Argazkia: Gorka Rubio | FOKU

ERREPORTAJEA

Araba, Bizkai eta Gipuzkoako sagardogileen eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren ordezkariak, urtarrilaren 19an txotx denboraldiaren hasiera aurkezteko ekitaldian. Gorka RUBIO | FOKU

Txotxik gabeko denboraldia

Sagardotegien irekiera gaurko iragarrita bazegoen ere, gutxi batzuek izango dute hasteko aukera

Txotx denboraldiaren hasiera gaurko iragarrita bazegoen ere, osasun egoerak okerrera egin du eta herri batetik bestera mugitzeko debekuari gorrian dauden herrietako ostalaritza ixteko agindua gehitu zaio. Beraz, sagardotegi gutxi batzuek izango dute irekitzeko aukera, bertako bizilagunentzat bakarrik eta kupeletara joateko aukerarik gabe. Aste batzuetan egoerak hobera egingo duen esperantza dute.

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | **DONOSTIA**

Pasa den urteko konfinamenduak bete-betean harrapatu zuen sagardotegietako denboraldia. Aurten, momentuz konfinamendurik ez dago eta sagardotegiek irekitzeko erabakia hartu dute –batzuk urtarril hasieratik lanean ari zirelako–, baina egoerak okerrera egin du eta gutxi batzuek izango dute irekitzeko aukera, bertako bizilagunentzat bakarrik eta kupeletara joateko aukerarik gabe.

Orain dela hamabost egun egindako aurkezpenean, Araba, Bizkai eta Gipuzkoako sagardogile elkarteek aurtengo denboraldia osasun neurri guztiekin abiarazteko protokoloa aurkeztu zuten. Neurri deigarriena sagardo berria mahaian eserita dastatu beharko dela izan da, hau da, kupelera altxatu gabe. Horretarako, pitxer eta botilak erabiliko dira, hori bai, kolore gardenekoak, oraindik bukatu gabe dagoen sagardoa dela ongi bereizteko.

Gainontzean, sagardotegiek ostalaritzak dituen neurri berberak bete beharko dituzte: lauko taldeetan osatuta egongo dira mahaiak gehienez ere, eskatutako distantziak gordeta, bezero bakoitzak bere platera izango du eta iluntzeko zortzietan itxiko dira ateak.

Neurri hauek, edonola ere, irekitzeko aukera duten sagardotegietarako bakarrik balio dute, gorrian dauden herrietan ostalaritza guztia itxita egongo baita, sagardotegiak barne. Gorrian ez dauden herri batzuetako sagardotegiek, hala ere, irekiera atzeratzeko erabakia hartu dute, mugikortasun neurriek

ondoko herrietako bezeroak etortzea galaraz-ten dutelako.

Gauzak horrela, herenegun Astigarragan ospatzekoa zen Sagardo Berriaren Eguna ere bertan behera geratu zen eta antolatzaileek aurrerago erabakiko dute ospatzeko baldintzak betetzen diren ala ez.

Sektoreak emandako datuen arabera, pandemiak orain arte 15 milioi eurotik gorako galerak eragin ditu, eta egoerari buelta emateko ahaleginetan ari dira buru-belarri.

Egoera zail honen aurrean, Euskal Sagardoak online lortzeko plataforma berria jarri du martxan. Kontsumitzaileek klik baten bidez, Euskal Sagardo desberdinak etxean lortzeko aukera izango dute, izan Euskal Herri osoan, nahiz munduko lekurik gehienetan. Gipuzkoa, Bizkai eta Arabako 53 Euskal Sagardo desberdin daude eskuragarri *euskalsagardoa.eus* plataforma bateratuan.

Aurten, %33 gutxiago

Aurtengo sagardo uztari dagokionez, guztira 8,3 milioi litro egin dira, aurreko urtean baino %33 gutxiago. Aurtengoa inoizko sagar urterik eskasena izan da –aurreko urteetako herena besterik ez da jaso–.

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako arduradunek azaldu dutenez, «aurreko urteko uzta handiari aurten txikiago bat zetorkiola jakinekoa zen, baina ez genuen hain uzta txikia espero. Iazko uzta handiak, neguko hotz faltak eta udara lehorrak eragin dute uzta txikia».

Horrela, ia bi milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardora bideratutako sagastietan eta, denera, 1,2 milioi litro egin dira Jatorri Deituraren zigiluarekin. Aurreko urtean, ordea, guztira lau milioi litro Euskal Sagardo ekoitzi ziren bertako bost milioi kilo sagarrekin.

Arrazoi horregatik, upeltegi askok kanpoko sagarra ekarri behar izan dute, urte batzuetan etxeko sagarrak bakarrik erabili ostean. Hala ere, iaztik %30 geratzen zenez, ez dute aurreko urteetako produkzioaren %100era iritsi beharrik izan.

Herrialdeka, Gipuzkoan egin da sagardorik gehien, 8 milioi litro; Nafarroan 150.000 litro egin dira, Bizkaian 73.000 eta Araban, azkenik, 50.000.

LAS JARRAS TRANSPARENTES ACENTUARÁN EL COLOR MÁS OSCURO DE LA SIDRA DE ESTE AÑO

Si algo ha caracterizado la última cosecha de manzana ha sido la escasa cantidad recogida, no solo por la alternancia que afecta a los manzanos cada dos años, sino por el suave invierno del año pasado, que no permitió descansar como es debido a los árboles.

Y ya se sabe que cuando la cosecha es reducida, las sidras llegan por lo general con más carácter, más cuerpo y más color. Juan Zuriarrain, enólogo que trabaja con algunas de las principales sidrerías vascas, señala que «dentro de esa pequeña cosecha, las variedades que han predominado son las consideradas amargas y dulce-amargas, lo cual marca el estilo de sidra que se elaborará con ellas».

Así, el resultado ha sido de unas sidras «con más cuerpo, con un perfil más amargo, más cargadas en color y aromas algo más maduros, no tan frutales».

En este sentido, Zuriarrain quiere advertir a quienes acudan este año a las sidrerías de que el color más oscuro de la sidra se verá acentuado cuando se sirva en las jarras y botellas transparentes, «ya que la sensación que nos da un culín de sidra es muy diferente al de una jarra llena hasta arriba, donde el perfil real del color se puede desvirturar muchísimo». Por ello, considera que «el consumidor puede tener una apreciación diferente de lo que es realmente el producto, sobre todo en unas fechas en las que la sidra todavía está sin terminar de hacerse y tiene un color más turbio».

En cualquier caso, Zuriarrain matiza que, debido precisamente a la pequeña producción de este año y a los excedentes del anterior, algunas de las sidras que se beberán este año serán resultado de la fusión de ambas, una especie de «coupage» que es habitual en las bodegas que trabajan principalmente con manzana del país.

«Ya en marzo del año pasado, y viendo que la producción iba a bajar de forma considerable, en muchas bodegas se decidió retirar la sidra destinada al txotx para llevarla a los depósitos de conservación, con el fin de que llegasen hasta este año en las mejores condiciones», explica Zuriarrain. Esas sidras, continúa el enólogo, no solo se utilizan para completar la escasa producción del año siguiente en términos de cantidad, sino para equilibrar una sidra nueva que quizás no esté destinada a todos los públicos.

El enólogo Juan Zuriarrain trabaja con algunas de las principales sidrerías.

Así pues, las bodegas que hayan fusionado ambas cosechas «estarán en disposición de ofrecer una sidra más equilibrada, más aromática y más fresca, y no con un carácter y un color tan marcado como el que ha deparado esta última cosecha». J.S.

ELKARRIZKETA

Ibon ABURUZA
GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

2020. urtea ez zen erraza izan sagardogileentzako eta aurtengoa ere ez dator hobea. Txotx denboraldiaren irekiera gaurko egunarekin jarri zuten «jendea galdezka ari zelako eta egun bat jarri behar genuelako», baina jakin badakite osasun egoera martxoaren erdialdera arte ez dela lasaituko eta ordura arte itxarotea tokatuko zaiela.

«Martxoaren erdialdera arte itxaron egin beharko dugu»

J.S. | ADUNA

Zein da 2020. urteaz egiten duzuen balantzea? Balantzea ez da ona, lehenik eta behin pandemiak erdiz erdi harrapatu gintuelako txotx denboraldia hasi eta gutxira. Udan, ordea, ireki ahal izan genuen, eta oso gustura lan egin dugu. Egia esanda, ekainetik irailera inoiz baino hobeto egin dugu lan. Baina udazkenean, bigarren itxialdia iritsi zenean, asko jaitsi ziren berriro salmentak, batez ere ostalaritza eta elkarteak berriro itxi zituztelako.

