



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
NO CONTIENE SULFITOS AÑADIDOS
GURE SAGARDOA

NATURALA
KONTSERBANTERIK GABE

www.zapiainsagardoa.com

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Txotx garaia amaitzen denean, botilaratzeko garaia iritsi ohi da, upeletatik dastatu eta aukeratu dugun sagardoa urte osoan edan ahal izateko. Ohiturak, hala ere, aldatzen ari dira. Orain urte osoan botilaratzen da, eta ez beirazko botila eta betiko kortxoarekin bakarrik. Pixkanaka, ontziratze-ko modu berriak zabaltzen ari dira, edateko moduak eta ohiturak ere aldatzen ari direlako.

Garai batean, txotx garaia amaitzen zenean, hau da, Aste Santua pasatakoan, hasten ziren sagardoa botilaratzeko lanak. Orain, ordea, eginkizun hori urte osora zabaldu da. Hala azaldu digute Irungo Ola sagardotegian zein Astigarragako Zapiainen.

Irungo Iñaki Bengoetxeak dioenez, «orain ez da lehen bezala, Aste Santua pasa eta dena botilaratu egiten zela, orain urte guztian egiten da». Horren arrazoiengatik inguruan galdetuta, Bengoetxeak argitu du gaur egun jendeak sagardo «biguna» edo «samurra» nahi izaten duela, botilaratu berria, eta horregatik ez dituztela upela guztiak batera botilaratzen, saldu ahala baizik. Astigarragako Mikel Zapiainek ere eginkizun hori urte osoan zehar egiten dutela esan du, urtarilaren erdialdean hasita, sagardoa saltzen doan neurrian.

Botilaratzeko garaian, bi sagardotegi hauek hainbat berrikuntza bultzatu dituzte, batez ere bi arlotan. Alde batetik, sagardoa ontziratze-ko dauden formatu desberdinetan, eta bestetik, botilen tapoian.

Zapiain sagardotegia, esaterako, erroska-tapoiak erabiltzen hasia da eta esportaziora zuzentzen dituen botilak sistema honekin itxita doaz.

Kortxotik tapoirako aldaketa produktu hobea eskaintzeko ahaleginean kokatzen du Mikel Zapiainek. «Kortxo naturala, pieza batekoa, garestia da, eta



Egoitz Zapiain, botilaratze lanetan Astigarragako sagardotegian. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

SAGARDOA ONTZIRATU ETA ZERBITZATZEKO MODU BERRIAK

Erroskadun tapoia edo «bag innov» ontziak bidea zabaltzen hasi dira sagardogintzan

gainera arazoak eman ditzake, gaixotasunen bat baldin badu botilako edukia galtzera bota dezake eta».

Beste aukera bat silikonazko kortxoak dira, ardogintzan zein sagardogintzan gero eta zabaldagoak. Zapiain sagardotegikoek, hala ere, baztertu egin dute aukera hori, badituelako hainbat arazo. Mikelek dioenez, «tenperatura edo hezetasunaren arabera ez da zabaltzen, kortxoarekin ez bezala, eta hori ezinbesteko baldintza da botilaren oxigenorik sar ez dadin».

Erroskadun tapoia, ordea, abantaila asko ditu, Mikel Zapiainen iritziz. «Alde batetik, oso segurua da, ez dituelako kortxoaren arazoak ematen. Bestetik, ez duzu ezer behar ire-

OHITURA FALTA

Erroska-tapoiak duen arazo handiena bertako kontsumitzailearen ohitura falta da. Atzerrian, ordea, guztiz onartuta dago eta Alemanian adibidez, saltzen den ardoaren %75 sistema honekin botilaratzen da.

kitzeko, hau da, eskuekin egin dezakezu, eta behin irekita, berriro modu hermetikoan itxi dezakezu», dio.

Hala ere, arazo handi bat daukala onartzen du, «bertako kontsumitzailea oraindik ez dagoela prestatuta». Arazo hau, hala ere, ez da sagardo kontsumitzailearena bakarrik. Ardogintzan ere gauza bera pasatzen da, eta atzerrian erroska-tapoiak guztiz onartuta dagoen bitartean –Alemanian ardoen %75 erroska-tapoiarekin saltzen da–, hemen jende askok ez du ikusi ere egin nahi, ardo arruntarekin lotzen dutelako.

Hala ere, Zapiaino nagusien iritziz, botilaratze sistema honek segurtasun handia ematen du eta une honetan esportazio-

ra bideratzen duten guztia sistema horrekin doa. «Kanpoan oso onartua dago. Oro har, ez dugu inongo trabarik aurkitu eta hemen ere jendea ohitzen joango da. Ez dago besterik», dio.

