

egin

SAGARDOA

1998 URTARRILA—17 LARUNBATA

**MIGUEL ANGEL SANZEKIN ELKARRIZKETA—EUSKARA
SAGARDOTEGIETAN—EUSKAL SOINUTRESNAK ETA SAGARDOA—ERRITO
ETA LITURGIA—OLA ZAHARRETIK SAGARDOTEGIRA—SAGARDOA
MUNDUAN ZEHAR ETA EUSKAL HERRIAN.**



ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa



Jose LACALLE

Reportajes de Jose Mari MARTINEZ y Jaione UGALDE
 CUADERNILLO ELABORADO POR PUBLICIDAD LEMA 2000 S.L.

Ohiturari jarraituz

Aurten bosgarren urtea da Astigarragako sagardogileak denboraldiari hasiera ofiziala emateko elkartzen direna. Atzo hasi eta sagardoaren denboraldia udaberrira arte luzatuko da. Orain lau urte sagardotegiak San Sebastian egunaren aurreko ostiralean irekitzeko erabakia hartu zuten sagardogileek.

TXOTX!

HILAREN HAMALAUAN UDALETXKO PLENO ARETOAN AURKEZPENA EGIN ZEN KOMUNIKABIDEEN AURREAN. SAGARDOGILEEN USTEZ, AZKEN URTEOTAN TXOTXAREN INGURUAN SORTU DEN IKUSMINA DELA ETA, HASIERA OFIZIALA SEINALATZEA OSO BEHARREZKOA DA.

Txotxa ateratzeko urtero pertsona ezagun bat hautatzen da. Lehengo ekitaldi ofizialean Andoni Egaña bertsolaria izan genuen txotxa irekitzen; duela lau urte, berriz, Jose Mari Bakero futbolariari egokitu zitzaion, hurrengoan Javier Clemente futbol entrenatzaileari, joan zen urtean Julian Retegi pelotari txapeldunari eta aurten Miguel Indurain txirindulariari.

Hala ere, ohiturari eutsiz, Gabon arratsaldean, Astigarragako sagardotegi batzuek atek zabalik zituzten. Usadioa izan da beti Astigarragan, auzokoei eta urtean zehar laguntzera etorritako jendeari Gabon gauean sagardo berria probatzeko gonbit egitea. Alabaina, ohitura hau aldatu egin da: gaur egun bertara inguratzen den nomahiri egiten zaio gonbit Gabon gauean.

Aurtengo produkzioari dagokionez esan behar da nahiko kaxkarra izan dela. Gipuzkoako sagar gutxi erabili baita. •



QUESERIA EL PASTOR VASCO

Gazta tradizionala, mendialdeko inguru naturalean, Gorbearen magaletan Latxa ardi esnez landutakoa. Gazta hau, Idiazabal Jatorriko Deiturak babesten du eta bi mota ezberdin ditu: keztatua eta keztatu gabea.

IDIAZABAL
 Con la garantía de la Denominación de Origen

EL PASTOR VASCO S.A.

San Vicente, 19 • Tfs. (945) 43 71 54 - 43 71 71 • 01440 IZARRA-ALAVA

...NUESTRA TIERRA.

... NUESTRO QUESO.

¡DE TODA CONFIANZA!





Campaña 97

**LA SIDRA
VIENE CON
ADELANTO**



ARCHIVO

La climatología cada vez más benigna, a la vez que hace verdad aquello de Euskadi tropical de la canción, propicia una maduración temprana de la fruta y de la fermentación de los zumos. Como consecuencia de ello la sidra alcanza su punto óptimo con antelación. Pese a todo, la calidad de la sidra de esta temporada está garantizada.

PARA FINALES DE SEPTIEMBRE YA SE INICIO EL PRENSADO DE LA MANZANA. «ESO SUPUSO UN ADELANTO DE 15 A 20 DIAS CON RELACION A LAS FECHAS TRADICIONALES DE INICIO DE ESA TAREA. Si a eso unimos unas temperaturas

más altas de lo habitual al inicio del primer periodo de fermentación del zumo, se explica que la temporada venga con un cierto adelanto», explica Miguel Angel Sanz, técnico de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa y voz autorizada en la materia.

Esa misma climatología ha

jugado una mala pasada este año a la producción de manzana. «Se esperaba mucha más de la que se ha recogido, al menos en Gipuzkoa. Hubo abundante floración pero no cuajó en frutos», señala Sanz. La fecha oficial de inicio de compra de la manzana del país también tuvo que ser pacta-

da con los sindicatos agrarios y adelantada al 1 de octubre.

Sin embargo la disminución de la producción autóctona ha sido compensada con manzana de otros países, Galiza, sobre todo. «Es fruta de muy buena calidad, con lo que la de la sidra, al menos por esa razón, está suficientemente ga-

rantizada. Tendremos muy buenas sidras este año, sin desmerecer en absoluto a las de la temporada pasada e incluso mejores», pronostica el técnico de la Asociación. Las primeras impresiones de los muchos *sagardoales* de la zona sidrera por excelencia, Astigarraga-Hernani, que han teni-



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

Leku paregabea



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

Oztaran Bailara • ☎ 55 69 81 • URNIETA (Gipuzkoa)

do ocasión de probar los zumos, parece que le dan la razón.

A las altas temperaturas de la primera fase de fermentación siguieron otras mucho más frescas, especialmente por las noches, lo que ha permitido que ese proceso se haya ralentizado y prácticamente las sidras lleguen al inicio de la temporada en un buen momento.

La obtenida de la primera manzana prensada está prácticamente a punto. A algunas puede faltarles el último toque, pero lo adquirirán rápidamente. Poco a poco alcanzarán su mejor punto garantizando, al menos, tres meses óptimos de temporada al txox. Incluso se empieza a embotellar en función de la demanda del mercado. No hay que olvidar que en el proceso de comercialización fabricación y venta van parejas y el mercado local, Gipuzkoa y Euskal Herria en general como principales consumidores, muestra signos de fortalecimiento en los últimos años propiciado, aún más si cabe, por su irrupción en el fenómeno social del chiquiteo.

La sidra bien escanciada, a la temperatura adecuada y consumida de forma rápida, es decir, que las botellas no estén demasiado tiempo abiertas favoreciendo la oxidación y la consiguiente pérdida de txinparta, compiten ya en Donostialdea con el vino a la hora de chiquitear. Poco dados a hablar en términos cuantitativos, desde la Asociación se es-

tima que la producción de esta temporada será algo inferior a la de hace un año.

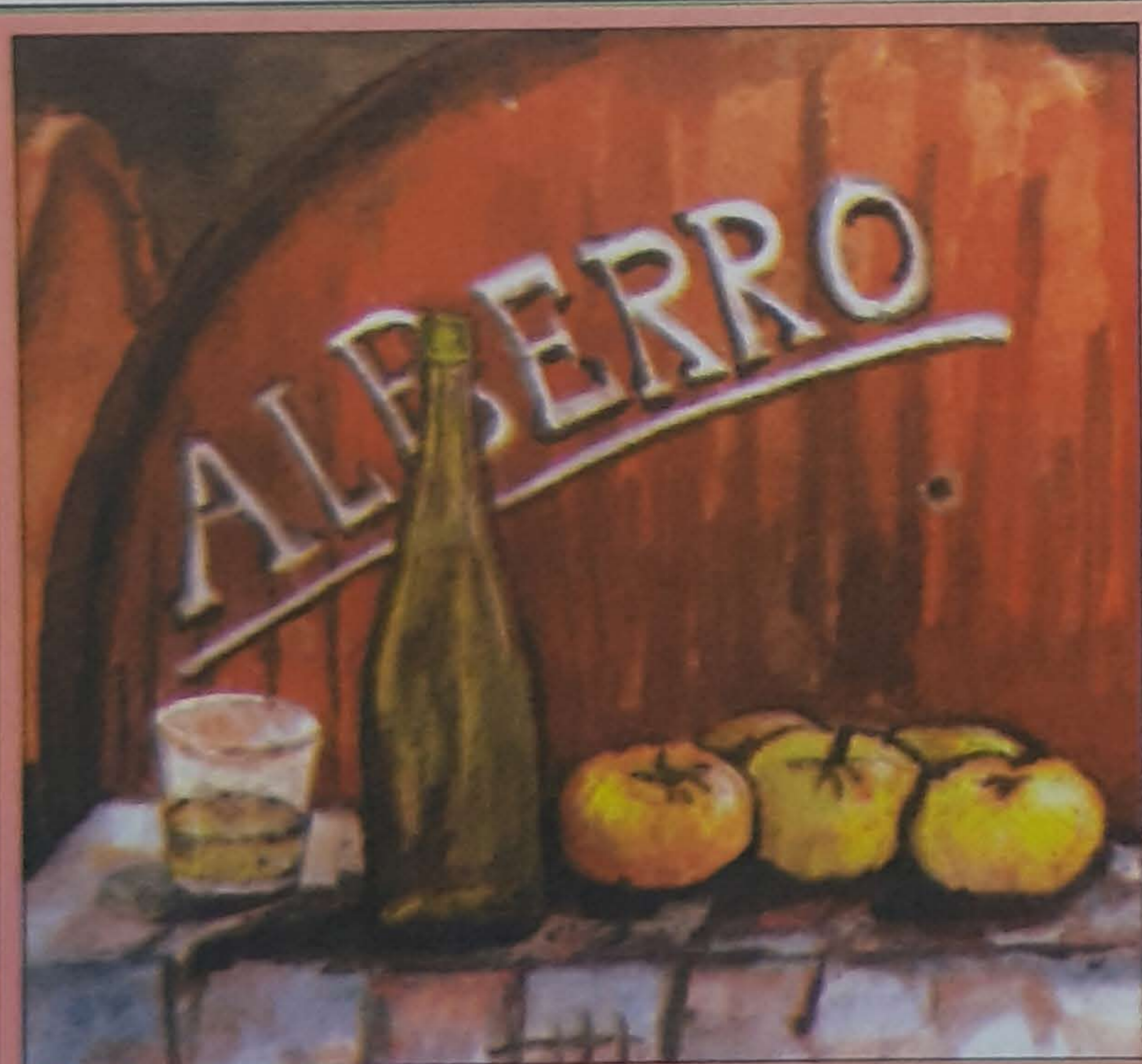
Hay que tener en cuenta que la del 96 fue excepcional en muchos aspectos, hasta el punto de que se estima como la mayor de los pasados 50 años. Duplicó las mejores cosechas, al menos del último medio siglo, gracias a la abundancia de manzana de Gipuzkoa. Se utilizó casi un 65% de fruta recolectada aquí, mientras que este año rondará un 20 o 25%.

Esta disminución este año de la manzana en Gipuzkoa confirma la producción cíclica en la provincia y por extensión en la comisa Cantábrica. A un año de abundancia le sigue otro de mucha flor y poco fruto. Sin embargo, desde hace una década se ha invertido el fenómeno, conocido como la vecería del manzano, que auguraba buenas cosechas en años impares y más flojas en los pares. Ahora es al revés.

De cualquier forma, utilizar manzana foránea viene de antiguo. No sólo por razones de escasez, también porque la mezcla con otras variedades aporta a la sidra cualidades expresamente buscadas por su complementariedad. Hay que tener en cuenta que según las variedades de manzana empleadas se puede lograr mayor o menor acidez o modificar el grado alcohólico, ligado al azúcar del fruto, entre otras características. El mestizaje es positivo para el producto final. •



ARCHIVO



ALBERRO

SAGARDOTEGIA

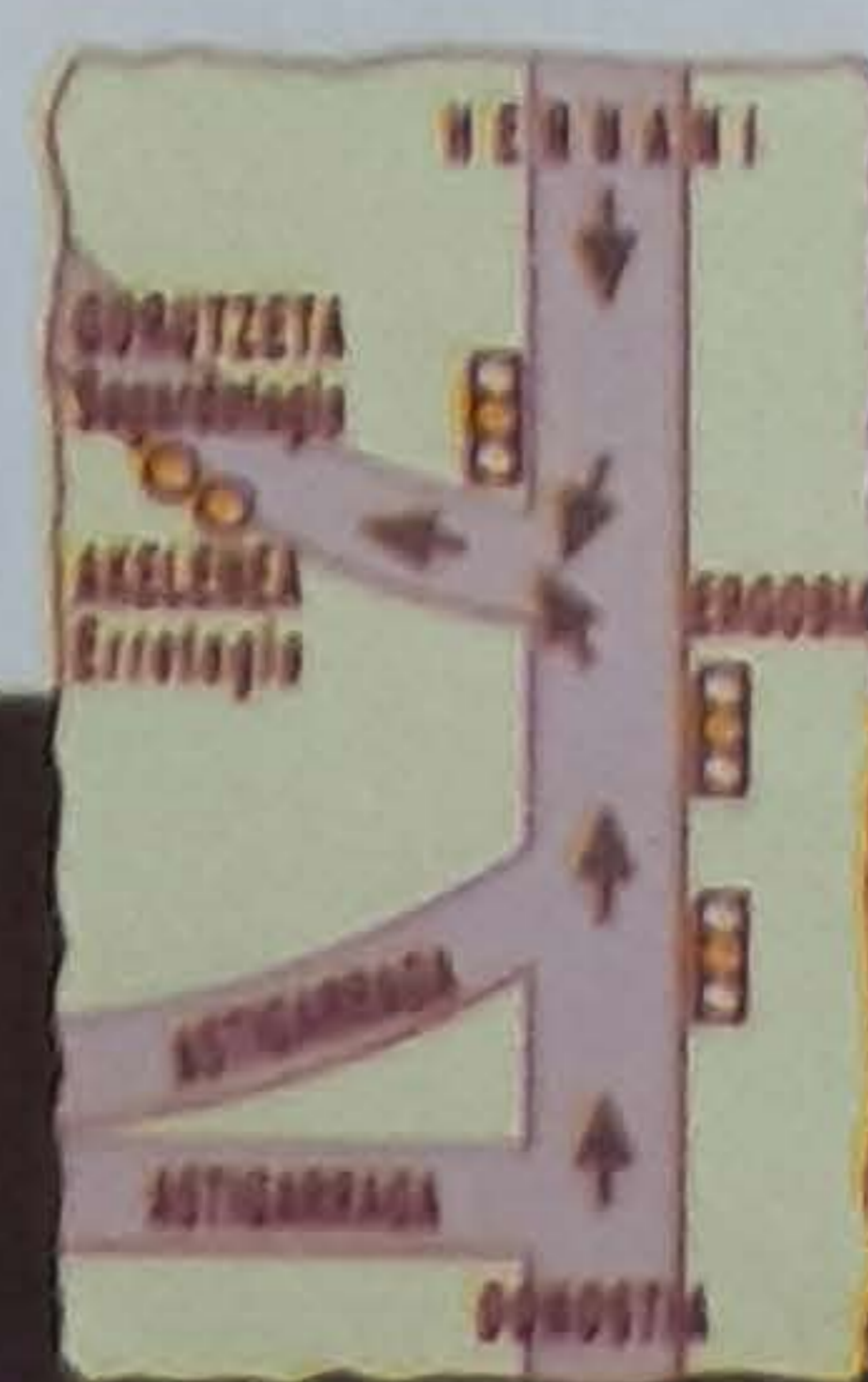
• Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa, 61
Tf. (943) 55 00 19 • HERNANI

La escasez de manzana del país ha sido compensada con la traída de otros países. «La calidad de la sidra está garantizada. Las de este año no van a desmerecer en absoluto a la de la temporada pasada», a juicio de Miguel Angel Sanz, técnico de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa.



**Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.
Urte osoan zabalik.**



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



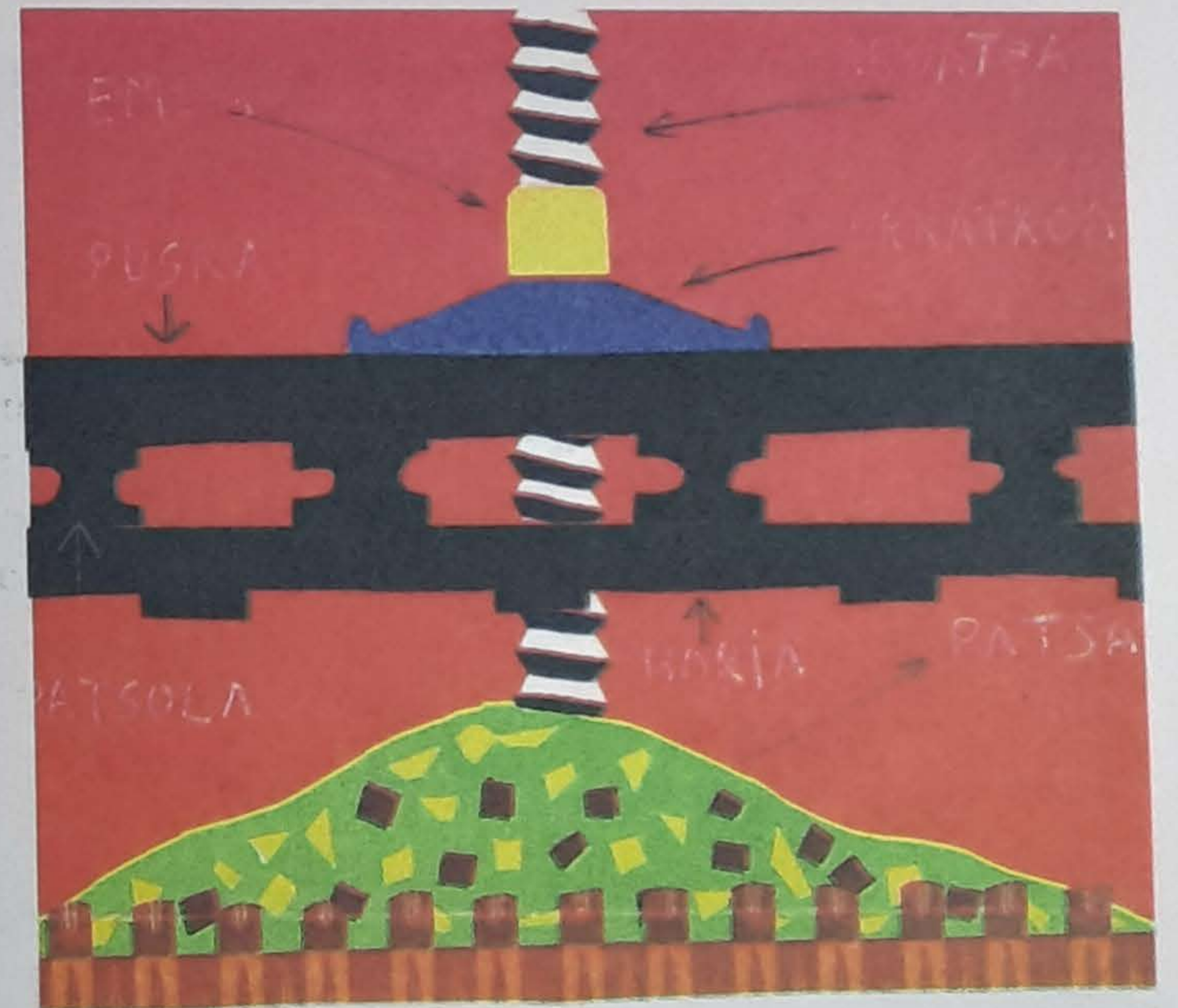
Euskara sagardotegietan

Euskarak gaur egun sagardotegietan duen egoera nabiko larria da eta, gainera, okertzen ari da.