Hala ere, zuzeneko salmenta ondo joan zen ezta?
Bai, lehenbiziko itxialdian uste baino hobeto erantzun zuen jendeak, ikusten zen sagardoa edateko gogoarekin zegoela, eta asko saldu genuen etxez etxe. Baina urte amaieran asko jaitsi dira salmenta horiek. Jendea udaberrian baino tristeago eta kezkatuago ikusten zen, ekonomia aldetik ere estutu egin zirelako gauzak. Eta horri guztiari gehitu behar zaizkio taberna eta elkarteen itxierarekin izan ditugun galerak, gure salmentarik handienak hor baitaude.

Baina batzuek esaten dute lehen taberna eta jatetxeetan edaten zena orain etxean edaten dela...
Bai, baina ez da berdintzera iristen; nik esango nuke bostetik bat edaten dela etxean. Azken finean, etxean ura edaten duzu eta sagardoa nahi izanez gero, botila batekin nahikoa duzu. Baina lagun batekin elkartzen bazara tabernan edo elkartean, bina botila edango dituzue...

Beraz, iazko urteko sagardorik geratu zaizue saldu gabe?
Bai, aurreko urteetan, urtarrilean edo otsailean hasten ginen sagardo berriarekin, baina aurten %30 geratzen zaigu oraindik. Suertea daukagu gorputz handiko sagardoak zirela eta ondo irauten dutela.

Orduan, aurtengo sagar uzta txikiagoa izan denez, mesede egin dizuela esan daiteke?
Bai, suertea izan dugu aurtengo sagar uzta ez dela handia izan. Horrela, aurten egindakoarekin eta lehengo urtean sobratu zenarekin, paretsu geratu gara.

Hain txikia izan al da azkeneko sagar uzta?
Bai. Jakin bagenekien aurtengoa ez zela sagar urtea tokatzen, baina sagasti sail bakoitzean uste baino sagar gutxiago bildu dugu. Oro har, Gipuzkoan 13 milioi litroren bueltan ibiltzen gara eta aurten 8 milioitan geratu gara, hauetatik 1,2 milioi jatorri deiturakoak.

J.S.

Sagar uzta txiki horrek eragina izan du aurtengo sagardoan ezta?
Dudarik gabe. Uzta txikia denean sagar alea handiagoa izaten da eta zuku aldetik gorputz handiko sagardoak atera dira. Horrelakoetan mikatzak izaten dira, baina aurten ez, aurten borobilak geratu dira. Beraz, izaera eta gorputz handiko sagardoak ditugu aurten, eta usain handikoak ere bai, fruta gehiago kontzentratu delako.

> «Suertea izan dugu aurtengo sagar uzta ez dela handia izan. Lehengo urtean sobratu zenarekin, paretsu geratu gara»

Bitartean, txotx denboraldia hastear zaudete. Aurtengoa desberdina izango den zalantzarik ez dago ezta?
Bai, otsailaren 5eko eguna jarri zen jendea galdezka ari zelako

AURTENGOA BEZALAKO UZTA TXIKIARI ERREMEDIOA JARRI NAHIAN

eta egun bat jarri behar genuelako. Baina ikusita gauzak nola dauden, egun batetik bestera zer gertatuko den jakiterik ez dago, batez ere ostalaritzaren sektorean. Esan digutenez, osasun egoera ez da lasaituko martxoaren erdialdera arte; beraz, itxaron egin beharko dugu.

Sagardotegiak zabalik egotea lortzen baduzue ere, argi dagoena da afaririk ez dela izango...

Bai, denbora batean ez dute utziko gauean ibiltzen eta astegunetan afaltzera etortzen ziren sagardozaleak faltan botako ditugu orain.

Sagardotegietan ere aldatu egin behar izan duzue zerbitzatzeko sistema...

Bai, jendeak ezin du altxatu kupelera joateko eta txarroak jarri ditugu sagardo berria mahaira eramateko. Sagardotegi batzuk hasi dira sistema horrekin lanean eta, esan digutenez, jendearen erantzuna oso ona izaten ari da. Lehen jendea kupelera joaten zenean hizketan hasten zen ondokoarekin, eta orain berriz arreta gehiago jartzen dio edaten ari den sagardoari.

Azkeneko sagar uztan jaso den kopurua oso txikia izan da, hirutik bat besterik ez da bildu batez beste, eta ondorioz bertako sagarrarekin lan egiten duten sagardogileek arazo handiak izan dituzte kupelak betetzeko.

Gauza jakina da sagastiek urte batean fruitu asko ematen badute, hurrengo urtean gutxiago emango dutela, «alternantzia» izenez ezagutzen den fenomenoagatik. Hala eta guztiz ere, aurten inork ez zuen espero hain ekoizpen urria jasotzea.

Egoera horri aurre egiteko, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura eta Fruitel elkartea, Gipuzkoako Foru Aldundiaren babesarekin, elkarlanean ari dira alternantzia horren ondorioak ahalik eta gehien murriztuko dituen teknikak probatu eta bilatzeko.

Aitor Etxeandiak, Fruiteleko teknikariak, azaldu digunez, faktore asko dira alternantzia hori handiagoa edo txikiagoa izatea eragiten dutenak: kimaketa, adina, ongarriak, estres hidrikoa edo genetika. Eta dirudienez, euskal sagardoa egiteko erabiltzen diren barietateek ezaugarri genetiko hori badute.

Hala eta guztiz ere, Etxeandiaren iritziz, gehien eragiten duen faktorea fruta ale kopurua da. «Zuhaitz batek urte batean sagar ale asko ematen baditu –aleak, ez kiloak–, alternantzia izateko arrisku handiagoa izango da, hau da, hurrengo urtean sagarrik ez izateko arriskua», dio.

Aitor Etxeandia, Fruitel elkarteko teknikaria. GARA

Eta nola lortu daiteke sagar ale gutxiago ematea? Fruiteleko teknikariaren esanetan, «sagar urtea denean, lore kopurua gutxitu beharko litzateke, bi teknika mota erabiliz: mekanikoak edo kimikoak. Mekanikoki loreak kentzea askotan ez da bideragarria izaten, eta horregatik tratamendu kimikoak ere probatu nahi ditugu, hori bai, produkzio ekologikoan onartuta dagoen kaltzio polisulfurosoa erabiliz».

Beste aukera bat, lorea kendu beharrean, sagar alea bera kentzea litzateke. Kasu honetan ere teknika mekanikoak edo kimikoak probatzen ari dira. Hala ere, makinak horretarako prestatuta dauden sagastietan bakarrik sar daitezkeenez, gainontzekoetan tratamendu kimikoak ere ari dira probatzen, zortzi milimetrotik gorako sagar aleak lurrera botatzeko.

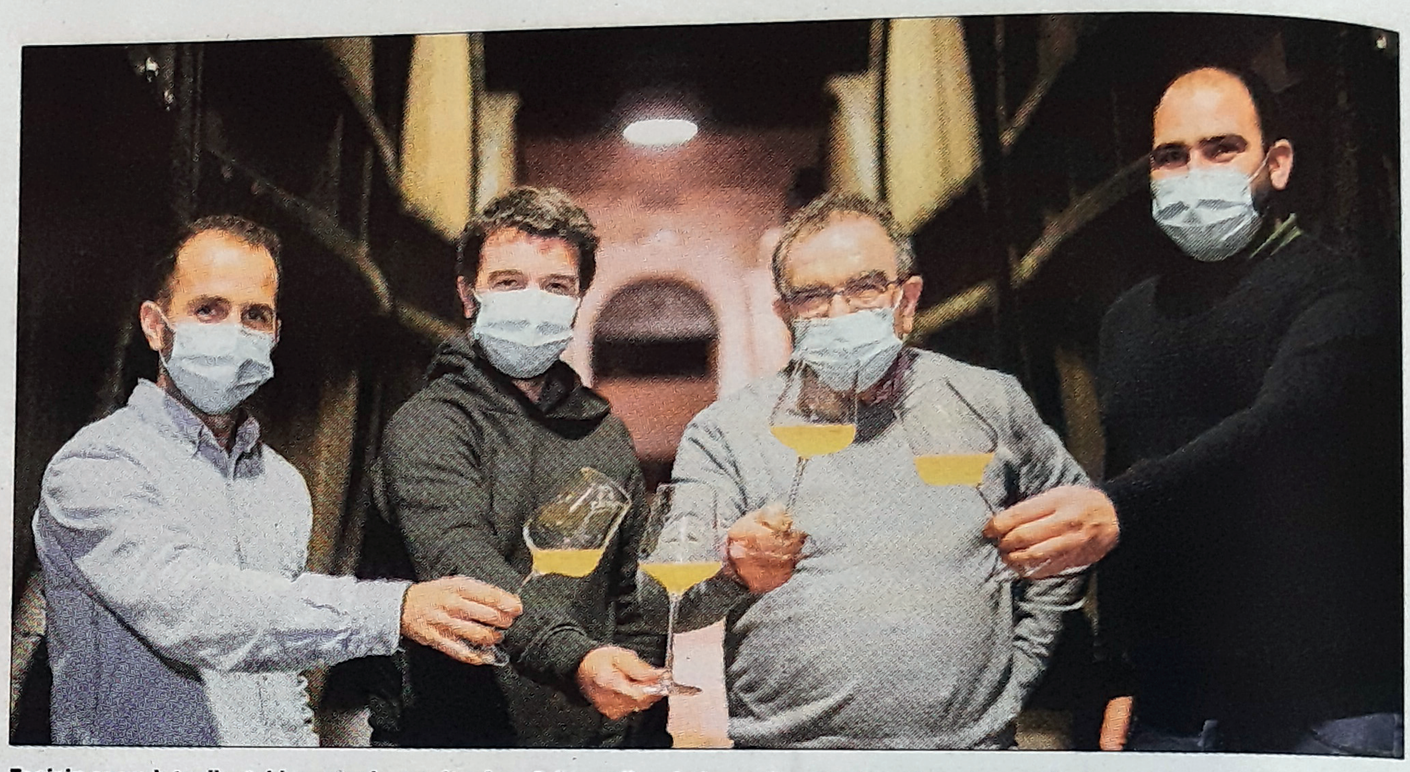
Hala ere, teknika hori oso delikatua dela dio Etxeandiak. «Oso inportantea da jakitea barietate bakoitzarekin noiz egin daitekeen tratamendua, sagar mota bakoitzaren sentsibilitate maila desberdina delako. Horrela, barietate batekin emaitza ona lortu dezakezu, baina beste mota bat guztiz hondatu dezakezu, edo inongo efekturik ez lortu. Hori da jakin nahi duguna, barietate bakoitzaren sentsibilitate muga non dagoen», amaitu du Aitor Etxeandiak. J.S.

