

SAGARDOTEGIAK 2012

[**GARA** ]
GEHIGARRI BEREZIA

Testuak, J. Mari MARTINEZ, Gotzon ARANBURU

2012/1/13



Badator!

Jon URBE | ARGAZKI PRESS




ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



Sólo faltan unos días para saborear la sidra de la nueva temporada.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

La nueva sidra ya está aquí

Se caracteriza por sus aromas afrutados y por ser menos tánica que otros años

Enero presenta cada año la nueva sidra, todo un acontecimiento para los numerosos aficionados a esta bebida natural. Este año al txotx encontraremos muchas sidras ya maduras; vienen adelantadas para esta época, con aromas afrutados, menos tánicas y con un índice de alcohol ligeramente más bajo que la añada anterior. Algunas, conviene recordarlo, todavía no habrán culminado sus procesos de elaboración y es más que probable que aún conserven aromas agrestes, que con el tiempo redondearán.

Una opinión autorizada es la del enólogo más veterano que trabaja en el sector sidrero, Domingo Arina. «En general, se puede decir que la sidra viene bastante adelantada, principalmente porque también la cose-

cha de manzana se adelantó. A eso se une que el otoño no ha sido frío, lo que ha permitido llegar al inicio del txotx con sidras maduras o muy maduras. En mi opinión -afirma- es una añada ligeramente más baja en graduación alcohólica, porque la fruta utilizada estaba madura pero poco sazónada, con menos extracto».

«Por tanto -agrega Arina- tenemos sidras no muy amargas, menos tánicas y quizá hasta casi menos ácidas, con predominio de aromas afrutados. Excepto las elaboradas al final del otoño, las demás estarán ya en buen punto para beber al txotx y necesitarán frenar su evolución».

Las características de la nueva sidra que está a punto de salir en esta nueva temporada de txotx están influenciadas, como no puede ser de otra manera,

por la materia prima utilizada. «La climatología ha tenido especial incidencia, sobre todo la de la primavera, que, como consecuencia de unas temperaturas más altas y menos lluvia de lo habitual, provocó que la maduración de la manzana se adelantase. Esta incidencia en el ciclo vegetativo de la fruta está generalizada en los últimos años en toda Europa, lo que permite asegurar que, al menos en esa estación, si se está produciendo un cambio climático», explica este enólogo.

Según recuerda Domingo Arina, el mes de julio, más frío de lo habitual, ya no tuvo trascendencia en la manzana. «Con todo, la manzana recolectada fue más afrutada como consecuencia de una maduración más lenta, y por tanto ha posibilitado que la nueva sidra sea en general muy aromática. Pero, por

otra parte -precisa-, ha salido con menos tanino de lo habitual. Taninos y aromas discuten. Si hay mucho tanino, las sidras son menos afrutadas. El tanino también se asocia al color y de alguna manera a la estabilidad de la sidra, pero no siempre ocurre así».

LOS GUSTOS DE LOS CLIENTES

Además de la climatología y su incidencia en la manzana, el buen hacer de los sidreros es otra razón fundamental para obtener sidras más aromáticas. Los productores son capaces de adaptarse a los actuales gustos de sus clientes. Además, en función de la manzana que se procesa, los buenos profesionales son capaces de controlar la forma de elaboración. No todas las manzanas son iguales, cada año tienen características diferentes, y para elaborar un buen producto no se puede aplicar una única receta.

«Hay que saber interpretar de qué materia prima se dispone, y en función de ello elaborar un buen producto aplicando los conocimientos, la técnica y herramientas de las que se dispone en el siglo XXI. La sidra no se elabora a base de recetas inamovibles. Eso no funciona. Cualquier producto exige evolución y adaptación a los gustos de la mayoría, y eso significa sidra con intensidad, aromática, con estructura y armonía en boca. En definitiva, fácil de beber», señala Xabier Kamio, enólogo y asesor de varias bodegas.



Cíanume

Sagardotegia

URNIETA
Bº Ergoien, 18
www.oianume.com

TEL. 943 556 683
943 332 505
e-mail: oianume@oianume.com



URKIOLA
SAGARDOTEGIA

Igara Bidea, 37 IBAETA AUZOA
Tfno. y Fax 943 21 01 68 - Móvil 615 78 64 94
20018 DONOSTIA

La cosecha ha sido irregular y ha llegado adelantada

Las condiciones climáticas tuvieron especial incidencia en la producción de manzana

Las incidencias climáticas registradas en primavera y en verano del pasado año marcaron en buena medida la última cosecha de manzana, que es la que ha dado origen a la nueva sidra que estamos a punto de degustar al txotx. Floración temprana, polinización desigual y una primavera cálida y seca frente a un mes de julio que fue más húmedo que lo habitual, son algunos factores que propiciaron una cosecha de manzana adelantada y muy irregular.