Zapiainek, azkenik, kopuru handiak ontziratzen ditu 30 eta 50 litroko barriketan. Ostalaritzara zuzendutako formatua da, garagardoaren oso antzekoa, baina kasu honetan «kañero» bidez zerbitzatu beharrean upel baten bitartez egiten da, txotxetik edaten ari izana irudikatzen.

PLASTIKOZKO ONTZIAK

Botila eta altzairuzko barriken artean, hala ere, bada beste formatu bat hain ezaguna ez dena baina sagardogintzan bere tarteak egiten hasi dena. Hiru edo bost

Sagardotegi garaia amaituta...
Erretegi moduan !!

Iturrieta
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
iturrietasagardotegia.blogspot.com

Servicio de autobús
(galdetu BUSez etortzeko!!)



MARCOS
Okindegia

Antzinako betiko ogia

Ubarburu pasealekua, 113
27. Industrialdea · ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 · F. 943 11 67 28





Iñaki Bengoetxea, hiru litroko «bag innov» ontziarekin Ola sagardotegian. GARA

litroko «bag in box» edo «bag innov» plastikozko ontziez ari gara. Ardogintzan oso zabaldua dagoen «bag in box» ontziaren antzekoa da, baina zertxobait lo-diagoa denez, ez du kanpoko kar-toizko kaxaren beharrik.

Ontzi honek duen iturriari esker, behar adina sagardo zerbitzatu ondoren, hermetikoki itxita jarraitzen du eta, hasita egon arren, ia hilabete osoa iraun dezake sagardoak inongo arazorik gabe. Barrualdean, sagardoarekin kontaktuan dagoen materiala polietilenoa da eta, horrez gain, poliamida eta aluminioa ere baditu, ontziari sendotasuna eman eta oxigenorik ez sartzeko. Kanpoaldea, berriz, PET plastikoz estalia dauka, edukiontzia pertsonalizatu (in-primatu) ahal izateko.

Ontziratzeko modu honetan aitzindaria izan dena Irungo Ola sagardotegiko Iñaki Bengoetxea dugu. Ideia nola bururatu zi-

tzaion galdetutakoan, argi dauka bere asmoa «neurriko ontzia» eskaintzea zela. «Batzuetan botila gehiegi gertatzen zaizu, eta bestetan gutxi. Horregatik pentsatu nuen komeni zela ontzi mota bat tamainan edan ahal izateko, komeni zaizun egunean, sagardo hondatu gabe».

Bere iritziz, kaleko etxeetan agian zailagoa da ontzi hauek erabiltzea, baina herri-guneetatik kanpo daudenetan errazagoa da. Zergatik? Iñaki Bengoetxeak argi azaltzen du: «Baratzetik buelta egiten duzunean, esate baterako, etxera etorri eta prest dagoen ontzi batetik tragoa hartzea errazagoa da botila irekitzea baino. Eta horregatik ikusten nuen hor etorkizuna egon zitekeela».

Sagardo neurrian edaten laguntzeaz gain, ontzi honek baditu beste abantaila batzuk. Izan ere, botilak baino toki gutxiago behar du (hiru litroko poltsa batean lau botiletako

Tapoi isurlea, gero eta zabalduago

Azken urteotan botilaratze sistemetan izan den berrikuntzetako bat tapoi isurle edo eskantziadorea dela esan liteke. Gauza txikia dirudien arren, kontsumitzaileek asko estimatzen dute tapoi isurlea, sagardoa zerbitzatzeko ohitura handia ez duenak ere atera baitezake sagardoa mahaia bustitzeko beldurrik gabe.

Kortxo mota hau jartzen aitzindariak Astigarragako Petritegi eta Irungo Ola sagardotegia izan ziren; badira jada urte batzuk. Hasieran ez zegoen oso zabaldua, baina gaur egun oso ezaguna da eta, sagardogileek diotenez, jendeak asko eskertzen du.

Tapoi honek duen abantaila nagusia da bi funtzio betetzen dituela. Alde batetik, botila itxeko balio du, beste edozein kortxok bezala, eta behin irekiz gero, sagardoa modu egokian zerbitzatzeko balio du. Eta ez behin bakarrik. Nahi duenak etxera eramane eta han erabil dezake.

Petritegik eta Olak ez ezik, gaur egun gero eta gehiago dira kortxo berezi hori erabiltzen duten sagardotegiak, hala nola Astigarragako Gurutzeta, Hernaniko Iparragirre, Aiako Izeta, eta Zeraingo Oiharte eta Oatza, beste batzuen artean. J.S.