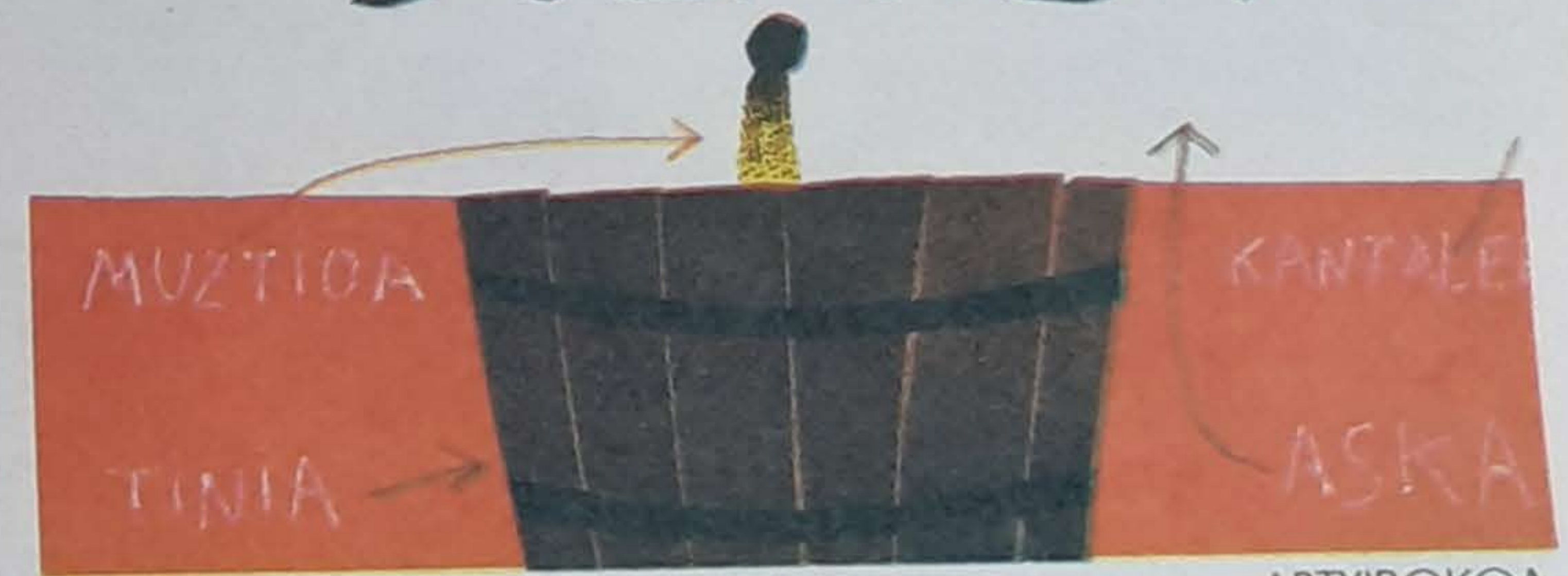
Sagardotegietan euskara txokorik gabe gelditzen ari da, urrun gelditu dira euskaldunentzako leku aproposak ziren sagardotegiak.

Eman den masifikazioa dela eta, bizkuntza atzerritarrek indarra hartu du.

Kupelatik edateko obituraren arrakastak ekarri du sagardotegiak betetzea ondorio nagusi bezala. Baina, era berean, emaitza ezkor bat ere utzi du sagardotegietan euskararen erabilera urritzea.



DOLAREA



ARTXIBOKOA

SAGARDOA GEHITZEN EUSKARA URRITZEN



ARTXIBOKOA

SAGARDOTEGIETAN GIROA BETIDANIK OSO EUSKALDUNA IZAN DENA, NAHIKO ERDALTUNTZEN ARI DA, ETA HORI BATEZ ERE, PUBLIKO OSO GIRO ETA LIKU DESBERDINETATIK DATORRE-LAKO DA. Jende horrek hain zuzen ere hizkuntzaren erabilera erdalduntzea ekarri du. Eta gainera, askotan horrek baldintzatzen du euskaldunek erdarara jotzea.

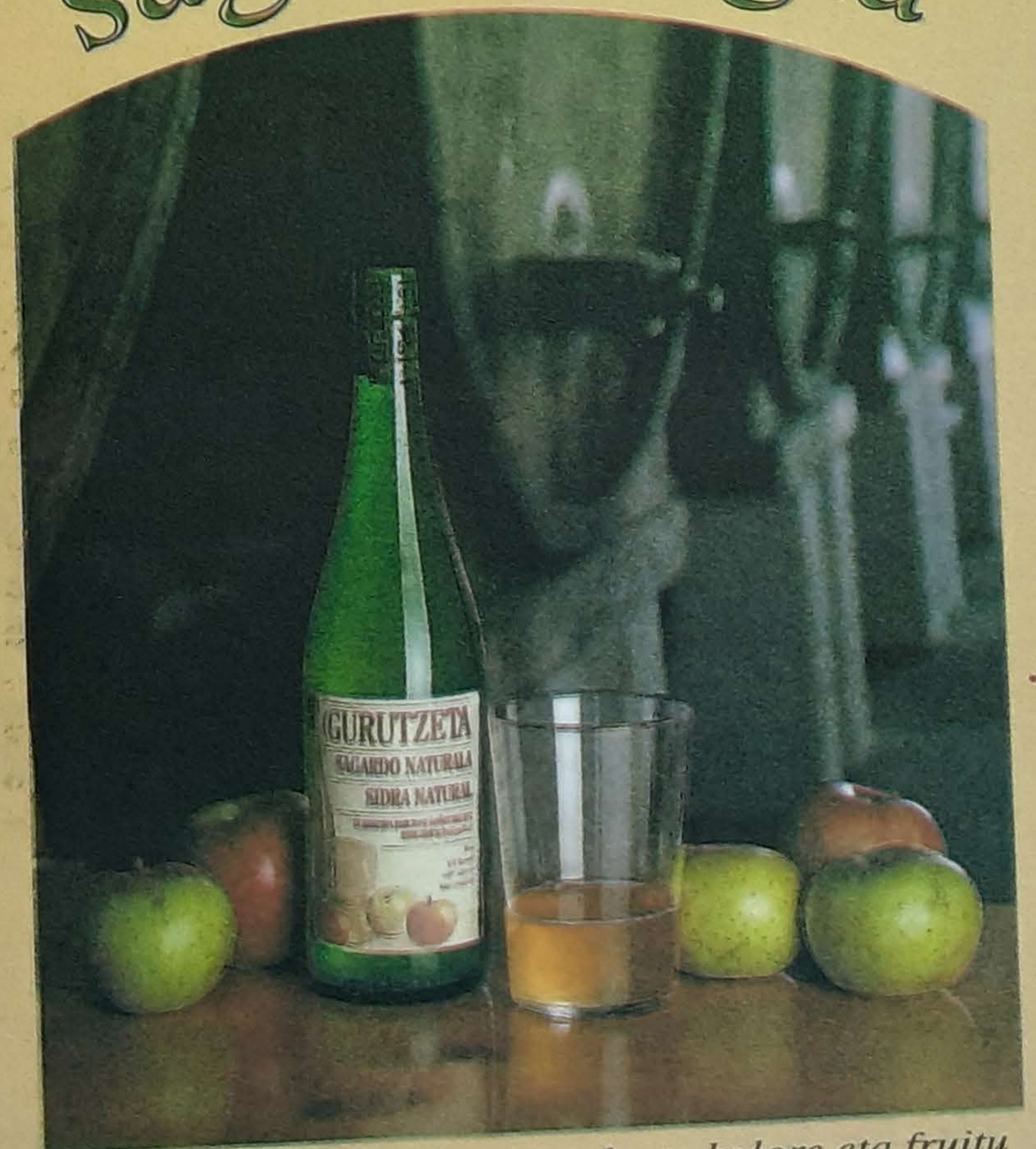
Sebastian Salaberriak «Sagardotegiak» liburuan dioen bezala «sagardotegietan danetik izaten baitzan: bertso, kantu, ateraldi, zelebrequeri, jolas, apustu, itz-aspertu, umore... Baserritarrak eta kaletarrak, langilleak eta aundimendiak, era guztietako jendea zan an alkartzan zana. Eta danak euskera bizi eta jatorra ezpainetan zutela». Egoera hau zeharo aldatu da, eta nahiz eta era guztietako jendea hurbildu sagardotegietara denek ez dute

«euskara bizi eta jatorra ezpainetan».

Konponbide bat bilatu nahian, duela zazpi urte Hernani eta Astigarragako Udaletxeetako Euskara Zerbitzuek bi herritako 25 sagardogileekin elkaturik kanpaina bati ekin zioten. «Sagardoa txotxetik Euskara gogotik» lemapean. Kanpainak hiru urtez iraun zuen, hala ere, guztiak ados daude egokiago izango litzatekeela urtero lanean jarraitzea emaitza hobekitzeko, baina hainbat traba direla eta, ezinezkoa izan zaie.

Kanpaina honen helburua sagardotegietan atzeraka doan euskal giroa suspertzea zen, gune horiek euskararenak izaten jarrai zezaten. Kanpaina honetan sagardogileek hitzarmen edo akordio bat sinatu zuten udaletxeetako Euskara Udal Zerbitzuekin. Akordio honen bidez sagardogileek konpromiso batzuk hartu zituzten beren jarduerak euskaraz burutu ahal izateko bitarte-

GURUTZETA sagardotegia



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

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

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

koak jarriz. Udalek, beren aldetik, hiru urterako finkatu ziren helburu horiek bete ahal izateko laguntza eskaini zieten sagardogileei.

Kanpaina beraren barnean Hernaniko bertso-eskolakoek bertso saioak eskaini zituzten sagardotegiei hain loturik egon zaizkien bi ohiturak uztartuz, euskal giroari bultzatzaile giteko. Kartelak ere argitaratu ziren, osorik euskaraz. Hori-tako batean dolare baten zatiak erakusten ziren. Horren helburua sagardogintzako hiztegi propioa ezagutarazteko lexiko hori jasotzen zuen kartel bat argitaratzea zen. Beste batean, sagardogileen kexei erantzun nahian, usuario zaharrei eustera bultzatzen duen kartela zabaldu zen: bertan ez esertzeko, sagardoa txotxetik hartzeko moduak eta abar esaten eta azaltzen zen. Azkenik, sagardoaren lurraldea erakusten duten hainbat panel ezarri dira bi herrien sarreretan, guztiak euskaraz.

Kanpainaren neurketa

Amaitzeko, ikerketa bat egin zen kanpainak zer nolako ondorioak izan zituen neurtzeko. Horretarako sustatzaileek euskararen erabilera neurtu zuten kanpaina hasi aurretik eta amaitu ondoren. Behaketetan lortutako emaitzak positiboak izan ziren. Horrela, erdaraz hitz egiten zuen jendearen kopuruak behera egin zuen kanpainaren amaieran, euskaldunen kopuruak, aldiz, hazkunde nabarmena izan zuen.

Kanpaina honez gain, Udaltako Euskara Zerbitzuek, komenio bat prestatu zuten sagardotegietan euskara maila guztietara hedatu eta erabiltzeko. Asmo honen helburua inor baztertu gabe giro euskalduna berpiztea zen. Astigarragako ordezkariak sinatu baldin bazuten ere, Hernanikoek ezin izan zuten beste hainbeste egin oposizioan zeuden PNV, EA, EE eta PSOeko zinegotzietatik ezetza eman zutelako.

Gainerako taldeak

Hainbat eta hainbat dira euskara indartzearen alde lan egiten duten taldeak, besteak beste, Dobera, EHE, AEK eta abar. Doberak sagardotegietara



ARTXIBOKOA

ra ez du zuzendu bere lana, baina lehengo urtean euskal abestien liburuxka bat argitaratu zuen sagardotegietan banatzeko. Honela euskaldun giroa suspertzea lortu zuten.

Txirrita, Pello Errota edo garai hartako bertsolariek gaurko egoera ikusiko balute bertso ederrak kantatuko lituz-

kete. Ia sinesgaitza dirudi beti hain giro euskalduna izan duen lekuan galtzen ari den hizkuntza indartzeko kanpainak egin behar izatea. Beraz, badakizue «Sagardoa txotxetik, Euskara gogotik» leinari jarraitu. •

EIZMENDI

SAGARDOTEGIA



Osinaga Auzoa

☎ (943) 55 64 05

HERNANI



Las otras sidras

No todo el zumo de manzana prensado se consume como sidra natural fermentada. En el país hay una larga tradición de zizarras y pitarras, hoy claramente en desuso, pero con larga trayectoria en nuestros caserios.

GOXO

GOXUA

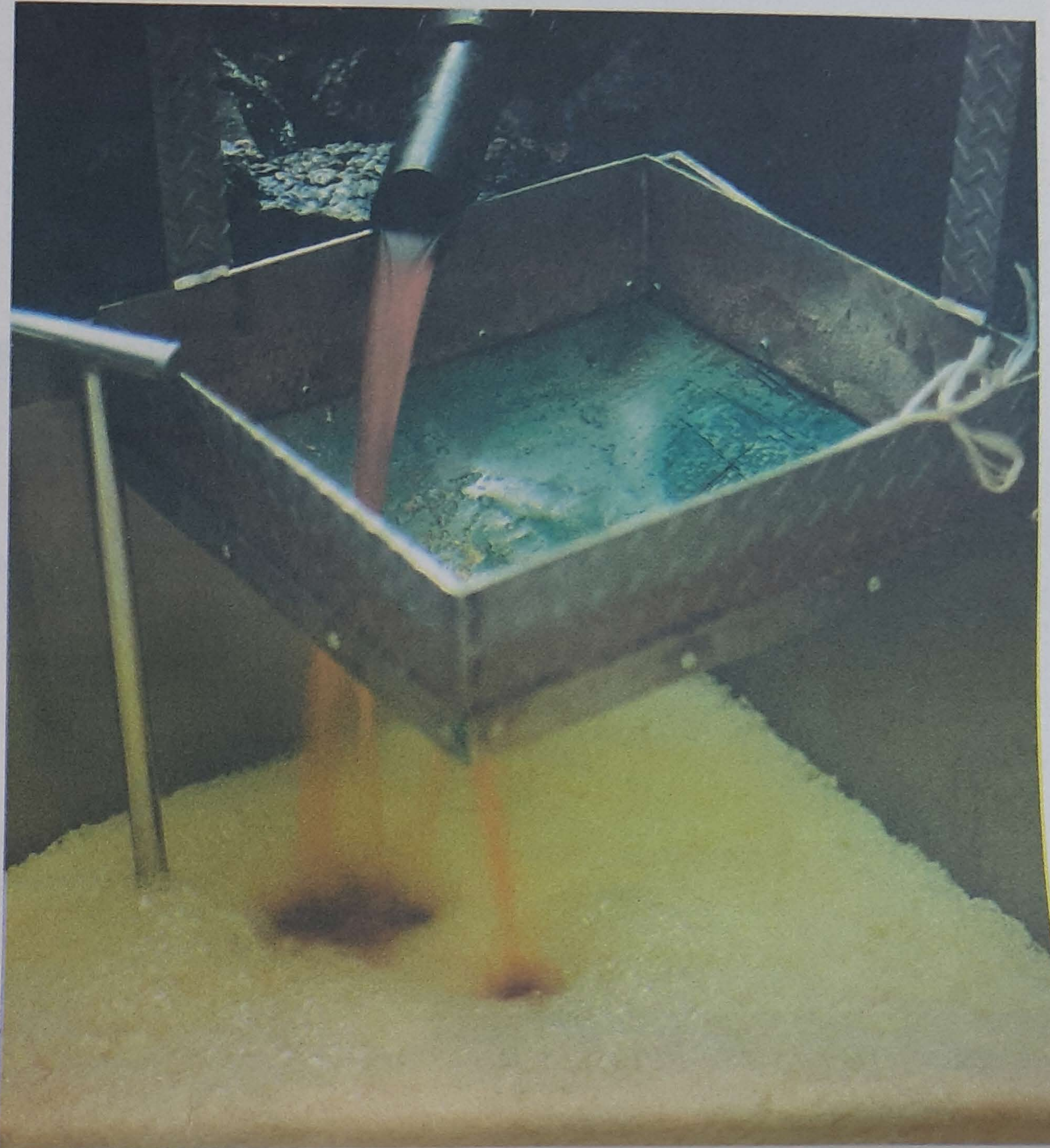
LA ZIZARRA O SIDRA NUEVA ES UN MOSTO OBTENIDO POR EL Prensado de las primeras manzanas caídas del árbol, generalmente antes de octubre. En ocasiones por efecto de algún fuerte viento o por la acción de un gusano. Se trata, por tanto, de frutos, en general, sin madurar y que ofrecen una sidra dulzona, de baja calidad y que no fermenta.

Se consume como zumo natural porque embotellada se avinagra con rapidez. Hasta hace unos años se bebía en muchos de los caseríos de

Euskal Herria. Esta «sidra nueva» estuvo siempre acompañada de controversia. Algún *barrikote* solía llenarse de *zizarra*. Por ser la primera de cada temporada era deseada y querida por muchos *sagardozales* y, a la vez, rechazada y temida por otros.

En la actualidad está prácticamente olvidada y la única sidra dulce que todavía se degusta es la obtenida del prensado de la manzana ya en sazón y que finalmente fermentará en las kupelas.

Este líquido turbio, rojizo, dulzón y más denso que lo que finalmente será sidra na-



ARCHIVO

tural recibe el nombre de *muztia*. Aunque por sabor recuerda a la *zizarra*, su calidad es lógicamente muy superior. Lejos queda la época en la que se vendía, al igual que la sidra natural, a vasos o en jarras. Ahora, hay que acercarse en octubre a una sidrería para tener la oportunidad de degustarla, aunque conviene moderar su consumo por el poder que tiene para activar la función intestinal.

Otra forma popular de beber el zumo de manzana es a través de la sidra «bautizada» con agua. Se le llama *pitarra* y el origen de su utilización en Euskal Herria se pierde en la noche de los tiempos.

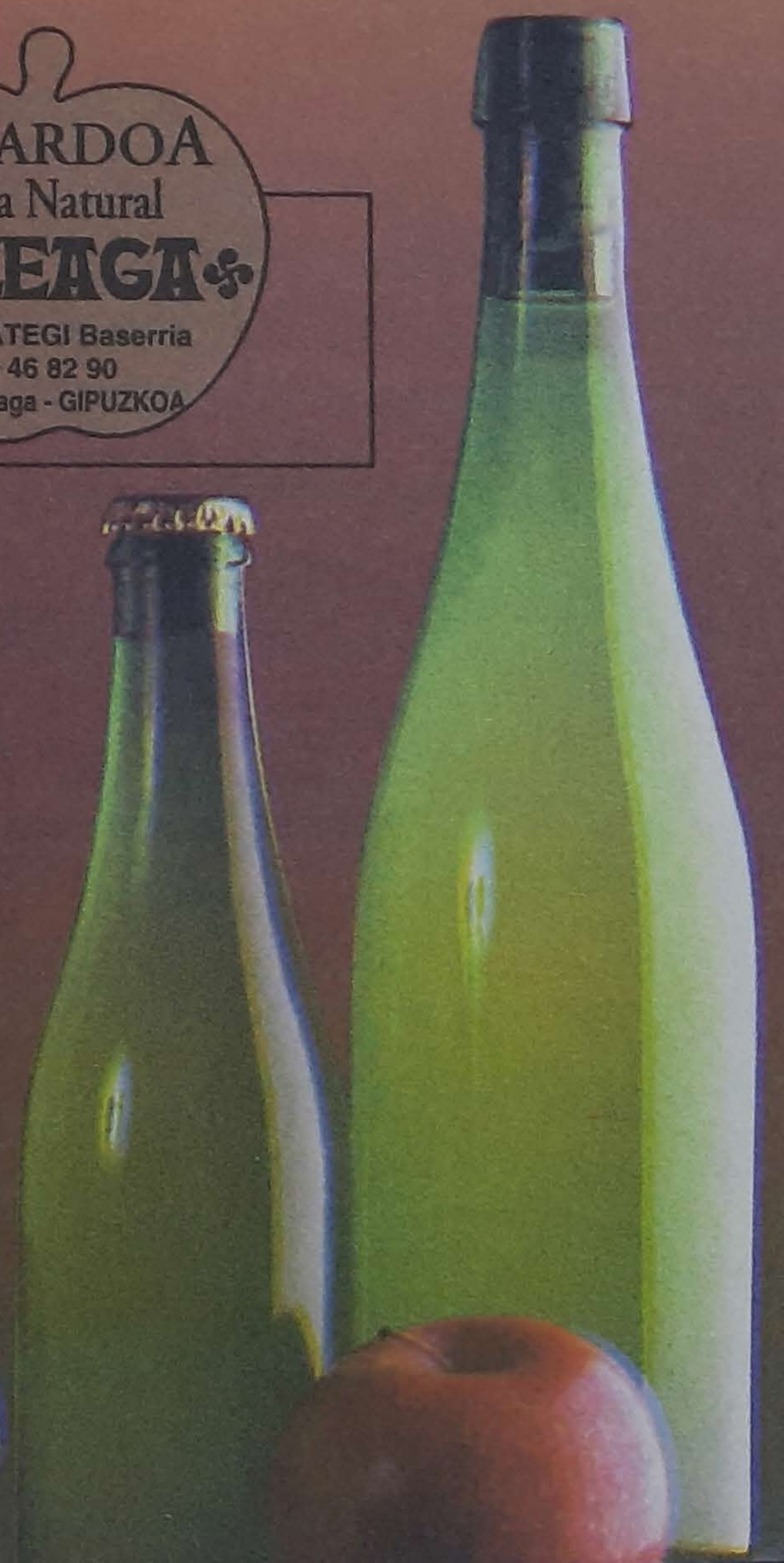
Hasta hace pocos años prácticamente no había caserío sin una *kupela* o *barrika* destinada a la *pitarra* de la que bebían los más pequeños de la familia.