ERREPORTAJEA

Zapiainen lanean jarraitzen dute tradizioa eta berrikuntza uztartuz

Txotx denboraldiari hasiera eman bitartean, azken urte honetan sagardo ekologikoa eta Gipuzkoako sagarrekin egindako Joanes de Zapiain 1542 «premium» sagardoa merkaturatu ditu lehenbiziko aldiz

Astigarragako Zapiain sagardotegiak txotx denboraldia atzeratzea erabaki du, Covid-19 gaitzari aurre egiteko neurriek ezinezkoa egiten dutelako sagardotegi honen tradizioaren zutabe nagusia mantentzea: sagardo berria kupeletik zuzenean dastatzea. Aukera hori iristen den bitartean, botilako sagardoa eskaintzen jarraituko dute, aurten gainera, hainbat berrikuntzarekin.



Zapiain sagardotegiko taldea, etxeko upeltegian. Ezkerretik eskuinera, Ion, Egoitz, Miguel eta Mikel. Haritz RODRIGUEZ | ZAPIAIN.EUS

J.S. | ASTIGARRAGA

Zapiain abizenak sagardogintzarekin duen harremana gutxienez 1542. urtetik badator ere, egungo upategia 1960ko hamarkadan eraiki zen, bertako ikur bilakatu diren 22 kupelekin. Gaur egun sagardogintzan jarraitzen dutenak Miguel Zapiain, Ion eta Mikel semeak eta Egoitz iloba dira. Une honetan inoiz ezagutu ez den egoera zaila bizitzea egokitu bazaie ere, garai hobeak etorriko diren esperantza ez dute galdu eta lanean jarraitzen dute sagardozale guztiak asetzeko.

Miguelek dioenez, gauzak dauden bezala egonda, sagardotegia irekitzeak ez du zentzurik. Alde batetik, egun batetik bestera ixtera behartuta egon daitezkeelako, eta bestetik, osasun neurriek bete-betean jotzen dutelako Zapiaingo ohiturekin. «Jendea kupeletara joaten da sagardo berria dastatzera, baina aurten hori posible izango ez denez, txotx denboraldia ez zabaltzea erabaki dugu».

Bere seme Ionek gaineratu duenez, «gure upeltegian zutik jateko ohitura daukagu, tenperatura freskoa daukagu sagardoa ondo kontserbatzeko, eta ondorioz jendea ezin dugu eserita jarri. Horregatik, pixka bat itxarotea erabaki dugu. Aurrerago gauzak normaltzen hasten direnean, orduan zabalduko dugu, betiko bezeroei harrera egiteko».

Salmentei dagokienez, aurtengoa ere urte zaila izango dela aurreikusten dute zapiaindarrek, batez ere ostalaritzaren itxieragatik. «Ostalaritza aurten ere pauso bat aurrera eta beste bat atzera ibiliko da, eta iazkoaren antzekoa izango dela aurreikusten dugu».

Tabernetan edateko arazo handiak izango direnez, Zapiaingo sagardoa dastatu nahi

Joanes de Zapiain, sagardo ekologikoa eta Wild Apple. FOKU

duenak Astigarragako upeltegia bisita dezake, aurrez hitzordua hartuta, edo bestela Zapiaingo botilak bilatu janari dendetan edo sagardotegiaren sarreran duten dendan.

2020. URTEKO BALANTZEA

Pasa den urteari dagokionez, zapiaindarrek urte gogorra izan zela baina etxeetan sagardo asko edan zela nabarmendu dute. Beraien bezero nagusiak taberna eta jatetxeak, elkarteak eta janari dendak dira, eta Ionek dioenez, «ostalaritzako salmentak erori egin ziren egun batetik bestera, baina etxeetan sagardoa ondo kontsumitu da. Horrek ez ditu berdindu aurreko urteko salmentak, baina ondo defenditu gara».

Miguelek gaineratu duenez, «janari dendetan oso ondo saldu dugu. Egia esan, oso ondo posizionatuta ginen, markak indar handia dauka, sinesgarritasuna ere bai, eta horri esker numeroak oso ondo joan dira».

Internet bidez egindako salmentekin ere pozik daude, konfinamenduan igo egin zelako eskaera. Hala eta guztiz ere, online plataforma handiekin lehiatzea ez dela erraza nabarmendu du Ionek. «Guk bidalketak egin ditzakegu egun batetik bestera, baina hortik aurrera, jokoaren arauak beraiek markatzen dituzte».

Modu batera edo bestera, iaz sagardo guztia saltzea lortu zutela nabarmendu du Ionek. «Lasaitasun handia eman digu upeltegian tokia izateak 2020ko sagar uzta iristerako».

Aurtengo urteari begira, kopuru berdina egin dutela azaldu du Miguelek. Hori bai, azkeneko uzta oso txikia izan denez, bertako sagar gutxiago izan dute. «Guk beti euskal sagardoaren aldeko apustua egin izan dugu, baina aurten justu ibili gara bertako sagarra lortzeko», azaldu du.

Hala ere, urteroko kalitate maila berbera lortu dutela nabarmendu du. Izan ere, Zapiaingo sagardo guztiek Fraisoro laborategiko azterketak gainditzen dituzte. «Horrela, sagardo guztiek dute kalitatezko ziurtagiria. Bertako sagarrarekin egina dagoenak Euskal Sagardoa izendapena du, kalifikazioaren arabera txapelgorria edo urrezkoa. Eta beste sagarrekin egin-da dagoenak, Gorenak ziurtagiria», dio Ionek.

SAGARDO MOTA BERRIAK

Kalitatearen alde egiten ari diren ahalegin horretan, iazko udan bi sagardo mota berri merkaturatu zituzten lehenbiziko aldiz: Joanes de Zapiain 1542 eta sagardo ekologikoa.

Orain dela gutxi aurkitutako 1542. urteko eskuizkribu batek Joanes de Zapiainek Astigarragan kokatutako 87 oineko sagasti bat erosi zuela azaltzen du. Orduz geroztik, ugariak dira Zapiain abizena zuzenean sagardoarekin lotzen duten aipamenak. Historia luze horren omenez, Joanes de Zapiain izeneko sagardo berezia merkaturatu dute aurten lehenbiziko aldiz. Duen berezitasuna da Tolosako sagasti bateko sagarrekin egina dagoela –Urtebi Txikia, Urtebi Haundia, Txalaka eta Gezamina, besteak beste– eta «oso zainduta» dagoen produktua dela.

Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren urrezko txapela du, kalifikaziorik altuena lortu duen seinale, eta goi ostalaritzara zuzendua dago. Horregatik, botilaren kolorea desberdina da eta etiketa ere berezia da, 1542ko dokumentuaren erreprodukzioa baita. Une honetan salgai dagoen botila 2019ko uztakoa da, eta urtero sagardo berezi hori egiten jarraitzeko asmoa dute.