Tras el letargo invernal, los manzanos de sidra de Euskal Herria despertaron con una floración temprana, como queriendo avisar que todo el ciclo iba a venir adelantado en un año en el que, además, tocaba sufrir los efectos de la alternancia bianual que impone el fenómeno de la vejería en este árbol frutal.

La polinización, fundamental para el cuajado del fruto, también fue desigual, dependiendo de las variedades de manzana, y con la Espada de Damocles que representa el nuevo peligro de la avispa asiática para la abeja autóctona, principal agente polinizador de la flor del manzano y cuyos efectos negativos aún no son cuantificables.

Tras la primavera cálida y seca, el verano se estrenó con un importante golpe de sol y de calor en el último fin de semana de junio, que "quemó" numerosos frutos en procesos de crecimiento, provocando podredum-

bre y la caída prematura de una parte importante de las manzanas afectadas. Las que sobrevivieron tuvieron que afrontar un mes de julio inusualmente húmedo.

Todas estas circunstancias llevaron a un final de ciclo adelantado y a una cosecha irregular. En general, la mayor producción de manzana se encuentra entre Tolosa y la costa, siendo inferior en el interior, a excepción de algunas plantaciones.

UN ESTUDIO REFERENCIAL

El estudio que realiza anualmente desde 2001, en la semana número 37, la empresa Sagarlan SL, por encargo de Sagardotegia de Astigarraga y que sirve de referencia para conocer el grado de maduración del fruto e iniciar la recolección de manzana en el momento óptimo, ofreció unas claras conclusiones.

Por una parte, el estado de maduración de la manzana estaba adelantado dos semanas con respecto al año anterior, con el nivel de azúcar más alto de los últimos cinco años y con el índice más alto de los últimos 10 años en la prueba de regresión del almidón (nivel de maduración), aunque este último dato señaló diferencias notables en algunas variedades de manzana.

A esos datos relativos a la maduración de la fruta, el estudio puso en evidencia que la producción no fue superior a la de la campaña anterior, pero dife-



La floración de los manzanos fue temprana y ello influyó en una cosecha más adelantada que lo habitual.

FRUITEL

renciando plantaciones próximas a la costa, con mayor producción, de las del interior de Gipuzkoa. Con todo, se obtuvieron manzanas de gran calidad y calibre, según las zonas.

Otro aspecto reseñable del estudio de Sagarlan es la incidencia del gusano de la manzana o carpocapsa. El porcentaje de fru-

tos dañados fue muy diferente si la plantación fue tratada o no, advirtiendo que la presencia del insecto fue la mayor registrada en los últimos años. Se trata de un serio aviso para poner los medios en la lucha contra una plaga muy extendida, que hace mermar la producción del manzano de forma significativa.

Con estos precedentes, solo queda esperar a conocer la calidad de la nueva cosecha de sidra, teniendo en cuenta que buena parte de la producción -este año, quizá más de la mitad- se alcanza gracias a la manzana de importación. Las expectativas son buenas.



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamena!

edan eta eman edatera

• OHITURA ZAHARRAK •

Barrikotea, ohitura den bezala, sardina zahar eta gaztaina errez lagunduta

Astigarragako Sagardoetxeak barrikote batzuk antolatu ditu, jendea sagardoaren kulturara hurbiltzeko



«Barrikotea» barrika txikia da, baina hitz hau Euskal Herriko hainbat tokitan sagardoa dastatzeko ohitura zahar bat izendatzeko erabiltzen da. JMM

Noizean behin hitz batek kontzeptu desberdinak zehazteko balio du. «Barrikote» kasua, esaterako. Alde batetik, hitz horrekin sagardoa edukitzeko ontzietako bat ezagutzen da, eta bestetik, gure sagardo naturala dastatzeko ohitura zahar bat izendatzeko erabiltzen da. Ospakizun zahar honekin du lotura abenduan Astigarragako Sagardoetxeak burutu zuen barrikoteak, gaztaina errea, sardina zaharra eta guzti.