Tapoi isurle berriak. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

edukia sartzen da), eta ondorioz hozkailuko edozein txokotan sar dezakegu freskatzeko.

Ontzi mota hau oraindik ez dago oso zabaldua, baina pixkanaka jendea gero eta gehiago ari zaiola eskatzen azaldu du Ola sagardotegiko nagusiak. «Behin probatuz gero, jende asko harrituta geratzen da eta berriro eramane nahi izaten du. Asko adineko jendea da, baso bat edango lukeena baina botila ez hasteagatik edan gabe geratzen dena. Honekin, berriz, beti edan ahal izango du sagardo baso hori», dio Bengoetxeak.

SAGARDO PITXERRA

Sagardo poltsa batean sartzea berrikuntza handia den arren, Iñaki Bengoetxeak ez ditu ohiturak albo batera utzi nahi eta horregatik, sagardo pitxerra berreskuratzeko ahaleginean ari da. «Tabernetan pitxerra erabiltzeko ohitura galtzen ari zela ikusten

nuen eta gure ostatuan eskaintzen hasi ginen, nahi duenak terrazan lasai edan dezan pitxar bat sagardo, lehengo lege zaharrean».

Pitxer horiek garai batean lurrezkoak ziren arren, gaur egun plastikoz gogorrez eginak daude eta litro edo litro eta erdikoak izan daitezke, baina nahi duenak erdia ere eska dezake.

Modu batera edo bestera, Ola sagardotegiko nagusiak sagardoari bere lekua eta balioa eman behar zaiola uste du, eta tabernetan bi edo hiru sagardo marka desberdin eskaini, ardoarekin egiten den bezala. «Gaur egun tabernetan dabilenak ardo hau edo hura eskatuko dizu, ez edozein ardo, eta sagardoarekin ere bi edo hiru aukera desberdin eskaini beharko lirake», aldarrikatu du Bengoetxeak.

Bere ustetan, «ardoarekin tabernaria jantzi da, baina sagardoarekin oraindik ez. Toki gutxi batzuetan izan ezik, freskagarri-

tzat hartzen dute, oso tenperatura hotzean zerbitzatzeko dute eta horrela bere izaera eta zapo-re guztia galtzen du. Tenperatura egokian zerbitzatzeko balute, askoz gehiago edango litzateke txikiteo moduan, batez ere, ardoak baino alkohol graduazio txikiagoa duelako».

Ola sagardotegian Labeleko sagardo ekoizten da, sagardo guztia bertakoa erabiltzen duelako. Iaz, adibidez, etxean bakarrik 160 tona jasotzea lortu zuen. Bere iritziz, Label ziurtagiriak laguntzen du salmentak mantendu edo pixka bat igotzen, baina jatorri izendapenak gehiago lagunduko luke. «Labelak etxerako balio du, baina gaur egun kanpora ere atera behar dugu eta hor beharrezkoa da jatorri izendapena. Asturiasen badute, Normandian ere bai, baina guk oraindik ez», azaldu du, bide hori azkartu egin beharko litzatekeela gaineratuta.

Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!

EUSKO LABEL Euskal Sagardoa

Egunero zabalik!

LIZEAGA
Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

edan eta eman edatera

Aritz MALDONADO | DONOSTIA

Sagardogintzak 70eko hamarkadan izan zuen susperraldia Euskal Herrian. Txotx garaian sagardotegietara hurbildu eta bertan sagardoa txotxetik edatea modan jarri zen, eta modan egoten jarraitzen du gaur egun ere. Hortik kanpora, eguneroko bizimoduan ez du sagardoak ekoizleek nahiko luketen adinako presentziarik. Horixe da gaurko sagardogileen apustua: botilako sagardoa bultzatu, hau da, gure bizitzako edozein unetan, egoeratan eta tokitan sagardoa kontsumitzea.

Usurbilgo Saizar sagardotegi historikoko arduradun Napoleon Lertxundiren iritziz, bi ekitaldiak dira garrantzitsuak sagardogileentzat: «Garrantzitsua da biak aintzat hartzea: txotx garaia erakustoki paregabea da jendearen artean enpresa bezala ezagutzera emateko, baita gure edariak sustatzeko ere; botilartzea, aldiz, garrantzitsua da enpresa osasuntsu mantentzeko».

Oreka hori beharrezkoa dute enpresek, merkatuan biziraun nahi badute. Aurreikuspenak egiteko orduan, baina, beti uzta-zen menpe egon ohi dira sagardogileak; horrez gainera, bezeroek dute beti azken hitza. «Eskaeraren arabera planifikatzen ditugu botilartze saioak». Azkeneko uztatik bilduta duten sagardoari irteera ematen diote horrela. «Oraindik zortzi hilabeterako dugu».