Tal como recoge Juan Uri Irastorza en su obra «La sidra», publicada en dos tomos por editorial Sendoa, hay diversas formas de hacer esa *pitarra*.

Una de de las más antiguas consistía en meter dentro de las barricas la propia pulpa o *patsa* de la manzana triturada, a la que se añadía buena cantidad de agua. Otra más frecuente se obtiene rociando con agua esa misma *patsa* cuando después de prensada está en el lagar y llevando ese líquido a la barrica. Una tercera posibilidad consiste simplemente en la mezcla de sidra con agua en una proporción al gusto de cada uno.

LIZEAGA SAGARDOAK

Edan eta eman edatera



LARRE-GAIN

Sagardotegia



(943) 55 58 46

Larre-Gain Baserria • EREÑOZU-HERNANI



TXERTOTA

sagardotegia

• • • Sagardogileak gara • • •

San Esteban auzoa
Tel. 59 07 21
20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)

ASTARBE

Sagardotegia



Mendiola baserria • Tf.: 55 15 27
ASTIGARRAGA

TXIKIERDI

SAGARDOTEGIA



- HAMAIKETA KOAK
- MERIENDAK
- AFARIAK
- EGUNERO IREKIA



Txiki Erdi
☎ 49 06 78
OIARTZUN

La pitarra era bebida habitual de consumo diario en los caseríos. Su forma de elaboración varía de unas zonas a otras, pero tienen en común la mezcla de sidra y agua.

El zumo de manzana recién prensado, muztia, si se utiliza manzana en sazón, o zizarra, si se aprovecha las primeras manzanas caídas de los árboles, merece ser probado.

El origen de añadir agua a la sidra está relacionado con la necesidad de recurrir a esa práctica en los años de escasez de manzana. Normalmente, en años alternos.



Andoni CANELLADA

El origen de esta práctica aguadora de la sidra podría estar en la necesidad del casero de recurrir a ello en los años de vejería, normalmente en años alternos, cuando la producción de manzana era más reducida de lo normal.

Con la ayuda del agua completaban los recipientes destinados al consumo familiar.

Obtenían una bebida más pobre, con menor grado alcohólico, pero asequible al ser apta para todos los miembros del clan familiar, inclui-

dos los más jóvenes. La venta, en principio prohibida, de la llamada *pitarra* estuvo siempre regulada y vigilada. En años de escasez se permitía esta práctica, pero bajo ciertas condiciones, variables según la zona o la época. •



Txalaparta sagardotegietan

Sagardo prozesuak eragin handia izan du euskal folklolean: sagardoari belaunaldiz belaunaldi abestu zaizkio kopla bikainak, eta bertsoaz gainera dantza eta euskal musika oso lotuak egon zaizkio sagardogintzaren prozesuari. Festa giroan egiten zen sagardoa.

GARAI

HARTAKO

TABERNETAN

SAGARDO PROZESUAREKIN LOTURARIK ZUZENENA DUEN MUSIKATRESNA TXALAPARTA DA EUSKAL HERRIAN. Jendea festa giroan entretenitzeko musika eta txalapartaren bat-bateko puntu erritmikoak erabili dira. Txalapartak, garai batean, auzolanean presentzia handia izan zuen. Horrela, EGI-Nek argitaratutako Juan Mari Beltranen «*Soimutresnak Euskal Herri musikan*» liburuan azaltzen denez, txalaparta jotzeko ohitura zen sagardoa egiten zenean. Sagardoa, garai haietan, beti auzolanean egiten zen. Sagarra jo ondotik, lanean aritutakoek, afa-riarekin batera festa egiten zuten. Batzuetan afari oparoa izaten zen, beste batzuetan nahiko kaxkarra. Erbetegi-Etxeberri baserriko Ramon Goikoetxeak dioenez, «batzuetan makailoa, bestetan sardinzarra», baina festa beti egiten zen. Falta ez zena sagardoa zen.

Afalondoan jendea piska bat berotzen zen, kargatu ere bai, eta orduan, bertan montatzen zuten txalaparta. Normalean atarian, kanpoan, eta berehala txalaparta jotzen hasten ziren.

Diotenez txalaparta bost kilometroko erradioan entzuten zen eta, orduan, inguruko baserrietakoak inguratzen ziren gaupasa sagardotegian bertan egitera.

Ramon Goikoetxeak liburu honetan aipatzen duenez, «Tolarean, sagarra jotzerako-

an, txalaparta jotzeko aukeratzen genuen ohola bustia egoten zen, hezea, eta teiltuan jartzen genuen sekatzeko, hots hobea atera zezan. Bide batez jendeak ikus eta jakin zezan han aurki festa izango zela. Jendea erne egoten zen Erbetegi-Etxeberriin festa noiz egingo zuten jakitearren»

Txalapartarekin batera beste osagai batzuk erabiltzen ziren, Lasarten, esate baterako, joaldi guztien aurretik adarra jotzen zuten.

Nafarroan, Baztango Arizkun eta Erratzunen, hemengoaren antzeko festa egiten zen sagardoa egin ondoren. *Kirikoketa* izeneko usadio zaharra zen horietan. Sagarra zapaldu eta zanpatu zela adierazteko kirikoketa jotzen zen. Lurretik gertu-gertu bi ohol jarri eta sagar txikitzen erabilitako tresnarekin jotzen zen. Txalapartariak bizkarrez jartzen ziren soinu-tresna jotzen, bitartean hirugarren batek belaunikaturik bi makilekin erritmoa hausten zuten. Txalaparta joaz batera lelo bat kantatzen zuten:

*Alakiketa alakiketa
Alakiketa kiketa kiketa
Sagarra jo dela sagarra jo dela
Sagarra jo dela jo dela jo dela.*

Lelo hau festarako deia zen eta, gainera, sagarra jotzearen amaiera adierazten zuten.

Txalapartarekin batera, sagardogintza prozesuari zuzenki lotu gabe ordea, badira beste soinutresna batzuk ere. Hauek sagardotegietan jotzen ziren giroa sortzeko



Juan Mari BELTRAN

OTSYA ENEA

Sagardotegia



Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI



GAZTANAGA
SAGARDOTEGIA

BURUNTZA
AUZOA
Tel: 59 19 68
ANDOAIN

ETXE-ZVRI
SAGARDOTEGIA

- Bataio, jaunartze, lagunarteko eta negozio bazkari afariak
- Babarrunak, Baserriko oilaskoa (aurrez enkargatuta)
- Karta zerbitzua

Urte guztian
Sagardoa txiritik

Aurrez deitzea
komeni da.
Tf.: 88 20 49
OLABERRIA

R. ZABALA Sagardotegia

ADUNA
(GIPUZKOA) Tfno.: (943) 69 07 74

- Aste guztian zabalik - Igande eguerdian enkarguz
- Gipuzkoako sagarrarekin egindakoa

OYARBIDE
SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Téléfonoa: 55 31 99 ASTIGARRAGA

REZOLA SAGARDOTEGIA

Ipintza baserria • Tfnoa. 55 66 37 / 908-14 33 32 • ASTIGARRAGA



Juan Mari BELTRAN

eta jendea bertara erakartzeko, bai panderoa, soinua eta abar askotan sagardotegiko seme-alabek jotzen zituzten.

Hainbat dantza

Ezagunena *sagar-dantza* da. Euskal Herriko herrialde askotan dantzatzen da lurreko aberastasunik handienaren omenez. Gipuzkoako Astigarragak, *sagar-dantza* zaharren lirismoaz inguraturik erakusten dio eskerrona herriari hainbesteko ospea eta bizia eman dion fruitu zapo-etsuari. Gipuzkoatik irteaz gero, Baztango Arizkunen, Nafarroako herrian ikusi ahal izango dugu, Inauteri astear-tean.

Arratsalde horretan, txuriz, gerriko gorritz eta kolorezko zintak dituen kono formako kapelaz jantzitako damuñ nagusia (etxezain) eta damuñ lagunak (laguntzaile neskak) esku bakoitzean sagar bat dutela, dantza fin bat interpretatzen dute, sotila, erritmuaz josia eta ederra. Eskuetan dituzten sagarren ohorez egiten dute dantza. Dantza bitartean, dantzariaren eskuko sagarra beste dantzariaren eskuko sagarraren bila doa biek elkarren kontra talka eginez. Ilunabarrarekin batera lau sagar pareak airera jaurtitzen dituzte eta horrekin hurrengo urtera arte erritua amaitutzat dute.



Dantzan ongi adierazten da fruituari ematen zaion esker ona, hainbat eta hainbat baztandarri bizia emateagatik edo hainbat baztandarren bizibide izateagatik.

Ia guztiz desgerturik bada go ere, bada Nafarroan beste dantza bat *edate-dantza* izenekoa. Sagarrak jotzearen prozesuaren amaiera gogoratzen du; makinak sortu aurretik horixe zen eginkizunik gogorrena. Edate-dantza, herriko plazan dantzatzen da, Corpus-Christi eta Bazko jaietan, eta era berean, bizilagunak sagar jotze prozesuaren

amaiera ospatzeko sagardo edatera gonbidatzen dira.

Astigarragak, Gipuzkoako sagardo-herririk ezagunenak, etxe-etxekoa duen sagardoiari ohore egitearren, oroitari bat eraiki du. Horrela, herriari izena eta ospea eman dion jarduerara geroan ere bazter guztietan ezagutu dadin. 1986an Astigarragako Barandiaran Enparantzan Angel Lertzundi artistaren obra inauguratu zen, *Sagardoari Monumentua* izenekoa. Herrialdeko hiru elementuak - egurra, harria eta burdinak elkar batzen dira kupela adieraziz. Honek haritzekin egindako kanila du, burdinezko euskarriaren gainean. Eta lurrian sartuta dagoen harritzko muralean Mikel Arozamenak Astigarragari eskainitako bertsoak irakur daitezke. Monumentua iturri publiko bilakatu da eta bi sagarrondok inguratzen dute, multzoari espresibitate maximoa eskainiz.

Astigarragak Sagardoaren Museoa nahi du, *Sagardoaren-Etxea* bezala ezagutuko dena. Honekin Euskal Herriko sagardo kulturaren erdigune bihurtuko litzateke.

Ikusten denez, bai euskal folklorea eta bai kultura sagardotegi eta sagardogintzari oso lotuak egon dira, batez ere, lehen, txalapartaren presentzia oso nabaria zenean.

TXINTXARRI

Sagardotegia - Jatetxea



- Sagardo garaian txotxetik
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak
- Karta zerbitzua - Eguneko menua
- Goizean 7etatik zabalik

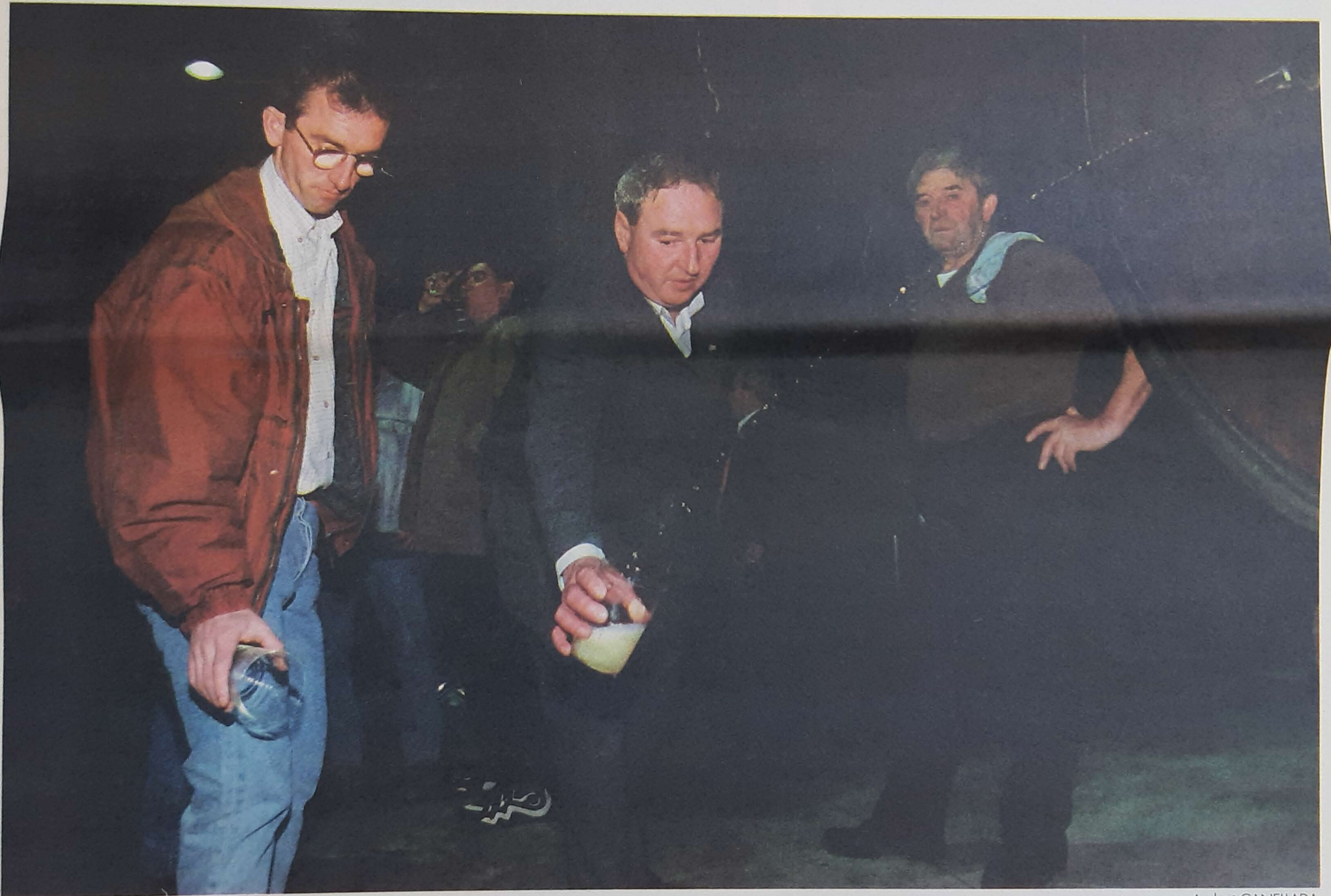
Amezketako Bidegurutze aurrean • ALEGIA • Tel: 65 07 21



Rito y liturgia de la sidra

.....

Si ahora visitase Euskal Herria Aimeric Picaud, aquel clérigo francés que en el siglo XII, tras entrar por Iparralde y atravesar Nafarroa siguiendo uno de los trazados tradicionales del camino de Santiago, hizo una poco amable descripción de los usos y costumbres de nuestros antepasados, seguramente volvería a encasillarnos entre los pueblos bárbaros. «El país de los vascos (tellus bascorum) habla un lenguaje bárbaro. Es selvático, montañoso, carece de pan, vino y demás alimentos materiales. Pero está provisto de manzanos, sidra y leche», -describe Picaud, quien no ahorra epítetos contra los moradores del país.



Andoni CANELLADA



SALZAR

Sagardotegia

USURBIL • Tel. 36 22 28 / 37 29 82 • Fax: 36 64 12




UXARTE



SAGARDOTEGIA
BASERRIKO OILASKOA ETA ETXEO OKELA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-ora
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.
Montorra, 6 • Tf.: 630 88 15 • ZORNOTZA

dasta ezazu

BIZKIBO TXEBOLINA **BASERRIBO SAGARDOA**



AXPE
SAGARDOTEGIA
Tel: (94) 616 82 85
AXPE Baseria - Atxondo auzoa
48270 Markina-Xemein
(Bizkaia)



SIDRERIA
KYPELA
ASADOR
MENU TRADICIONAL DE SIDRERIA

Alda. Rekalde, 69
Tel.: (94) 443 76 53
Reservas y Fax: (94) 410 09 03
48012 BILBAO

Marqués de Cubas, 8
Tel. (91) 523 17 62
Reservas y Fax: (91) 522 88 11
28014 MADRID



LA GATZERA
SIDRERIA-ASADOR

Ribera de Botica Vieja, 18
48014 DEUSTO-BILBAO

Tel. 447 70 62
Fax 447 10 63



ASADOR - ERRETEGIA **ARRITXI**

Berezitasunak, okela eta arrain erreak
Eguneko menua eta menu berezia
Ezkontzak eta beste ospakizunak
Larrauri Auzoa, 27 • Tfnoa. 674 11 81 • MUNGIA



Andoni CANELADA

A CUALQUIERA QUE LE CUENTEN QUE SE COME DE PIE, EN LOCALES AMPLIOS y abiertos en los que se deja sentir la temperatura invernal de la temporada. Si a eso añadimos que se hacen colas para poder beber o que se da cuenta de las viandas, bacalao y carne en forma de costilla o chuletas generalmente, atacando todos a una única cazuela o bandeja, podría pensar, sin duda, que seguimos siendo ese pueblo salvaje que creyó encontrar aquel peregrino galo.

Sin embargo, pese a esas aparentes incomodidades, todos estamos deseando que se abra la temporada.

Al grito de *txotx* las sidrerías se llenarán durante los próximos tres o cuatro meses de gente variopinta. Junto a sibaritas y defensores a ultranza de la ortodoxia, que sabrán distinguir las mejores cualidades de un zumo natural de manzana, fermentado en las kupelas al influjo de las distintas fases de la luna, acudirán cuadrillas de jóvenes, sobre todo, que, por su lógica inexperiencia, des-

conocen lo más elemental del ritual que hay cumplir dentro de una sidrería.

En esa liturgia hay detalles que conviene tener en cuenta y que añaden un encanto especial a la *probaketa* o cata de sidras.

En primer lugar hay que recordar que la sidrería forma parte del medio rural vasco y que el idioma que debe prevalecer en todas

nuestras relaciones es el euskara. Es una buena ocasión para llevarlo a la práctica.

Tras esa premisa, es imprescindible advertir que la sidra natural carece de aditivos químicos. Eso hace que al contacto con el aire se produzca su rápida oxidación que, además de alterar su color, oscureciéndolo, modifica una de sus mejores cualidades: el granillo o *txinparta*, esa ligera espuma que surge al romper contra el vaso y que luego se diluye. Es preciso beberla nada más servirse.

Hay quien asegura que el mejor lugar para la sidra es la kupela, la botella o el estómago. Para ello se recomienda servirse una cantidad que pueda ingerirse de una sola vez. No se trata de beber de cualquier manera. Es mejor encaminarse cuantas veces se desee a la kupela, que llenar el vaso hasta arriba por ahorrarnos acudir a la cola.

Por cierto en esa cola hay otro detalle a respetar. Se «entra» al chorro con el vaso por debajo del de la persona que nos precede. Nunca por encima.

Algo fácil de entender aunque no sea más que por razones de higiene. •



Sagardotegia - Asador
Lizarra



ALUBIAS CON SACRAMENTOS • MENESTRA DE VERDURAS NATURAL • CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

Plaza Encarnación, 4
ATXURI - BILBAO

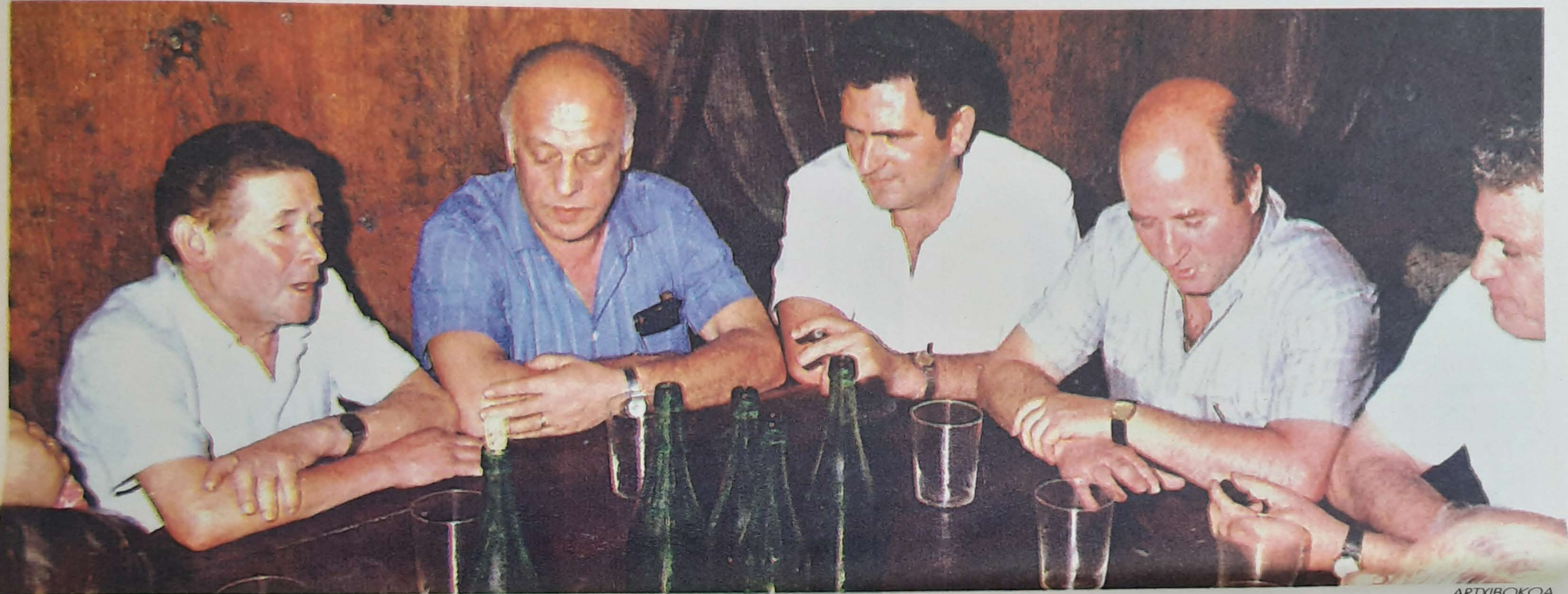
Tlfs.: 433 79 87-433 38 65
Bar: Teléfono 433 71 69



Sagardotegiak bertso iturri

Udarregi bertsolariak «gure kolejioak sagardotegiak» esan zuen eta, egia, bilera-leku hauek balaxe segitzen dute bertso iturri izaten.