Horrekin batera, joan zen udan ere Zapiaingo lehen sagardo ekologikoa merkaturatu zuten, hori ere 2019ko uztakoa. «Guretzat oso garrantzitsua da naturarekiko errespetua, eta gure sagardo guztiak ekologikoak direla esan genezake, ez dutelako sulfitorik, baina ziurtagiria honek lortu du».

Bi produktu berri horiekin batera, Basqueland Brewing Hernaniko garagardo fabrikarekin elkarlanean egindako euskal sagardo bat ere merkaturatu dute. Ionen esanetan, «garagardo munduan oso gustuko dute gure sagardoa eta elkarlan honek produktua mundu zabal horretan ezagutzera ematen du».

GIPUZKOAKO TXAPELA ETA FRANKFURTEN BI URRE

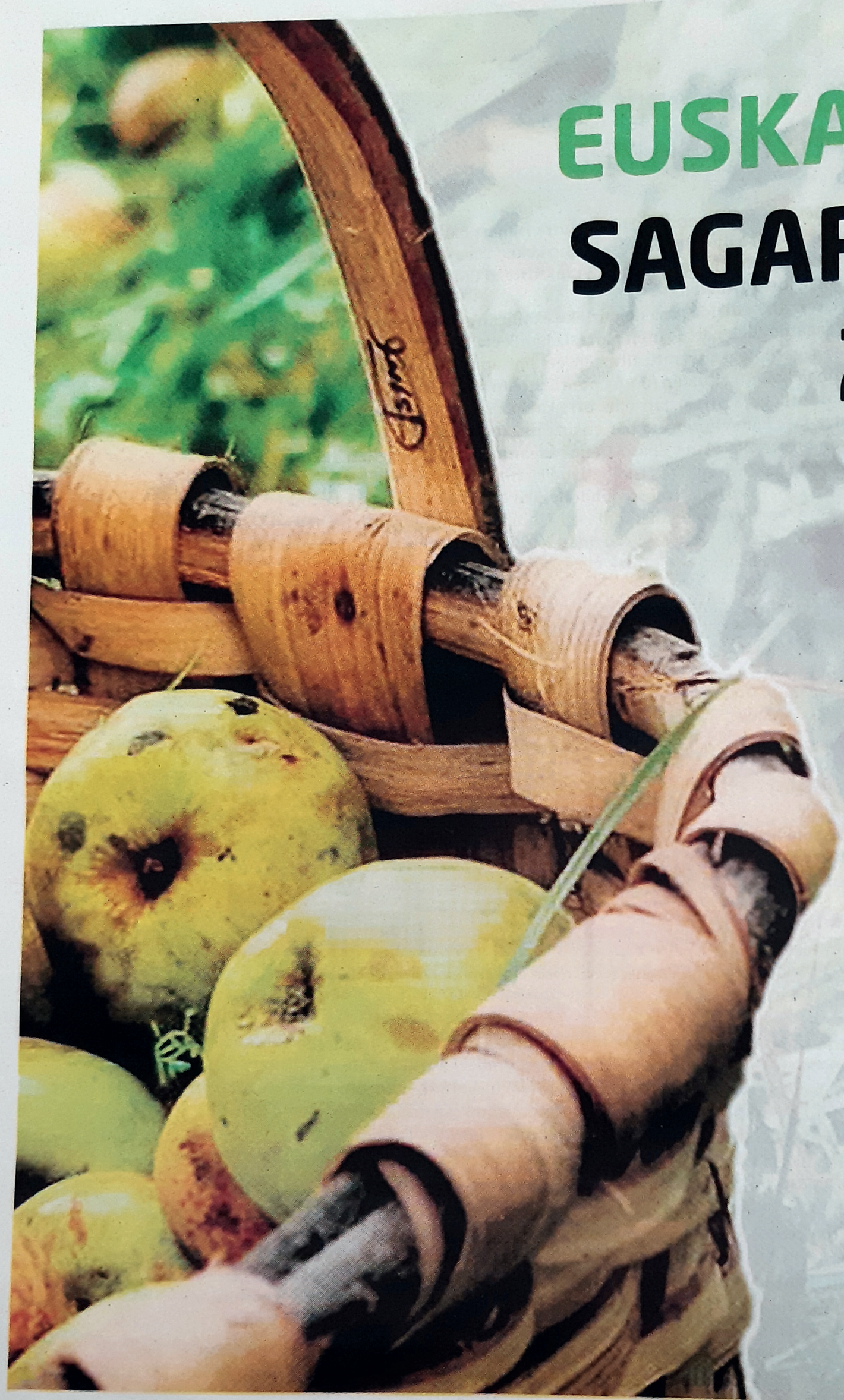
Sagardotegi guztientzat bezala, 2020. urtea gogorra izan da baita ere zapiaindarrentzat, baina albiste onak ere jaso dituzte. Izan ere, Gipuzkoako Foru Aldundiko Txapelketan irabazle suertatu ziren lehenbiziko aldiz eta Frankfurteko Cider World nazioarteko txapelketan bi urre lortu zituzten.

Foru Aldundiaren XIX. edizioa pasa den urteko ekainean egin zen eta bertan Gipuzkoako 27 sagardogilek hartu zuten parte. Lehenik eta behin, 60 puntutik gora lortu zituzten 17 sagardotegi aukeratu zituzten, eta horien artean puntuazioaren araberako dominak banatu zituzten (60-65 puntu artean brontzea, 65 eta 72 artean zilarra eta 72 puntutik gora urrea). Jarraian, urre kategoria lortu zuten sagardoen artean bigarren dastatze-fase bat egin zen eta horien artean Zapiainek lortu zuen txapela –parte hartu duen bigarren aldian–. Epaimahaiak sagardoetxe honek egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa jarri zituen balioan.

Miguel Zapiainek, hain zuzen, Fraisoro laborategiko epaimahaiaren seriotasuna nabarmendu du. «Azken urteetan lan handia egin dute Fraisoron sagardo txapelketei seriotasuna emateko. Alde batetik, sagardo onaren ezaugarriak zeintzuk diren zehaztu dute, eta bestetik epaile izateko ikastaroak eta azterketak gainditu behar dira. Beraz, baldintza horietan antolatutako txapelketak garrantzi handia du guretzat».

Bestalde, Frankfurten urtero egiten den Cider World nazioarteko txapelketan bi urre lortu zituen Zapiain sagardotegiak: Euskal Sagardoa Premium 2018ko uztarekin eta Bizi Goxo 2015 izotzezko sagardoarekin. 2019ko uztako Euskal Sagardoarekin brontzezko domina ere irabazi zuen.

Ion Zapiain, Markel Olanok emandako garaikurrarekin eta txapelarekin.



EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK 2021

sagardogileak

Gipuzkoa

ABALTZISKETA
- Zalbide: 943 65 21 76

ADUNA
- Aburuza: 943 69 24 52
- Zabala: 943 69 07 74

AIA
- Satxota: 943 83 57 38
- Izeta: 943 13 16 93

ALTZAGA
- Olagi: 943 88 77 26

ANDOAIN
- Gaztañaga: 943 59 19 68
- Mizpiradi: 943 59 39 54

ASTEASU
- Sarasola: 943 69 02 83

ASTIGARRAGA
- Alorrenea: 943 33 69 99
- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27
- Bereziartua: 943 55 57 98
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutzeta: 943 55 22 42
- Ipintza: 688 811 724
- Irigoien-Herrero: 943 55 03 33
- Larrarte: 943 55 56 47
- Lizeaga: 943 46 82 90
- Mina: 943 55 52 20
- Oialume-zar: 943 55 29 38
- Oiarbide: 943 55 31 99
- Petritegi: 943 45 71 88
- Rezola: 943 55 27 20
- Zapiain: 943 33 00 33

ATAUN
- Urbitarte: 943 18 01 19

AZPEITIA
- Añota: 943 81 20 92

DONOSTIA
- Iruin-Astiazaran: 943 36 12 29
- Barkaiztegi: 943 45 13 04

HERNANI
- Akarregi: 943 33 07 13
- Alberro: 943 55 00 19
- Altzueta: 943 55 15 02
- Elorrabi: 943 33 69 90

Goiko-Lastola: 943 55 32 72
Iparragirre: 943 55 03 28
Itxas-Buru: 943 55 68 79
Larre-Gain: 943 55 58 46
Olaizola: 943 33 67 31
Otsua Enea: 943 55 68 94
Rufino: 943 55 27 39
Zelaia: 943 55 58 51