Sagardoa gordetzeko ontzi bezala barrikotea barrika txiki bat da. Beraz, gure sagardo naturala edukitzeko ontzi txikiak da barrikotea. Normalean 30 eta 100 litro arteko ontzia da, baina aur-

ki daitezkeen tamainen artean 60 eta 75 litrokoak daude, baita 100 baino gehiagokoak ere, 180 edo 200 litrokoak esaterako, nahiz eta azken hauek barrikoteak baino gehiago barrika izan daitezkeen.

Bere tamaina txikiagatik barrikotea alde batetik bestera mugitzeko edo eramateko moduko ontzia da eta mugikortasun horri esker, agian, erabili izan da lagunartean festa berezi batzuk ospatzeko. Eta hori da bere bigarren adiera. Merienda edo afari baten inguruan lagun kuadrilla bat edo bizilagunak biltzen zirenean, sagardo pixka batekin lagunduta, «barrikotea» esaten zitzaion. Antzinako usadio hori lan bat amaitzen zenean egiten zen. Sagar bilketatik

hasi eta zukua lortu eta barrika edo upeletan sartu arte, denon artean egiten ziren lanak, auzolanaren bidez.

Beraz, baserri batean etxeko en artean soilik egiterik ez zeuden eginkizunak burutzeko, laguntza eskatzen zieten ondoko bizilagunei eta denon artean egiten zuten lana, sagardogintzan esaterako.

Usadioaren arabera, janaria eta sagardoa baserriko jabearen kontua izaten ziren, eta festa horietan ez ziren falta bertsoak, abestiak eta musika. Askotan, sagardo ontzia edo barrikotea hustu arte ez zen amaitzen festa hori. Zoritxarrez gero eta sagardo gutxiago egiten da baserrietan. Lehen, ia baserri guztiek zeukan beren dolarea, baina

egun sagardogintza baserrietan desagertzeko arriskuan dago, eta martxa honetan, ia sagardogile profesionalen eskuetan soilik geratuko da tradiziozko lagintza hau.

Aipatu den moduan, sagardogintzako eginkizunak amaitzen zirenean barrikotea ospatzen zen. Beraz, nolakoa zen edaten zen sagardoa? Normalean ez zen sagardo egina edo lehorra izaten, zizarra baizik; beraz, sagar zukua edo sagardo goxoaren antza gehiago zeukan edariak.

Gaur egun barrikotea ospatzeko usadioa ia desagertuta dago. Horren ordez, elkarte gastronomiko batzuetan edota sagardotegi batean barrikote batzuk ospatzen dira noizean behin, txotx denboraldia iritsi baino lehen. Kasu honetan, barrikotea txotxeko aurrendari bat izango dela esan liteke.

Duela urte asko janariak nahiko xumeak ziren, askotan gaztaina erreak eta sardina zaharrak eskaintzen ziren eta hortik dator gaur egun geratzen den usadioaren aztarna bat.

BISITA GIDATUAK

Astigarragako Sagardoetxeak joan den abenduan «barrikote» batzuk antolatu zituen, baina ez ziren tradiziozko barrikoteak, museoa barna bisita gidatuak baizik. Bisita horiek sagasti pedagogikoan hasten ziren, eta sagardoaren prozesua erakutsi ondoren, Sagardoetxeak denden amaitzen zen saioa, hori bai, benetako barrikote-ontziaren aurrean, sagardo berria, gaztaina erreak eta sardina zaharrak dastatzeko.

Hurbildu zirenek sagardoaren zerikusia zuten zenbait lan artistiko, olioak eta zurezko tailak esaterako, ikusteko aukera izan zuten.



Gaztaina erreak ez dira falta ospakizun hauetan. JMM

USADIOA IA DESAGERTUTA DAGO. Gaur egun barrikotea ospatzeko usadioa ia desagertuta dago. Horren ordez, elkarte gastronomiko batzuetan edo sagardotegi batean ospatzen dira noizean behin.



SAIZAR

Betiko Sagardoa





En Zapiain ya utilizan una pasta de arcilla como sustituto del sebo.

Martxot RAMÍREZ | AIGAZKI PRESS

El sebo para un trabajo a peligro

Los productos sintéticos pueden sustituir

Tampar bien todas las rendijas que pueden tener los recipientes de madera ha estado encomendado desde tiempo inmemorial a un preparado artesano a base de sebo de ganado bovino. Sin embargo, esta forma arcaica de impedir que la sidra salga de la kupela o que penetre el oxígeno en su interior podría desaparecer.