EDATEN ETA KANTATZEN



ARTXIBOKOA

GARAI BATEAN SAGARDOTEGIAK BASERRITARREN BILTOKI ZIREN, batez ere jaiegunean eta igandeetan. Meza ondoren normala zen bertsozaleak sagardotegietara joatea bertsolariari entzutera. Lagunartean biltzeko lekuak ziren; mahai baten inguruan eseri eta sagardoa edanez kantatzen hasten ziren. Oso leku apartak ziren horretarako. Sebastian Salaberriak bere liburuan aipatzen duen moduan «danok famili batekoak bagina

bezalatsu giñan; eta, zerbait eztabaida edo aserrikerik sortzen bazan, sagardoak egiten zuan geienetan pakea. Umore txar guztiak azturik, jendea bertsoan edo kantuan asiko zan, eta geienetan alaitasuna nagusi». Honela kantatu zuen Mikel Arozamenak bertsoa egoera honen aipamena eginez:

Astigarragak fama izan du sagardo onak izaten mutil koskorra nintzan ni baina gogoan nola daukaten aste santuan elizkizunak gero sagardo edaten esan nai nuke ez dakitenek orain jakindu dezaten. (...)

Sarritan, gau eta egun aritzen ziren kantatzen. Aditzera badugu Txirrita bertsolariak astebete egin zuela sagardotegian eta bederatzigarren egunean, astelehen batez arreba joan zitzaiola jantzi garbiekin. Horrelakoak ziren bertsolari eskolagabe hauek. Alprojatzen ere hartzen zituzten sarri, juergarako halakoxe grina baitzuten. Pernando Amezketa, Xenpelar, Pello Errota, Txirrita eta beste batzuk izan ziren joan den mende amaieran eta oraingoaren hasieran sagardotegietako alproja famatuak. Hala ere, alprojarik handiena eta famatuena Txirrita izan zen. Honela kantatu zion Txirrita bertsolariak dirurik gabe Juan Mari sagardotegiko nagusiarekin topo egin zuenean:

Eskerrak eman bearko zaizka zeru-lurreko Jaunari, pekatu aundiyan ez gaitzelaz beran aurrera erori; bero aundiya nola baidagon arkitutzen naiz egarri, baso bat sardo emaidazu, errukal zaitez, Juan Mari!

Garai haietako bertsolari txapelketetarako leku egokiak ziren sagardotegiak. Xenpelar eta Musarro; Udarregi eta Pello Errota; Pello Errota eta Txirritaren arteko erronkak ezagunak izan dira benetan. Hala ere bikoterik ezagunena Uztapide eta Basarrik osatutakoa izan da, berrogei urtetan elkarri mokoka aritu zirenak. Uztapide Basarrik zintzotu zuela ere aipatzen da, sagardotegietarako zuen afiziotik aldendu zuelako Uztapide gaztea. Hauen ahotatik sagardoari eskainitako bertsoak



Katxarro

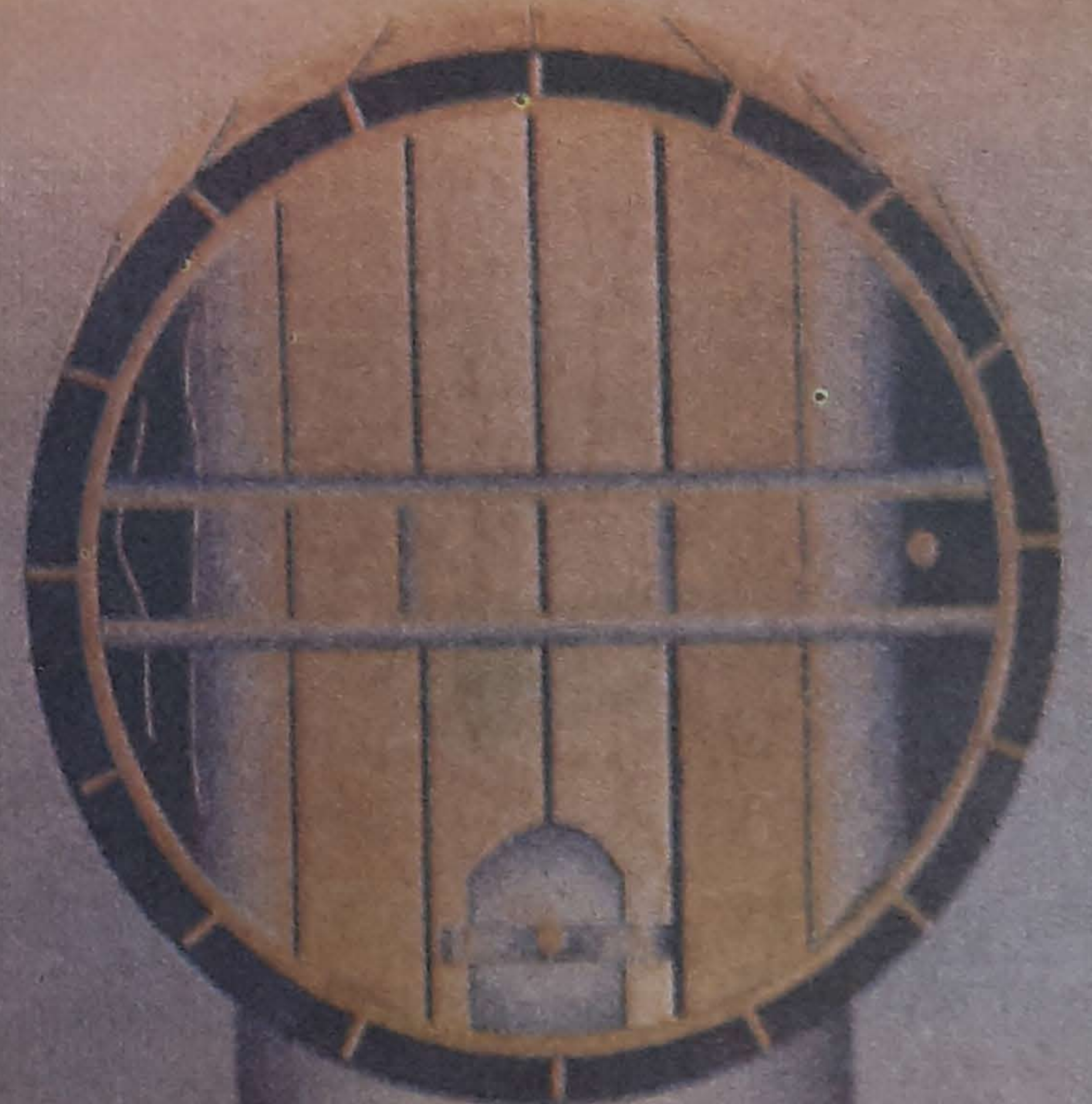
SAGARDOTEGIA



TXULETA ERREAK, MAKAILU TORTILAK, ARRRAIN PARRILAERARA
Hogeitabatgarren Mendeko Sagardotegia

San Fausto, 17 • Tf.: 658 29 67

SAGARDOTEGIA



URBITARTE

ERGOIENA AUZOA

Tfnoa.: 18 01 19 / 88 83 31

ATAUN




Borda

TELEFONOA 55 17 31 • ASTIGARRAGA



SAGARDOTEGIA

OTEGI

Solla-Enea Baserría
Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)

BYENAVENTYRA
Sagardotegia



Erreserbak: Tel.: 35 72 02
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA



Sagardoaren pasealekua, 1 - ASTIGARRAGA - Tel: 46 96 74 / 46 77 16



EULA SAGARDOAK
ISIDRO IGUARAN

Eula baserría
Teléfono 55 27 44

20130 URNIETA



ARTXIBOKOA

hainbat eta hainbat izan bazi-
ren ere asko eta asko galdu
egin da.

Sagardotegiak bertsolariak
probatzeko leku egokiak ziren
eta horregatik bertsolarien es-
kola kontsideratzen ziren. Argi
erakusten du Udarregik Pello
Errotari kantatutako bertsoan:

*Asiera eman du
Pello Errotariyak
errespuesta orain
Juan Joxe Udarregiyak.
Batek ainbat deretxo
daukagu guk biyak;
gure kolejiyuak
sagardotegiak.*

Gazteluk Txiritari botatako
bertsoetan ere egin zitzaion ai-
pamen «Bertso-eskola» honi:

*Kabida ona dago
gure almagazetan,
Jaungoikoak graziya
eman digu ortan;
gizon azkarrak dira
estudiyoetan,
gure kolejiyuak
sagardo-tokietan.*

Sagardoa lekuko izan ala ez,
gaur egungo bertsolariak le-
hengoak bezain onak edo ho-
beak direla esan behar da. Sa-
gardoak ez du kantatzeko gai-
tasun berezirik ematen, baina
grazia berezia duela ezin dugu
ukatu Lazkao Txikik idatzitako
bertsoetan aipatzen den beza-
la:

*Al dan ongien eman nai ditut
sagardoaren berriak,*

*nik nere baitan uste dedana
jakin dezala erriak.
Beste edari oberik ez du
gizonaren egarriak,
bedeinkatuak sagasti
eta sagardotegiak.*

*Garai batean sagardoa zan
bertsolarien edari,
lagunartean bildutakoan
edan oi zuten ugari.
Gero ixilik egon ezin da
asitzen ziran kantari,
edari onek berea baitu
alkartasun jator ori.(...)*

Sagardotegietan bertsolari
bikainak sortu ziren, gaur, or-
dea, lekuz aldatu egin dira, bi
fenomenoak masifikatu egin
dira, eta bertsolariak bere le-
kua, batez ere, plazan du. •

ARAETA
SAGARDOTEGIA

**Txotx garala
irekia**



Parque infantil. Parking amplio. Comedores especiales
para Bodas, Comuniones, Reuniones de Empresa...

Arbiza Bidea • Tel.(943) 36 20 49 / 36 66 04 • Fax 36 60 73 • ZUBIETA



UNAS BUENAS RECOMENDACIONES

POR ISAAK SALABERRIA • COCINERO DEL RESTAURANTE FAGOLLAGA



CREMA FRIA DE BACALAO Y PUERRO

■ **Ingredientes:**
Bacalao desalado
Puerro y cebolla
Pimiento verde
Aceite de oliva
Nata
Aceite virgen
Vino blanco

■ **Elaboración:**
 Pochamos la cebolla y el pimiento verde hasta que quede blando. Añadimos seguidamente el puerro dejando dorar unos minutos.

Después añadiremos el bacalao, y a continuación añadimos un poco de vino blanco, nata y un poco de agua, dejando que reduzca unos minutos.

Tratamos la mezcla pasándolo por un colador y dejando enfriar en la cámara. •

RAPE ASADO CON CARAMELO DE VINAGRE DE SIDRA

■ **Ingredientes:**
Rape bermoso (2 personas)
Patatas confitadas
Almejas grandes
Caramelo: 300gr azúcar, 600gr de vinagre de sidra, una copa de oporto y una copa de agua
Un poco de perejil picado

■ **Elaboración:**
 Comenzamos el plato preparando el caramelo, que consiste en preparar un caramelo a base de vinagre y azúcar. Una vez conseguido el caramelo rubio, añadiremos la copa de oporto y el agua, dejando reducir hasta conseguir la densura deseada.

El rape lo asaremos a la parrilla dejando el pescado poco hecho.

Terminamos el plato colocando las patatas en el fondo del plato, con unas almejas abiertas al vapor, los lomos del rape, y una cantidad pequeña de salsa a un lado del rape, adornando con una pizca de perejil picado. •

MOLLEJAS DE TERNERA CON HONGOS Y SALSA A LA SIDRA

■ **Ingredientes:**
Mollejas previamente blanqueadas
Cebolleta
Hongos frescos
Ajo
Jugo de carne
Sidra, 3 dl
Verduras de temporada (zanahoria, alcachofa, babas etc)
Aceite

■ **Elaboración:**
 Salteamos las mollejas en una gota de aceite dejándolas doradas.

Por otra parte, pochamos la cebolleta y el ajo. Cuando se ablanden añadiremos la sidra, y dejaremos reducir las tres cuartas partes del líquido. A continuación, añadiremos el jugo de carne, dejando reducir unos minutos.

Salteamos las verduras, previamente cocidas con los hongos y los dejamos poco cocidos.

Remataremos la preparación del plato colocando las mollejas y los hongos, salseando con lo anteriormente preparado. •

CREMA DE MANZANA ASADA CON GELATINA DE CANELA

■ **Ingredientes:**
6 manzanas reinetas
300 gr. de azúcar
30 dl de sidra
1 boja de gelatina (cola de pescado, 300cl de líquido por boja)
1 copa de licor de manzana
Un poco de nata montada
Canela en rama
Canela en polvo

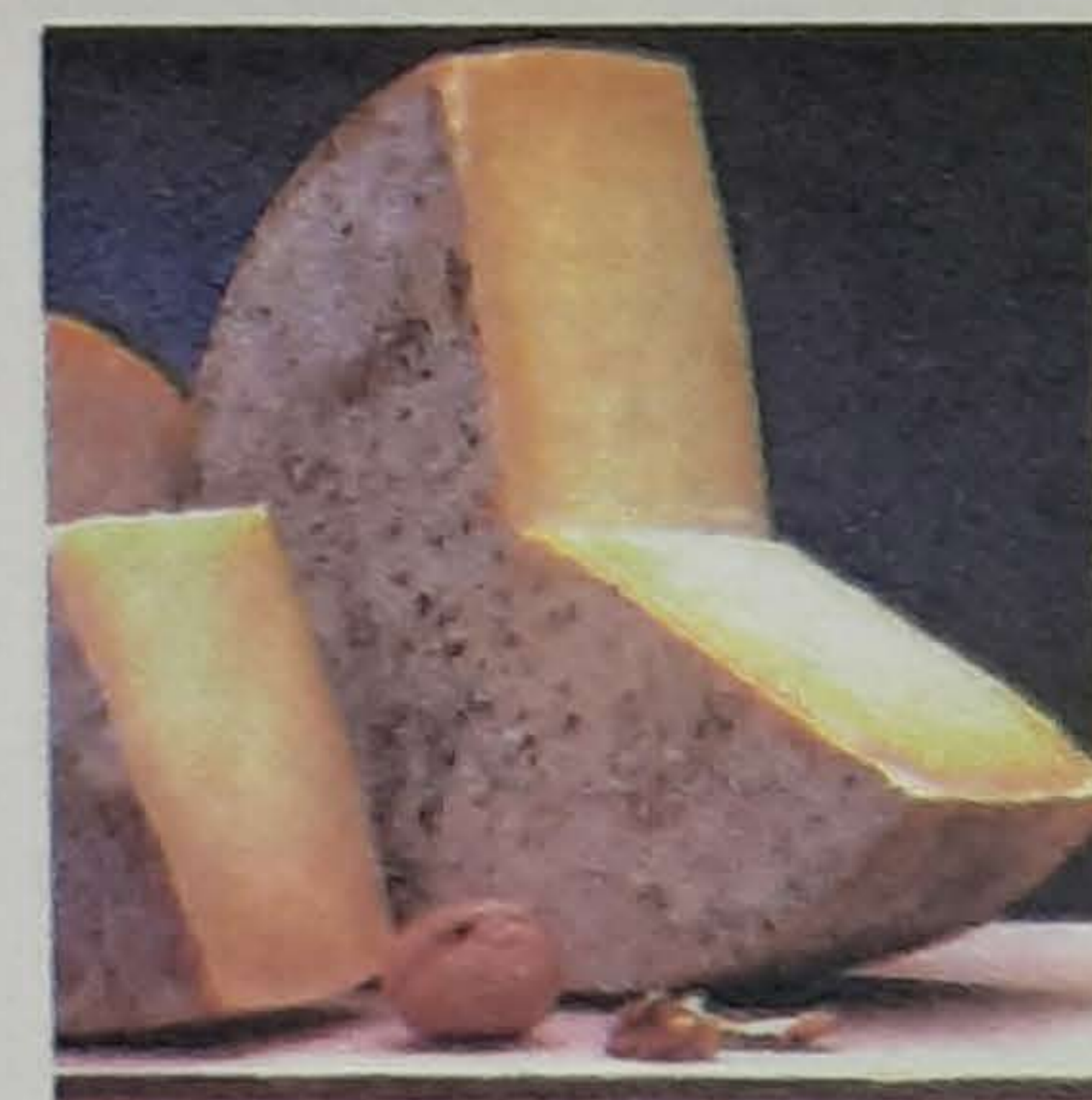
■ **Elaboración:**
 Descorazonaremos las manzanas e introduciremos en el in-

terior el azúcar. Meteremos las manzanas en el horno (160º) en un recipiente hondo, con un poco de agua, la sidra, y la canela en rama

terior el azúcar. Meteremos las manzanas en el horno (160º) en un recipiente hondo, con un poco de agua, la sidra, y la canela en rama

Después de que transcurra el tiempo necesario (30min) sacaremos las manzanas y colaremos el líquido que haya quedado en el recipiente añadiendo la gelatina. Este líquido lo añadiremos en unas copas, tipo cocktail, hasta la mitad, dejando reposar durante un día.

La crema de manzana la haremos después de pelar las manzanas triturarlas, colándola por un chino fino. Terminaremos colocando encima de la gelatina un poco de crema y una cucharada de nata, adornando todo con canela en polvo. •



Después de que transcurra el tiempo necesario (30min) sacaremos las manzanas y colaremos el líquido que haya quedado en el recipiente añadiendo la gelatina. Este líquido lo añadiremos en unas copas, tipo cocktail, hasta la mitad, dejando reposar durante un día.

Es tiempo de Sidrerías. Es Tiempo de Tradiciones

Disfruta con los Sabores de siempre

Disfruta del Bacalao de la forma más cómoda con nuestro Proceso Exclusivo de Desalado.