Lehiakortasuna beste faktore garrantzitsuenetako bat da sagardoa botilartzerakoan. Egundia sagardotegi guztiek eskaintzen duten zerbitzua da hori. Irtenbidea publizitatean aurkitu dute Saizarreko lagunek. «Kontsumitzaileen arreta geureganatzeko, kanpaina promozionalak egin ohi ditugu», dio, eta emaitzarekin pozik agertu da Napoleon Lertxundi. «Ez dute laguntzen produktuaren balioa igotzen, gure kasuan bezala,



Esteban, Napoleon eta Ramon Lertxundi, Saizar sagardotegiaren atarian, Usurbilen.

Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

SAIZAR, ERRONKA BERRIEI AURRE EGINEZ

Bertako zaleak zein kanpoko bisitariak bereganatu eta atzerrian saltzea dira nagusiak

produktua guztiz naturala izan arren».

DENBORALDI ONA

Sagardogintzak oihartzun handiena batez ere Gipuzkoan izan duen arren, Euskal Herri osoa baserrietan egin eta edan izan da. Hori frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki dezakegu Euskal Herriko hainbat txokotan. Hala eta guztiz ere, sarritan edari hau gipuzkoartzat hartu izan da; izan ere,

OREKA MANTENDU

Saizar sagardotegiko Napoleon Lertxundik garrantzitsutzat jotzen du txotx garaian eta botilako salmenten arteko oreka mantentzea, lehena «erakustoki paregabea» delako, ezagutzera emateko, eta, bigarrena, «enpresa osasuntsu mantentzeko».

bertan ekoizten da litro kopuru gehien.

Orokorrean txotx garai arrakastatsua izan da 2016koa sagardotegi gipuzkoarrentzat. Indartsu hasi zen, eta zaleek gogotsu hartu zuten edari berria. Lertxundiren aburuz, Aste Santuko oporraldia goiz izatea (martxo erdialdean) erabakigarria izan da horretarako. «Batez ere, oporraldia hain azkar izateak lagundu digu. Halere, Aste Santu ostean ere bezero ugari

etorri dira, larunbat eta igandetan, batik bat».

NAZIOARTEA

Esan bezala, sagardoaren merkatua oso lehiakorra da, batez ere botilartuaren kasuan. Alta, ez da hori sagardogileek duten erronka bakarra. «Etorkizuna dibertsifikazioan dago. Garai berrietara egokitzeko gai izan behar gara, kontsumitzeko modu berrien mesedetan egin behar dugu lan; prest egon behar gara bezeroek planteatzen dutenerako», azaldu du Saizarreko arduradunak.

Merkatu handiena Euskal Herrian bertan dagoela jakitun, bertan ezagutarazteaz gain, kanpora begira ere jarri dira asko eta asko. Saizarren kasuan, duela hogeit urtetik banatzaile sare bat osatzen ari da Estatu espainolean; Kantabrian edota Errioxan asko saltzen ari dira.

Azken garaian, baina, anbizio handiagoko proiektu batean buru-belarri dabilza Usurbilgo sagardogileak. Hainbat merkatu ikerketaren arabera, sagardo eta zuku organikoaren kontsumoa izugarri igo da Ameriketako Estatu Batuetan. «Ikerketen arabera, New York eta Miami inguruan kontsumoa ugari egin da; esportazio enpresa batekin ari gara lanean, eta nahiko aurreraturik gaude alor horretan», azaldu du. Urte hasieran, Eusko Jaurlaritzak sagardoa beste hainbat euskal produktuekin batera AEBetako merkatuan sustatzeko asmoz lanean zebilela iragarri zuen.

Sektorean indarra hartzen ari da, halaber, turismoarekiko elkarlana. Gipuzkoan gora egin du bisitari kopuruak azken urteetan, baita barrualdeko eskualdetan ere, eta horrek mesede egin die sagardogileei. Bi norabidetako kolaborazioa da; izan ere, sagardotegiek bisitari ugari erakartzen dituzte lurralde gipuzkoarretara. «Gure herrialdean pisu handia ari da hartzen turismoa, eta eskaera horri nola erantzun aztertzen ari gara azkenaldian», amaitu du Napoleon Lertxundik.