El contraste entre tradición y modernidad está muy presente en el sector sidrero. Junto a una cada vez más moderna tecnología al servicio de un mejor proceso de elaboración y embotellado de esta bebida ancestral, persisten productos utilizados desde antiguo que, a juicio de algunos usuarios, no han encontrado por ahora mejores sustitutos. Entre ellos está el sebo de origen animal para taponar cualquier fuga de madera de los recipientes de madera.

Pese a todo, su pervivencia corre cierto peligro, porque los pocos artesanos que hasta ahora elaboraban ese preparado, fundamentalmente a base de sebo de ganado bovino, han dejado de hacerlo, se han jubilado o, como parecen apuntar algunos datos recientes, la Administración podría estar planteándose su sustitución por productos alimentarios sintéticos o no.

Entre los artesanos figura Agustín Miñer, del recientemente desaparecido caserio Txalaka de Ergobia, en Astigarraga, que elaboraba un producto muy apreciado en el sector. Sin embargo, por razones de edad ya ha abandonado esa actividad.

Los intentos para que este artesano transmitiese sus conocimientos, la forma de elaborar y el instrumental a otras personas o entidades han resultado infructuosos. Ni siquiera ha atendido hasta ahora a algunas ofertas económicas.

Desde hace unos años los profesionales del sector han tenido que recurrir a otros proveedores, pero las prestaciones, según reconocen muchos de ellos, no son las mismas, aunque en algún caso sí

resultan suficientes para el cometido que se les exige.

El problema no afecta únicamente al sector sidrero, ya que el del vino también necesita un producto similar. Algunas bodegas de Rioja han optado por elaborar ellas mismas la pasta moldeable para sellar sus barricas.

PASTAS MOLDEABLES

El mercado ofrece algunas pastas moldeables sintéticas que cumplen los requisitos para estar en contacto con un producto alimentario como la sidra, ofreciendo un grado de satisfacción diverso. Así, por ejemplo, Ibon Alkorta, de la sidrería Alzueta, ha recurrido a uno de esos productos sintéticos y considera que le ofrece unas correctas prestaciones, mientras otros se muestran insatisfechos.

Natural o sintética, sin embargo, sigue siendo necesaria la utilización de una pasta moldeable que posibilite sellar bien todas las rendijas que tiene una kupela o barrica de madera, los contornos de la boca de entrada y la portezuela, y así impedir que el líquido escape de ellas. Por otra parte, también sirve para cerrar el paso de oxígeno a la kupela. Si penetra en el interior del recipiente, puede oxidar la sidra, lo que resulta perjudicial para la bebida. En definitiva, es preciso un buen producto impermeable, fácil de manipular y aplicar en los recipientes de sidra.

Pero el sebo no solo se ha utilizado como elemento sellador. De hecho, también sirve para evitar que todos los elementos metálicos ferrosos que puedan existir en los recipientes, como puede ser alguna cabeza de tornillo o clavo y que sean susceptibles de estar en contacto con la sidra, sean recubiertos para evitar el efecto especialmente pernicioso del óxido de hierro sobre la bebida.

La base de ese preparado es el sebo o grasa derretida de ganado bovino. Algunos artesanos guardan celosamente su fórmula, lo que impide transmitirla a las nuevas generaciones. En esencia, a ese



Hernaniko
Udala

Hernanin
ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

Hernanin ondo zaintzen zaitugu,
zaindu Hernani.

sellado de kupelas, artesanal que está en de extinción

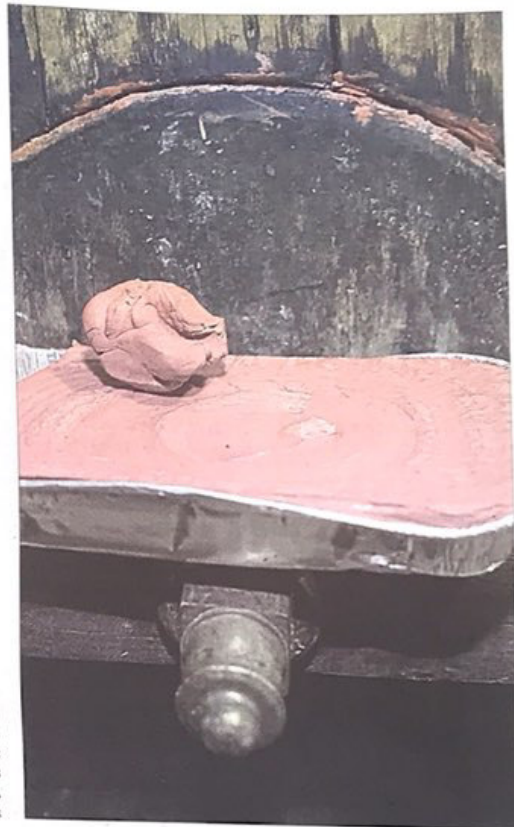
La grasa animal, imprescindible hasta ahora en las sidrerías

sebo bien limpio, al que se han eliminado la mayor parte de sus telillas e impurezas, en un proceso bastante laborioso, algunos añaden harina, otros serrín fino o polvo de madera, y algunas fórmulas contienen parafina.

