83

ZIZURKIL

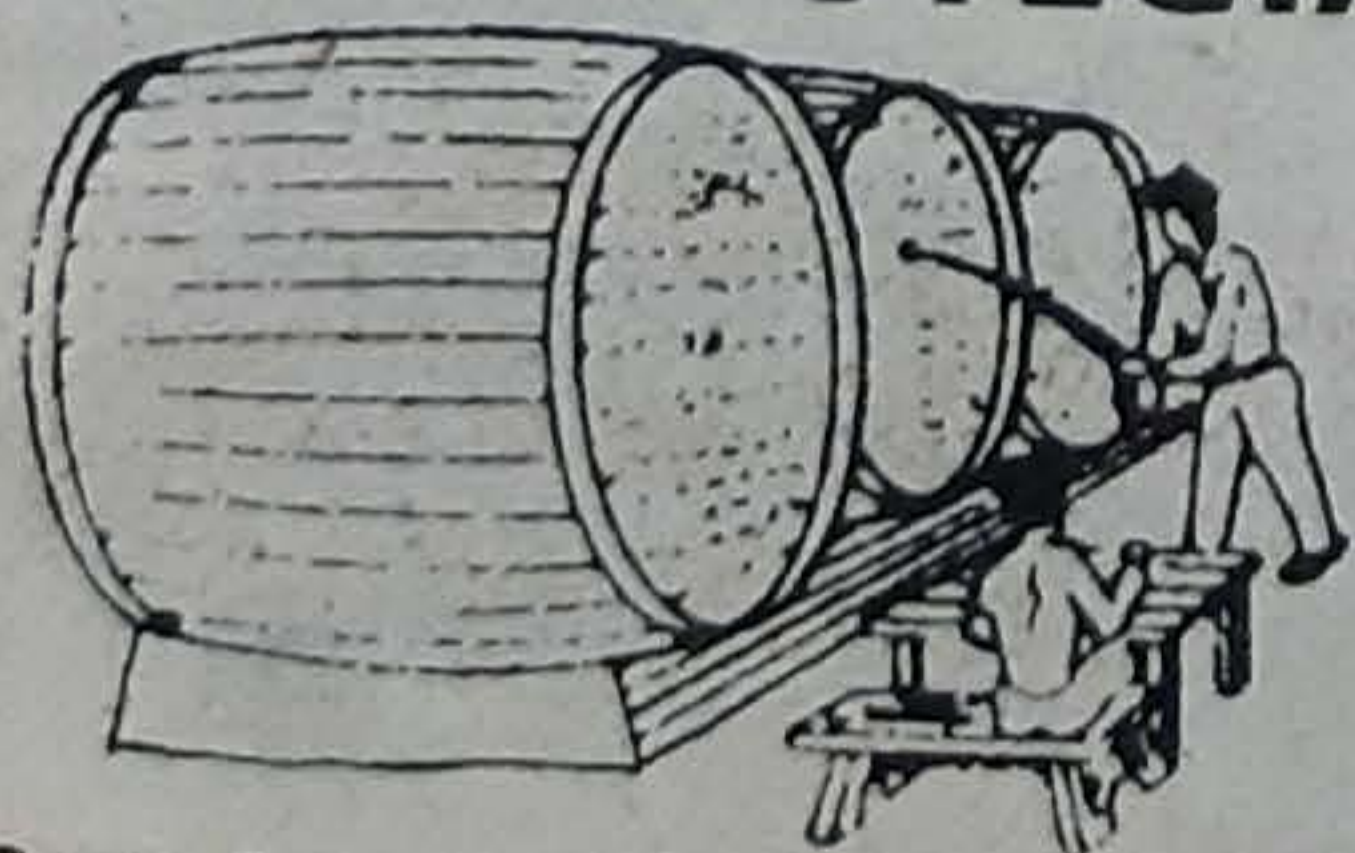


Sagardotegia

Telf - 69 02 83-65 26 22
ASTEASUN

AMONDARAIN

SAGARDOTEGIA



Gure Ametsa-Santa Luzi auzoa

Telf.: 65 33 54

TOLOSA

Benefiziorik gabeko bertsolaritza

Joxean AGIRRE

Beharbada Lexoti da sagardotegietan hezitako gure azken bertsolaria. Diotenez, Uztapide gaztea ere ez zebilen giro horretatik oro aparte, Basarrik "bide onera" ekarri zuenean. Eta gaur egungo bertsolari baterano askok ere eskola horretan egin zuten beren karrera. Horrek ez du esan nahi sagardotegietako bertsolarien arraza hori horrenbestean bukatu denik.

Gaurko bertsolari punta-puntako askok sagardoa baino coca-cola gehiago edan dute beren bizitzan, baina hala ere eskola zaharreko bertsolari haundi haien bertute eta bizioak suharki imitatu dituzte: zurruteroak dira, malditismo puntu bat gustatzen zaie eta bizitza ordenu eta diziplina gutxiarekin gobernatzen dute.