IGELDO
Kalonje: 943 21 32 51

IKAZTEGIETA
Begiristain: 943 65 28 37

IRUN
Ola: 943 62 31 30

ITZIAR
Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

LASARTE-ORIA
Otegi: 943 36 50 29

LEGORRETA
Aulia: 943 80 60 66

LIZARTZA
Goikoetxea: 943 68 21 75
609 71 42 03

OIARTZUN
Baleio: 943 49 13 40
Ordo-Zelai: 943 49 16 86

OLABERRIA
Etxe-Zuri: 943 88 20 49

ORDIZIA
Tximista: 943 88 11 28

ORERETA
Egi-Luze: 943 52 39 05

TOLOSA
Eguzkitza: 943 67 26 13
Isastegi: 943 65 29 64

URNIETA
Altuna: 943 55 49 17
Elutxeta: 943 55 69 81
Eula: 943 55 27 44
Oianume: 943 55 66 83
Setien: 943 55 10 14

USURBIL
Aginaga: 943 36 67 10
Aialde Berri: 943 36 50 31
Arratzain: 943 36 66 63
Saizar: 943 37 39 95
Urdaira: 943 37 26 91

ZARAUTZ
Arizia: 943 10 04 89

ZERAIN
Otatza: 943 80 17 57
Oiharte: 943 50 10 13

ZESTOA
Irure-Txiki: 943 14 80 33

ZUBIETA
Araeta: 943 36 20 49
Iruin-Astiazaran: 943 36 12 29

Bizkaia

AJANGIZ
Lurraska: 94 625 72 45

BERRIATUA
Laka-Erdi: 94 613 91 78

BILBO
Arriaga: 94 416 56 70
Eguzkialde: 94 423 21 74
Kiskia: 94 442 00 32
La Gabarra: 94 447 70 62
Lizarra: 94 433 79 87

DIMA
Lapurriketa: 94 633 80 14

ELORRIO
Katxarro: 94 658 29 67

FIKA
Fika: 94 615 36 02

GALDAKAO
Elexalde: 94 457 16 14

GATIKA
Eguskiza: 94 674 15 13
Etxebarria: 94 674 20 10

GERNIKA
Isasi: 94 625 10 69

GETXO
Algortako sagar.: 94 460 23 03

GIZABURUAGA
Leartibai (Lan. Koop.): 94 684 20 26

KARRANTZA
Txaro: 94 680 61 77

IURRETA
Amezketa: 94 681 38 00
Trazola: 94 681 60 44

LARRABETZU
Ankapalu: 94 455 81 97

LEMOIZ
Andraka: 94 687 93 94

LEZAMA
Erdikoetxe: 94 457 32 85

LOIU
Loiuko S.: 94 453 00 88

MARKINA-XEMEIN
Axpe: 94 616 82 85

MENDEXA
Sebastianeko: 94 684 26 42

MUNGIA
Urrutia: 94 674 14 46

MUXIKA
Kandi: 94 625 33 82

URDULIZ
Ayoberri: 94 676 42 57

ZORNOTZA
Ibarra: 94 673 11 00
Etxerriaga: 607 601 925
Uxarte: 94 630 88 15

Araba

ARAIA
Araia: 945 30 47 63

ARAMAIO
Iturrieta: 945 44 53 85
685 721 593
Unzueta: 945 445 095

ASKARTZA
Trebiñu: 945 24 48 52

KUARTANGO
Kuartango: 945 362 683
636 384 901

Nafarroa

AITZOAIN
Aizoain: 948 30 31 92
Baldorba: 647 825 002

ALBIASU
Etxetxo: 948 60 46 91

ALDATZ
Martitxonea: 948 60 46 07

ARBIZU
Juanito: 948 46 04 04

BARAÑAIN
Auzmendi: 948 18 59 57
La Casona: 948 18 67 13
Saralegui: 948 18 90 97

BERUETE
Behetxonea: 948 50 31 36
Txaseneko Borda: 948 39 60 17

BIANA
C. Armendariz: 948 64 50 78

ERRIBERRI
Erri Berri: 948 74 11 16

IRUÑEA
Auzmendi: 948 38 46 70
Kalean Gora: 948 15 23 00
La Runa: 948 13 65 45
Pil Pil: 948 19 01 51
Zaldiko: 948 22 22 77

LEKAROTZ
Larraldea: 948 45 21 21

LEKUNBERRI
Toki Alai: 948 50 40 57

LESAKA
Koxkonta: 948 62 75 19
Linddurrenborda: 948 63 72 12

LIZARRA
Katxetas: 948 55 00 10

LODOSA
Kupela: 948 69 37 37

MURUGARREN
Aldaiondo: 948 55 32 18

ODERITZ
Juanluzenea: 948 60 45 71

OTSAGI
Kixkia: 948 89 05 17

VALTIERRA
Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea

DONAIXTI
Eztigar: 00 33 559 37 87 12

JAXU
Bordatto: 00 33 559 49 18 22

LASA
Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

AZKAINE
Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

SARA
Ihitia: 00 33 559 54 22 16

BIRIATU
Beloki: 00 33 559 20 66 25

DANTXARIA
Kupela: 34 948 59 94 10
902 210 800

URRUÑA
Beltzenia:
00 33 559 47 85 76
608 028 725
Kamino Berri:
00 33 559 20 66 25

Internet bidezko salmentaren aldeko apustua Araban

lazko urtea txarra izan bazen ere, Internet bidezko salmentaren alde egindako apustuak emaitza onak eman dizkie Arabako sagardotegiei eta aurten ere bide beretik jotzeko asmoa dute

J.S. | ARAMAIO

Euskal Herriko beste herrialdeetan bezala, Araban ere aurten sagar uzta txikiagoa izan da, baina, eskualde batetik bestera desberdintasun handiak daudenez, jaitsiera ez da hain nabarmena izan. Azkenean 50.000 litro sagardo eta 15.000 litro zuku egitea lortu dute.

Araban hiru sagardotegi daude une honetan: Iturrieta (Aramaio), Kuartango (Añana) eta Trebiñu (Askartza), eta Juan Antonio Aretxaga da herrialdeko sagardogileen lehendakaria. Iturrieta sagardotegiko bazkide ere bada, Juanjo Peciñarekin batera, eta urteak daramatza sagastiak landatzen. Bere iritziz, herrialde honek baditu bere berezitasunak. «Biodibertsitate handiagoa dugu, eta, iparraldean sagar uzta asko jaitsi bada ere, lautadan ona izan da. Trebiñun, adibidez, oso sagar urte ona izan dugu kopuru aldetik».

Horrela, aurten hiru sagardotegien artean 50.000 litro sagardo eta 15.000 litro zuku egitea lortu dute. Orain falta duten gauza bakarra da sagardo horiguztia saltzeko aukera izatea. Izan ere, lehengo urteko balantzeari dagokionez, Juan Antonio Aretxagak dio urte txarra izan zela, txotx denboraldian ezin izan zutelako ireki eta udan egindako salmentak ez zirelako oso handiak izan.

Aurreko urtean baino sagardo gutxiago saldu zuten, baina Internet bidezko salmentaren alde egindako apustuak emaitza onak ekarri dizkiela onartu du Aretxagak. «Orain bi urte baino sagardo gehiago geratu zaigu saltzeko, baina ez gehiegi, Internet bidez asko saldu dugulako, bai sagardotegi bakoitzak duen web orrialdearen bitartez, bai Sagardoa Route webgunearen bitartez ere».

Edonola ere, zuzeneko salmentak lan gehiago ekarri diela onartu du. «Gehiago mugitu behar izan dugu batera eta bestera, bai etxeetara eramateko bai sagardoa denda berrietan izateko. Adibidez, Iturrietako sagardoa ekologikoa denez, produktu horiek saltzen dituzten dendak bilatu behar izan ditugu». Ildo horretan, honakoa gaineratu du Aretxagak: «Orain arte esan genezake baserriko lanak egiten genituela, baina orain, gero eta gehiago, komertzial lanak ere egin behar ditugu».

BATERA ETA BESTERA

Juan Antonio Aretxaga, Arabako sagardogileen lehendakariak, zuzeneko salmentak lan gehiago ekarri diela onartu du. «Gehiago mugitu behar izan dugu batera eta bestera, bai etxeetara eramateko eta bai sagardoa denda berrietan izateko. Orain arte esan genezake baserriko lanak egiten genituela, baina orain, gero eta gehiago, komertzial lanak ere egin behar ditugu».

Juan Antonio Aretxaga, Aramaioko Iturrieta sagardotegian. GARA

Eskaerak

Aurtengo denboraldiari dagokionez, Aretxagak eskatzen duen gauza bakarra da sagardotegiak zabaldu ahal izatea. «Ikusita egoera nola dagoen, nik eskatuko nuke sagardotegiak irekitzea eta ez ixtea; hau da, zabalik jarraitzea denboraldian zehar, guretzako oso kaltegarria delako orain ireki eta hamabost egunera berriro itxi behar izatea».