La cera de parafina, un hidrocarburo obtenido normalmente del petróleo, se encuentra por lo general en forma de sólido ceroso, blanco y carente de sabor. Al igual que el sebo, es insoluble en agua, y por tanto en sidra, lo que significa que no aporta ningún aroma extraño a la bebida. Por esta razón, algunos consideran que podría usarse

incluso en productos alimentarios.

Este sebo de origen animal, con diferentes fórmulas en cuanto a sus aditivos, ha sido utilizado por todos los productores de sidra y solo la desaparición de artesanos que lo preparan, la irrupción de productos naturales o sintéticos, a base de siliconas alimentarias o similares, en el mercado, o un cambio de criterio de la Administración, quizá argumentando razones sanitarias, podrían obligar a su marginación, porque es evidente que una pasta moldeable y selladora va a seguir siendo necesaria en el sector sidrero.



Esta pasta arcillosa solo se puede adquirir, de momento, en el Estado francés. Es de la marca Mastif-Futex y, según Egoitz Zapiain, ofrece prestaciones «muy buenas».

Marisol RAMÍREZ | ARGAKZI PRESS

Una pasta de arcilla con «prestaciones muy buenas»

Uno de los profesionales del sector que más se ha movido por encontrar en el mercado una pasta sustitutiva del sebo es Egoitz Zapiain, y parece haber dado con una que sí ofrece resultados satisfactorios. Se trata de una pasta de color más o menos ocre, muy sencilla de manipular, moldeable, que no mancha ni se adhiere a la piel de las manos, sin olor desagradable o extraño y muy parecida a la plastilina utilizada en los juegos infantiles. El principal inconveniente es que se trata de un producto que no se puede adquirir en el mercado estatal español.

Zapiain trabaja desde hace varios años en la sidrería familiar de Astigarraga como responsable de todo lo relacionado con la calidad de la producción. «Analizando detalladamente todo el proceso de elaboración de la sidra, constaté hace unos años que la utilización del sebo de origen animal era uno de los puntos críticos, e inicié un proceso de búsqueda en el mercado de una pasta alimentaria natural, compatible desde un punto de vista sanitario con la bebida que elaboramos. Después de analizar y probar numerosos productos -recuerda Egoitz Zapiain-, encontré hace dos años en el mercado francés una pasta de arcilla, de la marca Mastif-Futex, que ofrece muy buenas prestaciones».

Según informa, se trata de un producto natural homologado por la normativa mundial IFS (International Food Standard). «Tiene un precio razonable, un poco más caro que el sebo tradicional, que además se utiliza en bodegas de vino ecológico, un sector con unas normativas especialmente rigurosas en cuanto a la utilización de materias que puedan contaminar. Con poca cantidad, bien extendida, resuelve todas las necesidades que requieren los recipientes para sidra. Y sobre todo -insiste-, es una pasta natural que satisface las exigencias de calidad de nuestra bodega, donde desde hace tres años tenemos implantada la norma de calidad ISO 9001, cuya alta exigencia es examinada cada año y la superamos con nota muy alta».

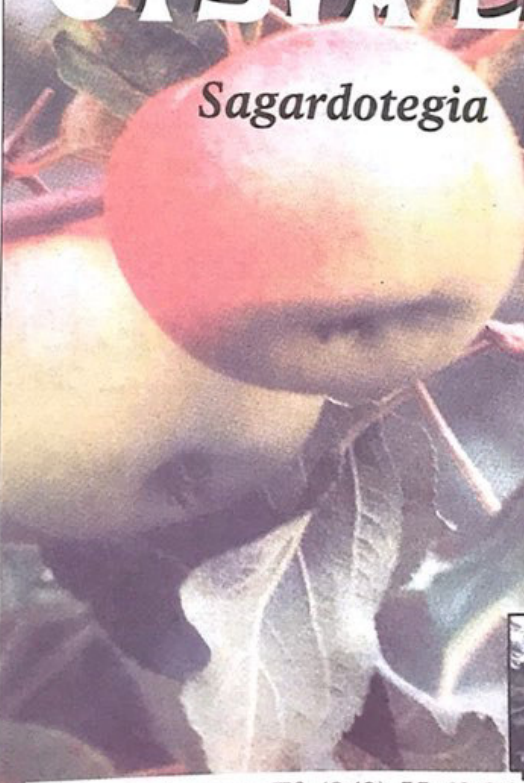
De momento, esta pasta solo se puede adquirir en el Estado francés, pero Egoitz Zapiain anuncia que si algún productor de sidra está interesado, puede servirse de esta información. «Nosotros tenemos claro que no hay por qué ocultar nuestra experiencia, y por eso la facilitamos», afirma.