Lexotik, sagardotegietako azken bertsolari enblematikoak, askoz ere esajeratuagoak zituen ezaugarri horiek. Ez zuen ofizio jakinik eta gutxiago benefiziorik eta gogoia zuenean bakarrik kantatzen zuen eta alproja fama horrek haundi-maundien begietan prestijio eta ohore gutxiko egiten bazituzten ere, izugarri bertsolari maitagarri eta maitatuak ziren lagunarteko zirkuluetan.

Eskola horren berri gaurko bertsolari haundi askok ere dakite. Joxe Lizaso bera tabernako bertsolaria izan zen berandu arte, igandetan neska-laguntza egin eta egindako hazainak eta are egin gabekoak ere kontatzeko bertsotan egiten zuten bertsolari horietakoak.

Eskola horretan ikasi zuten batez ere zaharragoek, Hernaniko Paulo

Txikia bereziki eta eskola horretan heziak izan ziren Mitxelena bera eta gaurko adineko herri bertsolari askok eta asko.

Hala ere, ez gaitzen engaina. Sagardoak ez du bertsotarako berezko dohainik eta seguru asko ardoaz sagardoaz hainbat bertso idatzi da joan den mendearan azken urteetik gaurdaino. Bertsolaritza biren gauza da edo taldeko arte bat eta sagardotegiak elkagune hori posibilitatzen zuten.

Bertsolaritzarik jatorrenak biren gauza izaten segitzen du. Sagardo usaia galdu egin du. Egaña, Murua eta Lizasok ez dute jadanik alprojatik edo bufoitik ezer askorik, baina adar-jotzen ez dute parerik eta hori ere eskola zaharreko bertsolarien bertute nagusienetako bat da.

Tripaundi eta bere lagunak sagardotegian

Bertso hauek, Gregorio Mujika zanaren bildumatik hartuak dira, kanta-paper batetik alegia. Moldiztegi-izena: *Tip. R. Fr-nández. Irún.*

Irunen inprentatutako bertsoak, beraz. Bainen bertan jarirak ote ziren? Ezin dugujakin.

Tripaundi hori, zelebreren bat izango zan eta sagardotegiko lagunak arentzat bertso hauek jarri. Kantatu ere egingo zizuten umore ederrean danak batera.

1. Gure Tripaundi dago beti zurrutian (bis), kupelan baztarrian mozkortu artian, Tripaundi, beti zurrutian, Tripaundi, mozkortu artian.

2. Gero tabernariyak ortik bialtzian, andriari jipoia etxera juatian, Tripaundi, ortik bialtzian, Tripaundi, etxera juatian.

3. Tripaundi ibiltzen da arront berotuta, gerrikua zintzilik txapela galduta, Tripaundi, arront berotuta, Tripaundi, txapela galduta.

4. Mutil koskor guziyak ondora bilduta, ez dio ajolikan lotsarik ez du ta, Tripaundi, ondora bilduta, Tripaundi, lotsarik ez du ta.

5. Kalian ziraldoka dalako ibiltzen, mutil koskor guziyak dute ezagutzen, Tripaundi, dalako ibiltzen, Tripaundi, dute ezagutzen.

6. Noizik behin Eskalantek kartzelan sartzian, sermoia egiten du erriko etxian, Tripaundi, kartzelan sartzian, Tripaundi, erriko etxian.

7. Handik ateratzian baldin badu sosik, sagardotegira berriz sartutzen da pozik, Tripaundi, baldin badu sosik, Tripaundi, sartutzen da pozik.

8. Eta berialaxe usturik basua, esaten du Tripaundik: "Au mama gozua!" Tripaundi, usturik basua, Tripaundi, "Au mama gozua!"



PETRITEGUI SAGARDOTEGIA



☎ 45 71 88

ASTIGARRAGA



Donostiako sagardoa

Donostian oso sagardo txarrak saltzen direla eta, bertsolaria oso asarre agertzan zaigu. Hori da bertso hauen gaia.

Lehendabiziko bertsoan, zazpigarren lerroan, hitz bat ilun xamar dago Aita Aranaren bilduman. Erdiko letra bat ezin irakurri eta hitza ezin osatu. Beharbada *frilateran* esan nahiko du. Bañan duda egin ditekete. Horregatik, ez gera hutsune hori betetzen ausartu.