La Tradición puesta al día

PLANTA DE ELABORACION Y DISTRIBUCION
 Polig. Indust. de Gofain
 LEGUTIANO - ALAVA
 C/ San Blas, Int. Pab./6 • Tel - Fax: (945) 46 56 73

CASA MATRIZ Y OFICINAS:
 C/ Basoa, 6 Tel.: 22 16 36 • Fax.: 22 16 65

GIPUZKOA

ABALTZISKETA

Nahari 65 40 05
Zalvide 65 21 76

ADUNA
Aburuza 69 24 52
Urritza 69 33 96
Zabala 69 07 74

AIA

Izeta 13 16 96
Zingira (Aia-Orio) 13 20 79

ALTAGA

Olegi 88 11 28

ALZO

Zuaznabar 65 29 62

AMEZKETA

Larreta 65 21 27

ANDOAIN

Gaztariaga 59 19 68
Txertola 59 07 21

ASTEASU

Martxelo Haundi 69 22 22
Sarasola 69 02 83

ASTIGARRAGA

Arriabalaga 55 67 88
Astarbe 55 15 27
Perezziartua 55 57 96
Borda 55 17 31

Buenabentura

..... 35 72 02

Etxeberria

..... 55 56 97

Gartziategi

..... 45 96 74

Gurutzea

..... 55 22 42

Irigolien

..... 55 03 33

Larrarte

..... 55 56 47

Lizeaga

..... 46 82 90

Mendizabal

..... 55 57 47

Mina

..... 55 52 20

Oiarbide

..... 55 31 99

Petritegi

..... 45 71 88

Rezola

..... 55 66 37

Sarasola

..... 55 55 55

Zapiain

..... 33 00 33

ATAUN

Urbiltarte 18 01 19

AZPEITIA

Añota 81 20 92
Zabaleta 81 09 59

DONOSTIA

Amara-Berri 46 46 84
Araeta 36 20 49
Astiazaran 36 12 29
Barkaiztegi 45 13 04
Izagirre 36 14 70
Kalonje 21 32 51
Mendiola 39 03 90
Urkiola 21 01 68

GAINZA

Otefie 88 98 48

HERNANI

Akarregi 55 34 95
Alberro 55 00 19
Aitzueta 55 15 02
Eizmendi 55 84 05
Elorrali 55 03 88
Iparragirre 55 03 28
Itxasburu 55 68 79
Larre-Gain 55 58 46
Oisua Enea 55 68 94
Ruffino 55 27 39
Zelala 55 58 51

HONDARRIBIA

Sagarzazu 64 16 41

IKAZTEGIEA

Begiritxalain 65 28 37

ITZIAR

Txindurri-Iturri 19 93 89

LASARTE

Olegi 36 30 29

LEABURU

Olazu 67 00 44

LEGORRETA

Aulila 80 60 66

OIARTZUN

Adurtz 49 03 78
Bidebittarte 49 21 01
Txikiardi 49 06 76

OLABERRIA

Etxe-Zuri 88 20 49

ORERETA

Egijuze 52 39 05

TOLOSA

Amondarain 65 33 54
Isastegi 65 29 64

URNIETA

Altuna 55 49 17
Elubxela 55 69 81
Eula 55 27 44
Mabxo 55 20 33
Olanume 55 66 83
Satien 55 10 14

USURBIL

Agnaga 36 67 10
Ilunbe 37 16 49
Saizar 36 22 28
Urdaira 37 26 91

ZALDIBIA

Txertakadi 16 13 59

ZERAIN

Olatza 80 17 57

ZIZURKIL

Sabota 69 02 64

ARABA

ARAMAIO

Iturrieta 44 53 85

BIZKAIA

ZORNOTZA

Ibarra 673 11 00
Uxarte 630 88 15

MARKINA

Axpe 616 82 85

IPARRALDE

LASA (Donibane Garaiz Ondoa)

Aldakurria 07 33 59 37 13 13

NAFARROA

ALDATZ

Martintxonea 60 46 07

BERUETE

Txasneko Borda 39 60 17

LEKARUZ

Larraidea 45 21 21

LEKUNBERRI

Tolki-Alai 50 40 05

MURUGARREN

Aldafondo 55 32 18

50 *zagardotegiak 98*



RECETAS PARA INTENTARLO

TORTA AL CALVADOS

■ Ingredientes (4-6 personas):
 250 grs. de pasta quebrada.
 4 conchas de vieiras
 500 grs. de mejillones
 200 grs. de gambas
 300 grs. de champiñones
 250 grs. de nata fresca
 1 vasito de Calvados
 Mantequilla
 Hierbas finas

■ Elaboración:
 Preparar a la marinera los mejillones, las gambas y los champiñones. Flamear las vieiras cocidas con el Calvados. Extender la pasta quebrada en un molde untado con mantequilla. Rellenar el fondo de la tartera con los mariscos. Añadir las finas hierbas. Echar la salsa así obtenida por encima. Poner a horno mediano durante 30 minutos. Servir caliente. •

RODABALLO CON SIDRA

■ Ingredientes (4 personas):
 1 rodaballo de 1,5 kilos
 250 grs. de champiñones
 2 ó 3 cbalotas
 Sidra
 Nata fresca
 Mantequilla
 Limón o vinagre
 Pan rallado
 Sal y pimienta

■ Elaboración:
 Preparar y trozear los champiñones. Hervir 2 ó 3 minutos con unas cucharadas de agua con limón o muy poco vinagre. Escumar el rodaballo y salpimentar. Picar las chalotas. Untar con mantequilla una fuente para gratinar y llenar el fondo con parte de las chalotas y los champiñones. Colocar encima el rodaballo. Espolvorearlo con pan rallado y cubrirlo con unos trozos de mantequilla. Mojar, tapando casi con sidra y tres o cuatro cucharadas de nata fresca. Poner a horno mediano 20-25 minutos. Servir muy caliente. •

JALEA DE MANZANA Y SIDRA

■ Ingredientes (4 raciones):
 12 manzanas reinetas
 Una botella de sidra
 Azúcar

■ Elaboración:
 Pelar las manzanas y quitarles las pepitas. Poner a cocer en abundante sidra hasta que se deshagan. Ya cocidas se pasan por un tamiz y a la cantidad resultante se le añade otro tanto de azúcar. Poner todo a cocer a fuego lento y dejar hervir hasta que espese bastante. Para comprobar el punto se saca una cucharada para ver si se desprende fácilmente. En cuanto así ocurra, se deja enfriar removiéndolo con la cuchara hasta que enfíe del todo. Luego, colocarlo en moldes de cristal para servirlo. •

CONEJO CON SIDRA

■ Ingredientes (6-8 personas):
 1 conejo bermoso
 6 u 8 lonchas de tocino 1/2 litro de sidra
 500 grs. de champiñones
 2 ó 3 cbalotas
 Ramillete de perejil, laurel y tomillo
 Mantequilla
 Sal y pimienta
 Harina

■ Elaboración:
 Dorar en la cazuela trocitos de tocino con mantequilla. Retíralos y poner en su lugar los pedazos de conejo salpimentados. Dorar la carne. Espolvorear la harina. Poner algunos instantes a horno mediano. Mientras tanto, hervir durante 15 minutos 1/2 litro de sidra al que se le habrá añadido el ramillete de hierbas y las chalotas en láminas y salteadas en mantequilla. Mojar los pedazos de conejo con este líquido. Cocer a fuego lento hasta que se haga el conejo. Al final, añadir los trocitos de tocino y los champiñones. •

MANZANAS ASADAS

■ Ingredientes (6 personas):
 12 manzanas reinetas
 Mantequilla
 Azúcar

■ Elaboración:
 Extraer el corazón de las manzanas. Colocar en el orificio una nuez de mantequilla y una cucharilla de azúcar. Servir en caliente o después de haberse enfriado. Se le puede añadir nata. •

ITURRIETA
Sagardotegia



Arraga Auzoa
 ARAMAIO
 ARABA

Sidra al txotx

Giro hoberena
 Aramaioko aranean
 Laister zabalik!

"... Lerago jendia zeguen
 oso hietara oardiyon
 orain jietan korito ditogun.
 Ixasi sagardoteryon."
 Bena Zorrano



Telef.: (945) 44 53 85

SARASOLA
SAGARDOGILLEA

Zumalikardi Baserria
 ANOETA'N
 Tfnoa. 65 26 22

Sagardotegia
 ASTEASU'N
 Tfnoa. 69 02 83



Hilabeteetako lana

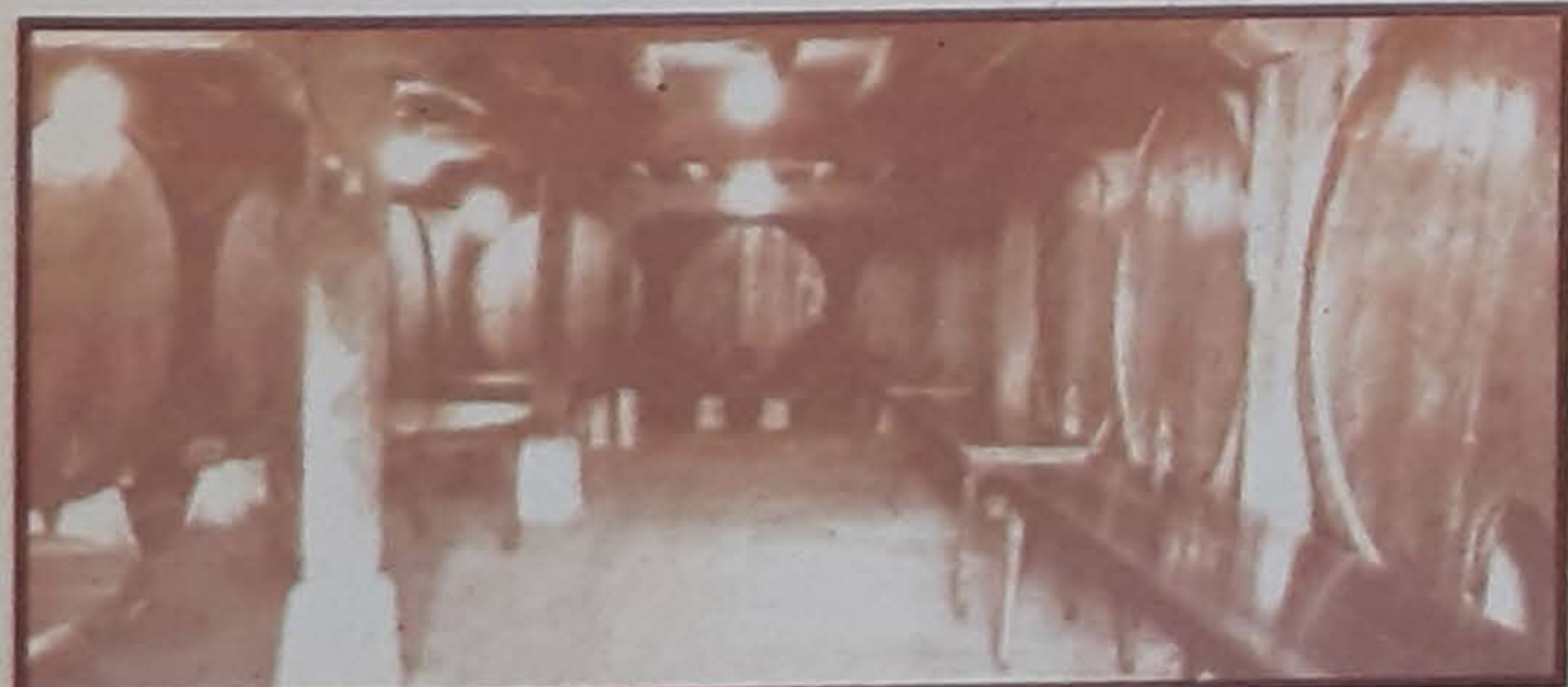


ARTXIBOKOA

URTE GOGORRA

Sagardogileek egiten duten lana hiruhilabetez ikusten dugu soilik, beharbada, ahaztu egiten zaigu sagardogilearen lana uste baino astunagoa dela.

PETRITEGI sagardotegia



Tfnoa.: 45 71 88
ASTIGARRAGA

SAGARDOGILEEN LANA AZTERTZEKO MOMENTUAN BI SAGARDOTEGI MOTA BANATU BEHAR DIRA. Batetik sagardotegi familia-rrak ditugu, hau da, ehun mila litro ekoizten dituztenak. Bigarren taldean beste guztiak sailka ditzakegu: hauek 250.000 litrotik gora ekoizten dituzte. Bien lan prozesua guztiz desberdina da. Produktio handiko sagardotegiak Gipuzkoan hirurogeita hamabostetik hamabost izango dira.

Sagardogintza garaiko lehenengo asteetan sagardogileak garbitasuna ondo zaindu behar du, eta iraila da lan hau egiteko hila.

Kupelak ondo garbitu behar dira, horretarako ur beroa presioan erabiltzen da; honek sagardoaren azken kalitatean garrantzia handia du. Kupelak garbitzeaz gain, dolarea, bodega, zaku, mangera eta abar garbitzen arduratzen dira.

Sagardoa ekoizten urrian hasten dira. Sagarra iristen denean, jo eta txikitu aurretik, ur ugariz garbitzen da zinkeriak kentzeko. Sagar ustelak apartatu egin behar dira gainera.

Azaroaren erditik azkenera bitartean, sagardoa egiteari ekiten diote. Urteko hilik gogorrena da sagardogileen iritziz. Bi hilabetetan bodega osoa bete behar da. Sagarra

Zure sagardotegiak Nafarroan
Sagardoa, edari preziatua Nafarroan landutakoa
Txotxetik dastatzeko prest

TXASENEKO BORDA
BIBERIA KYPELA SAGARDOTEGIA BIBERIA KYPELA SAGARDOTEGIA

• Nahi izanez gero janari ekar daiteke

Tel.: (948) 39 60 17 • BERUETE (Basaburua)

LARRALDEA

Buru Plaza, z/g
Tel.: (948) 45 21 21
LEKAROTZ

MARTINTXONEA

Tel.: (948) 60 46 07
ALDATZ

TOKI-ALAI

Ctra. San Miguel
Tel.: (948) 50 40 05
LEKUNBERRI



LARRARTE

SAGARDOTEGIA

Urte osoan
zabalik



Abierto
todo el año.

Muñagorri-Enea Baserría • Tel. 55 56 47 • Artizanaraga



SAGARZAZY

sagardotegia

Barrenetxea Baserría • Semisarga Auzoa
Tel. (943) 64 16 41 HONDARRIBIA

BIDEBITARTE

sagardotegia



Arragua Auzoa (Peajetik 100metrotara)
• OIARTZUN • Tel. 49 21 01

SAGARDOTEGIA

JATETXEA

BAR-RESTAURANTE

Especialidades:

- Carnes y pescado a la parrilla
- Setas y hongos al horno
- Conejo asado (Alioli)
- Marisco de encargo

Larramendi, 4 • Tf. 59 16 04 • 20140 ANDOAIN

C. SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. (943) 55 10 14



ARTXIBOKOA

txikitu, sagar patsa dolarera bota eta honen prentsatik horrelako muztio gorritza ateratzen da. Muztio hori kupeletan sartzen da eta bertan gelditzen da benetako sagardo bihurtu arte.

Lehen irakinaldi honi, ateratzen duen hotsagatik, irakinaldi zalapartaria deritza. Azukrea alkohol bihurtuz doa eta azalerantz anhidrido karbonikoa ateratzen da kapela izeneko aparrean solidotuz. Fase hau bukatzean kupelak itxi egiten dira eta irakinaldi mantxoa hasten da, lau hilabetez luzatuko dena. Azken hau da pausorik delikatuena.

Urteko azken hilabetea nahiko lasaia izaten da. Sagardoari usu begiratu behar zaio, orduan ari baita irakiten. Beraz, abendua bodega pintatzen, txukutzen, aurpegia garbitzen joaten da. Urtarrilean sagardo berria probatzen hasiko dira sagardogilea eta bere lagunak eta sagardoaren kalitateaz eztabaidan ariko dira. Sagardoaren zaporea, kolorea eta gorputza aztertuko dituzte.

Sagardotegiak, ofizialki, urtarrilaren bigarren hamabostaldian irekitzen dira, eta txotx denboraldia San Sebastian egunaren aurreko ostiralean izaten da. Urtarriletik apirila bitartean jende oldeak gerturatzten dira Gipuzkoako sagardotegietara, eta batez ere Astigarraga ingurura. Nonahiko jendeak probatu nahi izaten du erriro gastronomiko hau. Gaur

egun, sagardotegiak aldatzen ari dira. Askok eserlekuak jartzten dituzte eta jateko eta edateko hainbat barietate eskaintzen dira. Gipuzkoan hamabost edo hogeit hamar sagardotegi inguru izango dira usadio zaharrei eusten dietenak.

Sagardo denboraldia garrantzitsua da jendearekiko harremani dagokienez. Sagardotegira joaten den jendea ondo zerbitzatzen saiatu behar da, tratu atsegina eman eta sagardo gustatzen bazaie, maizago arrimatuko baitira sagardotegira. Honek nahikoa lan ematen du. Gaur egun jatetxe eta erretegiatara ere bidaltzen da sagardo. Hiru hilabete hauetan sagardo botiletan ere sartzen hasten dira.

Sagardo botilan sartzen abuztuaren erdira arte aritzen dira; sagardo plegatu eta banatu ere egiten da. Udako hilabeteak patxadan pasatzen dituzte urte osoan egin duten lanaren etorkizuna ikusten dutelako. Horrez gainera jendea sagardo zer moduz edaten ari den jakin nahi dute eta jatetxe eta abarrei dirua kobratzen zaie. Gero, abuztu bukaeran, egun batzuk izaten dira deskantsatzeko, ondoren berrir sagardogintzan hasteko.

Sagardotegi -familiarrak-

Aurreko prozesua 250.000 litro baino gehiago ekoizten dituzten sagardotegiek jarraitzen dute.

Baina badago beste multzo

bat sagardotegi -familiarrek osatzen dutena. Hauek sagardo modu berean egiten badute ere, gutxiago ekoizten dute: 100.000 litro inguru.

Sagardotegi txikiago hauetan sagardo botilatan sartzeko prozesua lehenago amaitzen da; urtarrilean hasi eta apirilera bukatzen da. Beraz, hiru hilabete nahiko lasa izaten dituzte sagardo berria egiten hasi arte. Gipuzkoan hirurogei inguru dira honelako sagardotegiak.

Ikusten denez, sagardo produktioa asko hazi da, eta honek ondorio onak eta txarrak ekarri ditu. Onen artean jende gehiago hurbiltzen dela euskal giroa.

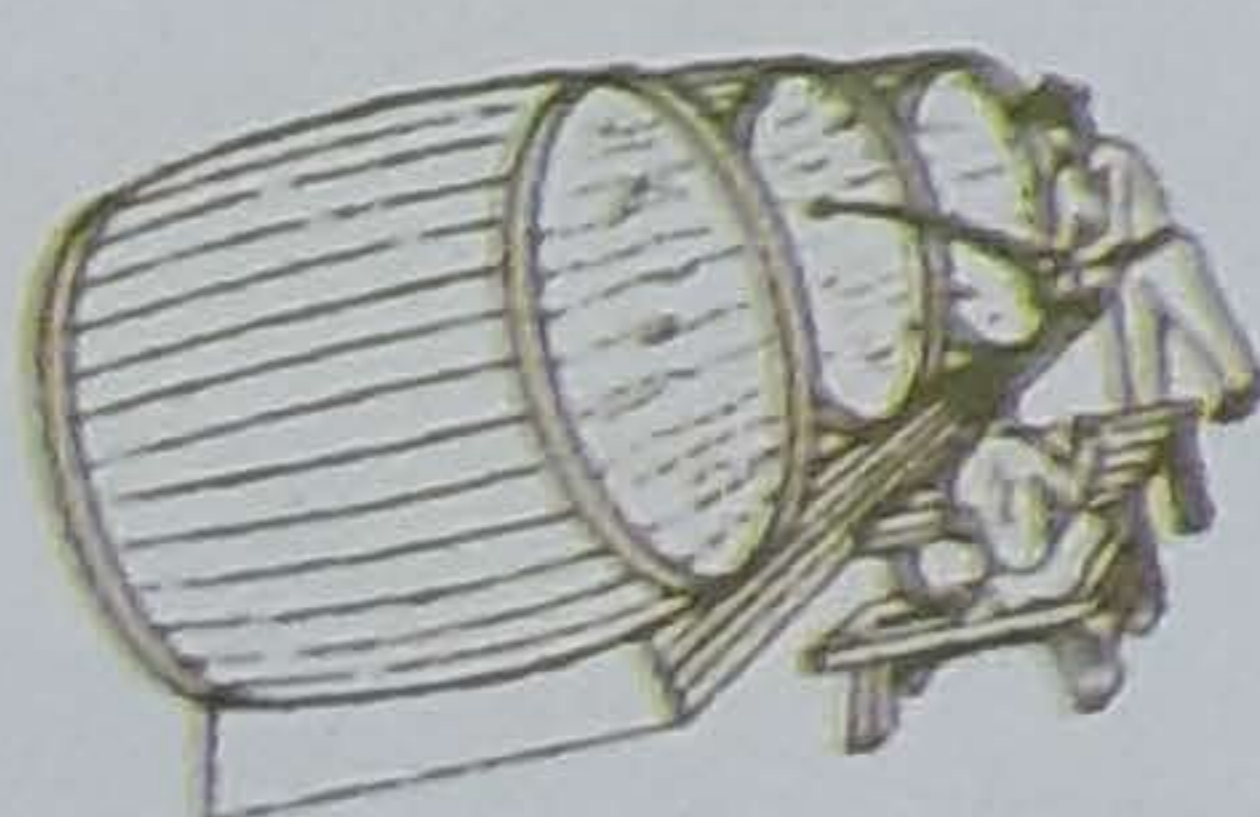
Gainera, euskal ekonomiari bultzada positiboa ematen dio, are gehiago sagar gehiena Gipuzkoan produzitakoa dela kontuan izaten bada. Aurtengo uzta kaxkar samarra izan da alabaina.