Bien bitartean, Arabako sagardogileek laguntza gehiago eskatzen jarraitzen dute sagarrondoaren ekoizpena jarduera erakargarri eta errentagarria izan dadin nekazarientzat. «Jatorri izendapenean, adibidez, Arabako zazpi barietate sartzen dira, baina gaur egun horien ekoizpena testimoniala da eta modu profesionalagoan ekoizten hasteko garaia dela uste dugu», diote.

Ildo horretan, sagarrondoak landatzeak Arabako nekazarien jarduera dibertsifikatzen lagun dezakeela azpimarratu dute sagardogileek. «Asko ez dira animatzen beste labore mota batzuetan aritzen direlako eta fruta-arbolen ekoizpenera ohituta ez daudelako, baina lurrak badaude, eta makinak ere bai. Falta den gauza bakarra erakundeen bultzada da».

Sagardoa kontsumitzen jarraitzeko deia Bizkaian

Kezka handiarekin baina, aldi berean, ilusio handiarekin hasi dute denboraldia sagardogileek

ZORNOTZA

Bizkaian ere kezka handiarekin baina, aldi berean, ilusio handiarekin hasi dute sagardotegietako denboraldia, eta, zailtasunak izango direla jakinda ere, dei egin diete herritarrei bertako sagarrarekin egindako edaria kontsumitzen jarraitzeko, etxean zein sagardotegian.

Une honetan zortzi dira Bizkaian sagardoa egin duten upategiak, horietako lau Euskal Sagardoa jatorri izenarekin. Euskal Herriko beste lurraldeetan bezala, Bizkaian ere uzta txikiagoa izan da aurten eta, ondorioz, iazko 150.000 litroak 73.000 litrotan geratu dira. Izan ere, aurreko uztaren ugaritasunak sagarrondoak agortzea eragin zuen eta iazko negu epelak fruitu eskasia eragin zuen.

Edonola ere, kalitate handiko sagardoa egitea lortu dute eta prest dago kontsumitzeko. «Pandemiak ekarritako zailtasunak gorabehera, Bizkaia ez da sagardo sasoirik gabe geratu aurten, herrialdeko ekoizleen ahaleginari eta ilusioari esker», nabarmendu du Jose Antonio Zamalloak, Bizkaiko Sagardogintzako lehendakariorde eta Zornotzako Uxarte upategiko nagusiak. Ahalegin horretan, Zamalloak bertako sagarraren alde egindako apustu sendoa nabarmendu du, «hori baita kalitaterik onena eskaintzeko berme bakarra».

Sagardo denboraldiari dagokionez, sektoreak protokolo espezifiko bat garatu du, egungo osasun egoerak baldintzatutako arauak betetzeko jarraibideak jasotzen dituena, «jendeak sagardo berriaz ahalik eta segurtasun handienarekin gozatu ahal izan dezan eta esperientzia erakargarriagoa eta berritzaileagoa izan dadin». Horrela, mahaietan lau pertsona egongo dira eta zerbitzua mahaian bertan eskainiko da, ezarritako segurtasun-distantziekin eta sagardo berria mahaian dastatuz».

«Egokitzea tokatu zaigu, eta, horregatik, aurten sagardoa kontsumitzeko modua aldatu egingo dugu. Baina horrek ez du eragotziko gero eta jarraitzaile gehiago dituen edari batez gozatzen jarraitzea», gaineratu du Zamalloak.

Iazko balantzeari buruz, Bizkaiko sagardogileen lehendakariordeak «oso urte eskasa» izan zela dio. «Alde batetik, konfinamenduak bete-betean harrapatu zuen txotx denboraldia, nahiz eta gero udan berriro lanean hasteko aukera izan genuen».

Bestetik, botilako salmentei dagokionez, herrialdeko azoka guztiak bertan behera geratu zirela gogoratu du, horrek ekarri zuen galera handiarekin, eta sare komertzialean ere jaitsiera nabaritu zela nabarmendu du.

Hori bai, Internet bidez egindako salmentak igo egin zirela dio Zamalloak, baita salmenta zuzena ere. Ildo horretan, aurreko urteetan baino salmenta zuzen gehiago egin dutela onartu dute Bizkaiko sagardogileek.

Modu batera edo bestera izan, iazko sagardo portzentaje bat saldu ezinik geratu dela dio Zamalloak. Hori bai, aurtengoan ekoizpena txikiagoa izan denez, «bata besteagaz apur bat konpentsatzea» lortuko duten itxaropena azaldu du.

Bizkaiko zortzi sagardotegietako ordezkariak, aurtengo denboraldiaren aurkezpenean. GARA

UZTA TXIKIAGOA

Euskal Herriko beste lurraldeetan bezala, Bizkaian ere uzta txikiagoa izan da aurten. Ondorioz, iazko 150.000 litroak 73.000 litrotan geratu dira. Edonola ere, kalitate handiko sagardoa egitea lortu dute eta prest dago kontsumitzeko.

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA

bizkaiko sagardoa

www.bizkaikosagardoa.eus

Inaxio Begiristain, de la sidrería Martitxonea de Aldatz, comprueba la evolución de las sidras de este año. GARA

Las sidrerías navarras, con ganas de empezar

El Gobierno foral revisará en los próximos días las restricciones impuestas a la hostelería y los sidreros esperan que al menos se permita un aforo del 30%

J.S. | IRUÑEA

La incertidumbre se ha instalado también entre los elaboradores de sidra navarros. Aunque este territorio no funciona con el sistema del semáforo de la CAV, donde las localidades en rojo deben establecer un confinamiento perimetral y cerrar los bares, sí están pendientes de las restricciones impuestas a la hostelería que, de momento, les impiden arrancar la temporada del txotx.

Inaxio Begiristain, de la sidrería Martitxonea de Aldatz, es uno de los cinco productores navarros que tiene ya preparadas sus kupelas, aunque no coge reservas hasta conocer las próximas directrices del Gobierno.

«Para mañana sábado ya tenía 40 reservas. Pero el Gobierno ha prorrogado hasta el día 11 el cierre del interior de los establecimientos hosteleros, así que tendremos que esperar. Si al menos dejaran un aforo del 30%, algo podríamos hacer», señala.

Reconoce tener muchas ganas de empezar, aunque recuerda que el año pasado, tras el confinamiento decretado en primavera, decidieron alargar la temporada hasta el verano y que trabajaron muy bien. «En nuestra sidrería, pusimos una terraza fuera y la verdad es que la gente estuvo muy agusto. Por eso pensamos que este año podríamos repetir la experiencia».

Más preocupado se muestra por las ventas a la hostelería, un canal de venta muy importante para ellos y que en este momento está «bajo mínimos». En el caso de Martitxonea, además, buena parte de su producción iba destinada a una empresa de catering, que lleva todo el año cerrada. «Es una empresa navarra que al año consumía más de 5.000 botellas de sidra. Este último año, por ejemplo, he perdido todo ese negocio y el próximo seguramente que también», se lamenta Begiristain.

Un 25% menos de producción

Mientas llega la esperada apertura del txotx, Inaxio comprueba cómo evoluciona la sidra de sus kupelas, que este año ha podido llenar pero con la ayuda de manzana de Normandía, ya que la cosecha local ha sido muy escasa. «Este año solo he podido recoger 3.000 kilos, cuando el año anterior fueron 20.000, a causa de la alternancia del manzano, que un año da mucho fruto y al siguiente descansa».

Con todo, este año ha completado 20.000 litros, y la sidra elaborada con manzana local la conserva en un depósito de inoxidable de 2.000 litros. «La manzana que he utilizado es del valle de Larraun, de los pueblos de Aldatz y Azpirotz», explica.

En el conjunto del territorio, la producción que el año pasado alcanzó los 200.000 litros, este año se ha reducido en un 25%, hasta quedar en 150.000 litros.

Así pues, y aunque no tan llenas como otros años, las kupelas están listas para degustar su contenido en cuanto la situación lo permita. «Tenemos muchas ganas de empezar y nos consta que la gente también, pero esta vez toca esperar», concluye Inaxio Begiristain.

PROLONGAR LA TEMPORADA

Inaxio Begiristain recuerda que el año pasado, tras el confinamiento decretado en primavera, decidieron alargar la temporada hasta el verano y que trabajaron muy bien, por lo que este año podrían repetir la experiencia.

Hutsune beteezina sagardogileen familian

Bizitza erdia sagardogintzari eskaini eta gero, Hernaniko Otsua-Eneko Ximonek agur esan zigun 2020ko ekainaren 30ean

J.S. | HERNANI

Sagardogile eta sagardozaleen familiak kolpe ikaragarria jaso zuen ekainaren 30ean Hernaniko Otsua-Enea sagardotegiko Ximon Etxeberria hil zela jakin zuenean. 62 urte zituen eta bizitza erdia baino gehiago eskaini zion sagardogintzari.