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>1. Orra bertso berriak euskera garbiyan, zer pasatuzen zaigun guri Donostiya'n. Ura saltzen digute sagardoteriyan, ez fio...leran ere, preziyo aundiyan, eran genezakenak merke iturriyan.</p> | <p>4. Sagardua hasi dala amasei kuartuan, basoko txanponian preziyo klaruan. Kuadrilla juaten gera ona dalakuan, kanporako zalia probatutakuan, eserita egon gabe luzaro bankuan.</p> | <p>7. Aizu, tratalariya: kontubak atera, utzi gabetanikan anima galtzera. Abiyatu zindezke konfesatuzera, gero kotxian sartu ta enterratuzera, dirubak utzi eta juan bearra zera.</p> | <p>10. Pena haundiya izango dezute iltzia, interesak egin ta munduban uztia. Iguar konparatzen det batekiñ bestia, ajola gabe dago ez duben tristia, denbora dezun arte akorda zaitia.</p> |
| <p>2. Donostiya'ko ur gezak ditut urrikari: kulparik gabetanik noiznahi preso jarri. Gero handikan saldu jende tontuari, ez gera ibilliko altxa ta erori, boltsak ezin beterik or dabilta larri.</p> | <p>5. Sagar-tratalariyak dabilta eroso, gu, eraten degunak, oiekin penoso. Ura sartzen digute kupeletan preso, lenago oker egiña dalako akaso, orrela kulpa badu gaztelura jaso.</p> | <p>8. Karga bat sagarrekiñ iru karga erari, baliyatzen dirala gauzak badiruri. Preziyua eragiten diyote urari, etxera karriatu diruba ugari, ez dira urrikitzen jende pobriari.</p> | <p>11. Kupelaren aurrian dan tabernariya, zenbait personarekin det urrikariya. Irukitzen ez badu ona memoriya, satisfaziya edo bestela guardiya, ezta etxeratuko sagardo-sariya.</p> |
| <p>3. Gure gazte denboran ziran sagarduak, naiz geiago mozkortu, indar aundikuak. Estimatu litezke oraiñ alakuak, baño saltzen dituzte pitar-modukuak, tratalariyak daude maliziatuak.</p> | <p>6. Aurten esperantza zan sagarra gogotik, gutxi dala diyote loretabagatik. Ez dirade asiko preziyo bajutik, alegiña saiatu nor bere aldetik, ardua merke bada ez diyo inportik.</p> | <p>9. Emen egiñagatik dirubaren jabe, eramango zaituzte sentidurik gabe. Geldituko zerade gu bezala pobre, munduban daudenentzat izango da hobe, aixa egingo dira interesen jabe.</p> | <p>12. Orra amabi bertso Donostiya'rako, sagar-tratalariyen erreparorako. Diruba nahi dubenak obra ona geroko, limurtuko bagindu beste baterako, afizionatubak geok geralako.</p> |

URBITARTE Sagardotegia



Ergoien auzoa ATAUN Tfnoa. (943) 88 83



SAGARDOTEGIA

ABURUZA

☎ 69 24 52 - 69 21 53 ADUNA

SAGARDOTEGIA

SATXOTA

ESPECIALIDADES :

- * BACALAO FRITO
- * CHULETAS
- * CABRITO AL BURDUNTZI



Bº Elbarrena (Frente a Marie Brizard) ZIZURKIL

☎ 943- 69 02 64 (Partic.) 943- 69 11 99

IZETA Sagardotegia Erretegia

kuadriletarako bereizia. Bista zoragarriak

Izeta baserria. AIA Tfnoa. 13 16 93

RUFINO IZAGIRRE SAGARDOTEGIA

Akarregi baserria. HERNANI

☎ 55 27 39 - 55 54 26

MURVAZPI



SAGARDOTEGIA

UROLA GARAIKO SAGARDOTEGIA

Tf.: 73 33 26 S. Ignazio, 25

LEGAZPI

Alegian



ELORRABI SAGARDOAK

OSIANAGA AUZOA

☎ 55 03 88

Elorrabi baserria, 15

HERNANI

MARTXETA HAUNDI

Sagardoa - Erretegia



Enrike Merketegi - M Dolores Eizmendi
Casa Martxeta Haundi, 11 tfnoa. 69 22 22 ASTEASU

Sidra de Bizkaia con denominación de origen

En los últimos cinco años se trata de recuperar una vieja tradición venida a menos

Bilbo BILBAO. Bilbo

Aunque a muchos pueda extrañar, la sidra es un producto tan propio de Bizkaia como lo puede ser el txakoli. Se trata, en realidad, de una tradición venida a menos que en el último lustro se está recuperando gracias al esfuerzo de los propios productores que están fomentando el consumo y elaboración de la sidra.

En estos momentos hay un total de 27 productores de sidra repartidos por toda la geografía de Bizkaia. Se pueden encontrar sidrerías en Derango, en Getxia, en Bermeo, Markina, en la zona de Enkarterri... la producción está repartida por toda la provincia. Son producciones pequeñas, más bien limitadas que, en su gran mayoría, destinan la sidra para el autoconsumo.

Sólo una media docena de cosecheros superan la media del volumen de producción, que por término medio ronda los mil, mil quinientos litros, y pueden, por tanto, dedicarse a la venta.

