



«Urte osoari begira lan egin behar da»

■ Migel Zapiainen ustez txotx garaia bezeroei jeneroa erakusteko erabili behar da. ■ Oso ongi bereizten ditu sagardotegia eta erretegia. ■ Moda aprobetxatzen jakin behar dela dio.

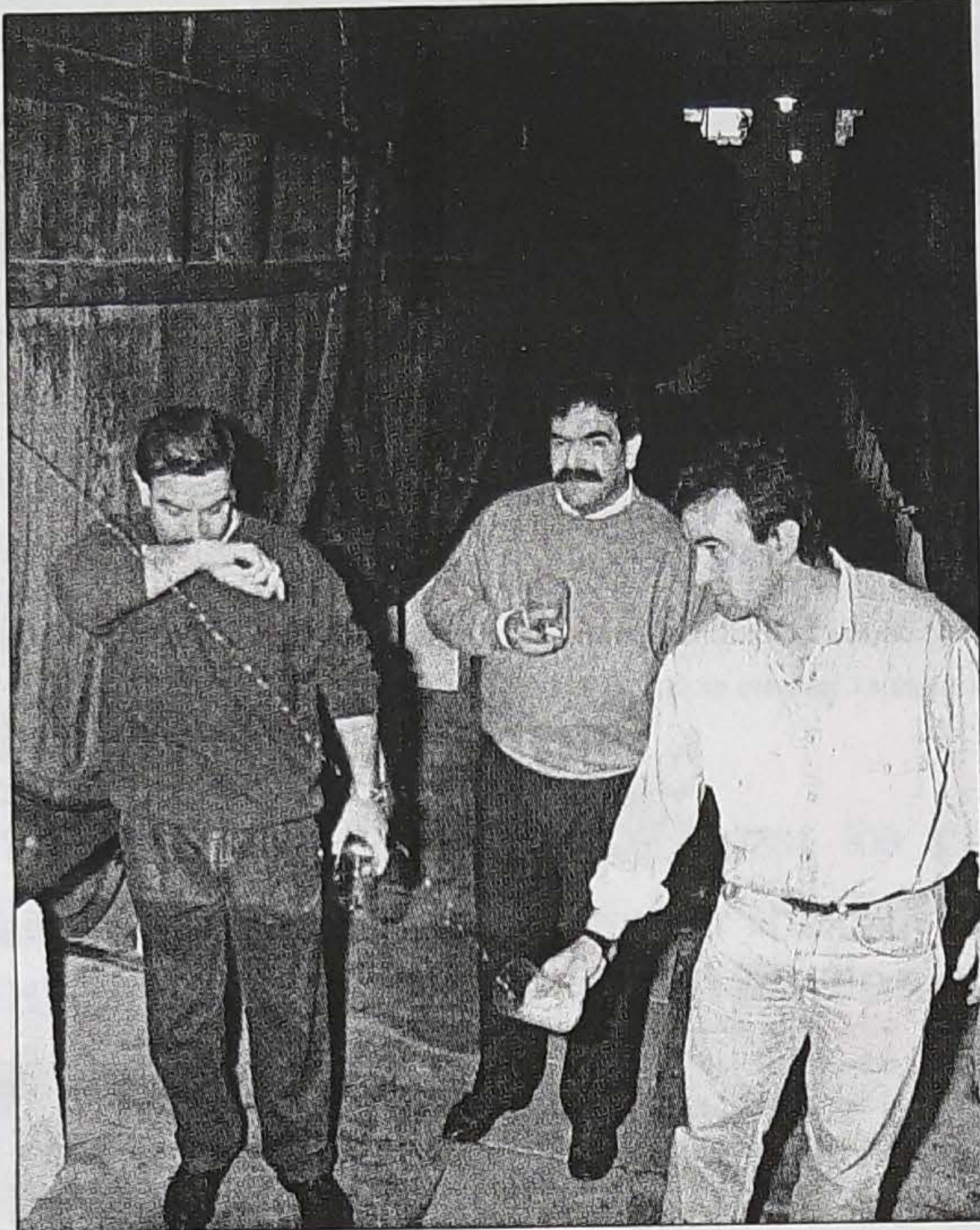
ASTIGARRAGA
Nekane ITURREGI

«Sagardoa ez da estimatzen, aitzakia hutsa da». Sagardogilez osatutako Taldea elkarteko lehendakari da Migel Zapiain, eta oso kritiko azaltzen da sektorean gauzak nola egiten ari diren ikusita. Bere ustez, azken urteotan gertatu den txotxaren moda ez da ondo bideratu eta ez dio sagardogileari behar hainbat mesede egiten. «Bi hilabeteko furia izaten da —adierazten du Zapiainek—, baina horrek urte osoko salmentan eragina izateko urte osoari begira lan egin behar da. Preokupatzen banaiz garai honetan datorren jendeari produktu ona eskaintzen, behar den bezala aurkeztu eta dituzten kezkek argitzen baditut, bezero fijo bat lortuko dut. Hori egiten ez bada, kezkarik handiena momentuko jana bada, orduan... Nere ustez, ondo bereizi behar dira bodega eta erretegia, bi aktibitate desberdin baitira.

Zapiaindarrek erreserbatuta dute euren sagardotegiko sarrera. Mahaiak dauden lekua txikia da, propio horrela jarrita. Ondotxo dakite zertara dedikatzen diren: «Guretzat txotx garaia bezeroei jeneroa erakusteko sasoia da. Salketa potentziatzeko, promozioa egiteko aukera paregabea. Sagardotegi batzuk erretegi izatera pasa dira, beste batzuk, hauetatik gehienak berriak dira, ostalaritzan sartuta daude eta urte osoan zehar lan egiten dute. Beste batzuk, berriz, ez dago garbi definitzerik. Ez da gure kasua. Gurea bodega da eta ez jatetxea».

Katxondeorik ez

Migelek uste duenez, txotxean urteari begira lan egin behar da. «Oraingo hau moda bat da, bere proiektua ondo saltzeko sagardozaleak aprobetxatu behar duen joera bat. Kalitatezko sagardoa



Migel Zapiain eta bere anaiak, Bittor eta Felix.

egin, edari ona eskaini eta etxera datorrenari erakutsi... bodega barruan ez da katxondeorik behar. Guk jende askori esaten diogu ezetz —segitzen du—. Beste leku batera bidali eta listo, gure lana bestelakoa baita. Hona datorrena irudi on batekin joatea egitea nahi dugu, asko zaintzen dugu hori».

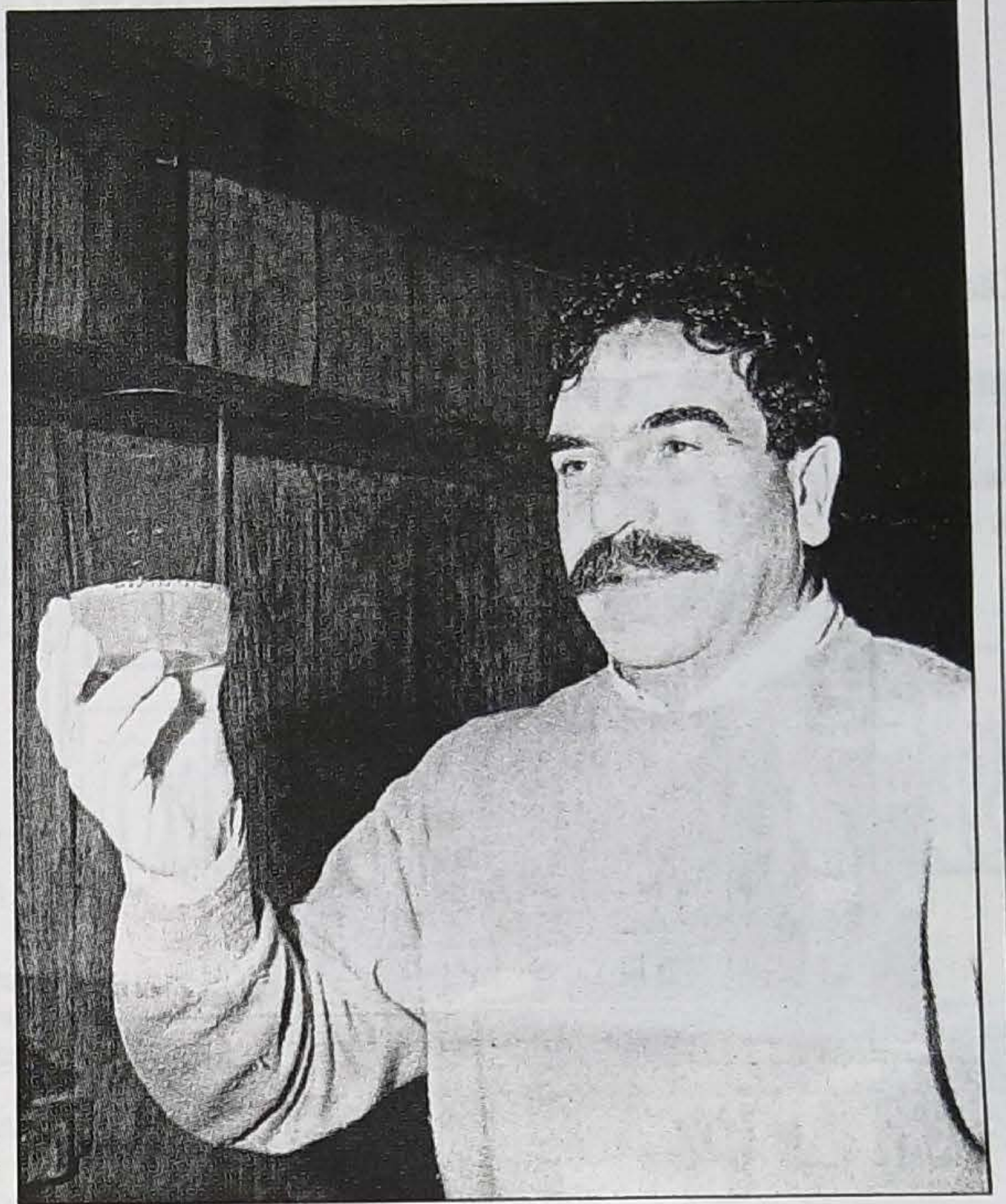
Sagardoari buruz hitzegitean berak duen debozio bera ikusi nahi luke bezeroengan. «Sagardoa ez da protagonista, baina beharko luke izan— dio—. Jendea debozioz etortzea nahi dugu. Hori lortzea gure eskuetan dagoela iruditzen zait».

Inbertsioak, azpiegiturak hobetzea, promozioa..., kontzeptu

horiek askotan errepikatzen ditu Migelek elkarrizketan zehar. Kontsumidoreen ohiturak aldatzeko lana egin behar dela dio, baina lehendabizi sektoreak preparamatuta egon behar du konpetitibo izateko.

Europako konpetentziari beldur

«Europako merkatuan sartzean zer gertatuko den ez dago seguru esaterik —adierazten du Zapiainek—. Askotan esaten da kanpoko sagardoa ez dela hemengo jendearen gustokoa, baina hori esatean Euskal Herriko populaziotik %25 bakarrik aipatzen da, hori baita daukagun mer-



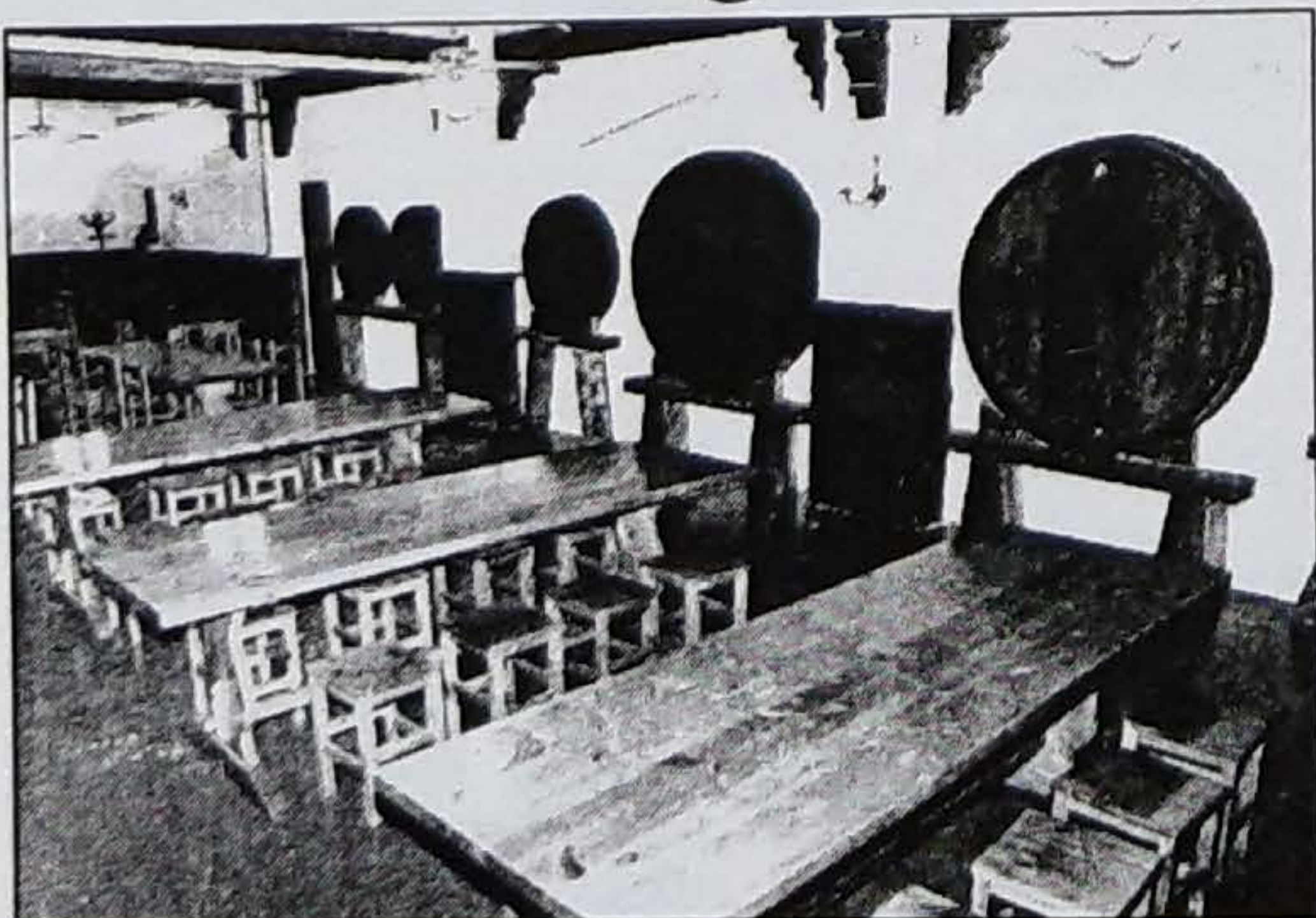
Andoni CANELLADA

katua. Ehuneko beste 75ak ez du sagardoa hartzeko ohiturarik. Marketing-a egin behar den bezala eginez gero, gaur egun sagardozale ez den jende honengana iritsiko da lehenbizi kanpotik datorrena, kanpoko baina preparamatua. Agian, hemengo sagardoa ezagutu gabe kanpoko edaten hasiko dira. Arrisku hori dago eta gure errua da. Sagardoa Astigarragan bakarrik egiten dela pentsatzen bada ere, Frantzian eta Ingalaterran sektore garrantzitsua da oso. Hangoa ez da sagardo naturala, baina kontuan izan behar da edari gasifikatuek harrera ona izaten dutela gaur egun».