BALEIO

Sagardo Naturala



Yerobi - Haundi baserria, Araneder BD. 16
20180 Oiartzun (Gipuzkoa)
Telef. 943 491 340 · MUG. 626 693 074



Sebastian Zabalegi

YARBIDE

SAGARDOAK

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

Bizkaia, a por la denominación de origen

A.M. | BILBO

Con el lema "En Bizkaia, sagardo vizcaino" por bandera, los sidreros del herrialde ponen todo su empeño en cumplirlo. La asociación Bizkaiko Sagardogileak defiende la manzana del territorio, y su objetivo es impulsar la cada vez más popular cultura sidrera vizcaína.

Hoy en día, son nueve las sidrerías que funcionan bajo la marca Bizkaiko Sagardogileak: Laka Erdi (Berriatua), Erdikoetxe (Lezama), Isasi (Iurreta), Sebastianeko (Mendexa), Etxebarria (Gatika), Malgarrazaga (Gatika), Kandi (Muxika), Uxarte (Zornotza), Axpe (Markina-Xemein) y Laneko (Gizaburuaga). Aitor Intxaurreaga es responsable de esta última, y a su vez, ahora es el presidente de la asociación de sidreros vizcainos. Intxaurreaga recibe el testigo de la mano de José Antonio Zamalloa, responsable de Uxarte y presidente durante años.

Intxaurreaga estrena cargo en un año en el que la recogida de manzana ha sido buena. «Ha salido una sidra muy buena, y estamos muy contentos, hubo mucha manzana, e hicimos más sagardo que el año pasado», añade. El volumen de producción alcanzó los 180.000 litros; en total, a las barricas llegaron 30.000 más que el año anterior.

La temporada de txotx dio comienzo de la mano del aizkolari Aitzol Atutxa, como viene a ser tradición, en la sidrería Uxarte; se trata de un caserío de más de 400 años de antigüedad.

TRADICIÓN SIDRERA

Aunque la producción sidrera casi desapareció a mediados del siglo pasado, lo cierto es que en la Edad Media los manzanos po-



La asociación Bizkaiko sagardogileak busca promover la producción de manzana de Bizkaia. En la imagen inferior, Aitor Intxaurreaga, nuevo presidente de la asociación. Marisol RAMÍREZ | ARGAZKI PRESS



blaban amplias zonas del territorio vizcaino. Pero a partir del siglo XVIII, el consumo de vino superó al de la sidra. Durante los siglos XIX y XX, la tradición sidrera solo siguió en los caseríos. Después de una serie de me-

didias, y gracias al trabajo de los sidreros, a mediados del siglo pasado comenzó a consumirse sidra natural otra vez en los núcleos urbanos. Lea Artibai, Busturialdea y Encartaciones fueron las pioneras en este sentido.

Tras años de dura labor, el consumo de sidra en Bizkaia se ha estabilizado, y la clientela se ha fidelizado. «El cliente sabe lo que quiere, se acostumbra al sabor, y es eso lo que busca, precisamente».

Los sidreros vizcainos llevan trabajando desde la década de los 90. Trabajan con manzana recogida en el territorio y eso le da ese sabor tan característico a la bebida. Con más de un cuarto de siglo de trabajo a sus espaldas, la asociación hace balance positivo de estos últimos años. De las nueve sidrerías de Bizkaia, en tres se celebra temporada de txotx. Para el resto, el embotellamiento es la manera más común de vender el producto. «Hacia invierno es cuando menos sidra se consume, pero a medida que llega primavera, la gente empieza a ir a los sagardotegis», señala Intxaurreaga. A diferencia de Gipuzkoa, por ejemplo, en Bizkaia las sidrerías están abiertas durante todo el año.

Últimamente, se ha potenciado la venta directa en las ferias, o en los diferentes Sagardo Egunak que se celebran a lo largo y ancho de la geografía vizcaína.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Para Intxaurreaga el camino a seguir es claro. «Tenemos que promover la producción de manzana de Bizkaia. La calidad del producto es buena, y el proceso que se sigue al trabajar también es el adecuado», a juicio del presidente de la asociación, por lo que «la clave está en cuidar los manzanos del herrialde».

La mayoría de socios de Bizkaiko Sagardogileak elaboran sidra natural Eusko Label. Para Intxaurreaga, el poder comercializar la sidra bajo esta denominación es un reconocimiento a la labor realizada durante estos años. «Esto ayuda a que la manzana de aquí sea reconocida».