OTSYA ENEA

Sagardotegia



TOLARE
SAGARDOTEGIA




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

Jose Antonio Zamalloa sagardoa dastatzen. Bere ustez, Bizkaiko sagastiak ondo kontrolatzen dira eta hori kalitatean nabaritzen da.

[Jon HERNANZ] ARGAZKI PRESS



Bertako sagardoa egiteko eta Gipuzkoara saltzeko adina sagar Bizkaian

Bizkaiko sagardogileek 300.000 litro inguru ekoizten dituzte urteko

Erdi Aroan egiten zen sagardoa Bizkaian, garai hartako hainbat dokumentuk azaltzen dutenez. Mila urte geroago, sagardoa egiten eta edaten jarraitzen dute bizkaitarrek. Gaur egungo ekoizleak Bizkaiko Sagardoa elkartean bilduta daude; 1990. urtean sortutako elkarteak

«sagardotarako sagastiak berpiztea eta indartzea, hala nola sagardo naturalaren ekoizpena» du helburu.

Iurretan 1072. urtean idatzitako dokumentu batean aipatzen da «cum terris, ortis et pomiferis arboribus», eta garai bereko beste dokumentu batzuetan Bermeon, Urduñan edo Busturian ere sagardiak

bazirela azaltzen da. Fernan Gonzalezen Poema ezaguneko esaldia ere ezaguna da: «Don Lope el vizcaino, rico de manzanas, pobre de pan y vino». Erdi Aroan Bizkaian barrena ibilitako bidaiariek behin eta berriro aipatzen zuten sagastiak nonahi zeudela. Ia baserri guztietan egiten zen sagardoa, bai etxean bertan edateko eta

bai azokan saltzeko. Foruetan askotan aipatzen dira sagastiak, eta oso zigor gogorrek ezartzen zitzaizkien arbola hauek hondatzen zituztenei. Heriotza zigorra ere aurreikusita zegoen.

XVII. mendean hasi ziren aldatzen gauzak. Garia eta artoa ereiteko lurak lantzen hasi ziren Bizkaian, Euskal Herri oso-

an bezala, eta horretarako, sagardiak txikitzen. Gainera, ardoak tokia irabazten joan zen. Hala, XIX. mendean eta XX.aren hasieran baserri giroko herrietan bakarrik edaten zen sagardoa, eta hirietan oso gutxi. XX. mendearen erdialdetik aurrera, Lea-Artibain, Busturialdean eta Enkarterrin baino ez ziren geratzen sagar-

ELEXALDE SAGARDOTEGIA

Sagardotegiko Menua · Arrainak eta Arkumea

egunero zabalik



Barrio Elexalde, s/n • GALDAKAO. Tf.+Fax: 94 456 38 67 · Tf.: 94 457 16 14



BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA • Telf. 94 630 88 15 • www.uxarte.com



dotarako sagastiak, eta sagardoa edan ere eskualde horietan soilik edaten zen.

Duela hogeita hamar urte, Nekazaritza Sailak eta Bizkaiko Sagardoa elkarteak bertako sagar motak berreskuratzeko lagar motak zioten, eta ordutik Zamañak Frutikultura Laborategian aritu dira lan horretan, 1985ean eta 2000n Bizkaiko baserrietatik hainbat sagar labarrietatik hainbat sagar labarrietatik jasota. Gaur egun, Eusko Labelen integratuta daudenez, Eusko Labelen arauak eta baldintzak betetzen dituzte. Oso daude sagar moten zerrenda: horietako batzuk dira astarbe, bizkaiko sagarra, dominixe, iberia, gezamina, goikoetxe, iberia, mokotea, mozolua, orkola, potrokiloa, txalaka, ugarte, urdin edo urtebi.