Ondorio negatiboen artean usadio zaharrak galtzea. Sagardotegi askotan eserlekuak jarri dituzte, baina badirudi jende dezente usario zaharrei eusten dieten sagardotegietara joateko joera hartzen ari dela.

Kupel asko, gaur egun, altzairu herdoilezinezkoak dira. Horren abantailak sagardogileentzat handiak badira ere -merkeagoa, garbitzen errazagoa- nork ez ditu maiteago egurrezko kupelei darien gototasun eta gustu on apartekoa? •

EGI-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA



La sidra en el mundo

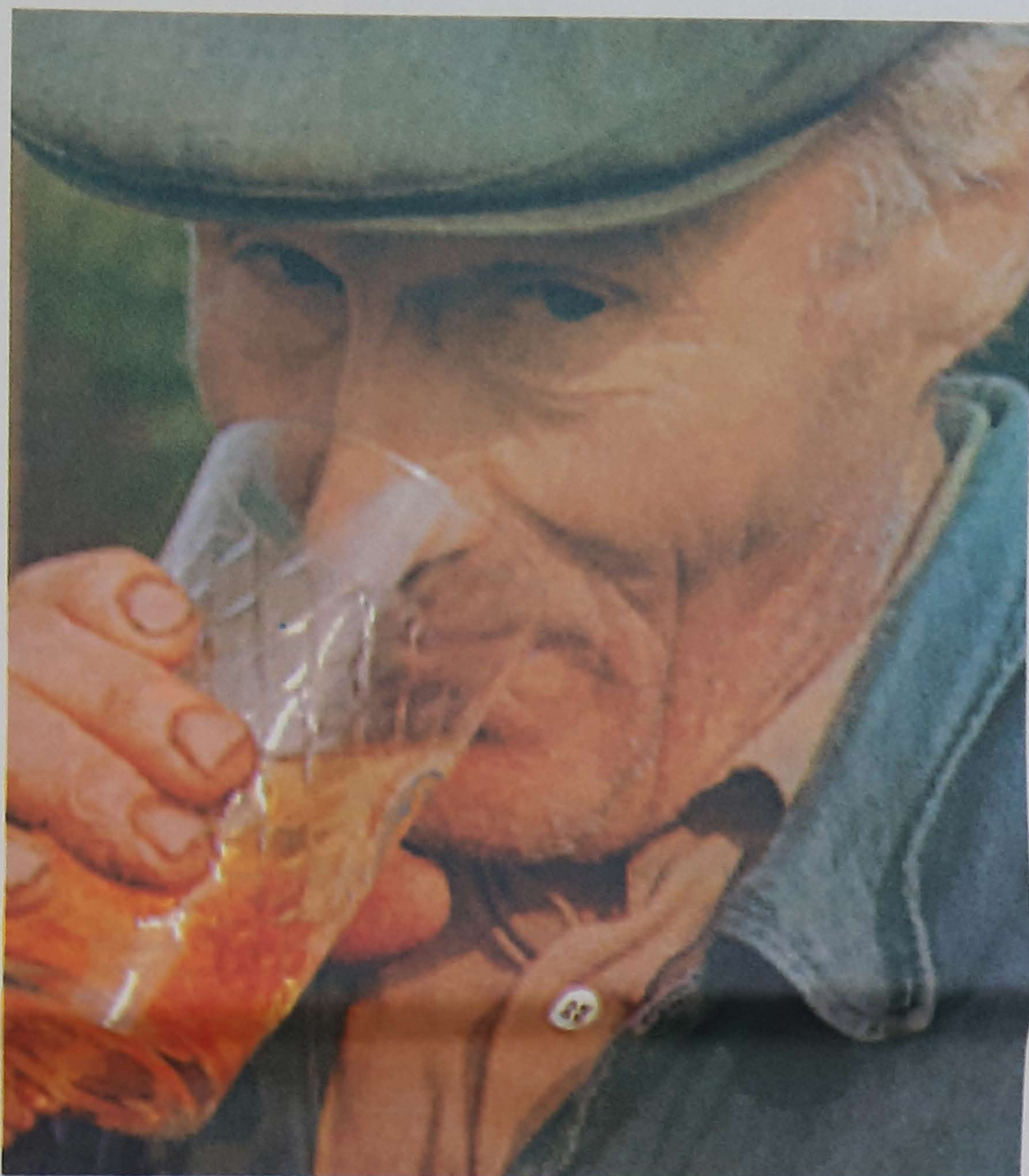
CADA PAIS
UTILIZA
DISTINTOS
METODOS DE
ELABORACION

La manzana y, por consiguiente, la sidra está muy extendida en el mundo.

A las tradicionales zonas de elaboración y consumo en Europa (Euskal Herria, Asturias, ;Bretaña, Normandía, Inglaterra y Centroeuropa, sobre todo)

se unen iniciativas en el cono sur americano, especialmente en Chile.

Son sidras elaboradas con métodos en ocasiones muy distintos, pero también de indudable calidad, aunque para nuestros paladares resulten diferentes.



ARCHIVO

HABITUADOS A MIRAR-NOS EXCESIVAMENTE EL OMBLIGO, DE FORMA INCONSCIENTE LA MAYORIA DE LAS OCASIONES, PUEDE HABER QUIEN PIENSE QUE ESTO DE LA SIDRA ES ALGO AUTOCTONO Y CASI EXCLUSIVO DE NUESTRO PAIS. NADA MAS LEJOS DE LA REALIDAD. La manzana, fruta de origen desconocido, aunque la mayoría de los estudiosos la sitúan en el continente asiático, está muy extendida por el mundo y es lógico pensar que otros pueblos y culturas elaboren y consuman, de

una u otra forma, su zumo natural.

La zona atlántica más próxima a nosotros, incluyendo en ella la cornisa cantábrica, Bretaña, Normandía y las costas de Inglaterra, poseen una rica tradición sidrera y, en muchos casos, cuantitativamente superior a la de Euskal Herria.

Asturias triplica al menos nuestra producción de sidra natural, una bebida que allí ha traspasado el marco rural para llegar a inundar las zonas urbanas.

De los lagares donde se obtiene, algunos de gran tamaño, pasa a ser consumida embotellada en los chigres, establecimientos similares a

las sidrerías. Allí se degusta escanciando la sidra, es decir, arrojando el chorro desde lo alto con el fin de extraer el máximo de granillo o txinparta.

Hay que tener en cuenta que tras la primera fermentación es trasegada a otra barrica, proceso en el que pierde parte de su gas carbónico. Se embotella a medida que se produce la demanda, por lo que no es aventurado afirmar que permanece muy poco tiempo en la botella.

En sus últimas fases la fermentación es lenta y genera poco anhídrido carbónico. Eso obliga a echarla rompiendo y a beberla in-

IPARRAGIRRE

Hernaniko
Sagardoa

Sagardotegia

Tf. (943) 55 03 28
Osiñaga Auzoa
Hernani



URKIOLA SAGARDOA

Ferrer-enea baserria • IBAETA AUZOA • Tfnoa. 21 01 68

DONOSTIA

ALDAIONDO SAGARDOTEGIA

benetazkoa!!!

BERTAN EGINDAKO SAGARDOA OHIZKO MENUA

Murugarren (Nafarroa) ☎ 948 553218

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"

- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

C/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

IRUÑAZARRA Sagardotegia

Iruñeko bihotzean Sagardotegi menua, eguneko menua, bokatak, kazuelatxoak.

Erreserbak: 948-22 51 67
Mercaderes, 15 IRUÑEA

mediatamente. En caso contrario pierde la mayor parte de sus cualidades. La sidra asturiana es distinta de la que se obtiene en Euskal Herria. Es muy seca y muy buena. En los chigres puede degustarse acompañada de centollos, tortilla de patatas, huevos cocidos o costilla de cerdo.

La sidra natural en Europa es más suave y, en general, menos ácida que la nuestra. Las distintas reglamentaciones tienen que ver en ello.

En el Estado francés hay dos zonas de gran tradición: Bretaña y Normandía.

Grandes productoras de manzana les convierte en exportadoras de la preciada fruta y no es extraño utilizarla, en pequeñas proporciones, en la elaboración de nuestras sidras desde hace una década.

En Normandía, la zona sidrera se encuentra en la región del Carenten, con localidades como Caen y Anvers. Es la cuna del Calvados, el famoso aguardiente de sidra obtenido por destilación, producto que se obtiene entre nosotros y se comercializa como Sagardoz.

En Bretaña abundan las bodegas familiares que elaboran sidra natural que allí denominan brut.

Hereford es la zona sidrera por excelencia en las costas atlánticas de Inglaterra. En East Mallin se ubica una estación de fruticultura de donde han salido los más importantes portainjertos de manzano. Al igual que en otras zonas europeas, entre ellas Alemania y Suiza, está



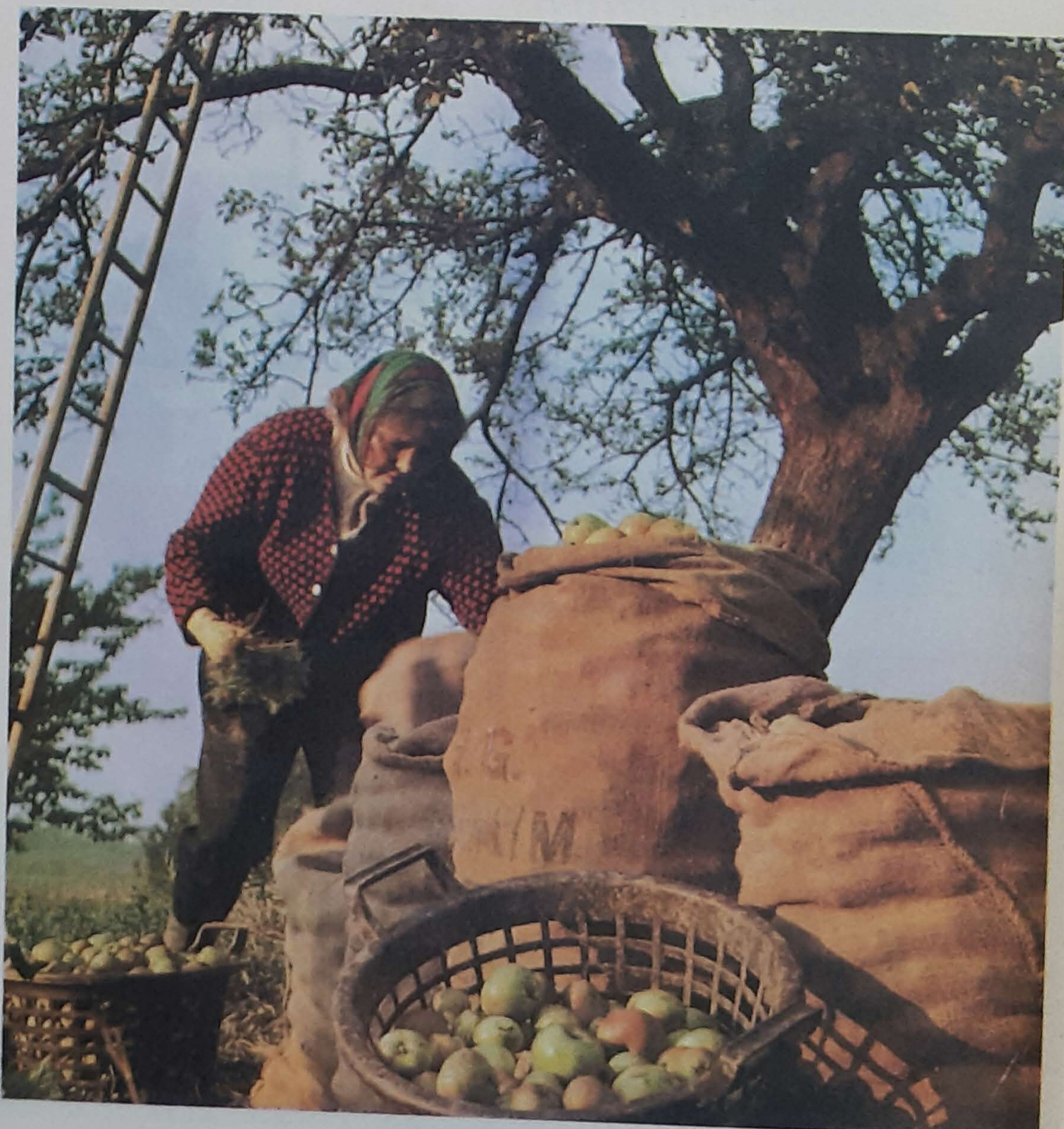
ARCHIVO

muy extendido el consumo en pequeñas botellas. En el típico pub inglés es habitual consumirlo a presión, como la cerveza.

El continente sudamericano también cultiva manzana en abundancia. Desde Chile, país con el que existen actualmente relaciones institucionales a nivel agrícola y turístico, entre otros sectores -ahí está la presencia de dos jóvenes aprendiendo todo lo relacionado con el pastoreo vasco o el envío reciente de

ovejas latxas-, se han interesado también por la sidra, que también elaboran, y el fenómeno del txotx.

Recientemente se han establecido contactos con la Isla Grande de Chiloe y su población más importante, Ancud, en el Océano Pacífico Sur. Desde aquel país han mostrado interés por la experiencia de agroturismo y nuestras sidrerías y en pocos años no será extraña su implantación en aquel lejano país. •



ARCHIVO



Arantzateko ola zaharra

Iñaki Bengoetxea irundarrak

orain dela bi urte sega utzi eta

bere betiko ametsari heldu zion:

arbasoen etxea sagardotegi bihurtu zuen.

Sagardotegi honek irekitakoan bi berezitasun

izango ditu: alde batetik, XVI. mendeko ola

batean dago eta bestetik, sagardoa egiteko

dolare horizontala erabiliko du.

ILARGIRA BEGIRA



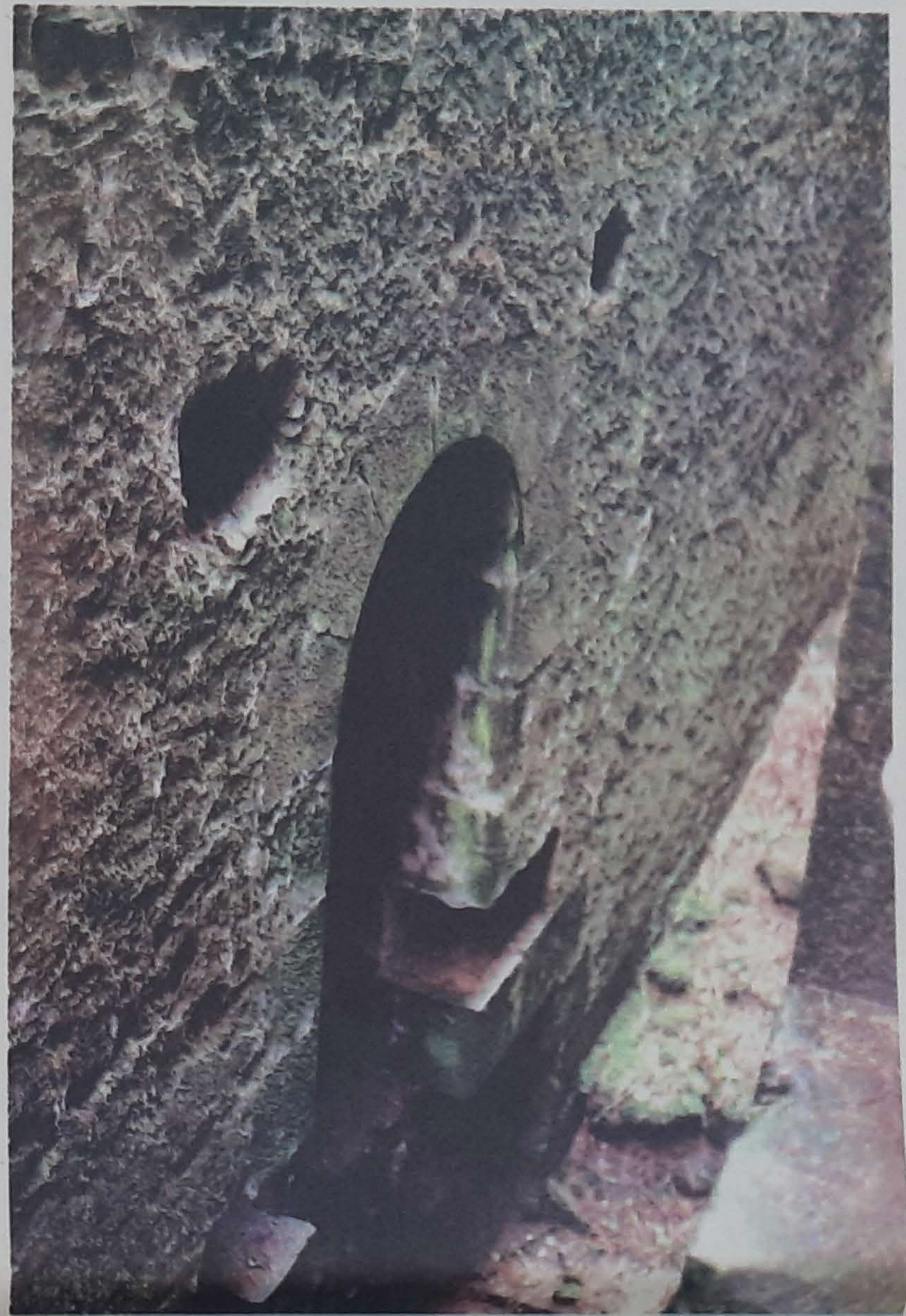
ARTXIBOKOA

DUELA URTE BATZUK IRUNEN BA OMEN ZIREN SAGARDOTEGIAK, ORAIN OIARTZUN, ASTIGARRAGA, USURBIL, HERNANIN ETA BESTE LEKU BATZUETAN DIREN BEZALAXE.

GAUR EGUN, EZ DAGO SAGARDOTEGIRIK HERRIAN, BAINA BAI SAGARDOA EGITEN DUEN BASERRIRIK. Hutsune hau betetzeko asmoarekin, Iñaki Bengoetxea segalari izandakoa bere arbasoen ola zaharra sagardotegi bihurtzen ari da. Berezitasun bat ere izango du sagardotegi honek: ardatz horizontaleko dolarean egingo du sagardoa.

Orain dela bi urte Iñaki Bengoetxeak dolarea erosi zuen eta orduan Gipuzkoan honelako bakarra zen, baina orain hamarren bat sagardogilek badutela, adierazten du Iñakik. «Sistema hau bestea baino azkarragoa eta merkeagoa da eta, gainera, sagarraren patsa hobeto aprobetxatzen da».

Beste abantailarik ere badu sistema berri honek. «Lana murrizteaz gain sagardoa nahiko azkar egiten da eta tenperaturen gorabeherak -aurten tenperatura oso beroa izan omen dasagarrak ez ditu nozitzen, ez baitaio denborarik uzten iraki-



ARTXIBOKOA

teko. Dolare tradizionalarekin, berriz, bai».

Iñaki Bengoetxea afizioz segalaria izan da eta ofizioz arotza, eta datorren urtean sagardogile bilakatuko da. «Sega orain dela bi urte utzi nuen eta oraingoz behintzat etxetik kanpo lanean jarraitu behar dut, baina nere bizitzako ametsa sagardotegia jartzea da eta hor nabil buru-belarri lanean. Orain dela 65 urte etorri ziren nere gurasoak Arantzate baserrira bizitzera. Pixkana-pixkana dena garbitzen ari naiz, ingurua kontuan izanez, noski. Lan

asko dago oraindik amaitzeko, baina datorren urterako pentsatzen dut bukatuta izango dudala».