Zapiaindarrek merkatu potentzial hori eskuratzeko prestatzen ari dira. Horretarako bidea zein den oso garbi dutela dirudi: kalitatea hobetu eta presentazioan indar gehiago jarri. «Sektoreak produktuan konfiantza daukan jendea behar du —baieztazen du Migelek— eta apostu handia egiteko prest dauden pertsonak. Gaur egun, sagardoa produktu folkloriko bezala ikusia da, baina errespetu gehiago merezi du. Txotxaren inguruan sortutako moda hau ona da, jendea etorri egiten zaigu, baina gure okerra izango da hori aprobetxatzen ez badakigu. Kalitatezko kontsumoa sortzen asmatu behar dugu».

TXOKO-BERRI

Sagardotegia



Gudamendiko parajetik hoberenean
Sagardoa txotxetik.

Gudamendi-Igeldo • Telf. 21 59 03 • DONOSTIA



ZELAIÁ
HERNANIKO
SAGARDOAK

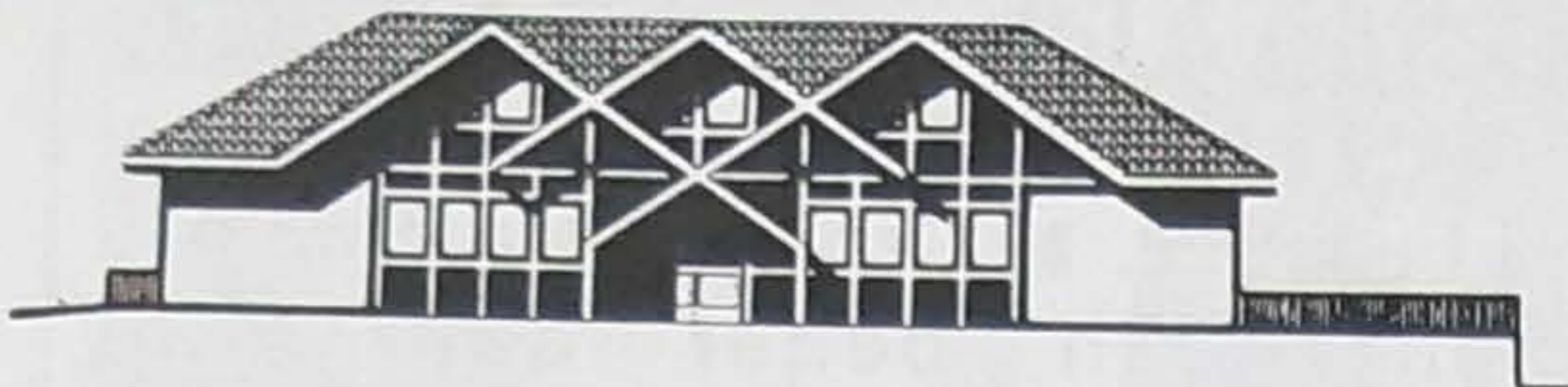
Sagardoa, artea eta tradizioa.

Bº Martindegui, 29 • Tfnos. (943) 55 58 51 - 55 02 81 • 20120 HERNANI (Guipúzcoa)

SAGARDO GARAIA



SAGARDOTEGIKO KRONIKA



ABURUZA

SAGARDOTEGIA

Olatza Baserría • Tfnoa.: 69 24 52 - 69 21 53 • ADUNA

PAGAMUÑO SAGARDOTEGIA



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

EULA SAGARDOAK

ISIDRO IGUARAN

Eula baserría
☎ 55 27 44

20130 - URNIETA



Cianume

Sagardotegia

URNIETA

TEL. 55 66 83

GAZTAÑAGA

SAGARDOTEGIA



ANDOAIN

BURUNTZA AUZOA ☎ 59 19 68



Ez dago ez taberna ez jatetxeekin konparaterik.

Javier GALLEGO

Sagardotegietako giro berezia

■ «Mojon» entzun orduko upeleko bidea hartuko dute sagardozaleek. ■ Gero eta kaletar gehiago inguratzen da.

DONOSTIA

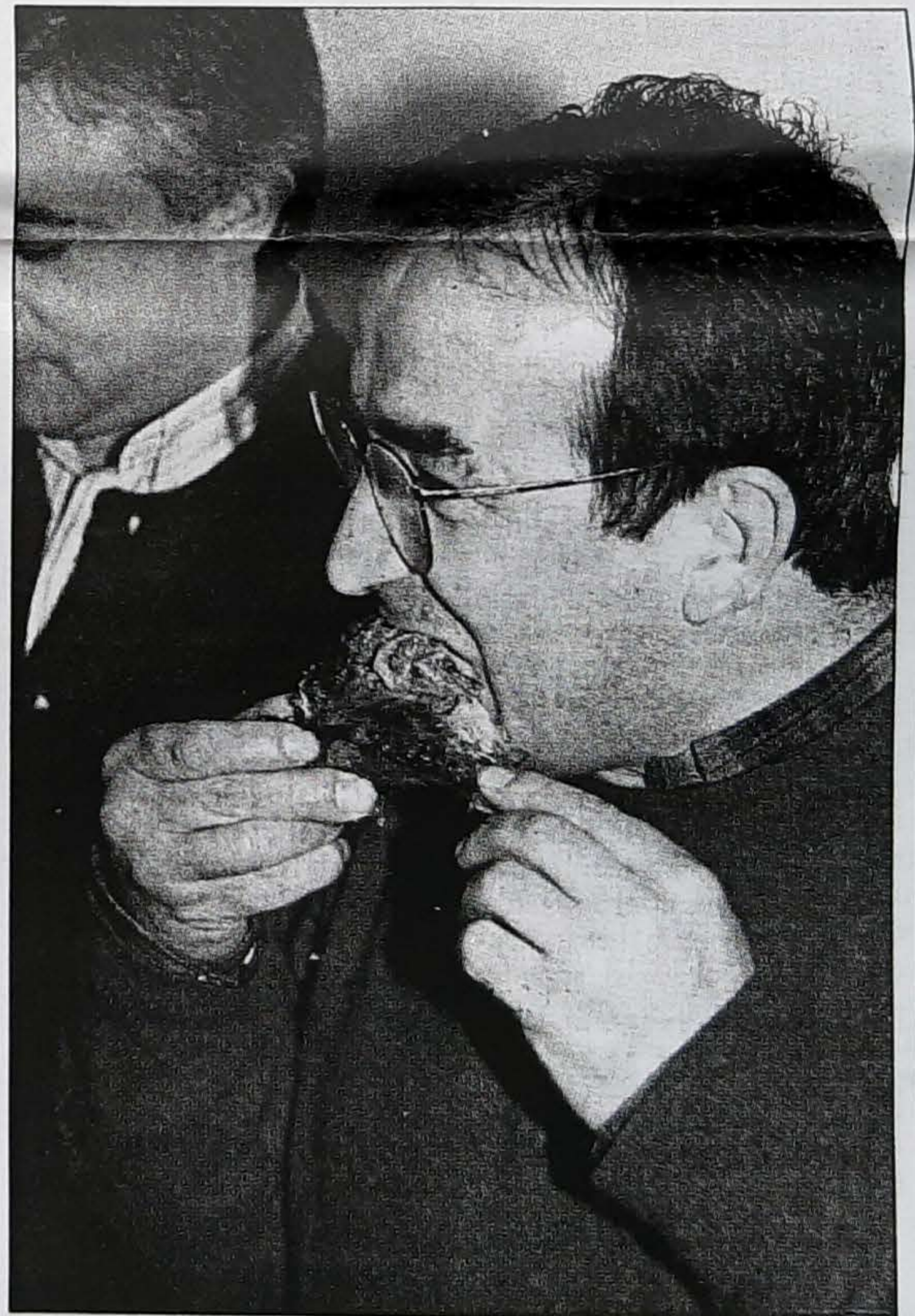
Ainhoa FRAILE

Upela handietako sagardoa iritsi zaigu bere puntura. Sagardoa bere onera etorri da, behar bezala heldu zaigu, eta beraz, iritsi da sagardotegietara jotzeko tenorea.

Azken urteotan sagardotegiak ikaragarriko gorakada izan du eta gero eta jende gehiago da sagardotegietako giro berezira hurbiltzen dena. Ez baitago ez taberna ez jatetxeekin konparaterik. Bere berezko zoru, paretak, jaki, freskotasun, usai eta lagunarteko giroa dario sagardotegiari.

Azkenaldion kaletarte- fenomeno nagusi bat gertatu da. Garai batean baserri giroko gizon koadrila hutsak joaten ziren txoko atsegin hauetara. Gaur egun, ordea, gazte, zahar, gizonezko nahiz emakumezko ikusiko ditugu sagardotegira inguratzen.

Sagardoa dastatzeko, batez ere, bi modu diferente ezagutzen dira: zirikoa edo txotxekoa, eta pitxarrekoa. Bietan zabalduena, ezpairik gabe, lehenbizikoa da, hau da, zirikoa. Hau da gaur egungo sagardotegietako sistemarik nagusiena: upelari zirria atera eta sagardoa txulotik behera hasi bezain pronto, basoa jarri eta dzanga-dzanga barrura. Sarrerako diru jakin bat ordaindu eta hortik aurrera nahi adina edateko libertatea. Mahai jiran koadrila bildurik. «Mojon» entzun orduko, burua jira eta upelak diren alderako bidea hartuko du taldeak. Apar biziko sagardo gozoa edalontzian hartu eta tragoska pare batez edalontzia hustuko da, ez baita goraino betetzen utziko. Izan ere, hauxe baita sagardotegietako dinamika nagusienetakoa: sagardoa atera berritan bizirik aurkitzen da, segundo batzuetan bakarrik ordea. Bizitza laburreko edaria dugu, eta beraz, ateratakoari berehala txurrut egin behar.



Jakirik ezean ez litzateke aguantaterik izango.

Javier GALLEGO

Dena den, sagardotegietara ez da sagardo hutsa edatera joaten. Honekin batera, jakina, jana izaten da lagungarri: haragi errea, arraia saltsan edo tortila, eta postrerako, berriz, intzaur, gazta eta menbriloa. Jakirik ezean ez litzateke aguantaterik izango. Sagardoak eragiten duen zizpa puntuaz baliatuz, mahaitik upelera bitarteko joan-etorriek sagardotegiari izaera berezia ematen diote.

Hika—mikak, txisteak, bertso eta kantua sagardotegiarekin oso uztartuta aurkitzen dira. Normalean bertsoarako lotsa den jende

mordoska, alkoholaren poderioz, kantuan hasten da, azken batean guztia ontzat hartzen baita.

Sagardotegiaren beste ezaugarri nagusienetako bat zutik mantentzea izan da. Jakiak mahai baten gainean jarri eta koadrilak jiran zutik afalduko du, mokadu bat jan eta upeletako joan-etorriak eginez.

Sagardotegietako sasoia bukatzen denean, sobratutakoa botilatan sartuko da. Sagardoaren %6 inguru besterik ez omen da edaten sagardotegietan, gainerakoa botilatan sartzen da.



A partir de cierta hora es muy normal que de positivo.

Andoni CANELLADA

Si bebes, no conduzcas

■ A partir de la docena de vasos pueden empezar los problemas. ■ Un conductor sobrio, alternativa para el retorno.

DONOSTIA
Jose Mari MARTINEZ

Mojón tras mojon, un ir y venir de la mesa a la kupela siguiendo el ritual propio de las sidrerías, logra un efecto euforizante entre los asistentes que hace subir el tono de las conversaciones y caldea el ambiente. Una buena cena bien regada con sidra puede provocar, si se abusa, que el nivel de alcohol en la sangre aumente por encima de lo aconsejable y legalmente permitido, siendo fuente de problemas en alguno de los controles que instala la Ertzantza.

Es difícil establecer con exactitud cuanto se puede beber para superar los controles. Cada persona es diferente y, entre otros factores, depende de la constitución física y del ritmo de ingestión de la bebida.

Una tabla editada por el gobierno autónomo establece diferencias entre hombres y mujeres, en función del peso del individuo y también de que se acompañe o no de comida. Aunque no recoge la referencia

expresa a la sidra, se puede aventurar una extrapolación de los datos referentes a otros tipos de bebida, teniendo en cuenta la graduación alcohólica de unos y otros. Un hombre de 70 kilos de peso o una mujer de 75, por ejemplo alcanzarían 0,8 gramos/litro en la sangre, nivel máximo permitido por la ley, a partir de la docena de vasos. José María Irizar de la sidrería «Barkaiztegi», considera que «una docena de vasos de sidra permiten pasar un control de alcoholemia a una persona de constitución fuerte».

Controles

La legislación es aquí más permisiva que en Europa. «En otros países -manifiesta un portavoz de la policía autónoma vasca- hay tasas más estrictas, incluso un 0,3 frente al 0,8 permitido aquí».

No cabe duda de que los controles de alcoholemia tienen un cierto carácter disuasorio para muchos de los que acuden a las

sidrerías, aunque otros prefieran recurrir a la picaresca y opten por utilizar itinerarios alternativos por caminos rurales.

La Ertzantza asegura que los controles se instalan a lo largo de toda la comunidad autónoma en base a datos estadísticos. «No es cierto que se trate de una persecución contra sidrerías. El objetivo es evitar accidentes y por ello se sitúan en franjas horarias y puntos de carretera con alto índice de siniestrabilidad».

En opinión de Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipuzkoa, «no tiene sentido discutir sobre si la Ertzantza aplica excesivo celo para pillar a clientes de sidrería. Para tranquilidad de todos habría que buscar alternativas que incidan en la seguridad vial». Sáenz propone dos soluciones que ya se adoptan en otros países, acudir en autobús y citarse con un taxista para el retorno o bien que los amigos se turnen en la obligación de conducir.