Osiñaga auzoko Otsua-Enea baserrian jaioa, sei senideen artean zaharrena zen. Hainbat urtetan baserrian eta kanpoan lanean aritu ostean, 1987an erabaki zuen bere jaiotetxearen ondoan eraikuntza berri bat egin eta bertan sagardotegia jartzea.

Lau anaiak hasi ziren langintza berri horretan, eta urtez urte ospe handia hartzen joan zen Otsua-Eneko sagardoa. Ximonen izaerak ere lagundu zuen horretan. Sagardotegiko giroaz gain, asko maite zituen sagardoaren aitzakian antolatzen ziren jaiak eta txapelketak, eta horregatik egin zen ezaguna ia Gipuzkoa osoan. Plazagizona zen, beti hizketarako prest.

Ximonek gertutik ezagutu zuen azken hamarkadetan sagardotegietan bizi izan den ohitura aldaketa. «Astegunean zehar sagardoa probatzera etortzen zen sagardozale belaunaldi hura galdu egin da», aitortzen zigun orain dela hiru urte egindako elkarrizketa batean.

Horregatik, bere kezka nagusietakoa zen «nola erakutsi gazte jendeari txotxeko denboraldiaz gain urtean zehar otorduetan sagardoa ere edan dezaketela, aurreko belaunaldiek egiten zuten bezala», zioen Ximonek.

Kolpe latza jaso arren, Modesto eta Joxe Angel anaiek aurrera egin dute sagardotegiarekin eta aurten ere sagardozale guztiei beren etxeko ateak zabaltzeko prest daude, egoerak uzten duen momentuan noski.

1987 URTETIK

Osiñaga auzoko Otsua-Enea baserrian jaioa, sei senideen artean zaharrena zen. Hainbat urtetan baserrian eta kanpoan lanean aritu ostean, 1987an erabaki zuen bere jaiotetxearen ondoan eraikuntza berri bat egin eta bertan sagardotegia jartzea.

BERRIRO PREST

Kolpe latza jaso arren, Modesto eta Joxe Angel anaiek aurrera egin dute sagardotegiarekin eta aurten ere sagardozale guztiei beren etxeko ateak zabaltzeko prest daude, egoerak uzten duen momentuan noski.

Ximon Etxeberria, Otsua-Eneko kupel artean. Jon URBE | FOKU

IV. SAGARDO FORUMA, AZAROAN

Pandemia egoerak ahalbidetzen badu, nazioarte mailan sagardoaren hitzordu garrantzitsua bihurtu den Sagardo Forum ekitaldiaren IV. edizioa aurtengo azaroaren amaieran egingo da.

Sagardoaren Lurraldeak antolatzen duen ekitaldia, aurreko edizioetan bezala, lau arlotan egituratuko da. Hala, sagarrari eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak, sagasti nahiz sagardotegietara bisitak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka izango dira.

Sagardo Forumak euskal sagardoaren kultura nazioartean kokatzeko funtzio garrantzitsua bete du orain arte, gure mugetatik haratago sagardoaren kultura ezagutzera eman eta nazioarteko sagardoak bertan ezagutzera emanaz, nazioarteko harremanak sendotu eta nazioartean sagardoa ekoizten duten herrialde edo norako ezberdinekin osatutako Ciderlands sarea osatzera iritsi arte.

Sagardo Forumaren inguruko informazioa *www.sagardoforum.eus* orrialdean eskuragarri egongo da eta jarduera hauetan parte hartzeko izenemateak webgunetik bertatik gauzatu ahal izango dira.

Imanol Jaka acaricia las cintas de chuleta para comprobar si la grasa se funde rápidamente en sus manos, señal de que la vaca ha sido alimentada y criada de forma natural. GARA

Chuletón de vaca a la parrilla, un concepto gastronómico único

Imanol Jaka, de cárnicas Txogitxu, es un enamorado de este producto, popularizado por las sidrerías y que, según ha podido comprobar, constituye un concepto cultural y gastronómico «único en el mundo»

J.S. | DONOSTIA

No cabe duda de que las sidrerías han contribuido a popularizar el chuletón de vaca a la parrilla, una especialidad gastronómica que hace 60 años saltó a restaurantes y asadores y que actualmente se está dando a conocer en diferentes países del mundo, muchos de ellos grandes productores de carne pero que no valoran el vacuno mayor.

Uno de los principales embajadores del chuletón de vaca y de la gastronomía vasca en general es Imanol Jaka, que no es precisamente un reconocido chef ni un crítico gastronómico, sino un carnicero «de nacimiento, profesión y devoción». Desde su empresa se dedica a buscar y seleccionar las mejores vacas para surtir a los mejores restaurantes y, por supuesto, a muchas sidrerías.

Y es que la firma Txogitxu, con sede en el barrio donostiarra de Martutene, está especializada en la carne de vacuno mayor, o sea, de «vaca vieja y gorda», como se encarga de dejar claro su responsable. «Nosotros exclusivamente vendemos el concepto de vaca vieja y su chuletón, un concepto cultural netamente vasco que, desde mi punto de vista, se ha convertido en uno de los productos más singulares de la gastronomía vasca».

Una de las razones en las que se apoya para realizar esa afirmación es que no conoce ninguna gastronomía en el mundo que tenga este producto. «Llevo diez años pateando muchos países y en todos ellos es absolutamente nuevo y desconocido. La gente se queda perpleja cuando les presentas una chuleta de vaca de 18 años. No lo entienden, ni siquiera en regiones tradicionalmente productoras de carne, como Galicia o Alemania».

Porque, como explica el responsable de Txogitxu, «en todo el mundo se consumen animales de uno a tres años como máximo». En Euskal Herria, sin embargo, hemos sabido dar un valor añadido a unos animales que han acabado su ciclo reproductivo o de producción lechera.

Así, la tarea de esta empresa se basa en la búsqueda de la mejor carne entre los principales productores de toda Europa, desde Galicia y Portugal hasta Polonia, pasando por muchos países centroeuropeos.

Pero, ¿en qué se fijan para seleccionar la mejor carne? En la calidad de la grasa. «La textura de la grasa me indica el tipo de vida que ha llevado ese animal», explica Imanol Jaka. Para ello, acostumbra a acariciar las cintas de chuleta para comprobar si la grasa se funde rápidamente en sus manos, lo que demuestra que la vaca «ha recibido un buen trato por parte del ganadero y ha sido alimentada de una forma natural».

«LA GENTE SE QUEDA PERPLEJA»

«Llevo diez años pateando muchos países y en todos ellos este producto es absolutamente nuevo y desconocido. La gente se queda perpleja cuando les presentas una chuleta de vaca de 18 años. No lo entienden, ni siquiera en Galicia o Alemania».

Embajador del chuletón de vaca

Este trabajo de selección le ha llevado a convertirse en embajador del chuletón de vaca vieja en una veintena de países de Europa y Asia. Se da la paradoja de que en zonas productoras de carne como Alemania, para seleccionar este tipo de carnes, confían en Imanol Jaka, a quien conocen como «the basque butcher». De hecho, el 35% de su facturación procede actualmente de fuera del Estado español.

El responsable de Txogitxu insiste en que esta forma de trabajar responde a «un concepto cultural, no de marketing». Por ello, se muestra muy crítico con tendencias actuales como las prolongadas maduraciones en cámaras frigoríficas. «Lo que maduran son los tomates o los melocotones, pero no la carne. Con eso no se hace más que pudrir la carne. Aquí nunca se ha madurado la carne», sentencia.

La pandemia del Covid-19 y el consiguiente cierre de la hostelería europea ha afectado también a esta empresa donostiarra, lo que le ha llevado a poner en marcha una tienda online y a intensificar el trabajo de diversificación para vender sus productos en establecimientos de la gran distribución, tanto del Estado español como del francés.