Iñaki Bengoetxeak 500 sagarondo ditu eta beste 300 Diputazioari eskatuta. Sagardoa modu tradizionalan egiten du eta ilargirari kasu handia egiten dio. «Oso tradizionala naiz eta horrela nahi dut jarraitu. Nere gurasoek erakutsitakoari heletzen diot. Horrela, sagardoarekin ardaorekin egiten den bezala egin behar da, hots, deskantsuan edo lo utzi eta tenperatura batean mantendu. Ondo



Zugandik hurbilago

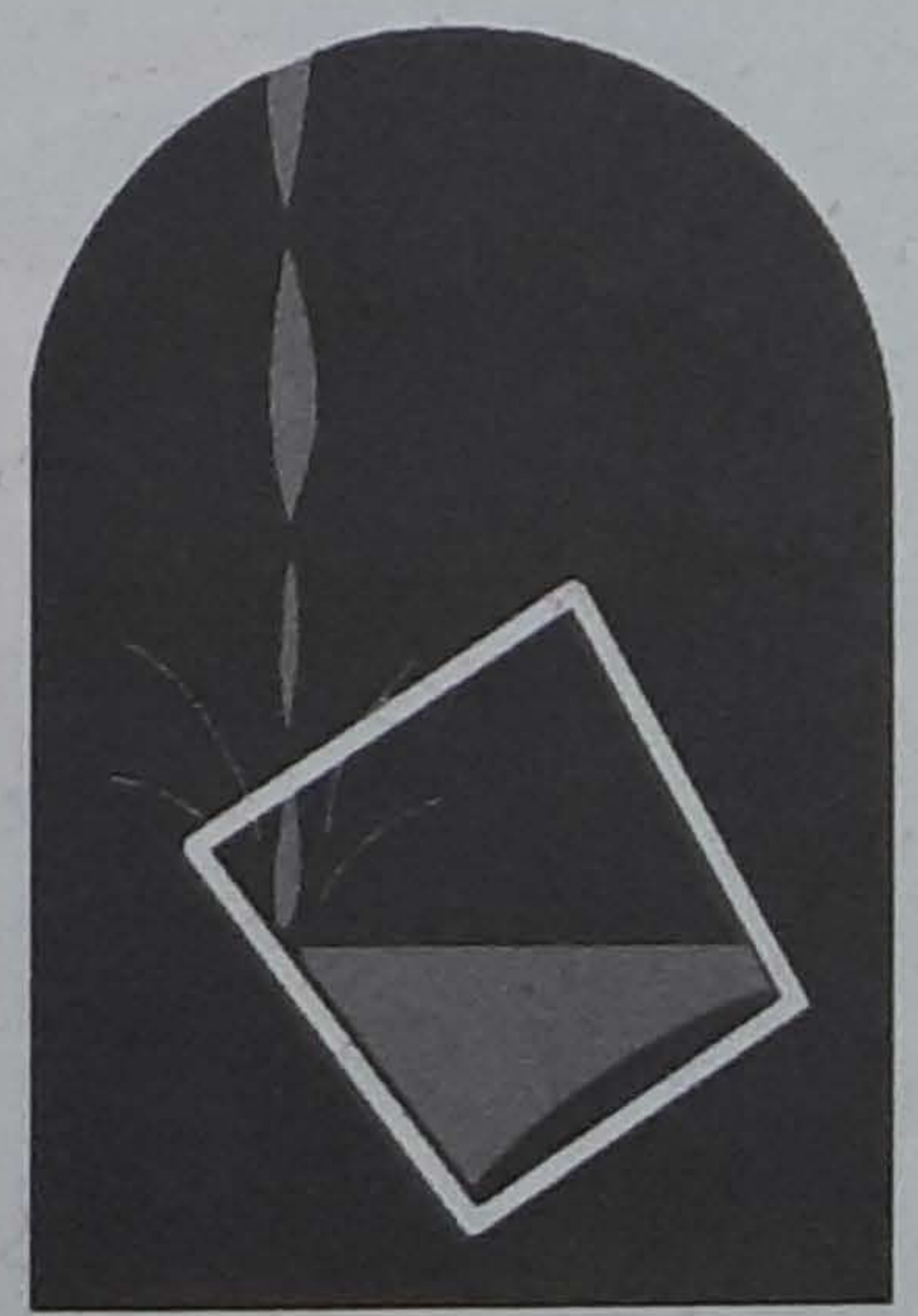
MENU

Makailu tortila
Makailua piper berdeekin
Txuletoa — **POSTREAK**
Gazta, menbriloa eta intxaurrak
3.000 pzta.

Reserva de mesas

945-386131

**LEZAMA-AMURRIO
(ARABA)**



ISASTEgi
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: (943) 65 29 64



SIDRERIA
AMARA BERRI

Isabel II, 4-Trasera Pla Marinos
Telf. 46 46 84 Donostia

TXINDURRI
ITURRI
SAGARDOTEGIA

ZUMAIA
ELORRIZA
Zumaiako Irteera
Tel. 19 93 89
ITZ IAR

IRIGOIEN
(Herrero)
SAGARDOAK - SIDRAS

Tel.: (943) 55 03 33
ASTIGARRAGA

aulia
Sagardotegia
Sidrería

Aulia-Enea LEGORRETA
☎ (943) 80 60 66 Gipuzkoa



ARTXIBOKOA

ren, bere garaian hartu eta botilan sartu behar da.

«Kontuan izaten dut ilargia ere, hau da, hilberan sartu behar da botilan sagardoa eta baita sagardoa egin ere, egun horietan produkzio guztia ekoiztea zaila dela jakin arren. Saiatu saiatzen naiz eta ondo doakit. Badakit lehengo tradizio zaharrak direla, baina tenperaturak ez badizu laguntzen, agian ilargiak lagundu dezake, adierazi du harro Iñakik.

Meaka auzoko ola

Meaka auzoan altxatua, Arantzateko Ola burdinola, errota,

transformadore baten egoitza eta baserria izan da azkeneko 500 urte hauetan.

Lope de Isatik 1625ean zitatzen duen eraikin honek bi metro eta erdi lodiko haresiak ditu, baita puntu erdiko arkuak eta ura gordetzeko presa ere.

Diputazioak interes historiko eta artistiko bezala katalogatuta dauka. Horregatik Bengoetxeak dirulaguntza, ez asko baina bai zeozer, hartu duela dio.

Egun, eraikuntza garbitzen ari da. «Ola lehen zegoen bezala ezin da jarri, baina txu-

kuntzen bada ikusgarri geratuko da. Eraikuntzaren berri izan nahi duenarentzat panelak ipiniko ditu, historia, jabeak eta antzeko datuak agerian jarri.

Oraindik lan asko gelditzen zaio Iñaki Bengoetxeari. Lan hau ilusioz egiten duela ziur gaude. Gaztea da oraindik; kirol sailean 18 urte egin ditu.

12 urtez segalaria izan da. Segan 9 eta trontzan 2 txapel lortu ditu. Oraindik ere tarteka-tarteka saio batzuk egin ohi ditu, kontrariorik aurkitzen bada behintzat, zaila baita hainbeste urtetako afizioa alde batera uztea. •



INEKO

ITZIARKO NEKAZARI KOOPERATIBA

- Sagarrondoak ongarritu eta zaintzeko behar den guztia.
- Baratzarako lehengai klasiko eta biologikoak.
- Ureztatze sistemak etab.

ITZIAR-DEBA (Gipuzkoa) • Tel. 19 93 00 eta 19 93 30 • Faxe 19 92 70



Araba

Araba contará esta temporada con una nueva sidrería, situada en Aramaio.

En el barrio de Arraga, a la sombra del Orixol y el Anboto,
se abrirá «Iturrieta Sagardotegia».

Además de para los habitantes de Gasteiz y resto de Araba,
quiere ser un foco de atracción
para localidades del alto Deba
como Arrasate, Aretxabaleta o Eskoriatza.

HACIA LA PRODUCCION PROPIA

MAITE BENITO

CUENTA CON PRODUCCION PROPIA DE SIDRA QUE, ESTE AÑO, HA SIDO ELABORADA CON EL APOYO DE OTROS SIDREROS EXPERTOS, PERO PARA LAS PROXIMAS TEMPORADAS TIENEN LA INTENCION DE REALIZAR TODAS LAS FASES DEL PROCESO, desde la recogida de manzana hasta la última fermentación, en sus propias instalaciones.

«Iturrieta Sagardotegia» pretende además recuperar el ambiente musical y el canto tras la comida. Sus promotores garantizan que durante la temporada se ofrecerá música de trikitixa y otras actuaciones.

Este año abrirá sus puertas un poco más tarde del comienzo oficial de la temporada, sin embargo seguirá abierta el resto del año como mendero popular con actuaciones musicales al aire libre y otras actividades.

Por otro lado, situada en un paraje inmejorable, Amurrio cuenta con una tradicio-



ARCHIVO

nal sidrería, foco de atracción para toda la zona. Se halla en un alto del pequeño pueblo de Lezama, perteneciente al municipio amurriarra, y junto a la carretera que se dirige a Gasteiz. «Iarritu» con sus enormes kupelas, aunque su sidra no es de producción propia, es una oferta agradable. Permanece abierta todo el año y su fuente de energía son unas gigantescas placas solares instaladas fuera del baserri.

El valle de Aiara también cuenta con otra referencia de ambiente sidrero en Laudio. «Gurdigilea», en el barrio de Landaluze, se prepara para dar el salto a iniciar la producción propia dentro de un año.

Esta temporada contará con sidras de tres procedencias (Astigarraga, Hernani y Usurbil).

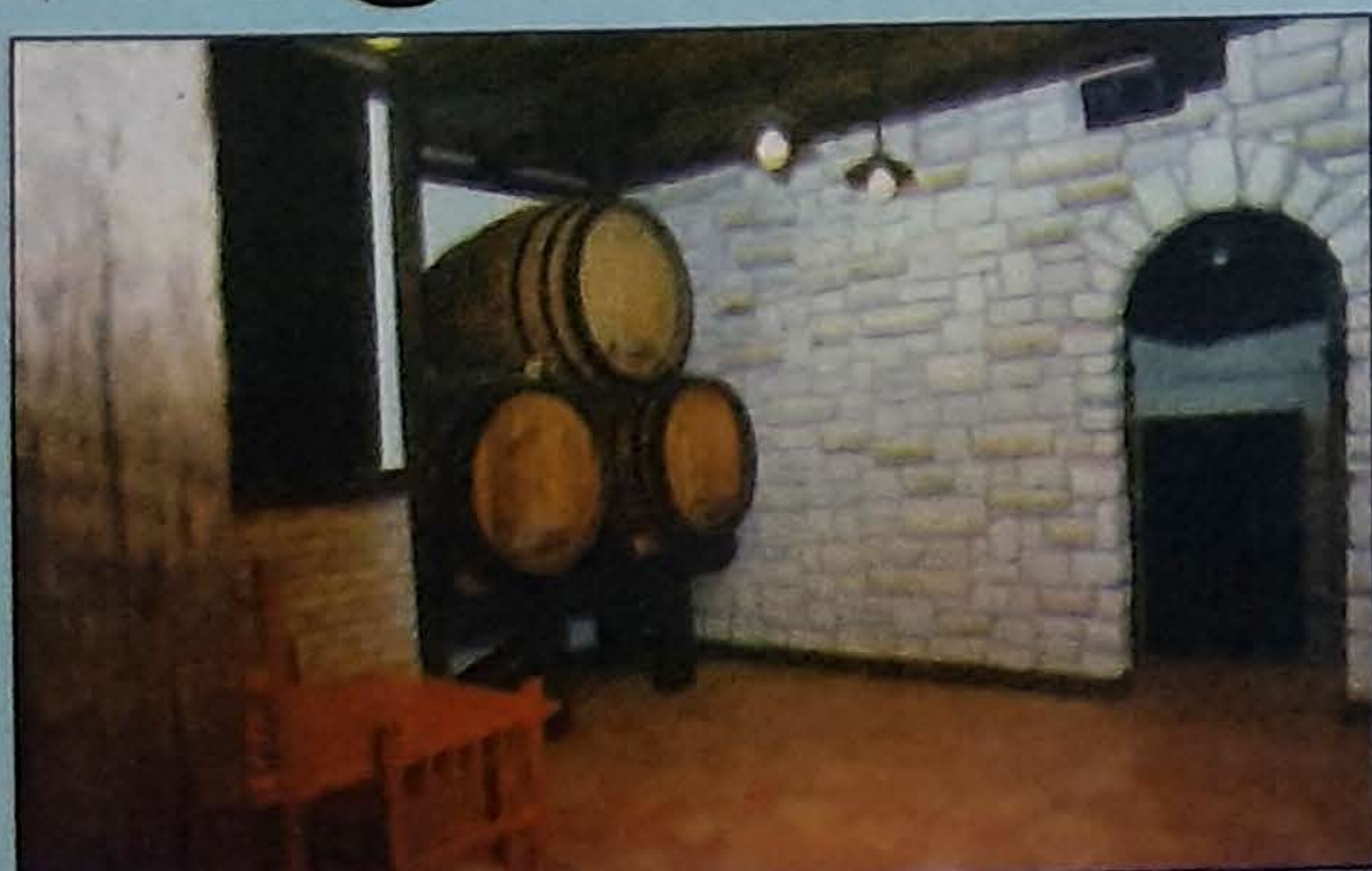
En esa zona rural los caseiros producían sidra hasta hace medio siglo y algunos conservan su utillaje. Todo apunta a una recuperación de la tradicional elaboración.

Finalmente la oferta del herrialde la completa «Sagartoki» en el mismo centro de Gasteiz, cerca de la Catedral.

SAGARDOTEGIA
JAN-TOKI

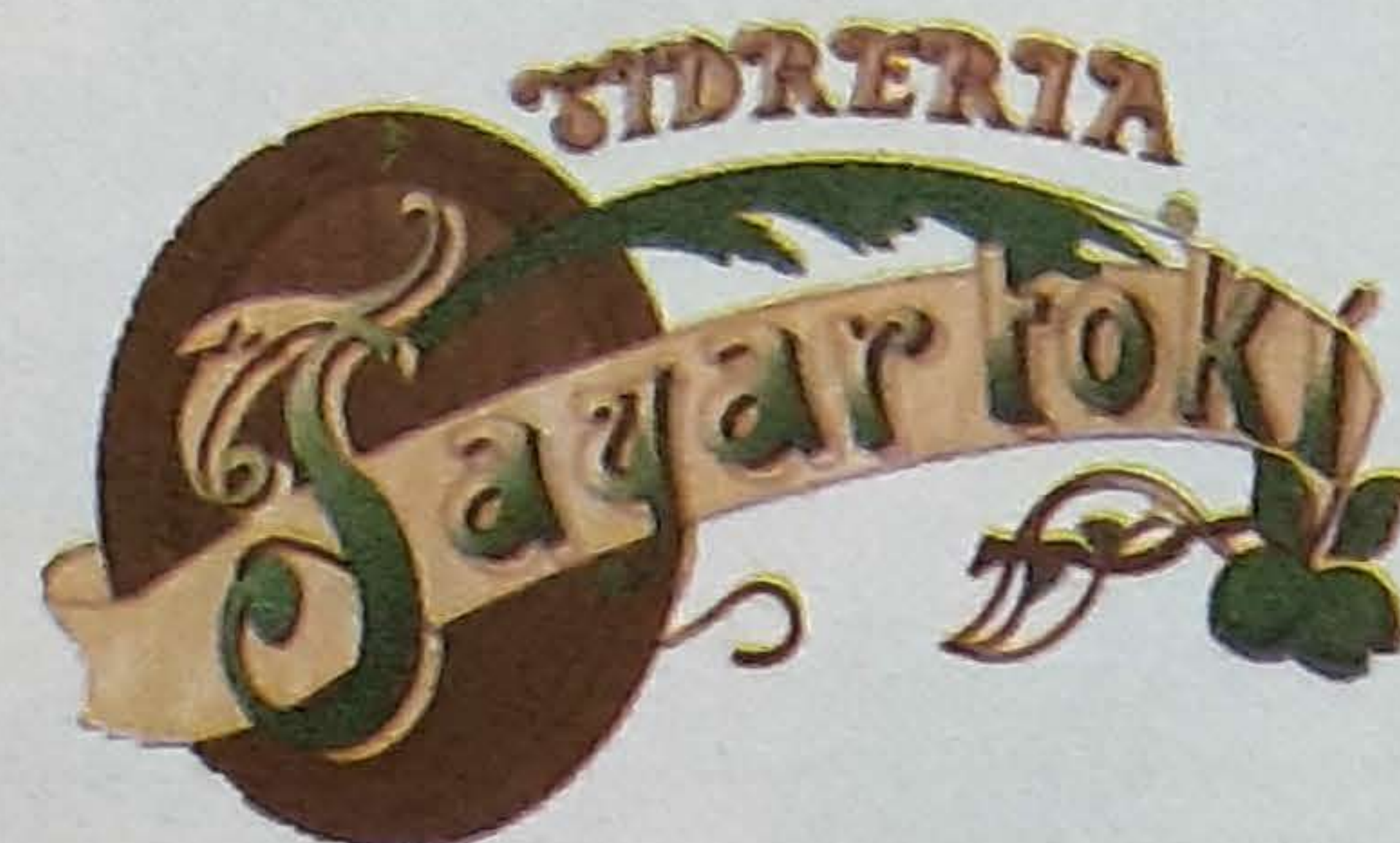


GURDIGILEA



Abierto: Fines de semana • Días laborables, de encargo

Landaluze kalea, 50 • Tel.: 94-672 20 71 • LAUDIO (Araba)



- MENU DE SIDRERIA Y DE TXAKOLI
- ESPECIALIDAD
 - Bacalao a la vitoriana
 - Sapo a la parrilla
 - Tortilla de bacalao
 - Chuletón de buey



Prado 18 • VITORIA-GASTEIZ • Tel.: 945-28 86 76



Nafarroa

«Las sidrerías se están implantando y extendiendo con fuerza en Nafarroa. Cada vez es más la gente que acude a las de aquí además de trasladarse hasta Gipuzkoa. Por encima de todo, lo más destacado del fenómeno en este herrialde, es que cada año aumenta la producción propia de sidra y su consumo», en opinión de Angel Alvarez.

TOTALMENTE PROPIA

SILVER ARREGI

ANGEL ALVAREZ ES PROPIETARIO DE UNA SIDRERIA EN BERUETE Y COORDINADOR DE LOS SIDREROS PRODUCTORES NAVARROS. ANIMA A LOS AGRICULTORES Y GANADEROS A PLANTAR MANZANO PARA AUMENTAR LA PRODUCCION DE FRUTA PROPIA Y PODER ASI CUBRIR TODA LA DEMANDA DE SIDRA QUE HAY EN NAFARROA Y QUE «AUMENTARA EN LOS PROXIMOS AÑOS».

Los sidreros navarros han producido este año algo más de 100.000 litros de sidra, para lo que han empleado unos 160.000 kilos de manzana, gran parte de ella producida en sus propias explotaciones o por agricultores del herrialde. El resto de manzana necesaria para ese volumen de sidra, se ha traído de Normandía, la despensa de Europa, o de Asturias.

«Hemos combinado manzana de fuera con la propia, pero lo importante es que cada año se está produciendo más materia prima en casa», afirma Angel Alvarez.

Para apoyar esta afirmación, aporta un dato: «Hace unos años yo tenía apenas 50 manzanos y ahora tengo más de 3.000». También los sidreros de Aldatz, Lekarotz o Lekunberri han ido aumentando su producción propia, a la que se sumará la de Murugarren, localidad en la que para esta campaña, que se inauguró oficialmente ayer, se abrirá una nueva sidrería.

También en Beruete se han iniciado las obras que acogerán una nueva instalación, a la vista del éxito obtenido en campañas anteriores.

Calidad

Por encima del incremento del volumen de sidra consumida y producida en Nafarroa, Alvarez destaca la calidad. «Lo importante es que hagamos sidra con manzana de aquí, porque así nos aseguramos la calidad del caldo. Por contra, si nos vemos obligados a traer de fuera nos arriesgamos a consumir lo que nos manden, sin capacidad de controlar la calidad de la manzana y por tanto, la de la sidra».

Obtener un buen producto final es, pues, uno de los objetivos principales de los sidreros navarros, hasta el punto de que en Beruete se puede consumir sidra elaborada con manzana ecológica, producida de acuerdo con los requisitos de este tipo de agricultura. Además, los temores existentes en torno al nivel de la sidra navarra se han disipado, ya que según aseguran sus productores, «hemos podido comprobar en estos años que nuestra sidra es muy buena y en ningún caso peor que la que se produce en Asturias o Gipuzkoa, lugares en los que tienen ya un larga experiencia y tradición».

Desde ayer y hasta el 1 de mayo, los navarros tendrán la oportunidad de dar buena cuenta de las excelencias de este caldo casi sin moverse de casa, en medio de una temporada que se presenta atractiva y halagüeña para el sector. •



Joxe LACALLE



Joxe LACALLE

Onenetan, onena.

Sidrería Aizoain

Los mejores chuletones de carne jugosa, excelente bacalao, el postre ideal y el acompañamiento de nuestra sidra que tu mismo te sirves a tu gusto.

"Sidrería Aizoain", ideal para tus celebraciones familiares, de amigos o reuniones de trabajo. Todo ello en un ambiente distendido, festivo o si lo deseas, acogedor y tranquilo.