Sidra de elaboración propia

El hecho de que en Bizkaia se pueda adquirir sidra de elaboración propia no significa, sin embargo, que en torno a la sidrería se genere un movimiento social parecido a lo que ocurre en Gipuzkoa. Ni tan siquiera lo fue cuando la producción de sidra era superior. En Bizkaia, y sobre todo en los alrededores de su capital, la gente se movía en torno a los txakolies. En torno a la sidra hubo algunos puntos concretos pero con pequeñas cantidades.

Si todas las sidras son diferentes, la de Bizkaia es un poco más dulce que las otras. En los caseríos no se han preocupado especialmente por las plantaciones, ni se ha cuidado el manzano de dedicación exclusiva para la sidra. Así como en Gipuzkoa se hace un seguimiento y hay nuevas plantaciones, en Bizkaia la recuperación de la sidra se inició hace cinco años y fue hace tres cuando algunos



A los vizcainos les cuesta acostumbrarse a comer de pie como en las sidrerías guipuzcoanas

baserritarras empezaron a plantar variedades autóctonas para elaborar sidra.

Hubo, incluso, un intento, al final frustrado, de hacer una gran sidrería en Gernika. La única duda era saber si los baserritarras responderían con nuevas plantaciones, ver si estaban dispuestos a plantar manzanos con todo lo que eso conlleva. Pues bien, el baserritarra en general no ha apos-

tado por el tema de la sidra porque, según parece, lo ve todavía complicado.

Apuesta en favor de la sidra

Esto no quiere decir que el panorama sea del todo sombrío. Quienes sí han apostado por la sidra y están potenciando su elaboración y consumo, iniciaron hace ya seis años la organización del "Sagardo Eguna" en Bilbo. Si el primer año sólo

fueron dos los sidrerías que participaron en el evento, en el último Sagardo Eguna esta cifra se triplicaba y para este año se espera que todavía sean más los baserritarras que ofrezcan su sidra.

Todos estos sidrerías están organizados en la Asociación de Sidrerías que funciona conjuntamente con la de txakolineros. Las razones para esta unión son varias. En primer lugar, en muchos casos el mismo

socio que elabora txakoli se dedica también a la sidra y, en segundo, los servicios técnicos que ofrece la Asociación son los mismos para ambos productores, sobre todo en el caso del técnico agrícola y el enólogo.

Entre los fines de esta asociación cabe destacar, asimismo, el fomento del consumo de sidra. Son conscientes de que el mercado de la sidra es muy diferente al de la cerveza, pese a que están convencidos de que la sidra puede ir perfectamente al poteo. De hecho no se trata de descubrir nada. El único problema es hacer entender al consumidor que la sidra, a diferencia de lo que ocurre con el vino o la cerveza, no se consume mediante el típico "pote" sino que se pide la botella y se toma en grupo.

En Bizkaia se consume sidra

De lo que no hay duda es que en Bizkaia cada vez se consume más sidra y no sólo en los numerosos restaurantes que la ofrecen en sus cartas. Desde hace años ya, cuando en Gipuzkoa se inicia la temporada de sidrerías, uno o dos autobuses salden de Bizkaia cada fin de semana con el único objetivo de cumplir con el ritual.

A la par, hay un intento de trasladar esta costumbre a Bizkaia. Así, además de algunos establecimientos que se denominan sidrerías y que en realidad son restaurantes donde se sirve sidra, cada vez son más los establecimientos provistos de sus respectivas "kupelas" donde los clientes se sientan a la vieja tradición sidrera.

Sin embargo está costando acostumbrar a la gente al hecho de abandonar la mesa en plena cena para ir cada uno con su vaso de kupela en kupela a degustar las diferentes sidras. La gente que va por primera vez se extraña del ambiente que se vive dentro de una sidrería. Pero hay una clara: Los que prueban, repiten una y otra vez.

Katxarro

XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA

IZAN ZIRELAKO
BAGARA
BAGARELAKO
IZANGO DIRA



JAN EDANAK
BERBA DAKAR
BERBAK BARRIKETA.....



...ETA BARRIKETAN
SAGARDOA.
OSASUNA!!!

...ETA HORRELA GOAZ AURRERA, KATE HONETAN DENOK BATERA, GOGORKI LOTURIK GAUDE
SAN FAUSTO, 17 • Tfnoa : 658 29 67 • ELORRIO-Bizkaia

Y después del sagardotegi, qué

La sidra ha hecho ya su efecto. Acabamos de abandonar el sagardotegi y, aunque las cantidades de chuleta, tortilla de bacalao, nueces y queso que nos hemos metido entre pecho y espalda no han sido despreciables, las expectativas de la noche no han hecho más que empezar.

Después de las tensiones de la semana he explotado en una locuacidad que me ha sorprendido a mí mismo. Agradablemente, claro. Algo inexplicable sin el efecto de los incalculables chorros de sidra que he bebido. Pero la ronda no acaba entre las kupelas.