ELUTXETA



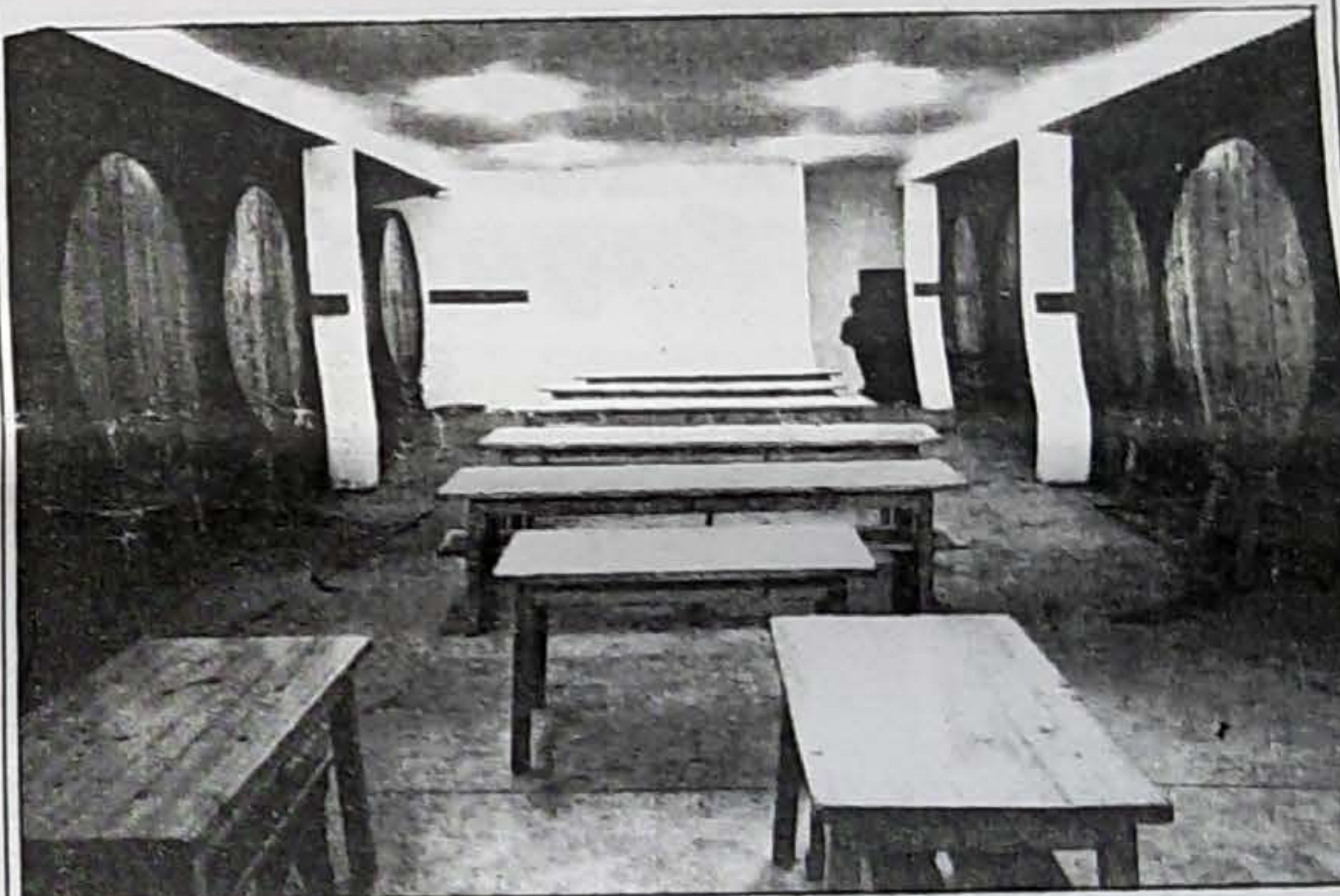
Sagardotegia - Baserria

Oztaran Bailara. ☎ 55 69 81
URNIETA (Guipuzcoa)

*Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren*

OTSUA-ENEA BERRI

Sagardotegia



OSINAGA, 36 - TFNOA. 55 68 94 - HERNANI



Sagardotegia
Erretegia

OTZUEN TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

TELF. 55 64 05
HERNANI

IPARRAGIRRE

SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE BASERRIA

Telefona: 55 03 28

HERNANI

SAGARDO GARAIA



SAGARDOAREN ONURAK

OYARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Telefona: 55 31 99 ASTIGARRAGA



LARRARTE

SAGARDOAK

C. Muñagorri, Enea
Bº Santiago-Mendi

Telefona: 55 56 47
ASTIGARRAGA

MENDIZABAL

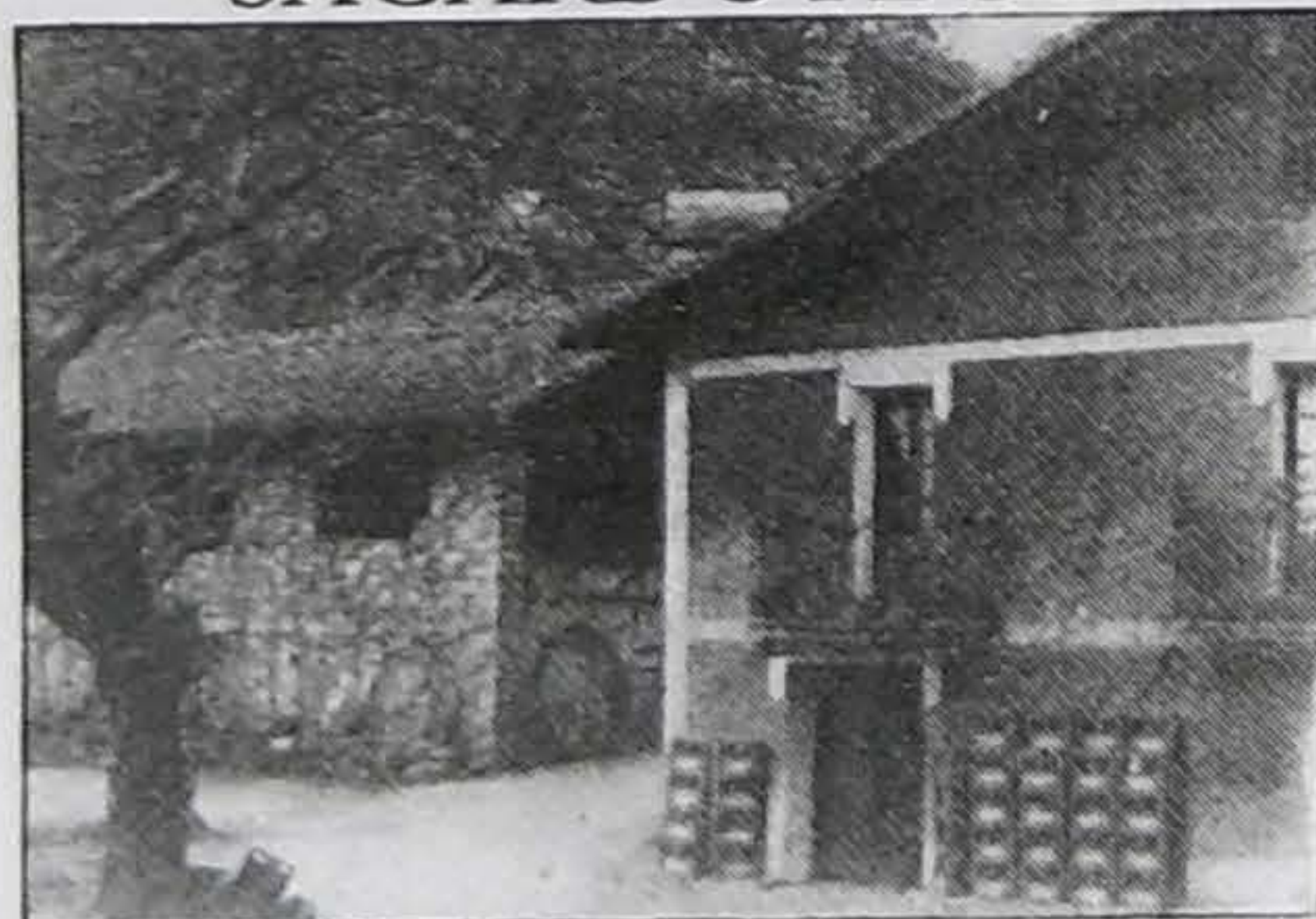
Sagardotegia



Oyarbide Txiki Baserría
- SAGARDOTEGIA - JATETXEA - Telefona: 55 57 47
ASTIGARRAGA

GARTZIATEGI

SAGARDOTEGIA



Sagardoaren pas., 1 Gartziategi Baserría ☎ 46 96 74-46 77 16
ASTIGARRAGA

BARKAIZTEGI

SAGARDOTEGIA



Paseo de Barkaiztegi-Martutene ☎ 45 13 04 - 45 55 01

La buena herencia de la manzana

■ Empleada desde la antigüedad por su valor nutritivo y medicinal. ■ La sidra posee cualidades diuréticas y reguladoras.

DONOSTIA

Jose Mari MARTINEZ

La auténtica sidra vasca es ante todo natural y por su origen, la fermentación lenta y larga de la manzana madura, en sazón, no es aventurado afirmar que hereda buena parte de las condiciones que adornan a ese fruto famoso ya desde el episodio del «paraíso terrenal».

La manzana, empleada por pueblos de la antigüedad como los egipcios y babilonios por sus valores medicinales, tuvo también gran importancia en la alimentación de muchos habitantes de todo el planeta terrestre.

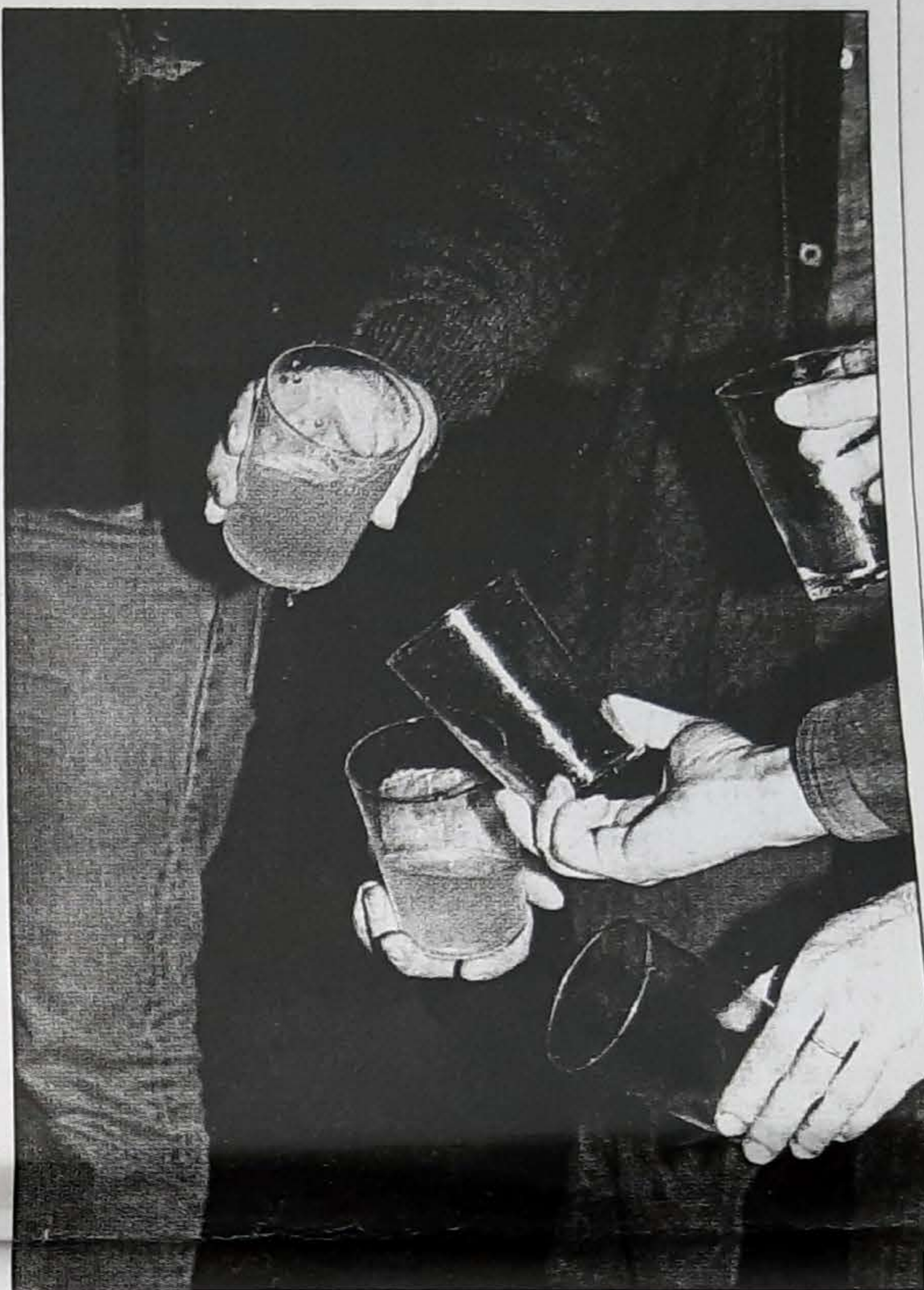
En la zona norte de la península ibérica, ocupada antiguamente por vascones, cántabros y astures, jugó un remarcable papel nutricional.

Junto a su valor nutritivo son innegables su propiedades medicinales.

La sabiduría popular ha detectado las propiedades de un fruto que permite luchar contra la obesidad por su excelente capacidad reguladora del aparato digestivo. Aporta la suficiente cantidad de vitaminas, sustancias minerales y celulósicas para favorecer una buena digestión.

La abundancia de materias azucaradas permiten reponer el consumo de calorías en personas que realizan trabajos físicos y las vitaminas y minerales restituyen el desgaste cerebral y del sistema nervioso.

Precisamente las sales minerales tienen la gran cualidad de neutralizar los ácidos resultantes del metabolismo de la albúmina y con ello la utilidad de combatir la artritis, sin olvidar su efecto para propiciar el sueño, uno de



Casi todos se apuntan a los beneficios de la sidra.