El próximo reto para la asociación de productores va un paso más allá: «Queremos conseguir una denominación propia para la manzana vizcaína», explica el presidente de los productores.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa



Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Eguskiza Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuaga
Laneko Koop
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurreta
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi
Tel.: 94 681 60 44

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Muxika
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



bizkaiko sagardogileak

«Hacemos sidra ecológica por conciencia»

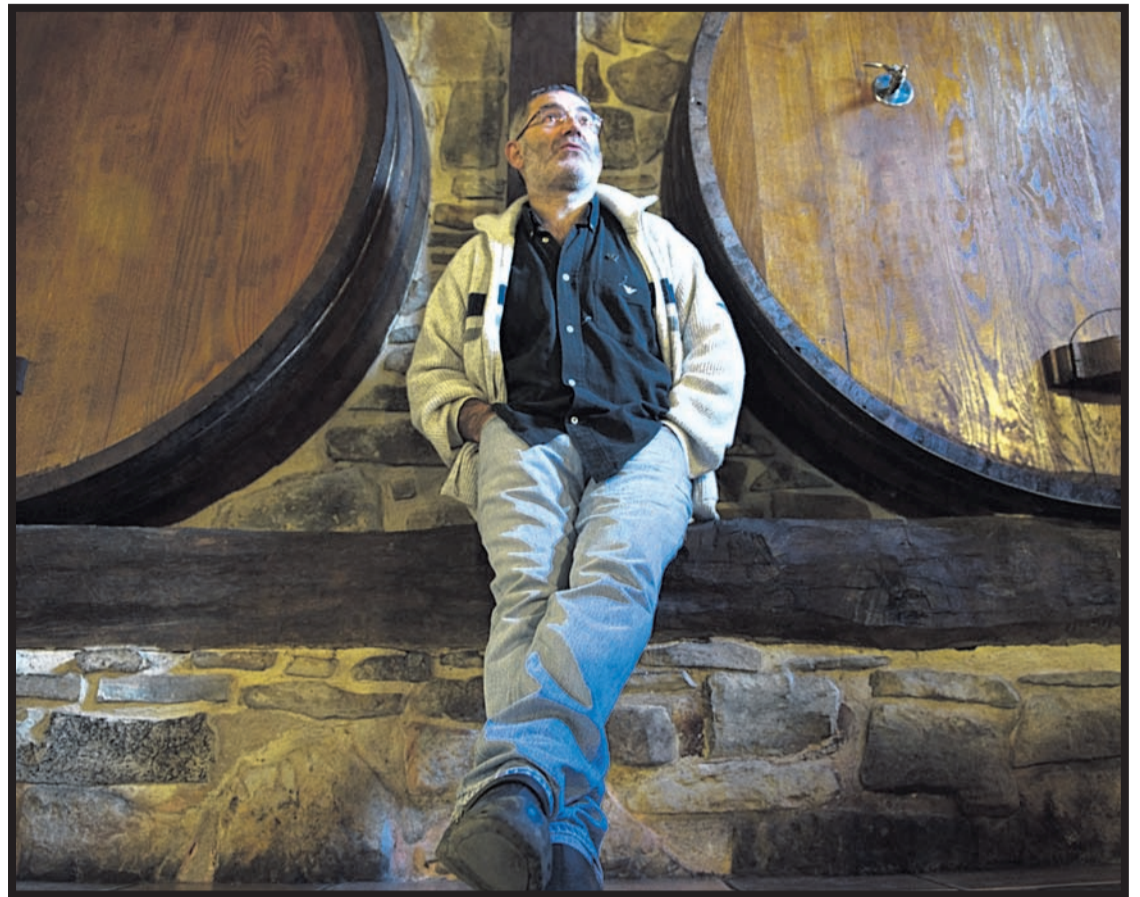
Juanjo Peciña, de la sidrería Iturrieta de Aramaio, percibe un incremento de interés por lo ecológico

A.M. | GASTEIZ

Aunque el producto estrella del territorio alavés siga siendo el vino, poco a poco la cultura sagardozale se expande por este herrialde, si bien es un producto que siempre ha estado ahí, en los caseríos, donde su producción se destinaba al autoconsumo. Después, el vino se hizo rey indiscutible, y a partir de ahí, solo han existido contadas experiencias de producción de sidra. Una de ellas es la sidrería Iturrieta de Aramaio.

En marcha desde 1998, la sidrería Iturrieta es un proyecto para recuperar la manzana alavesa. «Hacemos sidra ecológica por conciencia», explica Juanjo Peciña, responsable de Iturrieta. Su objetivo es utilizar la manzana de este territorio, y por ello se ha puesto en marcha un proyecto para conocer cuáles han sido las manzanas que tradicionalmente se han usado para la elaboración de la sidra; una vez que se conozcan cuáles son las mejores o más apropiadas, se procederá a usarlas.