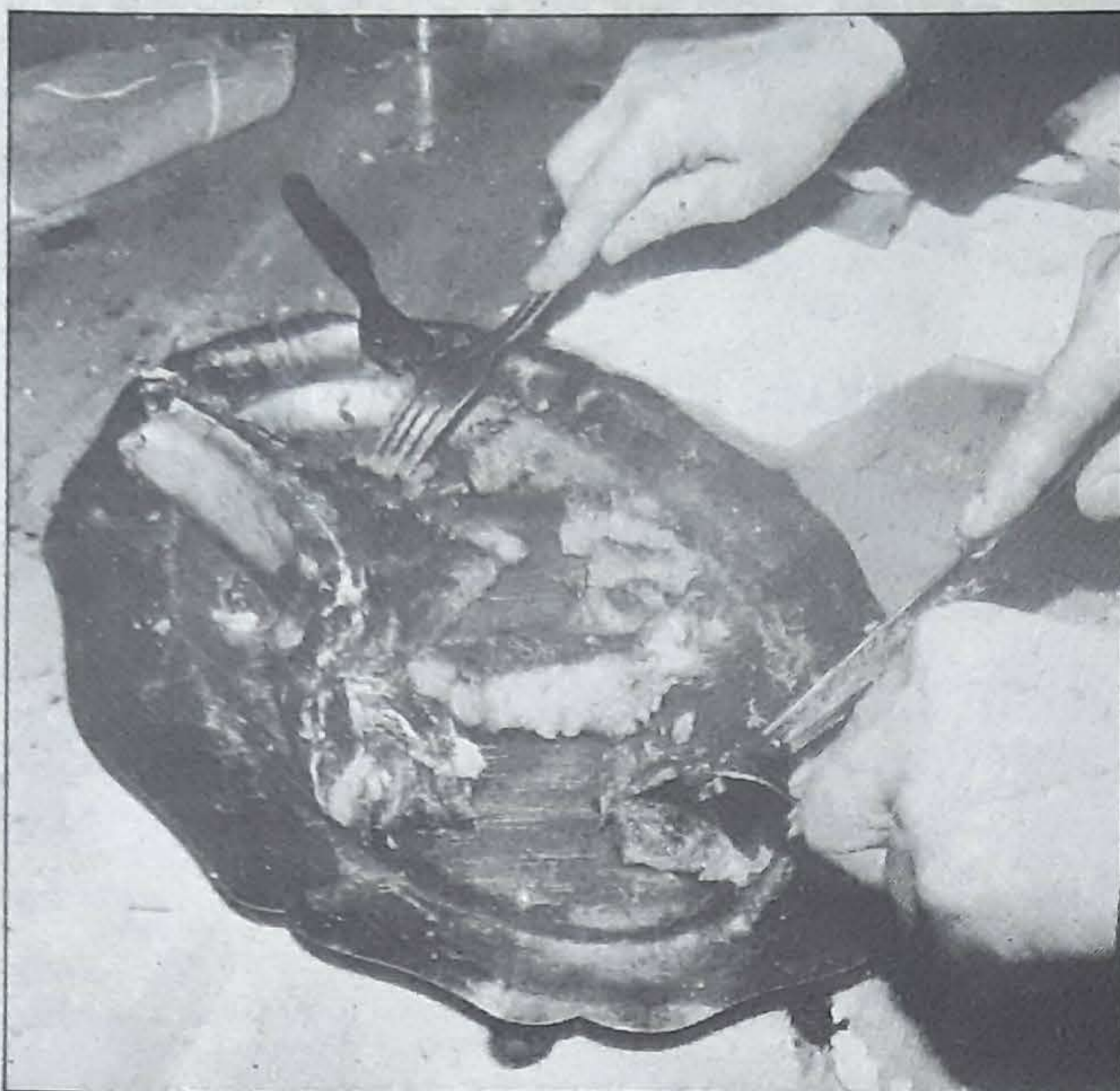
-¿Que a dónde vamos ahora?

-Está claro, ¿no?. Lo mejor es quedarnos en el pueblo. La zipayada lo pone cada vez más difícil para andar en coche. Las cuatro ruedas para cuando haya que ir a casa.

Todos de acuerdo. Nos vamos a por el cafecito y lo que venga. La sidra necesita su complemento para mantener la marcha. Ni arre que te marches ni so que te tumbes. A ver si encuentro el punto.

Lo de Maite no ha estado nada mal. Me da que los roces no eran casualidad. Si no cae hoy, me despido. A ver si la musiquilla ayuda.

Lo de los bertsoaris ha estado muy bien arriba, pero no mola con la euforia que llevo dentro. A ver si trincamos la trikiritxa y se me presenta la oportunidad de probar las in-



Los últimos tenedorazos

tensiones de la moza.