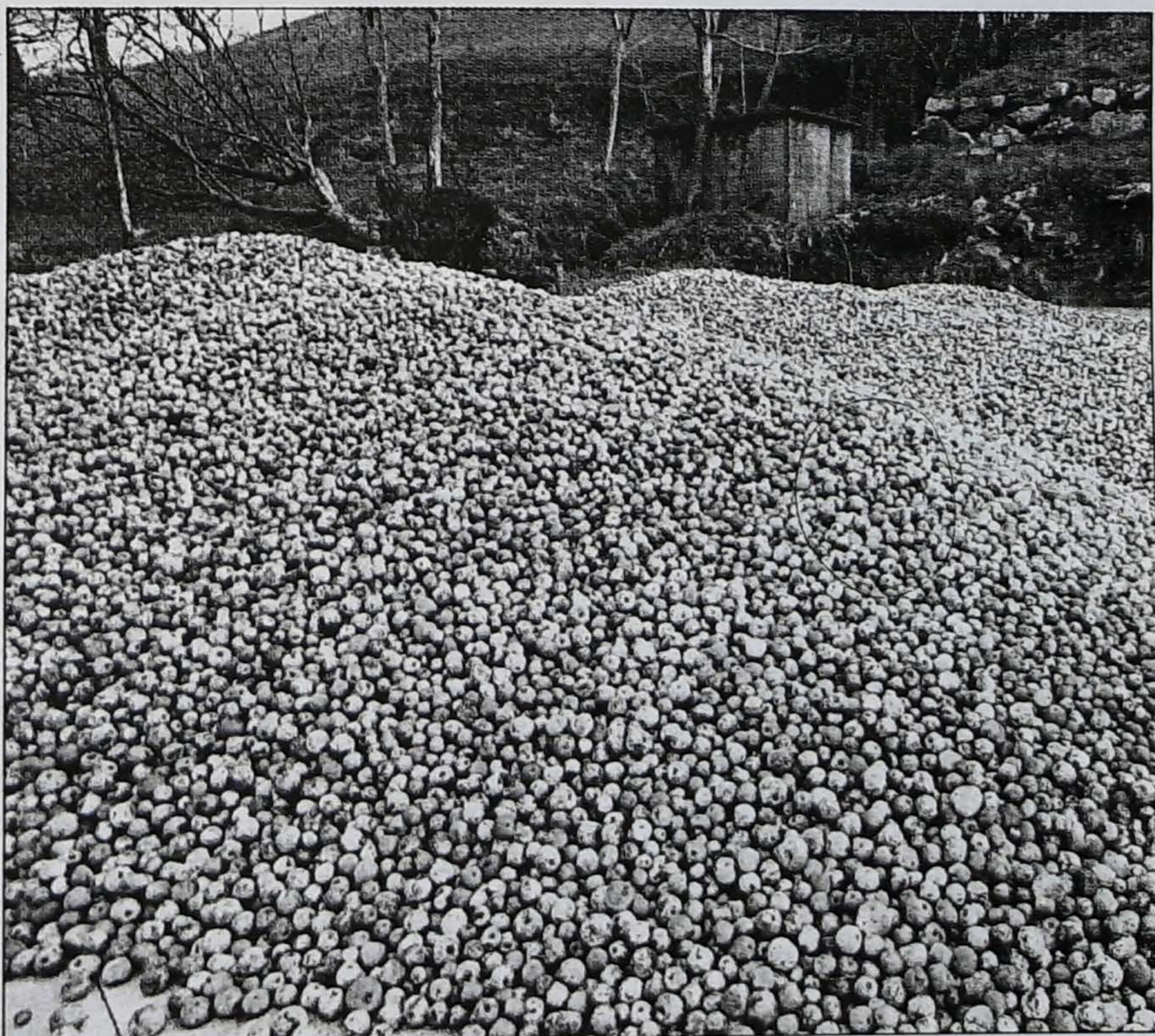
Javier GALLEGÓ

los problemas que afectan a numerosas personas a consecuencia del extremado ritmo de vida que nos impone la sociedad actual.

Ni que decir que esas mismas sales y la cantidad de agua contenida en la manzana y por

tanto, de forma natural, en la sidra, le confieren propiedades diuréticas que benefician al organismo porque al aumentar la producción de orina se consigue también eliminar ácido úrico.

Un cúmulo de cualidades que dan la razón a los dichos laudatorios para fruta tan popular.



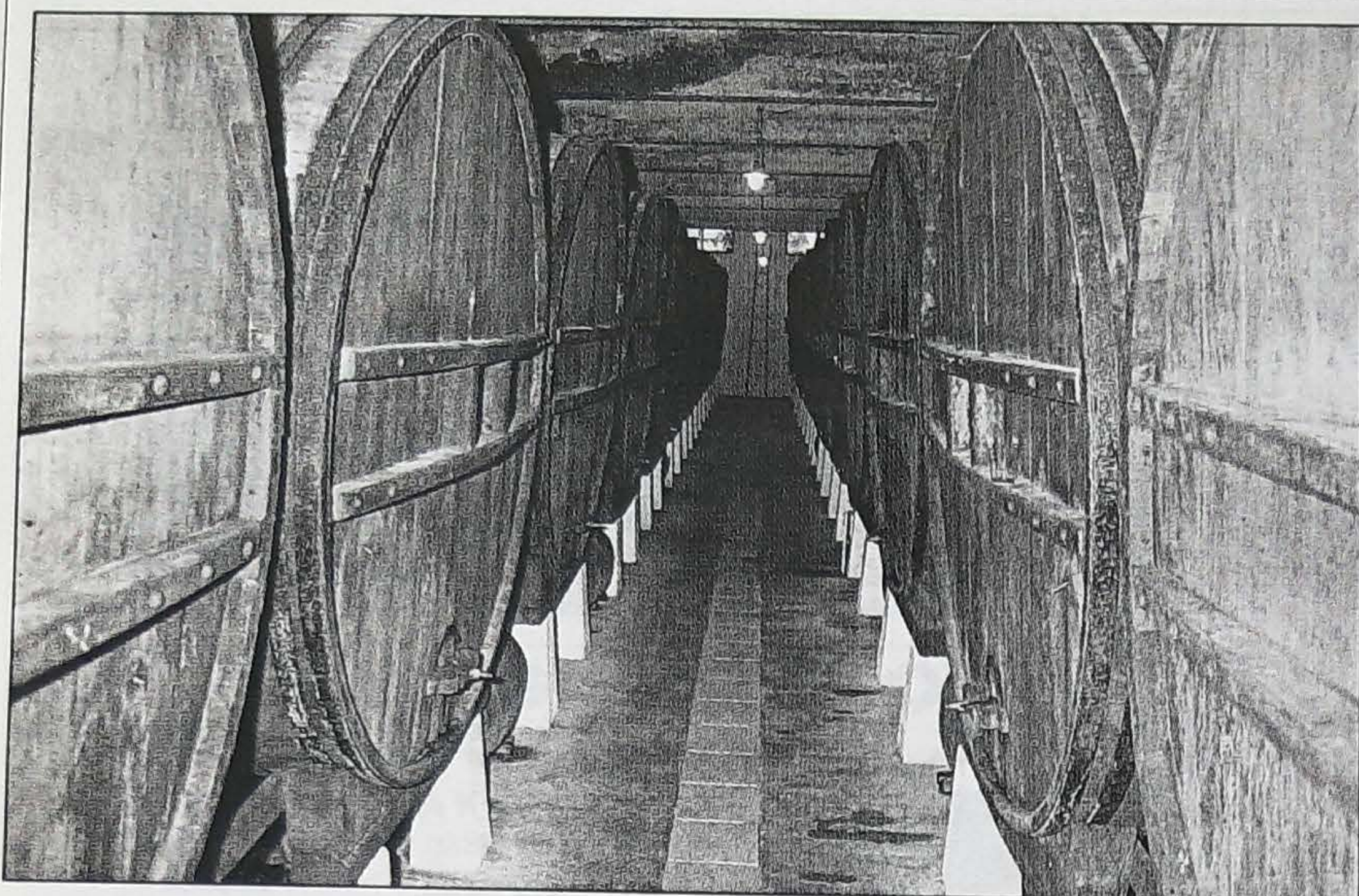
La manzana es una de las frutas más alabadas por los médicos.

Javier GALLEGÓ

SAGARDO GARAIA



DASTATZEKO ORDUAN



La mala limpieza del envase puede dar un aroma anormal a la sidra.

Andoni CANELLADA

Cómo distinguir una buena sidra

- Hay que fijarse en el color, olor y sabor y en cómo rompe al caer.
- Las sidras suaves son más sanas

DONOSTIA
Nekane ITURREGI

Sobre gustos... ya se sabe, tantos como personas. Pero al margen de estas consideraciones cabe preguntarse qué cualidades objetivas debe tener una sidra para poder calificarla como «buena».

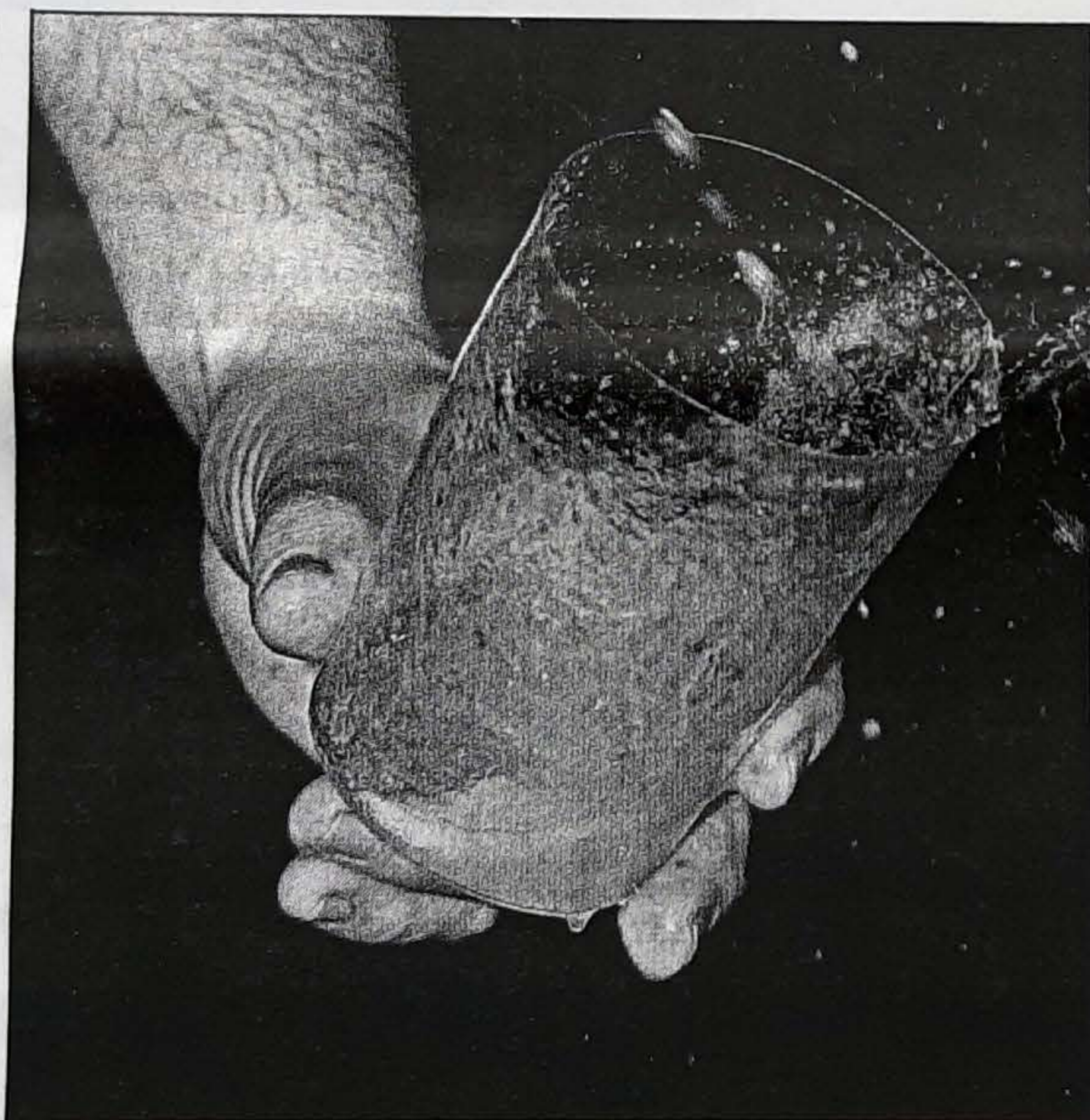
Según los expertos, no se pueden aplicar unas reglas fijas para determinar si tal color o tal aroma son los más adecuados. Pero la considerada «buena sidra» tiene unas características que sí se pueden definir. Así, José Uria, en su libro dedicado a la sidra y editado por Sendoa aconseja observar el granillo, el color y la transparencia de la sidra en el vaso.

Según este experto, el granillo de una buena sidra debe durar unos pocos segundos en el vaso. Tampoco es bueno que desaparezca instantáneamente. El color, bien sea amarillento o verdoso, no debe ser demasiado pronunciado. Una sidra de tonos oscuros, aparte de dar sensación de turbiedad, significa que los ácidos u otras sustancias predominan sobre las demás. La sidra de tonos pálidos está generalmente perfectamente equilibrada. La buena sidra debe ser limpia y transparente.

Olor a manzana

La buena sidra tiene que desprender el mismo olor que un montón pequeño de manzanas maduras.

Para Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa, que una sidra sea buena o no «es cuestión de gustos y hablar de términos absolutos no sirve para nada». Sin embargo, cita varios factores a tener en cuenta en el momento de dar una opinión. «Es importante —recalca— en el momento de la cata, tener el pa-



La buena sidra huele igual que las manzanas maduras

Andoni CANELLADA

lar limpio, sin haber comido ni fumado».

«Hay que tener en cuenta que es diferente la bebida en el txotx, saliendo de la cuba, o la bebida en botella. Cambia bastante por que la sidra es un producto vivo, natural, sin tratamientos químicos. Una sidra que a la hora de la cata parece maravillosa, en la botella, al cabo de unos meses, degenera y se puede volver algo aceitosa y más gorda. No gusta tanto».

Si son suaves, mejor

Para Angel Sáenz, las sidras que al espigar tienen buen aroma, buen sabor, buen color pero son un poquito suaves, «motelas», son las mejores porque considera que «en la botella se pondrán aún mejor».

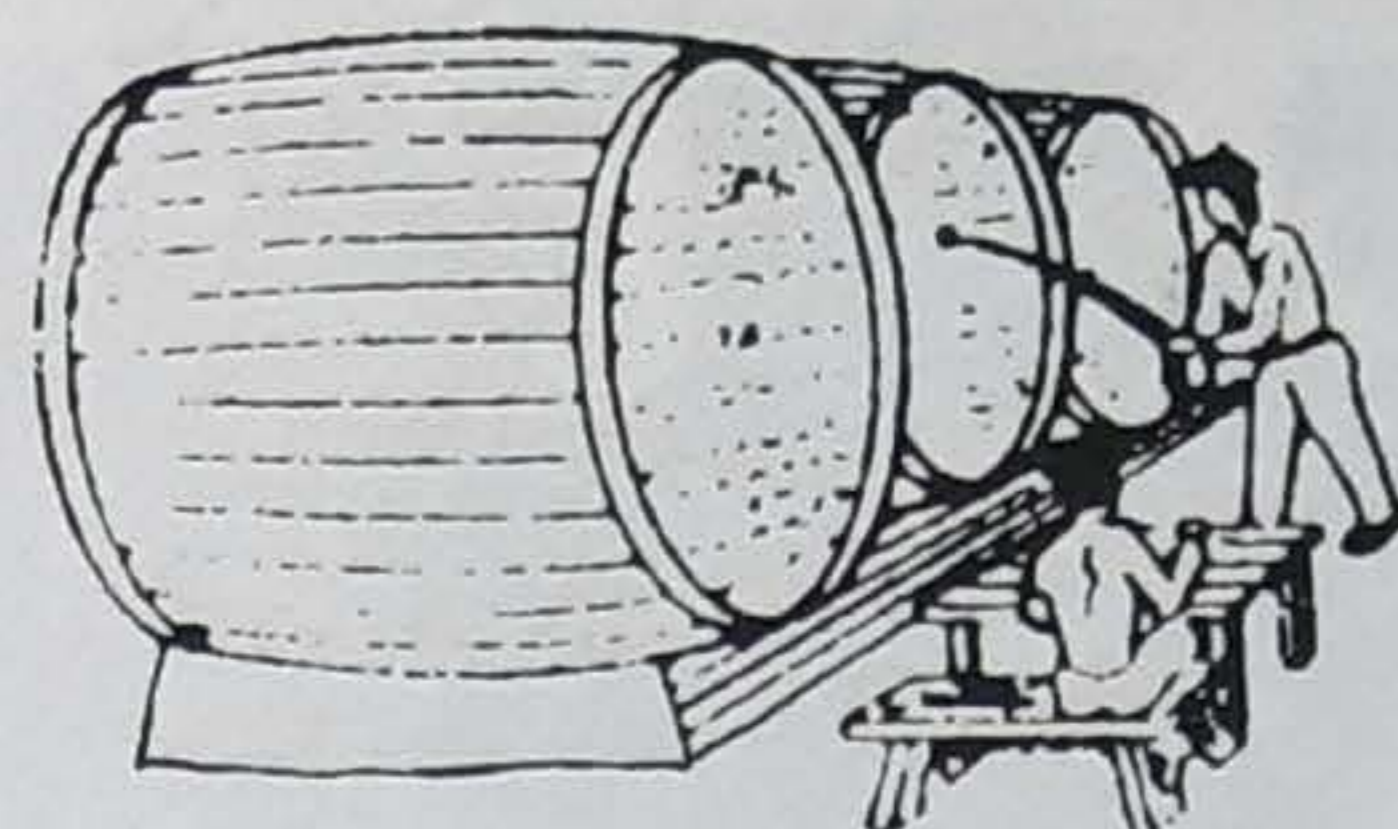
«Un detalle en el que hay que fijarse —continúa el técnico de la Asociación de Cosecheros—

es el granillo. Hay que ver como rompe. Tiene que desaparecer pronto, como en el champán. Eso es buen síntoma. Si queda una corona arriba que no desaparece, no gusta, tiene que expandir bien. En Asturias se le da mucha importancia a este detalle».