Con las manzanas recogidas, se han producido 20.000 litros de sagardo; el 90% de la fruta empleada, además, se ha recogida



Juanjo Peciña, de la sidrería Iturrieta de Aramaio, rodeado de kupelas. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

do en Iturrieta. «Desde que empezamos, esta ha sido la cosecha en la que más hemos recogido», explica Peciña, para añadir que cuando empezaron, lo hicieron por convicción. «Era lo que nos pedía el cuerpo».

Según Peciña, se está abriendo un nuevo mercado de la mano de los amigos de los productos saludables. «No lo hicimos por esa razón, pero bienvenido sea».

A lo largo de estos años, los productores alaveses han reali-

zando la apuesta por producir sidra con manzanas alavesas; esto ayuda, además, a desarrollar una cultura sidrera propia. Solo en caso de no haber suficiente manzana se recurre a manzanas de fuera de territorio alavés.

Txindurri Iturri, una década produciendo manzana ecológica en Itziar



Aritz Etxebarri y Alazne Arruti. Jon URBE | ARP

En Gipuzkoa son también cada vez más los productores que se dedican a la elaboración de sidra ecológica, aquella que certifica la ausencia de los componentes químicos prohibidos en la producción ecológica.

Uno de ellos es el caserío Txindurri-Iturri en Itziar (Deba), donde se dedican a la producción agrícola familiar (sobre todo sidra), y también disponen de agroturismo, para disfrutar de un entorno natural y tranquilo.

Como en la mayoría de los caseríos del entorno, en

Txindurri también tienen tolare; tiene más de cien años de existencia, y aunque debido al paso del tiempo haya tenido que ser reformado, la sidra se sigue elaborando de la forma tradicional. La manzana recogida en sus manzanales es de las variedades típicas como txalaka o manttoni. «Nosotros solo trabajamos con fruta de casa», explica Aritz Etxebarri, responsable de Txindurri. En cuanto a la comercialización, optan por la venta directa. «Vendemos a nuestros propios clientes, de manera directa; normalmente son ventas locales».

La recogida y el trabajo de la prensa suele durar unos dos meses, ya que se hace de la manera tradicional, en familia. «Este año la cosecha ha sido buena», señala Etxebarri, «aunque entre la primera recogida y la última haya transcurrido más tiempo de lo habitual», añade.

Con la temporada de txotx dando los últimos coletazos, se procede al embotellamiento de la sidra. «Nunca hemos planteado otra forma de hacer sidra que no sea la ecológica».

Ahora que está de moda la etiqueta «ecológico», los productores suelen querer que se reconozca el verdadero arte de producir sidra ecológica. Para ello, lo primero que ha de conseguirse es que los manzanos tengan la certificación ecológica; Txindurri lo logró hace una década. A día de hoy, el control oficial lo lleva ENEEK, aunque según Etxebarri existen otro tipo de asociaciones que quieren explorar otros caminos de la agroecología.

Entre ellas está EHKOLEktiboa, asociación que está en marcha tanto en Hego como en Ipar Euskal Herria y que agrupa tanto a productores ecológicos, como artesanos. Junto con Biolur, se encargan de varias actividades, entre las que destaca la organización de ferias con productos ecológicos.

Entre los objetivos de Biolur, se encuentra promover la agricultura ecológica. Después de unos años en retroceso, las ferias de los pueblos están volviendo a coger fuerza y se convierten en un importante escaparate para los emprendedores locales. A.H.



«Normalmente, si falta, solemos traer de Deba-goiena (Gipuzkoa)», por lo que tampoco es que se trate de una manzana que viene de muy lejos.

El objetivo de la asociación Arabako Sagardo eta Sagardogileen Elkartea ha sido desde el principio producir una sidra propia. Para ello, tienen que superar algunos obstáculos y dificultades. La sidra de Araba es ecológica, y por lo tanto, la manera de producir es diferente. «Otros productores arreglan las dificultades con diferentes productos químicos, en nuestro caso, no lo hacemos así», señala Juanjo Peciña, al tiempo que recuerda el coste económico adicional que esto supone.

«El proceso es más caro al tener que recurrir a gente que también trabaja en ecológico». Aun y todo, Peciña ha notado que esta percepción está cambiando. «En realidad, no varía mucho la forma de trabajar, no supone un sobreesfuerzo», por ello, la gente está cambiando de mentalidad. En cambio, a la hora de dar el salto al ecológico, el riesgo es un factor en contra. «Los productos que han de usarse en caso de plaga, por ejemplo, también son ecológicos; no son tan violentos como los otros productos, con lo que corres el riesgo de no recoger tanta cosecha».