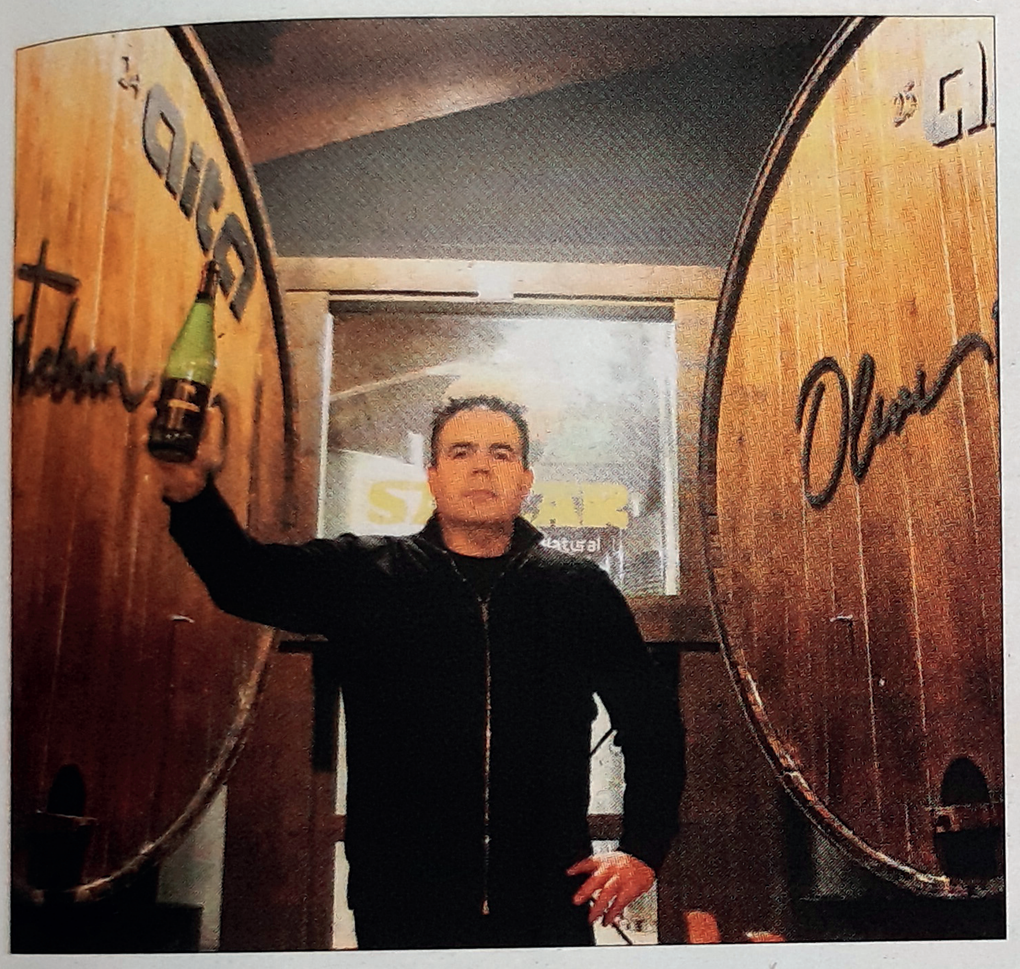
Así, por un lado envasan las diferentes piezas de forma que permitan al consumidor seguir disfrutando en casa de una carne de calidad (chuletas, entrecots o hamburguesas de vaca), y por otro lado, elaboran una línea de platos cocinados basados también en la carne de vaca y en la gastronomía vasca.

ELKARRIZKETA

Napoleon LERTXUNDI
USURBILGO SAIZAR SAGARDOTEGIA

Saizar sagardotegian ere egoera berrira moldatu behar izan dute. Elkarte eta jatetxeetako kontsumoak inoiz ez bezalako jaitsiera jasan ondoren, txotx denboraldia zabaltzeko aukera izan dute, baina usurbildarrentzat bakarrik. Egoera horretan, Napoleon Lertxundik argi dauka etxeetako kontsumoari heldu beharko diotela aurrera egin ahal izateko.

«Argi dago etxeetako kontsumoari heldu behar diogula»



GARA

J.S. | USURBIL

Pasa den urteko konfinamenduak bete-betean harrapatu zuen sagardotegietako txotx denboraldia. Zer estrategia jarraitu duzue salmentak ez galtzeko? Urtean zehar lortu duzue nolabait galdutakoa berreskuratzea?

Iaz bete-betean harrapatu gintuen eta aurten ere ez dugu nahi bezala hasi urtea. Neurriak etengabe aldatzen eta estutzen doaz eta horrela aurtengo denboraldia normalitatetik oso urrun ikusten dugu. Iaz konfinamendu garaian sagardoaren salmentari eutsi genion eta aurten ere gure estrategia bide horretatik doa, elikaduraren sektoreari eta etxeko kontsumoari eutsiz.

> «Kupel arteko sozializaziorik izango ez denez, mahai inguruan jokotxo bat egitea proposatzen diegu bezeroei, sagardo desberdinak dastatu eta puntuazioa emateko».

Etxeetako kontsumoak indartsu jarraitzen du, beraz, baina ostalaritza eta elkarteetakoa guztiz erori da ezta?

Elkarteetako kontsumoa guztiz erori da, denbora luzean baitaude itxita. Ostalaritzaren kasuan ere jaitsiera latza nabarmendu da salmentetan, izan ere, etengabeko neurri aldaketek taberna eta jatetxeetako salmentak jaistea eragin dute eta itxiarazi duten kasuetan salmentak nuluak izan dira, jakina. Beraz, argi dago etxeetako kontsumoari heldu behar diogula.

Txotx denboraldi berria atzeratu egin da aurten, baina zuek dagoeneko zabalik duzue sagardotegia. Nola antolatzen ari zarete bazkariak (kupelera joan gabe...) eta zer erantzun ematen ari da jendea?

Bai, guk urte osoan zabalik izaten dugu eta jada eman diogu 2021eko sagardotegi denboraldiari hasiera. Aurtengoa ez da ohiko denboraldiak bezalakoa izango, txotxik ez baita izango, baina egoerara egokitu gara gure bezeroek sagardo berria dasta dezaten. Horretarako pitxerrak ezarri ditugu eta jendeari kupel desberdinetako sagardoa mahairaino eramaten diogu. Gainera, kupel arteko sozializaziorik izango ez denez, mahai inguruan jokotxo bat egitea proposatzen diegu bezeroei, sagardo desberdinak dastatu eta puntuazioa emateko. Beraz, jendea gustura ikusten ari gara.

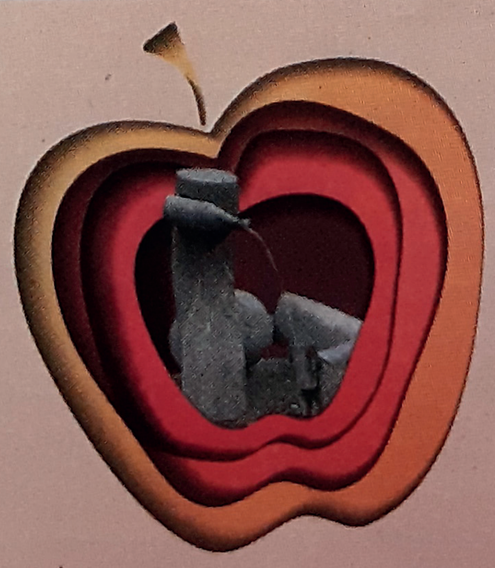
Aurtengo urtea ere korapilatsua izango dela dirudi (taldea handiak elkartzeko debekua, gorrian dauden herrietatik ateratzeko debekua...). Nola prestatu zarete egoera berri honetarako?

Egoerara egokitzea besterik ez zaigu geratzen eta, horretarako, ditugun baliabideak egokitu, berrantolatu eta, noski, berrikuntzak egitea. Momentu honetan herrien itxiera dela eta usurbildarrek soilik goza dezakete gure sagardotegiaz, lau pertsonako taldetan eta soilik bazkarietarako. Beraz, argi dago jaitsiera latza nabarituko dugula. Gu prest gaude sagardotegi denboraldiarekin jarraitzeko; beraz, ateak irekita izango ditugu sagardo berria dastatu eta otordu goxo bat egin nahi duenarentzat.

Botila izango da, beraz, protagonista aurtengo sagardotegien denboraldian. Zein da une honetan zuen sagardo eskaintza?

Sagardotegi denboraldi honetan pitxerrak izango ditugu gure bezeroek sagardo berria dastatzea nahi dugulako. Txotx egitea ezinezkoa denez guk eramango diegu mahaira kupel desberdinetako sagardoa. Beraz, neurriek baimentzen duten heinean, Saizar sagardotegiaz gozatzera animatzen zaituztegu!

Goieko
INDUSTRIA GARBITASUNERAKO SISTEMA ETA PRODUKTOAK
www.goieko.com
943 634 536



Usurbildarrek daukate sagardo alkate
Gozatu arduraz
Usurbilgo Udala

Betiko Sagardoa

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Freskagarri Naturala!

Sagardo berriak dasta
ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

SAIZAR

SAIZAR
Sidra Natural
Sagardoa • Sidra Natural
Cosecha 2020
USURBIL

GORENAK
Sidra Natural
SAIZAR
Sagardoa
Cosecha 2020

euskal sagardoa
euskal sagardoa
SAIZAR
Sidra Natural
del País Vasco
Cosecha 2020

SAIZAR
Sagardotegia

Aurtengo sagardotegiko denboraldi berezi honek
dakartzan eginkizunak eta arauak guztiz beteaz.

www.sidrassaizar.com