Al parecer, el color ideal es el amarillo pajizo, ámbar. El olor también es muy importante. Si el aroma no es bueno, si por mala limpieza o alguna otra causa el aroma es anormal, aunque tenga buen sabor la sidra no va a gustar, la predisposición del catador ya es mala.

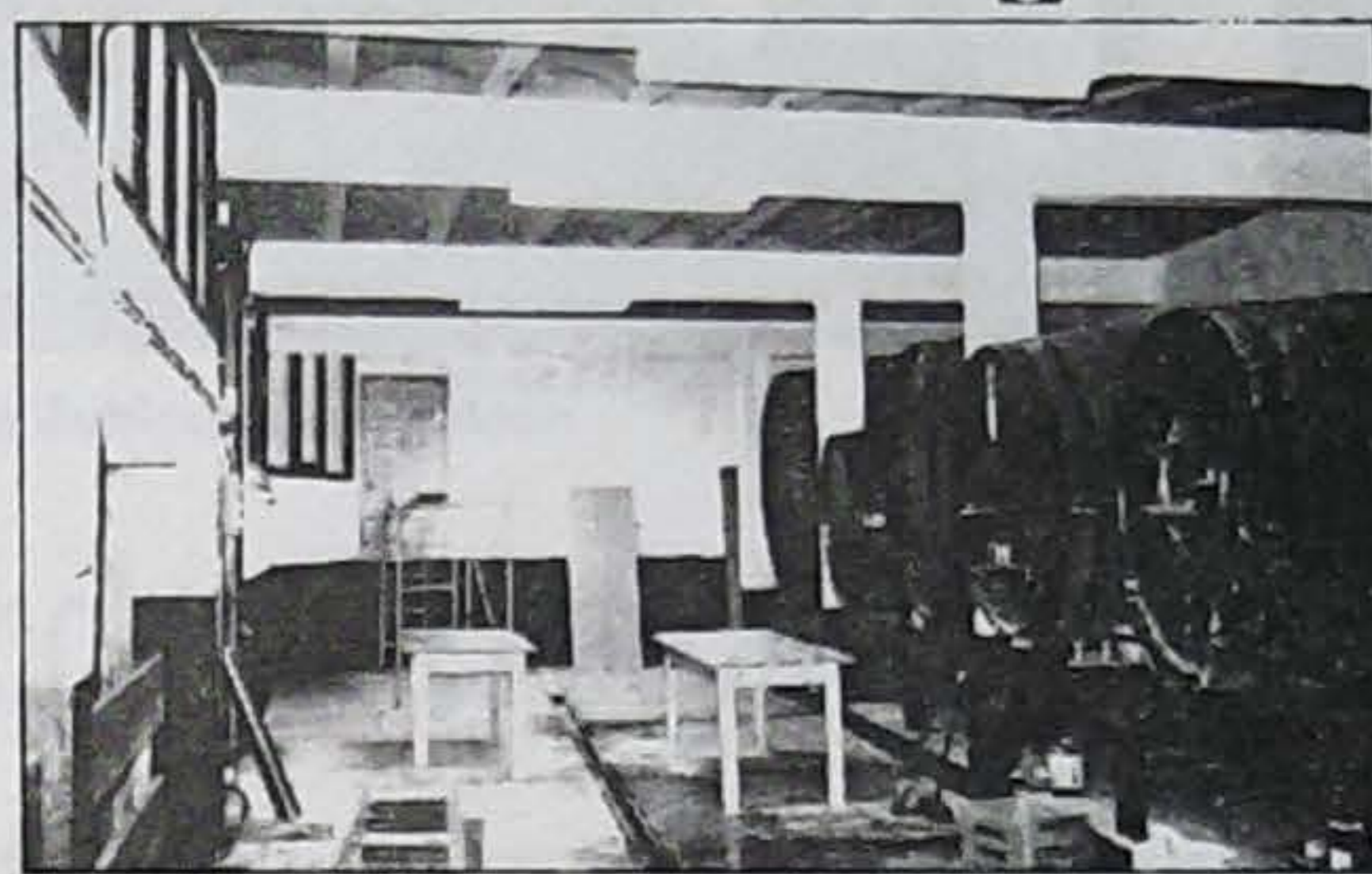
En cuanto al sabor, para Angel Sáenz, debe ser franco, sin demasiada acidez. «Considero que es mejor que las sidras sean suaves, sin mucha acidez, son más sanas y se puede beber más. Sobre todo en la cata, luego al embotellar la sidra se hará más y aumentará el punto de acidez».

AMONDARAIN
SAGARDOTEGIA



Gure Ametsa-Santa Luzi auzoa
Telefonaa: 65 33 54 TOLOSA

LARRETA Sagardotegia



Sagardo naturala.

Casa Laturu. Fernando Enparantza • Tel. 65 21 27 • AMEZKETA

Sagardotegia URBITARTE



Ergoien auzoa ATAUN Tfnoa. (943) 88 27 19

ZALBIDE

SAGARDOTEGIA

TXOTXETIK

Ireki berria



Zalbide baserria • Tel. 65 21 76 • ABALZISKETA

AÑOTA Sagardotegia



Ctra. Urraki - Tel. 81 20 92 • 20730 AZPEITIA

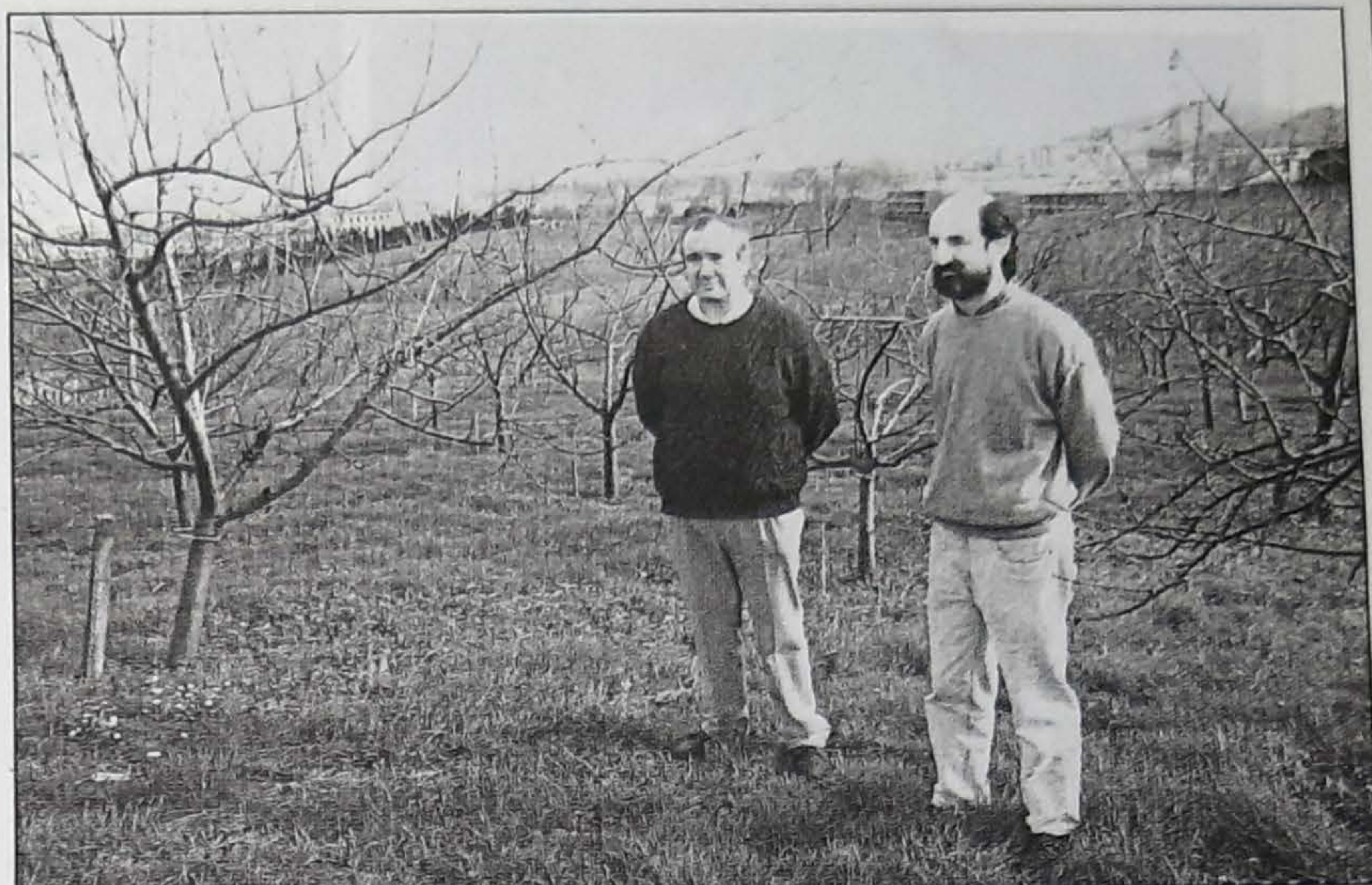
SAGARDO GARAIA



IKERKETEI BURUZ

Saizar
Tel: 36 22 28
Fax: 36 64 12

**Sagardotegia
USURBIL**



Domingo Arina eta Iñaki Larrañaga Zubietako etxaldean.

Andoni CANELLADA

OSTEGUNETAKO TENTAZIOA...

GURUTZETAKO MENUA

- makailo tortilla • gazta eta intxaurrek
- kostilla • sagardoa txotxean

1.600 pzta.



...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

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

jeskatu oraintxe bertan zure tokia!

"Eta orain opari bezala sagardo botela"

URTARRILA 28 TIK HASITA...



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Soila-Enea Baserria
Entidad Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Guipúzcoa)

REZOLA

SAGARDOTEGIA

- Ireki berria -

Ipintza baserria • Tfnoa. 55 66 37 • ASTIGARRAGA

ZABALA



SAGARDOTEGIA
IGANDETAN IREKIA

Garagartza baserria • Tfnoa. 69 07 74 • ADUNA

Kalitatea hobetu teknikaren laguntzaz

■ Domingo Arina eta Iñaki Larrañaga sagarrari buruzko azterketak egiten ari dira. ■ Ikerketen bidez kalitatea hobetu nahi da

HONDARRIBIA
Ainhoa FRAILE

Zubietako etxaldea sagardogintzaren gune nagusietako dugu Gipuzkoan. Irungo Anaka auzoaren saihetsean dagoen lur eremu honetan, landare eta sagar produkzioa ez ezik, laborategi mailako azterketa lanak ere egiten dira duela hamar urtez geroztik. Diputazioaren arri-muan 1955.ean sortua, hasieran nekazarien mundua bereganatzea zuen helburu. Gaur egun arto, ahabi, arakatz, txakolin sailak landu arren, sagar eta sagardogintzan ari da batez ere. Bertan sagarrondo mota desberdinen erakusketa, sagar landareen haztegia eta laborategi bi aurkitzen dira. Domingo Arina eta Iñaki Larrañaga teknikariek hizketan elkaturik, gai honi buruzko hainbat datu jaso ahal izan dugu.

Sagarrondoaren aldatze—sistema aldatuz joan da urtetan zehar. Garai batean baserritarrek arbola hau hazi bidez ereiten zuen. Hazi honi, basokoa bazen, «basati» izenez deituko

zitzea, gainerakoetan berriz «franko» deituraz.

Arbola sendo eta zabalak izaki eta, arbolatik arbolara 6—8 metroko tartea derrigorrezkoa izaten zen. Orain dela urte batzuk, ordea, «euskarri klonal» sistemakoak ezagutu eta zenbait urteren buruan zabaldu egin dira. Oinarri mota berri honekin, ez da hainbesteko arbola puska egiten eta egituraz askoz ere txikiagoak dira. Franko edota tradizionalak, begira itxurosoagoak, bizitza luzeagoak eta haizearen kontra gogorragoak diren arren, berri hauek badute bestelako abantail nagusi bat, besteetan ez bezala, hirugarren urterako fruitua jasotzen hasi daitekeela alegia.