GRUPOS DE CONSUMO

En el lado positivo, además del incremento del interés por lo ecológico, se están tejiendo y fortaleciendo las relaciones entre diferentes productores ecológicos. Por ejemplo, a la hora de llevar el producto al mercado, desde Iturrieta lo venden en los «economatos populares», es decir, se incluye la sidra en los paquetes de los grupos de consumo.

Además, también suelen distribuir las botellas de sidra por diferentes tiendas especializadas en productos ecológicos. Por lo demás, al igual que muchos otros productos de sidra, las ferias suelen ser un lugar frecuentado para vender como para establecer un contacto de primera mano con los consumidores.



Txapelketak izaera herrikoia izango du: epaileak herritarrak izango dira. Irudian, Errenteriako Sagardo Eguna. Jon URBE | ARP

Txapelketa Herrikoia, irailean Andoainen

J.S. | DONOSTIA

Euskal Herriko Sagardo Txapelketaren bigarren edizioa egingo da Andoainen irailean 24an, 75 urte betetzen dituen bertako Ontza Elkartek antolatuta.

Txapelketa Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek bultzatzen du eta izaera herrikoia izango du; hau da, epaileak herritarrak izango dira eta ez adituak, hainbat herritan egiten diren txapelketetan ez bezala.

Lehenbiziko edizioa iaz antolatu zuten Azpeitian eta bertan 210 lagunek osatu zuten epaimahaia. Afarian zehar, txapelketan parte hartu zuten 32 sagardo dastatu zituzten, zein sagardo edaten ari ziren jakin gabe, botilak izenik gabe atera baitzituzten mahaietara. Lotearen zenbakia baino ez zekiten. Azkenean, eta puntuazio guztiak batuta, Petritegi izan zen lehen postua eskuratu zuena.

Aurtengo antolatzailea Andoaingo Ontza Elkartea izango da, urtero-urtero herri honetako Kale Txiki auzoko San Pedro jaia eta, horien barruan, sagardo txapelketa antolatzen dituen. Bertako kide den Imanol Etxeberriak adierazi duenez, «urteurrenaren inguruan hainbat ekitaldi antolatuko ditugu urte osoan zehar, eta sagardoaren inguruan zerbait berezia egitea pentsatu genuen, guk urtero Kale Txikiko txapelketa antolatzen dugulako. Horrela, harremanetan jarri ginen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearekin, iaz Azpeitian egin zen ekimen hori gure herrian egiteko».

Data jarria duten arren, oraindik antolaketa lanak ez dira hasi

eta ez dute zehaztu zenbat sagardotegik hartuko duten parte, ezta sailkapen prozesua nola egingo duten ere, baina erabakiak hartu ahala jakinarazten joango direla iragarri dute.

Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia helburua urtero antolatzea da eta horretarako lanean ari da Gipuzkoako

Sagardogileen Elkartea, interesa duten herriekin harremanetan jarritz. Horrela, urte urte zabalitzen joango den sarea eratzeko asmoa dute, garai batean egiten zen moduan.

Txapelketa herrikoia formula ez da berria. 60ko hamarkadan, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek antolatu zituen

horrelako txapelketa bat baino gehiago Gipuzkoako herrietan, sailkapen fase eta finalarekin.

Elkartek dioenez, ekimen honen bitartez bai kontsumitzaileentzat aldetik bai sagardogileen aldetik zegoen eskaerari erantzun nahi izan dio, jende askok ikusten baitzuen horrelako ekimen zabal baten beharra.

SAGARDO EGUNAK

- LEZO** Maiatzak 14
- MEAGA (GETARIA)** Maiatzak 14
- IRUN** Maiatzak 14
- IBARRA** Maiatzak 14
- MORLANS (DONOSTIA)** Maiatzak 15
- ETXEBERRI (HERNANI)** Maiatzak 15
- AZKOITIA** Maiatzak 22
- USURBIL** Maiatzak 22
- OIARTZUN** Maiatzak 28
- PASAI ANTZO** Ekainak 4
- TRINTXERPE** Ekainak 11
- LEITZA** Ekainak 18
- HENDAIA** Ekainak 18

Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · ☎ 943 55 68 94 · HERNANI



BODEGA

-  Kale-zahar auzoa, 39 · Apdo. 68
20.170 USURBIL (Gipuzkoa)
-  +34 943 36 45 97
-  sidreria@sidrassaizar.com



Jarraitu gaitzazu:

www.sidrassaizar.com



Euskadin ekoiztutako sagarrarekin egina
Elaborada con manzana producida en Euskadi