Hemengo klima eta lur mota dela medio, euskal sagarra berezia da, produktu ona da eta ezaugarri paregabeak ditu sagardogileen ustetan. Sagarrak 160-70 arteko errendimendua ematen du, hau da, litro bat sagardo egiteko 1,5 kilo sagar behar da. Bertako sagarrak garaiak, mikatzak eta gezak dira, 50 sagar mota ingururekin lan egiten dute, eta dauden sagarrek egin beharreko nahasbetak zuzen eginez gero, sagardoa ona ematen du. Gaur egun, "karakter" handiko sagarrak erabiltzeko joera dago, alegia, tanino gehiago dutenak.

Sagardoa egiteko moduak bizkaiera bat izan du, kalitate handiagokoa lortzeko bidean.

Baina egiteko era aldatu den arren, oinarria lehengo bera da. Bereziki kontrol mekanismoak aldatu dira: duela dozena bat urte upelategi teknika ez zeuden oso landuak, adibidez. Egun, zenbait laborategi aztertzen dute osasun baldintzak betetzen dituen eta nahasketak ondo egiten diren.

Sagarrak ere bere garapena izan du, eta egungoak kalitate hobea du, sagarraren berezitasunak aztertu eta hobeto eza-

gutzen direlako. Gainera, nahasketa batzuk egiten dira zenbait ezaugarri lortzeko, eta hori esperientziaren ondorioz ikasi dute. Izan ere, sagarrak berez dituen zenbait bereizgarri hainbat teknika erabiliz lor daitezke. Halere, egokiagoa da sagarraren berezko ezaugarriak eustea teknika horiek erabili behar izan gabe.

Sagardoa oso ezberdinak izan daitezke, eta hori osagarri ezberdinak nahastuz lortzen da. Sagardogile bakoitzak erabakitzen du zer erabili nahi duen sagardoa egiteko. Ondoren, teknikariek laborategietan aztertu egiten dute eta horren bidez izaten dute osagarrien berri.

Hauk dira Bizkaian sagardo naturala eskaintzen duten sagardotegiak: Laka Erdi (Berriatuko Milloi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako Goitoltzan), Axpe (Markina-Xemeingo Axpe baserria), Sebastianeko (Mendexako Sebastianeko baserria), Isasi (Iurretan), Etxebarria (Gatikako Txone-Barri baserria), Malgarrazaga (Gatikako), Kandi (Muxikako Ametsebarri auzoan), Uxarte (Zornotzako Uxarte baserria) eta Laneko (Gizaburuaga).

400.000 KILO SAGAR

Bizkaiko sagardogileek 300.000 litro inguru ekoizten dituzte urteko, 400.000 kilo sagar erabiltza. Elkarteak bildutakoek bertako sagarra erabiltzen dute sagardoa egiteko, eta gaur egun Eusko Labelen sartuta daude. Zer-nolako kalitatea lortzen duten ondo dakite, ohiko bezeroez gain, joan den urteko Araba Euskaraz jaian izan zirenek, hara 3.300 botila labeldun eraman baitzituen Bizkaiko Sagardoa elkarteak.

Aspalditik bertako sagarrarekin egiten dute sagardoa guztia Bizkaiko sagardotegi hauek, eta hala jarraitzen dute gaur egun ere. Norberak bere sailean nahikoa sagar jasotzen ez badu urte batean, Bizkaiko beste ekoizle bati erosi ohi dio.

Jose Antonio Zamalloa,
Zornotzako Uxarte
baserriko ekoizlea eta
Bizkaiko Sagardoa elkarte
presidentea.

Jon HERNANZ | ARGAZKIZ PROSS



«Sagasti hauek ondo kontrolatzen ari dira»

Bizkaiko Sagardoa elkarteak buru den Jose Antonio Zamalloak esan digunez, urtetik urtera gora doa sagastiei eskainitako lurra Bizkaian, eta gainera «sagasti hauek ondo kontrolatzen ari dira, sail bakoitzak zenbat eman duen, kupa bakoitzera nongo sagarra iritsi den... betiere sagarra kalitatekoa eta bertakoa izan dadila ziurtatzeko mekanismoak dira, labelak ezarriak. Sail bakoitzak, labelaren ezaugarriak betetzen dituela ziurtatutakoan, bere egiaztaria jasotzen du. Kontrolatzeaz gain, erabileria egokia ematen ikastea ere garrantzitsua da, sagarrondoak ondo zaintzen, eta horretan ere etengabe ari gara hobetzen». Esaterako, sagastiak nola zaindu ere asko ikasi dute.