La cadeneta, güay. Aquí hay tomate. Prefería cogermelo de la cintura que de la mano.

Los trikitaris se han ido.

-He Mikel, jartzak martxa pixkat. Akelarre, Niko Etxart edo mejikana hoietakoa bat.

El humo este de aquí no hay dios que lo aguante. Ya habrá tiempo

para desintoxicarse. Y los bizcochos salidos de madre, tú. Sólo falta que el chofer del autobús se les haya mamado. Ya pasó la otra vez. Resulta que coincidieron cuatro sufridos profesionales de éstos del gran volante esperando fuera de la sidrería, mientras sus viajeros se encomendaban a los dioses de la jarana. Como también ellos constituían cuadrilla, acabaron entrando. Y la alegre muchachada de vizcainos tuvo que buscarse la vida para volver porque los chóferes agarraron una tajada de alucine.

Jodé con la chati. La lengua. Por poco se le queda enganchada en mi campanilla.

Mikel y esos van en plan suave. De hablar y tal. Acabarán arreglando el mundo. José está que no puede tener los ojos abiertos. Y la cuadri de carrochillas aguanta, tú. El repertorio de Jorge Negrete se les ha quedado corto. El de Benito Lertxundi se lo han dejado atrás hace tiempo.

-Maite, vámonos que las viejales del chaquetón de cuero no nos quitan ojo de encima. No seas tan descarada.

-Bueno tronkis, la última ronda. Los bares de la fila se han acabado y nosotros no repetimos. Llevamos ya seis de pacharán y alguna que otra de champán. Eto-no-pué-zé.

-Por fín, Maitetxu. A la tuya ¿vale?. Me has dicho antes que hoy no había nadie en casa, ¿no?.

¡Que recuerdos, tío!. Ni resaca tengo. Más bien ganas de repetir.



El último trago



IKATZA
Kale Nagusia, 32
ASTIGARRAGA
Tel. 554989
330303

.....

BAR KIXKAL

Nagusia, 15 ☎ 55 66 56 HERNANI

BAR GURIA

Urbietta, 5 HERNANI

JOSE MARI edaritegia

KALE NAGUSIA, 7 TFNOA. 550032 HERNANI

BAR EL CASERIO

Izpizua Kalea HERNANI

ARALAR taberna

Zaparen Karkaba HERNANI

KIZKI TABERNA

sagardo otzaren ondoren.....kafe beroa

Nagusia, 29 ASTIGARRAGA Tfno. 33 06 47

.....**BENTATXO**
TABERNA

ONDO EGOTEKO GIRO ATSEGIÑA

Tomás Alba 26 bajo ASTIGARRAGA TF. 331577

MIGELTXO ETA TXIKI
EDARITEGIAK

☎ 557931 ASTIGARRAGA ☎ 555496

☆☆

Pensión **BEIZAMA**
JATETXEA

Telefona (943) 550042 / ERGOBIA / 20014 ASTIGARRAGA

ALKOHOLAREKIN
ARAZORIK BA AL DUZU?



GU LAGUNTZEKO PREST
GAUDE
LA BODEGA TABERNA
HERNANI

ELIZPE TABERNA

GIRO JATORRA

TOMAS ALBA, 11 ASTIGARRAGA Tf. 557255

después de la sidrería...  sagardotegia- ren ondoan...

TU CAFE Y TU COPA **ZURE KAFAA ETA KOPA**

Casa ELIZPE Tfno. 550014 ASTIGARRAGA



El «txotx», grito de guerra de los sibaritas con txapela

Los clientes de las sidrerías ensayan diferentes fórmulas para eludir los controles de alcoholemia

Joxean AGIRRE

Superado ya el síndrome del turrón y de las angulas de "surimi", buena parte de los vascos se someten a una cura diurética, consistente en asiduas visitas a la sidrería, donde se aplican una terapia tan simple como efectiva: interrumpen la cena al grito de guerra del "txotx" y corren sin prisas pero sin pausas hasta la kupela, donde, siguiendo el rito, se beben medio vaso de sidra sin rechistar. Este simple ejercicio, repetido una veintena de veces a lo largo de la cena, tiene unos efectos euforizantes inmediatos y cura un sin fin de males.

Pese a la antigüedad de esta costumbre, los expertos no se ponen de acuerdo en la dosis aplicable a cada persona. El dueño de la sidrería Barkaiztegi, Jose Maria Irizar, es tajante al afirmar que una docena de vasos de sidra permiten pasar sin ningún contratiempo un control de alcoholemia a una persona de constitución fuerte. "Una persona acostumbrada a beber sidra aguanta sin ningún problema una veintena de vasos, que suponen un par de botellas. El problema la mayoría de las veces no es la sidra que se bebe en una sidrería, sino lo que se le echa al cuerpo después del café", dijo.