Gaur egun euskarri klonalen bidez funtzionatzen du arbola-gile gazteak. Lur eremu ordeketan sagarrondo sail intensiboak aldatzen dira, ingelesek erabilitako euskarri jakinak etxeko lurrari aplikatuz. Arbolak bakarka hartuz gero frankoek klonalek baino fruitu gehiago

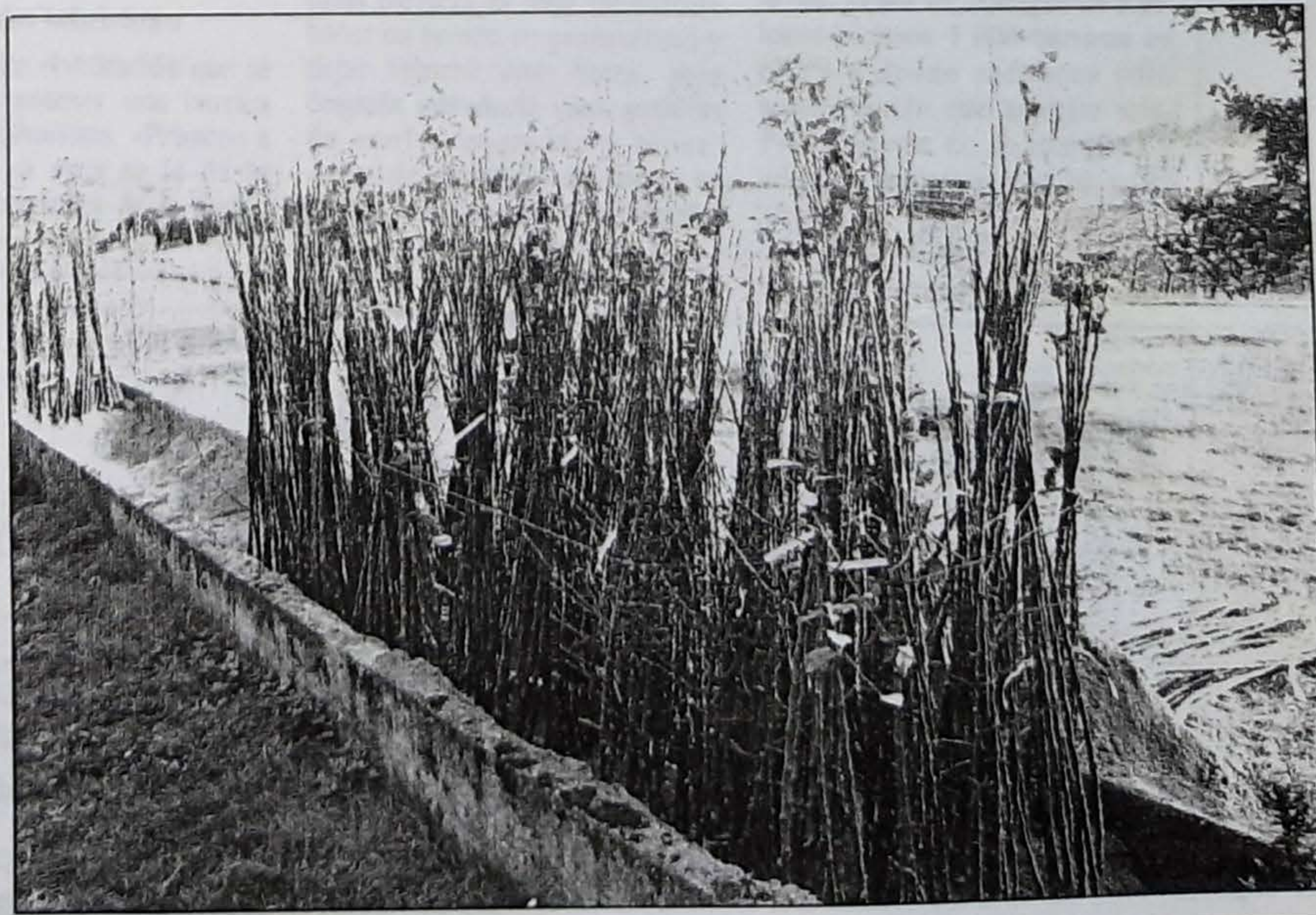
ematen dute, hektareaka, ordea, ez da konparatzerik.

Sagarrondo hazteko lurralde baldintza aproposak ezinbesteko ditu. Lurraren oxidotasun edo PHak 5,5—6,5 artekoa behar du. Horrez gain, lur sakon, harro eta urtsuak eskatzen ditu.

Gaur egun landaketa intensiboetarako ahalik eta lurrik zelaienak aukeratzen badira ere, Gipuzkoak berez dituen gorabeherak bazterrezin zaizkigu.

Arbolaren prozesuan, alboan behar du zaintzaileak. Udazken aldera, hostoak erortzearekin batera, onddoen aurkako lehen tratamendua jasotzen du sagarrondoak. Udaberri partean, kimu berriak sortzean onddo nahiz armiarma jasotzen dute.

Domingok sagarraren barruak aztertu ohi ditu. Kalitatezko sagardorako zein sagar klase eta zer nolakoak behar izaten diren aztertzen du. Gogortasun, dentsitate, oxidotasun eta tonu ezau-garrietan oinarrituz, klase bakoitza aztertu eta zuku on bat lortzeko beharrezko den nahasketak ezagutu dezakegu.



SAGARDO GARAIA



UPELEGILE BATEKIN HIZKETAN



El taller de los Martiartu ha conocido varias generaciones de toneleros..

Joxe Lacalle

De profesión: tonelero

■ Fortuna Martiartu habla de la madera como de un ser vivo. ■ Hacen falta 120 horas de trabajo para hacer una «kupela». ■ El artesano no es partidario de las barricas de acero inoxidable.

MURTXANTE
Lucía PEREZ

La tonelería de los hermanos Martiartu es la única que perdura actualmente en Nafarroa. Se trata de una empresa familiar, mitad artesanal, mitad industrial, situada en pleno centro de Murtxante. Fortuna Martiartu, hombre hospitalario y amable, es gran conocedor de su profesión, que aprendió de su padre ya que el oficio es tradición familiar. «Mi abuelo, Martín Martiartu, vino de Muruelaga a trabajar de cubero a Murtxante. Mi padre y sus hermanos continuaron. Después, los primos no siguieron con el oficio y me quedé yo con mis hermanos» —explica. Fortuna trabajó en Usurbil reparando y montando cubas en los tiempos en que los trenes llevaban cubas montadas dentro de los vagones «fudres» que hacían el mismo papel que hoy las cisternas.

Los Martiartu hacen cualquier tipo de envases y reparaciones. «El «Tipo lujo» para el coñac y el whisky que pueden tener de 4 a 64 litros, —explica Fortuna— la barrica de 225 litros donde se añeja el vino y el bocot de 650 litros, en cubería las kupelas pueden tener de 1.000 a 20.000 litros. Fabricamos los que nos piden —añade— cualquier cosa que tenga forma de vasija y sea de madera, desde maceteros para jardinería a tambores....»

Un tipo de madera para cada trabajo

La materia prima siempre es la madera. Un tipo determinado para cada trabajo. «Para el vino la mejor madera es el roble americano, aunque hay quien prefiere el roble francés o el cerezo para determinados caldos. —explica Fortuna con la seguridad del que sabe de qué habla—. La

sidra se suele elaborar en castaño, porque el roble es más caro. La acacia también es una madera muy apreciada, aunque es un material muy bravo para trabajar».

Normalmente compran la madera a serrerías americanas de Ohio y Nueva Orleans. Fortuna habla de la madera como si se tratara de un ser vivo. «Todo le influye —añade— la situación de «carasol» o sombría del árbol o si se encuentra en un «regato» o en la cima del monte... Como a su vez la madera influye en el vino o sidra, cada barrica es un mundo y tiene un «bouquet» distinto porque la madera nunca es la misma».

Elaboración laboriosa

El proceso de elaboración que se sigue hasta obtener una barrica es largo y laborioso. «Primero a la madera ya seca se le da la forma característica de la duela.

Una vez acabadas, se incorporan a un primer aro y después a un segundo que ajusta la madera. El tonel así preparado se coloca sobre un horno alimentado con virutas. La vasija ha de ser previamente mojada para que la madera recupere humedad e impida que las duelas se quiebren. Mediante un torno se le da la figura típica redondeada y se colocan los demás aros. En las «kupelas» el proceso es el mismo que en los toneles pero a causa de su gran tamaño se utiliza un andamiaje. Es una elaboración más artesanal, que necesita mucha mano de obra. Una «kupela» tendrá alrededor de 120 horas de trabajo».

Para la buena conservación de estas barricas es muy importante hacer un lavado en profundidad y dejar escurrir unas horas, para después introducir unas pastillas de azufre quemado y tapar. Antes de utilizarla de nuevo se vuelve a lavar con agua caliente.

Las barricas de acero inoxidable no le gustan mucho a Fortuna, aunque reconoce que son «muy limpias» no les ve muchas ventajas porque «el bouquet que da a la sidra nunca será igual al de la madera. Todavía —añade— se está en periodo de prueba pero las bodegas de categoría que están renovando ahora no están colocando nada de acero inoxidable, y en otras tienen estos depósitos vacíos».

Pesimista sobre el futuro de su oficio añade que no les falta trabajo porque aceptan todo tipo de encargos pero el producto que fabrican tiene una vida tan larga que no les reporta muchos beneficios. «Para las bodegas de Kasante hicimos 1.000 barricas en el 79 y desde entonces sólo hemos tenido que arreglar seis. Prácticamente no se estropean y además duran entre 10 y 20 años».

Alegian
Tel.: 65 08 76

Santos Sagardotegia

AGINAGA TXOTXETIK
SAGARDOTEGIA

Abierto todos los días menos los **Lunes**

Tellf. 36 67 10 • AGINAGA - USURBIL

SIDRAS - SAGARDOAK
C. SETIEN

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

URKIOLA Sagardoa

Ferrer enea baserria • IBAETA AUZOA. Tf. 21 01 68

D O N O S T I A

ELORRABI
SAGARDOAK

Elorrabi baserria, 15 • Osinaga Auzoa • 55 03 88 HERNANI

SAGARDO GARAIA



BIZKAIAN ERE BADA GIRORIK

Sagardo egarri bai, baina sagardogilerik ez

■ Kontsumoak gora egin du, baina gutxi dira produzitzera ausartzen direnak. ■ Gipuzkoako tradizioaren aurrean, teknologiaren abantailak eskaintzen dira. ■ Txakolina beti izan da sagardoaren aurretik Bizkaian.

BILBO

Asier LEJARZA

Ezagunak dira bizkaitarrek urte hasiera honetan Gipuzkoa aldera egiten dituzten irtenalditxoak. Denboraldia zabaltzarekin batera bertako sagardotegiekiko zaltetarak gorantz egin du. Batek baino gehiagok galdetu dio bere buruari zer dela eta Bizkaian ez den gordetzen txotxaren tradizioa. Ohiturarik sekulan ez dela izan diote batzuk, eta infra-estruturaz falta aipatzen da arrazoi nagusi bezala.

Dirudienaren kontra, Bizkaian sagardo asko edaten da. Are gehiago, herrialdeko saltzaileek diotenez, azken urteotan igoera handia nabaritu da edari garratz honen kontsumoan.

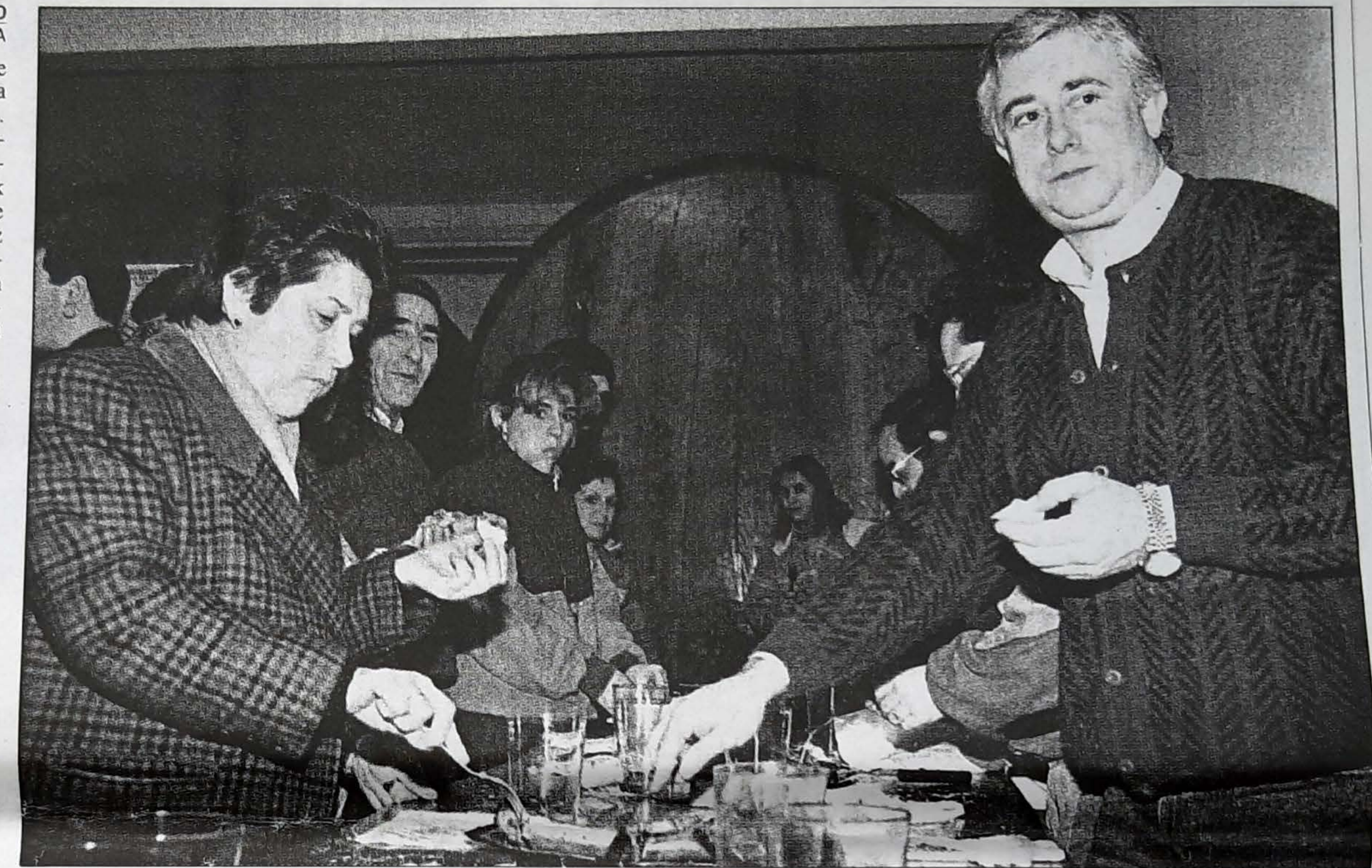
Bizkaitarrak, Astigarragan

Kupelaren zeremoniala gustokoagoa dutenak beraz, urtean behin edo birritan autoa har eta Gipuzkoa aldera hurbiltzen dira denboraldia itxi baino lehen. Ohitura hau hala ere, ez da batzuen kontu partikularra, bizkaitarren presentzi masiboa nabaria da Astigarraga eta inguruetak sagardotegietan, autobusak eta guzti urreratzen direlarik bertara.

Eskaera segurtatua izanda, zergatik ez da hedatu Bizkaian Gipuzkoakoaren parean sagardotegien tradizioa? Azken aldi honetan ahaleginik egin bada ere, kasu bakartzat har daitezke. Sagardoaren gustoa ez da gauratzoko kontua, baina usadio herritarra txakolinan egon da.

Bi adibide

Larrabetzuko Ankapalukoek hiru urte beteko dituzte maiztzean, eta lehendabiziko ideari buelta eman beharrean izan dira. Ez dute oraindik baldintza batzuk betetzeko beharrezko diren medio ekonomiko eta teknikorik: «iaz kupelak sagardoz Gipuzkoan bete eta bertara ekarri genituen,



Dirudienaren kontra, Bizkaian sagardo asko edaten da.

Javier GALLEGO

baina esperientzia ez zen oso ondo atera». Aprobetxamendua ez da behar bezalakoa eta leku-aldaketak ez dio sagardoari onik egiten.