Te esperamos, sabrás lo que es bueno, una auténtica sidrería.

Reserva de mesas en el
Telf. 948 - 30 22 79
30 31 92



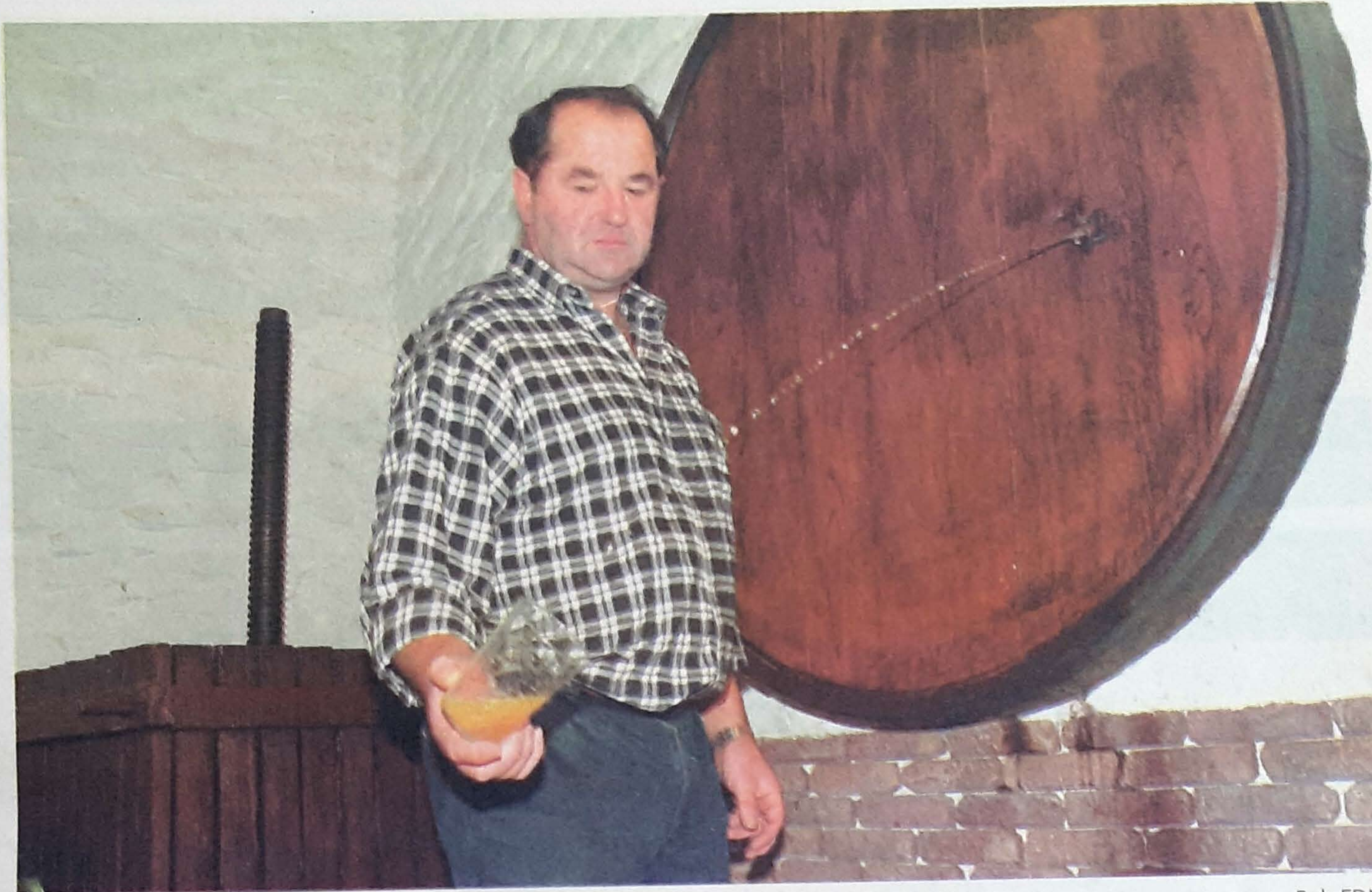
Polígono Industrial Iruregaña-Aizoain • Detrás de Estación Servicio Gola





Producto tradicional

«Aldakurria»,
es la única sidrería
que existe
en Iparralde con
producción propia.
Está regentada
por Peio Iribarne y
su familia en Lasa,
localidad
que pertenece al
'cantón de
Baigorri'
y se encuentra
a tres kilómetros de
Donibane Garazi.



Bob EDM

LA SIDRA PRODUCTO TRADICIONAL EN LASA. DESDE ANTAÑO

KRISTINA LARRAÑAGA

HACE 20 AÑOS, QUE EN EL CASERIO DE IRIBARNE SE ELABORA SIDRA, COMO ERA COSTUMBRE EN LA LOCALIDAD Y LOS ALREDEDORES. Antaño era tradicional que se reuniesen los

familiares e incluso los conocidos del barrio para festejar la recogida de las manzanas. Recuperando esta tradición, Iribarne compró un caserío viejo al lado de su casa, y en el año 1993 montó la sidrería «Aldakurria», con un menú típico de la zona.

Como entrada ofrecen la típica tortilla de bacalao, la piperrada con txingarra o el foi-

gras. Lo más peculiar es el segundo plato ya que, aunque también ofrecen la típica chuleta, está el pato como manjar típico de esta sidrería. El propietario también se ocupa de la producción de derivados del pato y su carne. Finalmente como postre, están las típicas nueces, la mamia y el queso.

Esta familia de agricultores, siempre ha trabajado en la pro-

ducción de manzanas. Además de abastecerse ellos mismos, también las venden, así como la sidra que elaboran. Esta tradición la ha conocido siempre Iribarne, desde que era crío ya que su padre hacía sidra para casa.

Ahora que sus hijos han crecido, se planteó regentar una sidrería, un restaurante y un hotel, aunque diferencia cada

dominio. Tienen, 1.700 manzanos y producen 2.500 litros de sidra. Además de dedicarse a la siembra del maíz y la crianza de patos y sus derivados. Esta sidrería está abierta durante todo el año, excepto en octubre. Está muy concurrida, sobre todo, en verano por los turistas. Los habitantes de la zona y los de Luzaide que hace muga con la localidad de Lasa.

Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

El mejor ambiente para comer y cenar... y además...

- Cazuelicas
- Almuerzos
- Pinchos
- Bocadillos

Pol. Ind. Nave 1
(junto a Sociedad Lagunak)
31008 BARANAIN
Tfno.: 948. 18 59 57

El día 17, víspera de San Sebastián, te amenizamos la cena con tamborrada y trikitixa.



Bizkaia

Bizkaiko sagardoaren sona eta ospea epelagoa bada ere, badu tradizioarik, badu berezitasunik eta, batik bat, badu kalitate nabikorik sagardoazaleak erakarri eta asetzeko. Egia da «Sagardotegi» izenarekin hainbat jatetxe eta antzeko zabaldu dela azken urteotan Bizkaian eta horrek desitxuratu ere egin duela auzia.

Baina ez da egia txikiagoa bertan diren sagardotegiekin, Gipuzkoan direnak baino gutxiago izanik ere, badutela zer eskaini.

BERTOKO PRODUKTUA ESKAINTZEN DUTE BIZKAIKO SAGARDOTEGIEK

ANIEL ORDÓÑEZ

URTERO BEZALA, AURTEN ERE, HILAREN 20RAKO, SAN SEBASTIAN BEZPERARAKO, PREST IZANGO DITUZTE KUPELAK. Azpimarratu beharra dago, dena den, sagardoaren eta sagardotegien tenporadak ez datozela beti bat. Izan ere, eguraldiaren araberakoa izan ohi da sagarraren uzta eta ez dago esaterik, beraz, noiz suertatuko den sagardoa egiten hasteko tenorea. Aurten, esaterako, aurreratu egin behar izan da guztia «El Niño» deituriko fenomenoak eraginda, eta azarorako hasiak ziren egileak sagardoa produzitzen. Egingdako kalkuluen arabera, otsaila amaitu aurretik, edo martxoaren hasierarako beranduen, prest izango da, hortaz, aurtengo sagardoa.



ARTXIBOKOA

Hala ere, eta arestian aipatu bezala, sagardotegiak prest izango dira urtarrilaren amaierarako, iazko sagardoaz beterik baitaude oraindik kupelak. Izan ere, horretarako, urte osoan zehar sagardoa botiletan sartu, sagardotegia bera mantendu eta gehiagorako ematen baitu produkzioak. Zentzu horretan, azpimarratu beharra dago, Bizkaiko sagardoaz ari garelarik, bertoko sagarrez egina dela eta ez kanpotik ekarritakoaz.

Orain arte hiru izan dira herrialde honetan sagardo propioa eskaini duten sagardotegiak.

Zornotzan daude horietako bi, «Ibarra» eta «Usarte» sagardotegiak, hain zuzen, eta markinarra dugu hirugarrena, «Axpe» izenekoa.

Aurten laugarren kide bat gehituko zaio koadrilari, Lea Artibai aldean «Laka» sagardotegia zabaldu behar baitute. •

Para disfrutar de la sidra en Bizkaia, llámanos

■ **Aurreko Baserria Sagardoa**
José Martín Iturraspe Okamika
C° Aurrekoa
48289 MENDEXA
Tel.: 684 22 83

■ **Etxebarría Sagardoa**
José Etxebarria Urrutia
C° Txone-Barri, B° Igartua
48110 GATIKA
Tel.: 674 20 10

■ **Sidra Garape**
Miguel Ángel García Jiménez
B° El Seel
48190 SOPUERTA
Tel.: 483 18 67

■ **Laneko Sagardoa**
Okamika Auzoa
48289 GIZABURUAGA
Tel.: 684 22 11

■ **Artabillako Sagardoa**
Luis M° Bikandi Biritxinaga
c/ Artabilla, 2° A
48200 DURANGO
Tel.: 681 65 19

■ **Axpe Sagardoa**
José Antonio Bilbao Ibarlucea
C° Axpe
48270 MARKINA-XEMEIN
Tel.: 616 82 85

■ **Sebastianeko Sagardoa**
Antón Aresti Eiguren
C° Sebastianekua
48289 MENDEXA
Tel.: 684 25 42

■ **Laka-Erdi Sagardoa**
Juan Amallobieta Arriola
C° Laka-Erdi, B° Milloi n° 26
48710 BERRIATUA
Tel.: 613 91 78

■ **Kandi Sagardoa**
Izaskun Jaio Insunza
C° Ameztebarri, B° Ugarte n° 40
48392 MUXIKA
Tel.: 625 80 40

■ **Alleri-Zar Sagardoa**
Iciar Urresti Arano
C° Alleri,
48710 BERRIATUA
Tel.: 683 22 93

■ **Urrutia Sagardoa**
Concepción Garmendia
C° Beko-Etxea
48100 MUNGIA
Tel.: 674 14 46

■ **Amezketta Sagardoa**
Charo Larrinaga Jaio
C° Amezketta, B° Pilastra
48215 IURRETA
Tel.: 631 38 00

■ **Uxarte Sagardotegia**
Jose Antonio Zamaioa
B° Montorra n° 6
48340 AMOREBIETA
Tel. 630 88 15

Bizkaikoa, noski

Ezberdintasuna bihotzean dago





Trio de ases

La sidra ha sido, desde siempre, la bebida tradicional del caserío vasco. Por esa razón buena parte de la pasada y actual gastronomía está ligada a los productos que representan el paradigma de la riqueza alimenticia del país: la chuleta de carne de vacuno, el bacalao en salazón, convenientemente desalado, y el queso de la leche de las ovejas latxas.

BACALAO CHULETA QUESO

A CARNE ASADA AL CARBÓN VEGETAL FORMA PARTE DE ESE MUNDO AGRARIO Y GANADERO DEL CASERIO, MIENTRAS QUE EL BACALAO ERA EL PESCADO QUE ADOPTADO EN LA DIETA DE LAS ZONAS DE INTERIOR, POR SU FACIL CONSERVACION. EL QUESO ESTA LIGADO AL MUNDO PASTORIL, UNIDO ASIMISMO AL MODO DE SER DE LOS HABITANTES DE EUSKAL HERRIA.

Hace siglos que el bacalao, muy abundante en el Atlántico Norte, forma parte de la dieta de los vascos. Nuestros antepasados fueron los que descubrieron este pez anacantino y comercializaron su pesca. Mérito también de los habitantes de Euskal Herria es el de transformar lo que alguien definió como una tabla salada, dura y seca en un auténtico manjar. El desalado es clave para el éxito final.

El actual menú, que se puede considerar típico de sidrería, utiliza básicamente los tres alimentos mencionados. Una tortilla de bacalao, caliente y jugosa, para abrir boca, chuleta asada conservando un tono rosado en su interior y unos trozos de queso no demasiado fuerte acompañado de nueces, mejor si son del país, es la oferta más extendida en las sidrerías guipuzcoanas.

Las variantes pueden ser un bacalao en salsa con pimientos verdes o frito con el mis-



Andoni CANELLADA

mo acompañamiento, con patatas o sin ellas y rara vez con pimientos rojos y tomate, aunque en esto de los gustos se pueden dar trasgresiones gastronómicas.

La carne asada, casi siempre de vacuno, también pue-

de ser la costilla y al postre cabe añadirle un dulce de manzana.

¡Aquellas angulas!

Sin embargo no siempre ha sido así. Las sidrerías, antes del boom actual, fueron lugar

de convivencia y encuentro. Hasta finales del siglo pasado e incluso en el primer tercio de éste, la gente que iba a la sidrería llevaba generalmente pescados azules para la *afarimerienda*, entre ellos las sardinas, el popular chicharro y

el inalcanzable besugo. Pero no era infrecuente comer buenas cazuelas de xapo (rape) y hasta angulas, entonces mucho más asequibles a los bolsillos de todos. ¡Quien lo iba a decir! con los precios de ahora. •

IBARRA SAGARDOTEGIA

300 lagunentzat tokia.
Zabalik egun guztietan,
Bazkariak eta afariak.



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

MENU


- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intzaurrak, Menbrilua, Ogia eta Sagardoa
- *****
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

CASERIO IBARRA, Bº IBARRA s/n. Tel. (94) 673 11 00. ZORNOTZA



 Sagardotegi aurretik...

BAR
EL CASERIO

Izpizua, 9 HERNANI

IRUNTXI
Sagardotegia

Kardaberaz, 11 • HERNANI

ZINTZARRI
TABERNA

Ezkiaga Pasealekua, 7 • HERNANI

DEPORTIVO
TABERNA

Kardaberaz, 36 HERNANI

OIALYME TABERNA

Sagardoa dastatu
ondorenean,
har ezazu kafea
gure etxean



Martindegi Auzoa • HERNANI

 ...Sagardotegi ondoren



Ambiente festivo

Durante unos meses se vive un auténtico fenómeno social que ocupa y llena las calles de, al menos, Hernani y Astigarraga, localidades que constituyen el corazón de la zona sidrera guipuzcoana por excelencia. Los miles de visitantes, la mayoría acude en cuadrillas, alternan antes y después del rito del txotx en los establecimientos hosteleros de esos pueblos.

TODOS EN LA CALLE

DESDE HACE MESES ESTAN TRABAJANDO PARA QUE LA TEMPORADA SEA BUENA PARA TODOS LOS SECTORES SOCIALES IMPLICADOS. Desde taberneros a vecinos pasando por el propio Ayuntamiento, en Hernani quieren que los meses de afluencia masiva de visitantes al grito de *txotx*, sea positiva para todos, siempre teniendo en cuenta también que las molestias que lógicamente generan tengan la mayor amortiguación posible.

Por esa razón, a iniciativa de los propios taberneros, se han llevado a cabo una serie

de reuniones con la Asociación de Vecinos del Casco Viejo, representantes del Ayuntamiento y de la Guardia Municipal. En ellas se ha establecido un plan de actuación que incluye medidas especiales, entre otras, en relación a la recogida de basuras, limpieza de las calles céntricas, colocación de más evacuatorios y el compromiso de los hosteleros de retirar los vasos y envases de vidrio de la vía pública.

Entre los acuerdos alcanzados figura la edición, por parte de los propios taberneros, con el patrocinio del Ayuntamiento, de un folleto que, junto al fin promocional de la localidad, ofrecerá informa-

ción de los principales servicios y recomendaciones para quien visite la localidad guipuzcoana. Entre los datos de interés se incluirán los teléfonos de los diferentes servicios públicos. No faltará tampoco un texto invitando a los visitantes a la diversión dentro de un comportamiento cívico, de respeto a los moradores del Casco Viejo y al mobiliario urbano.

Otra de las medidas importantes es el establecimiento, de forma experimental, de un servicio de recogida de basuras los sábados reservada al Casco Viejo. De 8 a 10 de la noche se sacaría la basura y entre las 10 y las 11 se proce-



Jon URBE

dería a su retirada. Además los taberneros han pedido al Ayuntamiento una limpieza especial, por medio de mangueras de agua, en la cárcaba de Zapa. No se descarta la colocación de un WC portátil en Atzieta, junto a la bajada al apeadero de Renfe y la apertura nocturna de los de Plaza Berri, mientras dure la temporada.

El tríptico incluirá además un pequeño plano, en forma de comic, del centro del pueblo y las localizaciones de los WC públicos o aparcamientos para autobuses. Hay que tener en cuenta que muchas cuadrillas, sobre todo procedentes de otros herrialdes, utilizan ese medio de transporte colectivo, lo que les permite mayor libertad en el consumo alcohólico. En él estarían numeradas las distintas tabernas y sus horarios de cierre.

En relación a este último tema, los taberneros han solicitado al Ayuntamiento autorización especial para su ampliación mientras dure la temporada del txotx en las sidrerías. La solicitud plantea que viernes y sábado los bares puedan cerrar a las 3,30 en lugar de a las 2, como establece el decreto recientemente implantado. Los establecimientos de categoría especial que cierran a las 3, pretenden hacerlo a las 4,30. Astigarraga ya contó la temporada pasada con horarios especiales. Ahora las dos localidades estarían equiparadas en ese sentido.

Hernani y Astigarraga se preparan para acoger a miles de visitantes estos próximos meses. Serán lugares de encuentro tanto antes de degustar la afamada sidra natural como para iniciar y culminar la cita gastro nómica en sus tabernas. •



BAR DISCOTECA YAUSIKA

Abierto todos los días de 11 a madrugada
Egunero irekita 11 etatik goizalderarte.

El mejor ambiente

 Sagardotegi aurretik...

TXILIBITA TABERNA

Zapa Karkaba, 2 • HERNANI

ATXYR

TABERNA

Kardaberaz, 22 • HERNANI



Kardaberaz, 11 • HERNANI

PUB LEOKA

Zure gau giroa

Kardaberaz, 3 • HERNANI



Zapa kalea, 8
HERNANI

Tel. 33 15 06

ARALAR TABERNA

 ...Sagardotegi ondoren

egin

SAGARDOA

1997 URTARRILA-18 LARUNBATA

*ZAINA da zubaitz adarra
eta bibotza sagarra
udazkenean baretu zaio
taupaden indarra
buelbaka tolare zabarra
karraska botsen marmarra
bibotzak odol-ustuz ari da
makina zabarra*

*Kupel barruan jasoa
ez da gauza erosoia
entzun bebarra dastatzaileen
iritzi erosoia
"bau duk sagardo zozoa!
ez garratza, ez gozoa"
baina bazpada ipintzen dute
berriro basoa*

*Atzerriar errenkada
dator "sagardolandiara"
mapetan ere agertzen ez den
berri bonetara
kanpotarren begitara
bebingoz onetsiak gara
kultura erraz tragatzen baita
edaria bada.*

*Edan ezkerro gogotik
sagar garratzen zuketik
gizatasuna loratzen zaigu
barren-barrenetik
ta esango dut zergatik:
mozkorra egonagatik
bebingoz egia irteten baita
gure abotatik*

*Bibaramona heldu abala
buruan ze martingala
neurona itoen zurrurbilco
zinez mundiala
pentsatzen dut berehala:
jainkoak salba nazala!
buru barruan sagarrondo bat
baziko zaidala*

*Nola den alkobolan jabe
asko zalantzetan daude
batzuen ustez dinamita da
besteentzat edabe.
Galbide edo ondare
edan dezagun balere.
Zer litzateke paradisua
sagar pozoin gabe?*

[ITZIAR EIZAGIRRE]



PLAZA BERRI
GROS'EKO SAGARDOTEGIA



Kale Berria, 18
(Iparragirre izkina)
GROS-DONOSTIA
Tfnoa (943) 29 30 00
Faxa: (943) 27 14 37