Las tres salidas de Astigarraga son los enclaves estratégicos que utiliza la Ertzaintza para poner los controles. "Creo que la propia gente está tomando conciencia del problema y los que vienen de Donostia toman por lo general un taxi y los que vienen de la provincia un microbus. A una cuadrilla de unos quince amigos no les supone tampoco mucho dinero alquilar un microbus. Los chóferes hacen mesa aparte. Solo beben un par de vasos y cenan con agua", añade.

La sobriedad femenina

Los "sagardozales" han echado mano de la picaresca y de la imaginación para eludir el cerco de la Ertzaintza. Al parecer, aunque no se haya editado todavía, todo el mundo conoce el mapa de los controles y a la salida de la sidrería deciden el mejor itinerario para llegar sin problemas a casa. Pero para ello tienen que discurrir por caretras tan dificultosas que ha habido más de un accidente por ese afán de evitar los controles.

"Muchos han empezado a venir acompañados de sus novias o mujeres. Les previenen de antemano para que beban menos y pueden volver a casa sin preocupación alguna", comenta Sebastian Oiarbide, dueño de la sidrería del mismo nombre de Astigarraga.

La clientela de las sidrerías se va diversificándose. Los expertos, los que entienden de la sidra evitan las aglomeraciones de fin de semana y frecuentan las sidrerías durante los primeros días de la semana.

"Se les nota nada más entrar. Tienen otra forma de mirar la sidra, otra forma de beber y sobre todo otra forma de hablar", dice el dueño de la sidrería Barkaiztegi. La degustación de la sidra se convierte



Rito fundamental de una cena en sidrería.

GALLEGO

así en un arte, donde el desgustador prueba un sorbo, mira a un punto indefinido del techo como si meditara sobre un texto de Oteiza y carraspea finalmente un par de monosílabos sobre la bondad de la bebida. "La verdad es que no suele haber conversaciones de altura sobre la calidad de cada kupela, pero nos comunicamos con gestos y palabras la nota que merece cada sidr. La realidad es que cuando estos expertos de la sidra son mayoría hay otro ambiente en el local", añade Irizar.

Extranjeros a la vista

Para Petritegi hay gente de otras nacionalidades del Estado, sobre todo catalanes, que vienen a Euskadi exclusivamente para conocer la sidra. "Vienen sobre todo en Semana Santa y muestran un gran interés por todo lo que rodea a la sidra. Se ha hecho una importante labor de promoción y eso se nota. Hoy hay mucha gente en Madrid y Zaragoza y sobre todo en Cataluña que conocen lo que es la sidra".

Para Barkaiztegi son las empresas las mejores proveedoras de clientes extranjeros. "Sobre todo los alemanes quedan muy impresionados por el sistema de 'barra libre' que utilizamos en las sidrerías. Acostumbrados a consumir grandes cantidades de cerveza, les parece mentira que por un precio así el cliente pueda beber a discreción".

Añota, la excepción

Hace algo más de una semana un famoso irlandés que pasó por Euskadi publicó un reportaje en el que afirmaba que los vascos iban de noche a unos pubs donde bebían una bebida llamada sidra, cenaban de pie y pasaban un frío espantoso. La verdad es que esta descripción encaja mucho mejor con la realidad

de las sidrerías de hace veinte o treinta años. Desde hace una quincena de años las sidrerías se han venido renovando de tal forma que la comodidad y la higiene son notas más que destacables. Sin embargo, el respeto y la veneración con que los sidreros tratan a la sidra obliga a mantener una temperatura ambiente que no siempre es del agrado de todos los clientes. Añota, una sidrería que está situada en el barrio Elosiaga de Azpeitia ha introducido un revolucionario sistema que permite ofrecer a los clientes una temperatura adecuada a cada estación y una temperatura uniforme a la sidra durante todo el año. Ello permite además el mantenimiento del "txotx" durante todo el año.

"Creo que Añota no tiene precedentes en este sentido", dice Luis Beloki, dueño del establecimiento azpeitiarra. "Sobre todo las mujeres que iban de sidrería se quejaban del frío que hacía en las mismas y con el sistema que hemos ideado evitamos ese problema. Contiguo al comedor he dispuesto cisternas de acero inoxidable, a una temperatura constante, que de paso permiten su utilización durante todo el año. Ya es un mito que la sidra se tenga que tener en kupelas durante cuatro meses para luego embotellarla. En recipientes de acero inoxidable se conserva igual de bien que en botella y estoy convencido de que en un futuro próximo llegaremos a consumir sidra de dos y tres años", prosiguió.