Pentsatu dute euren egindako sagardoa saltzea ere, baina argi dute denbora eta diru kontua dela, hau da, «inbertsioa egitea, arbolak aldatzea, eta urte batzuetan zainketa bereziak egitea». Printzipioz botilako sagardoa eskaintzarekin konformatu eta bere nahiak etorkizunerako gorde behar izango dituzte.

Elorrioko Katxarroren esperientzia guztiz berezia da. Orain ur-

tebete atera ziren kalera «XXI. mendeko sagardotegia» mezuaren pean. Izan ere, sagardogintzan aurrerapauso bat eman eta teknologiaren laguntza bilatu dute urte osoan kupelaren zerbitzatu ahal izateko. Ez baitira edonolako kupelak erabiltzen: egurraren ordez altzairua erabiliz, sagardoak eskatzen dituen presio- eta temperatura-mailak orekatu eta mantentzeko. «Ardo arra eta sagardo emea» esan ohi da azken honek behar dituen kontu eta «mimo»engatik

Aitor Larrañaga bertako arduradunetatik batek dioen bezala, «hemen ez da izan eta ez dago

Gipuzkoan dagoen tradizioak, bihar etzi nork daki, eta, beraz, ezin dugu hango esperientzia erreplikatu». Gipuzkoako sagardotegiak eta Errioxako bodegak ekarrita, Bizkaian ere honelakorik egitea posible zela erabaki zuen hala ere.

Azken finean bezeroari beste zerbait eskaintzen zaio, «sagardoa edan eta txuleta jan daitezke hemen ere, baina nahi duenak ezarrita eta ondo prestatuak lokal batean janaz eta edanaz patxadaz gozatzeko aukera dago». Jatetxe bat izanda ere, berezko ziguila gordetzen du

harrotasun handiz: «erlijio kontuetan gertatzen den moduan -diosku Aitorrek- Vaticano bakarra dago, baina herri bakoitzak bere eliza dauka, sagardo kontutan Gipuzkoatik kanpo egin daiteke ahaleginik bertakoa kopiatzea ia ezinezkoa bada ere».

Bizkaian, edozein modutan ere, sagardoaren aurretik txakolina izan dugu, izan ere, egun sagardo produkzioan diharduten 30 pertsona inguru Txakoliagileen Elkarte barruan integratuta daude, argi baitago interes berberak defenditzen dituztela.



GIRO ATSEGINEAN

AFALTZEKO LEKURIK ONENA,

INGURUETAKO SAGARDO GOZOENA DAZTATUZ!!



Katxarro

XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA

SAN FAUSTO, 17 • Tfnoa. 658 29 67
ELORRIO - Bizkaia



Sagardoz, reserva para sibaritas

DONOSTIA

Jose Mari MARTINEZ

A José María Busca Isusi debemos el nombre de "Sagardoz", denominación con la que se conoce actualmente en Euskal Herria a un producto alcohólico obtenido por envejecimiento en barrica de roble del alcohol resultante de la destilación de la sidra natural.

El prestigioso gastrónomo llegó a presentar el producto con su nueva denominación poco antes de su fallecimiento.

Anteriormente, el propio José Miguel Barandiaran fue consultado para encontrar un nombre que definiese a la bebida, pero sus aportaciones, a pesar de contar con evidentes fundamentos lingüísticos y etnológicos, no resultaban fonéticamente comerciales.

Sagarkia, sagardos, sagarterre, sagarpatarra, sagarniac, patarhoa, fueron algunos de los nombres que se barajaron, para finalmente decantarse por sagardoz, que es para los vascos sinónimo de esa bebida, impropriadamente conocida como aguardiente de sidra, que los franceses denominan «Calvados», «Asturias» los asturianos y «Appeljack» los norteamericanos en la frontera con Canadá.

En nuestro país existe documentación que pone en evidencia que ya en el siglo XVIII se elaboraba una bebida a partir de la destilación tanto de la sidra como de la "patsa".

Tuvo su época de mayor auge en Gipuzkoa a principios del XIX, hasta el punto de que las autoridades empezaron a aplicar fuertes impuestos. La implantación de tasas y los fraudes caminaron de la mano lo que dio origen a permitir la destilación sólo en presencia de la autoridad, no sin un movimiento importante de protesta.

Al final, las trabas administrativas hicieron que poco a poco fueran desapareciendo las destilerías vascas. A mediados de este siglo, hacia la década de los cincuenta, se reanudan las experiencias particulares gracias al interés de aficionados a la sidra y al mundo que la rodea.

Destilación

Una buena sidra natural metida en la «kupela» en octubre alcanza su momento óptimo de fer-

mentación al cabo de ocho o diez meses y está lista para la destilación. Ese proceso de destilación dará origen a un alcohol de alta graduación, incoloro y todavía bastante basto y amargo, aunque recuerde, como es lógico, a la manzana en su aroma y sabor.

No todas las sidras son aptas. La obtención de un buen producto final exige una materia prima buena, es decir una sidra de calidad totalmente fermentada para lograr un mayor rendimiento.

En el proceso de destilación es necesario separar lo bueno de lo malo, por eso son apartados los productos llamados de cabeza y de cola, los destilados en primer y último lugar, para embarricar solamente los del corazón, los recogidos en la mitad del proceso. Esa destilación en alambique ya supedita la calidad del producto final.

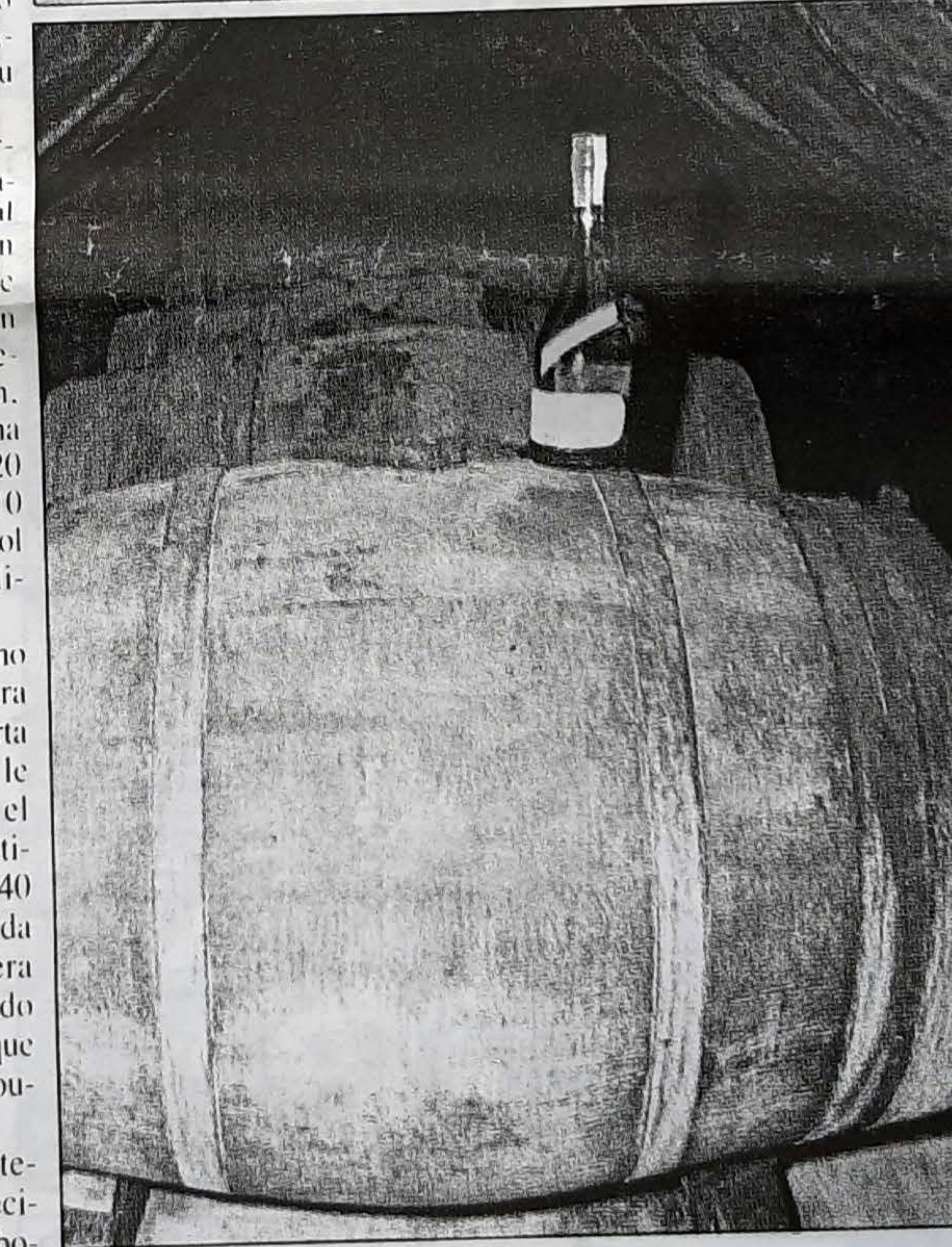
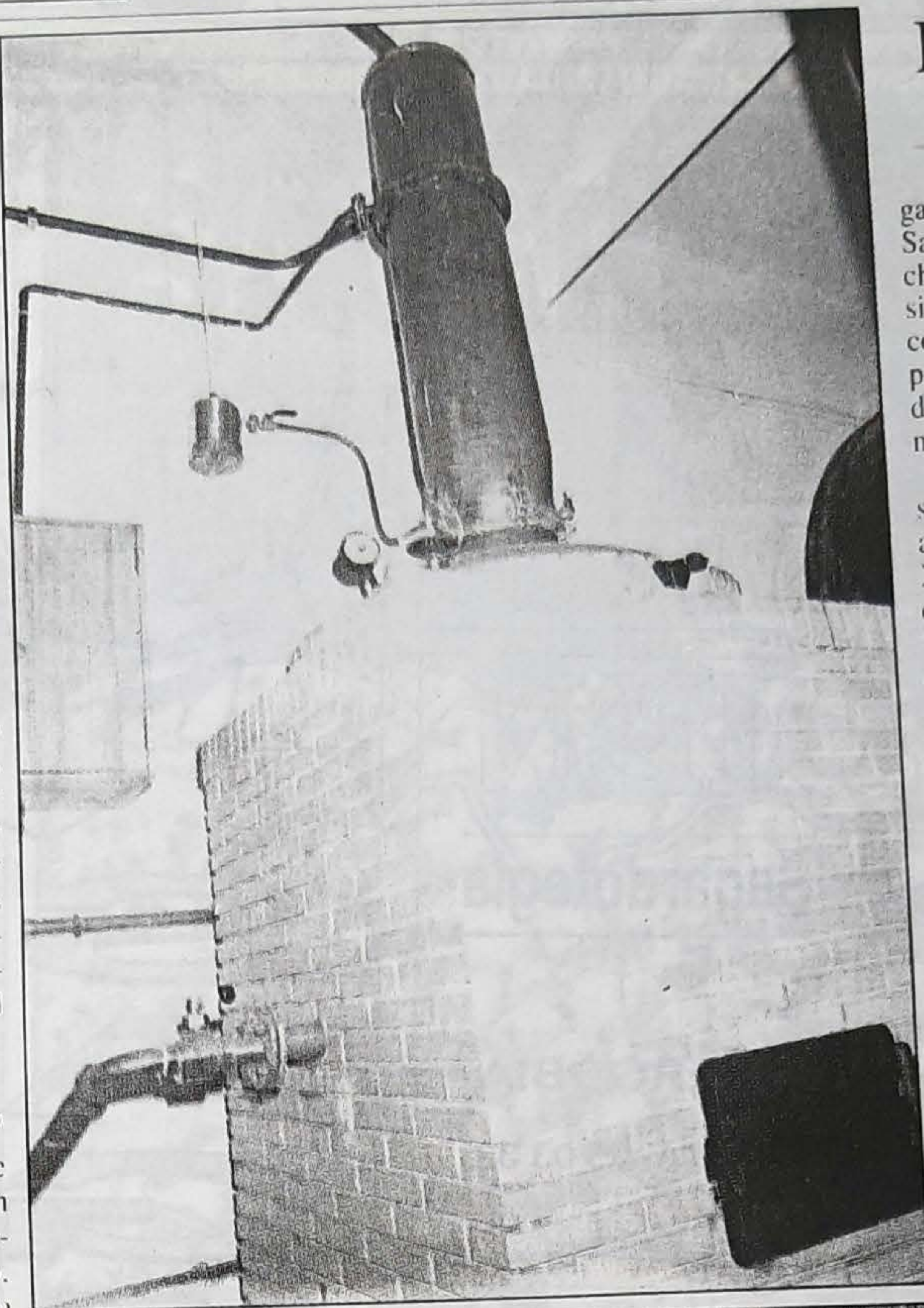
Proceso de envejecimiento

El alcohol seleccionado, de alta graduación, fuerte, de buen olor pero excesivamente penetrante y todavía bastante áspero, adquirirá su madurez con el paso del tiempo envejeciendo en la barrica, donde conseguirá toda su finura.

Este proceso es muy importante y para ello se utilizan barricas de madera de roble que al contacto con el alcohol generan un intercambio de perfumes y de tanino que, junto a la oxidación del aire son el secreto del envejecimiento. Esa lenta maduración, en una bodega que mantenga una temperatura que no supere los 20 grados en verano ni baje de 10 en invierno, hace que el alcohol adquiera sus verdaderas cualidades.

Al final, tras permanecer no menos de tres años, aunque para los seis meses ya posea en cierta medida las propiedades que le hacen apreciable, se ajusta el grado alcohólico con agua destilada con el fin de alcanzar los 40 grados que adornan una bebida de este estilo. De esta manera surge el «sagardoz», elaborado con todo esmero y honradez que ofrece todo su aroma y su "bouquet".

Con el embotellado se interrumpe el proceso de envejecimiento y el producto está elaborado, listo para ser degustado y disfrutado con sibirismo.



Tras la destilación en el alambique, el líquido reposa durante varios años en una barrica de roble.

Andoni CANELLADA

Por prestigio

DONOSTIA

La producción actual de sagardoz es restringida. Zapiain y Saizar son de hecho los cosecheros con una cierta, aunque siempre relativa, dedicación a la comercialización de esta bebida, producto final de una cuidada destilación de la sidra y envejecimiento en barrica de roble.

Junto a ellos, siguiendo siempre la tradición artesanal que al menos se remonta al siglo XVIII, existen otros cosecheros que casi siempre como "hobby", sin ánimo de comercializar, logran unos productos satisfactorios para consumo restringido al ámbito familiar o entre amigos.

Incluso el cocinero Pedro Subijana ha destilado sidra de forma artesanal, pero ofrece el aguardiente sin envejecer.

«Elaboramos sagardoz -asegura Mikel Zapiain- más por una cuestión de prestigio que por una estricta finalidad comercial. Para nosotros es un trabajo de imagen que realizamos con extraordinario mimo. Desde la sidra, siempre de la mejor calidad, pasando por la selección en la destilación, hasta el envejecimiento en barrica de roble del país, todo lo hacemos realizando un seguimiento muy de cerca. Incluso las botellas que utilizamos son originales y artesanales. Por su destino final apostamos por una buena sidra, una destilación selecta y un envejecimiento cuidado que se prolonga no menos de tres años para conseguir un sagardoz con un color característico y la finura y aroma que recuerda a la manzana».

Es difícil precisar la producción anual de sagardoz entre otras razones por su escasa comercialización y su dispersa y artesanal elaboración. Son precisos cien litros de sidra para obtener cinco de alcohol útiles en la destilación, lo que da idea del rendimiento. «Hay años -explica Zapiain- que decidimos no destilar nada por tener suficiente envejeciendo en barricas».

El popular sagardoz, que es impropriadamente denominado licor de manzana, «ni siquiera sería correcto llamarlo aguardiente»-matiza Zapiain-, es una bebida apropiada para la sobremesa de una buena comida. Una copa puede favorecer la digestión y propiciar una amena charla entre amigos.



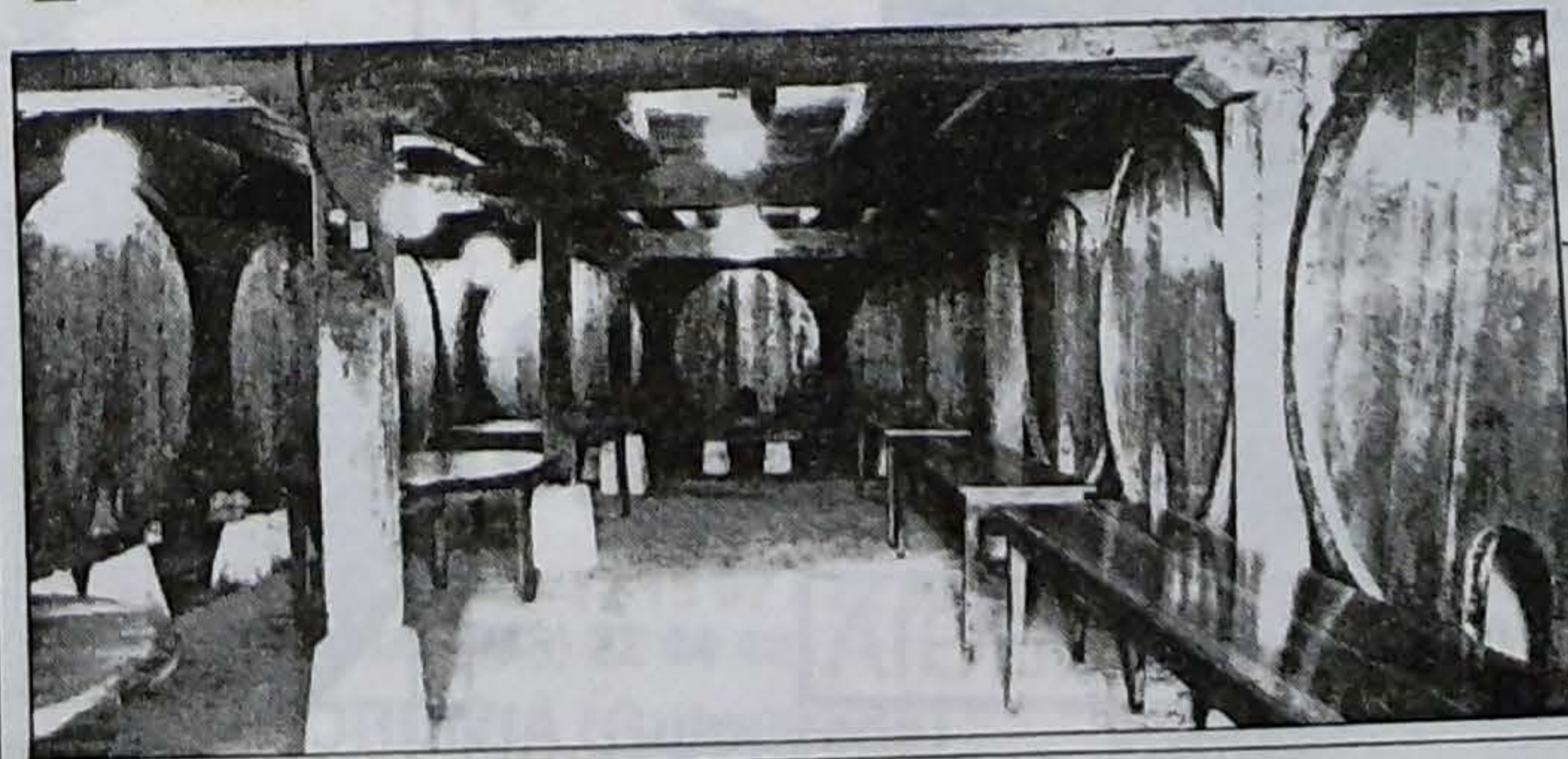
ESPECIALIDADES:

- BESUGO DEL CANTABRICO A LA PARRILLA
- CABRITO DE CAMEROS
- GORRIN DE LA CUENCA EN HORNO DE PANADERIA
- CHULETON DE BUEY GALLEGO

Teléfono 18 00 20 (2 líneas)

ZIZUR MENOR (Navarra)

PETRITEGUI SAGARDOTEGIA

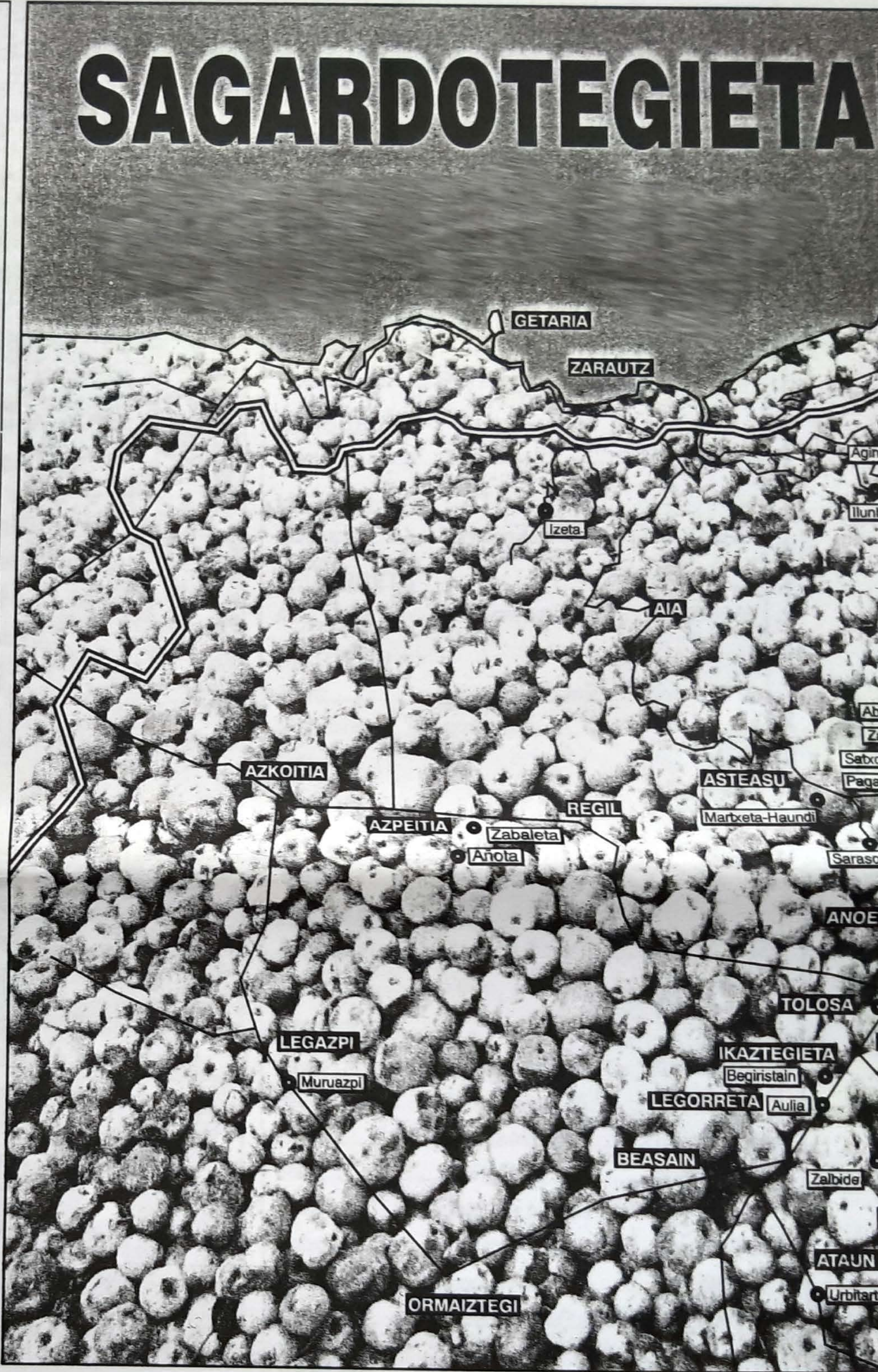


☎ 45 71 88

ASTIGARRAG



SAGARDO TEGIETA



ABALTZISKETA

Zalbide Zalbide baseria Tfno. 65 21 76

ADUNA

Aburuza Olatza baseria Tfno. 69 24 52

Zabala Garagartza baseria Tfno. 69 07 74

AIA

Izeta Izeta baseria Tfno. 13 16 93

ALEGIA

Santos Larraitz Auzoa, 22 Tfno. 65 08 76

AMEZKETA

Larreta Laturu Etxea Tfno. 65 21 27

ANDOAIN

Gaztañaga Irurain baseria Tfno. 59 19 68

ASTEASU

Martxeta Haundi Asteasu Auzoa Tfno. 69 22 22

Sarasola Beballea Auzoa Tfno. 69 02 83

ASTIGARRAGA

Astarbe Mendiola baseria Tfno. 55 15 27

Bereziartua Bere Aran Etxea Tfno. 55 57 98

Borda Borda baseria Tfno. 55 17 31

Etxeberria Santiago-Enea baseria Tfno. 55 56 97

Gartziategi Gartziategi baseria Tfno. 46 96 74

Gurutzeta Ergobiako Ind. 59 Tfno. 55 22 42

Irigoiñ Ergobia Auzoa Tfno. 55 03 33

Larrarte Muñagorri-Enea baseria Tfno. 55 56 47

Lizeaga Gartziategi baseria Tfno. 46 82 90

Mendizabal Oiarbide Txiki baseria Tfno. 55 57 47

Mina Txoritokieta, z/g Tfno. 55 52 20

Oiarbide Oiarbide baseria Tfno. 55 31 99

Petritegi Petritegi Goia baseria Tfno. 45 71 88

Rezola Ipintza baseria Tfno. 55 66 37

Sarasola Oiarbide baseria Tfno. 55 57 46

Zapiain Errekalde Etxea Tfno. 33 00 33

ATAUN

Urbitarre Ergoien Auzoa Tfno. 88 83 31

AZPEITIA

Añota Elosiaga Auzoa Tfno. 81 20 92

Zabaleta Landeta Auzoa Tfno. 81 09 59

DONOSTIA

Araeta Arbitza bidea - Zubieta Tfno. 36 20 49

Astiazaran Irigoien baseria - Zubieta Tfno. 36 12 29

Barkaiztegi Barkaiztegi bas. Martutene Tfno. 45 13 04

Izagirre Bidarte-Berri bas. Añorga Tfno. 36 14 70

Kalonje Gurutzeta Etxea - Igeldo Tfno. 21 32 51

Mendiola Uliá Auzoa Tfno. 39 03 90

Txokoberri Gudamendi - Igeldo Tfno. 21 59 03

Urkiola Igara ibil. - Ibaeta Tfno. 21 01 68

HERNANI

Akarregi Akarregi baseria Tfno. 55 34 95

Alberro Sta. Barbara Auzoa Tfno. 55 00 19

Altzueta Osinaga Auzoa Tfno. 55 15 02



**GRUAS
USABIAGA, S. A.**

Tfnos. (943) 72 13 65 - 72 15 87 - 72 56 65
Telefax: (943) 72 44 42

20240 ORDIZIA (Guipúzcoa)



O GIDA



LA GAMA MAS COMPLETA DE GRUAS

GRUAS AUTOPROPULSORAS
DE GRAN TONELAJE

MONTAJES Y TRABAJOS ESPECIALES

TRANSPORTES ESPECIALES CON
CAMION CON PLUMA Y GONDOLAS

SERVICIO PERMANENTE

Eizmendi Otsuen Txiki baseria Tfno. 55 64 05
Elorrabi Osinaga Auzoa Tfno. 55 03 88
Iparragirre Osinaga Auzoa Tfno. 55 03 28
Itsasburu Osinaga Auzoa Tfno. 55 68 79
Otsua Enea Osinaga Auzoa Tfno. 55 68 94
Rufino Akarregi baseria Tfno. 55 27 39
Zelaia Martindegi - Oialume Tfno. 55 58 51

IKAZTEGIETA

Begiristain Iturrioz Auzoa Tfno. 65 28 37

LASARTE

Otegi Soile Enea baseria Tfno. 36 50 29

LEABURU

Otazu Otazu Etxea Tfno. 67 00 44

LEGAZPI

Muruazpi S. Ignacio Auzoa Tfno. 73 33 26

LEGORRETA

Aulia Aulia Enea baseria Tfno. 80 60 66

OIARTZUN

Aduriz Aduriz Enea baseria Tfno. 49 03 78

Bidebitarte Arragua Bidea Tfno. 49 21 01

Biok - Bat Oiartzun Auzoa Tfno. 49 14 47

Txikiardi Txikiardi baseria Tfno. 49 06 78

ORERETA

Egiluze Egiluze-Mendikoa Tfno. 52 39 05

TOLOSA

Amondarain Sta. Luzia Auzoa, 25 Tfno. 65 33 54

Isastegi Aldaba - Txiki Auzoa Tfno. 65 29 64

URNIETA

Altuna Galarraga baseria Tfno. 55 49 17

Belauntza Ergoien Auzoa, 16 Tfno. 33 18 07

Elutxeta Elutxeta baseria Tfno. 55 69 81

Eula Eula baseria Tfno. 55 27 44

Ikuza Goikoetxe baseria Tfno. 55 55 20

Matxo Idiazabal, 42 Tfno. 55 20 33

Oianume Ergoien Auzoa, 18 Tfno. 55 66 83

Setien Gurutzeta berri baseria Tfno. 55 10 14

USURBIL

Aginaga Aginaga Auzoa Tfno. 36 67 10

Ilunbe San Esteban Auzoa Tfno. 37 16 49

Ordaira Aginaga Auzoa Tfno. 37 26 91

Saizar Saizar baseria Tfno. 36 22 28

ZIZURKIL

Pagamuño Elbarrena Auzoa Tfno. 69 15 83

Satxota Elbarrena Auzoa Tfno. 69 02 64

NAFARROA

Martintxo Zizur Menor Tfno. 18 00 20

BIZKAIA

Ankapalu Loroño behekoa -Larrabetzu ... Tfn. 455 81 97

Katxarro San Fausto, 17 - Elorrio Tfn. 658 29 67