Síndrome de abstinencia

Por muy raro que parezca a los jóvenes de hoy que sólo beben sidra de una forma esporádica, la sidra también produce adicción. No en la medida del vino, pero hay personas que, si dejan de beber sidra, viven bajo el síndrome. "Hay personas,

conozco yo bastantes, que desayunan con sidra, almuerzan con sidra y cenan con sidra. Es decir, tienen una serie adición. Como con el resto de las bebidas alcohólicas cada cual tiene que llevar el control. La mayoría de los expertos en este campo son personas que han consumido sidra desde la niñez. Ese es mi caso, por ejemplo y tengo la impresión de que así como el consumo del mismo vino aburre, con la sidra ocurre al revés, cuanto más se bebe de una misma kupela mejor entra.

Bizkaia a la zaga

Los jóvenes de Bizkaia están descubriendo la sidra en las sidrerías de Gipuzkoa. Cada vez son más numerosos los autobuses que llegan de ese herrialde. Eso no quiere decir que sus padres o al menos los abuelos no concieran las sidrerías. Estas desaparecieron con la guerra y no supieron apuntarse al carro de las de Gipuzkoa. Las tres que en la actualidad funcionan lo hacen con sidra de sta provincia. La más veterana es Etxerre de Olabeaga, en Bilbo; Ankapalu de Larrabetzu se abrió en el 90 y este mismo año lo hizo Katxarro de Elorrio.

"Esta misma semana va un autobús de Larrabetzu a Astigarraga, pero nosotros hemos decidido no llenar las kupelas este año, aunque sí lo hicimos en año pasado. Estamos convencidos de que la moda llegará a Bizkaia, pero por el momento la gente quiere sidra durante el verano, pero apenas la piden durante esta temporada", manifestó el dueño del asador-sidrería Ankapalu de Larrabetzu. Este asador está situado en el barrio Loroño, en un caserío que dista kilómetro y medio del pueblo. Tienen una enorme terraza con árboles donde sirven comida y sidra embotellada durante el verano.

Los dos socios que han inaugurado la sidrería Katxarro de Elorrio se han atrevido a más. "Inauguramos la sidrería 21 de julio pasado y disponemos de un sistema de temperatura constante para la sidra que nos posibilita la utilización del "txotx" durante todo el año. El sistema consiste en una serpentina que se introduce en los contenedores de acero inoxidable y que permite la conservación de la sidra a una temperatura constante de diez grados, aunque en el local ésta llegue a los 25 grados. Es un sistema inventado por Zapiain", manifestó Idoia Larrañaga, hermana de uno de los socios.

En Katxarro trabajan actualmente once personas y atiende a una clientela que llega de los pueblos limítrofes de Gipuzkoa y de buena parte de Bizkaia.

El "Boom" de la sidra no llega a dar los resultados apetecidos en Bizkaia, pero está abriendo nuevas brechas en Gipuzkoa, donde se han inaugurado durante estos días sidrerías en Aginaga, Zubietu y hace muy poco en Ataun. El "txotx" es una especie de grito de guerra que moviliza a cientos de personas cada fin de semana.



Edale bakoitzak bi botella edan ditzake afari batean.

GALLEGO

Sagardoak ez du parerik munduan

"Duela gutxi Inglaterra bidaia bat egin genuen sagardozale talde batek Londres inguruan dagoen sagardo enpresa bat ikustera, baina han egiten den sagardoak ez du gurearen antzik", esan zuen Jose Maria Irizar, Barkaiztegi sagardotegiko nagusiak.

"Sagardo enpresa horetan 150 milioi litro egiten dira urtean. Sagarrak ez dira oso bereziak, guk sagar harekin gurearen antzeko sagardoa egingo genukeela esango nuke nik, baina teknika oso bereziak erabiltzen dituzte eta produktua oso desberdina da. Banderak batean hamabi sagardo klase eskatni zizkiguten guri, baina batek ere ez zuen gurearekin antzik. Irakiteko legamiak botatzen dizkiote eta prozesua oso bestelakoa da. Sagardo horiek zail da gurea baino hobek edo txarragoak diren edo ez juzkatzen. Herrialde hartan jendeak halakoa eskatzen du eta kito", esan zuen.

Frantzian egiten den sagardoak ere ez du Euskal Herrikoarekin parekotasun erabatekorik eta ahaide hurbilik bilatzekotan Asturias aldera jo behar da.

"Asturiaskoak du, noski, gurearekin parekotasunik nabarmena, baina honek ere bere nortasuna da. Nik gurea garratzagoa dela esango nuke eta hangoa mikatzagoa. Hori, dena den, sagarraren gorabeheran dago asko eta azken finen jendearen gustoen arberan, jendeak nahi duena egiten bait du sagardozaleak", esan zuen Añotako nagusiak.

Euskal Herrian egiten den sagardoa juzkatzerakoan ere, adituek bereizketa dezenteak egiten dituzte, ez dago horretarako adineko esper-toen ondoan jartzea besterik, baina zientzia horretan ere haurtzaroko esperientziak markatzen dute gustoa eta esperientziak erakusten du kalitate bereizten.