Iaztik hona sagardotegi gehiago sartu dira Eusko Labelen, dozena erdi bat, ekoizpen bolumen txikiak. Guztira, hogeita bost sagardotegi dira momentu honetan, Euskal Herri osoan, labeldunak, horietako sei bizkaitarrak. Txotxeko sagardoa eskaintzen dutenak hiru dira, hain zuzen ere Laka Erdi, Axpe eta Uxarte.

Jakina denez, sagarrondoak ez dute urtero berdin ematen. Ohikoa da urte on bati urte txar batek jarraitzea. Aurtengoa da urte «txar» horietako bat, eta Bizkaian ere nabaritu da, Zamalloak dioenez: «Beherakada nabaritu da, baina ez izugarria. Neuk, esaterako, dezente gutxiago jaso dut, baina gehiago bildu dutenak ere izan dira. Baina herrialde osoari begiruta, nahikoa eta gehiago jaso dugu: Bizkaitik Gipuzkoara sagar asko joan da aurtun ere».

«Krisia nabaritu ote dugun sagardotegietan? Baietz uste dut. Ostalaritzako sektore guztian ari da gertatzen, eta guri ere eragingo digulakoan nago. Urte osoan irekita daukagunok igartzen ari gara dagoeneko», dio Jose Antoniok. Euskal Herriko beste herrialdeetan ez bezala, Bizkaikoek ez dute egiten txotx irekiera bateratua, bakoitzak berea baizik. Uxarteren kasuan, urtarileko azkeneko ostiralean izango da, eta ez dira faltako bertsolariak eta trikitilariak.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko
sagardoa
alde egin,
anima zaitzez

Berriatua

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

Gatika

Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatikako

Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuaga

Laneko Kooop
Leartitzi Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurretan

Isasi Sagardoa
Rufino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Lezamako

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

Markina-Xemein

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

Mendexa

Sebastianeko
Sagardoa
Anton Arzaga Elguera
Tel.: 94 684 26 42

Muxika

Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Zornotza

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



**bizkaiko
sagardogileak**

• NAFARROAKO EKOIZLEAK •

Sagar dezente bildu da Nafarroan, Basaburuan batez ere



Aldatz herrian Martitxonea dugu, 1650eko harrizko etxean kokatutako sagardotegia.

Jagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

Nafarroako sagardogileen elkarteak bost sagardotegi daude gaur egun: Larralde (Lekaroz), Lindurren (Lesaka), Martitxonea (Aldatz), Sorluze Behe (Beruete) eta Toki Alai (Lekunberri). Aurrenekoaren nagusia da elkartearen presidentea, Jesus Angel Gartzia, eta berak erantzun die gure galderei.

Jakina denez, aurtengo hau ez da oso urte ona izaten ari sagar ekoizpenari dagokionez. Bi urteko behin gertatzen da beherakada, eta iazkoa kategoriakoa izan zenez, aurtengoa eskasagoa tokatzen da. «Bai, hala da, baina beherakada handia ez da izan. Zenbat tokitan, Basaburuan esaterako, oso ondo eman dute arbolek. Nafarroan bertan nahikoa sagar jasotzen ez dugunean, gertutik ekartzen dugu. Bi urtez

behineko beherakada hau arazotzat da bertako sagarrarekin lan egiten dugunontzat, are gehiago era ekologikoan lan eginez gero», dio Jesus Angelek. Dena dela, Nafarroan hazten ari da sagar ekoizpena, poliki-poliki bada ere, batez ere sagasti zahar batzuk berreskuratzen ari direlako.

Aurtengo txotxa Aldatzeko sagardotegian izango da, urtero txanda-pasa egiten baitute elkarteeko sagardotegiek, eta aurtengo Martitxoneari dagokio. Lehen hauek idazterakoan oraindik ez dago erabakita zer egunetan izango den txotxa, baina San Anton egunetik urrutik ez da ibiliko, Jesus Angelek dioenez. Gonbidatuen artean ez da faltako pertsona famaturik; duela bi urte Sebastian Gonzalez pilotariak ateratzen zuen txotxa Lesakan, eta iaz Carlota Ziganda golf jokalaria izan zen izarra Berueten.

Nafarroako sagardotegi guztiek antzeko menua eskaintzen dute: bakailao tortilla, txuletoia, gazta, intxaurrek eta irasagarria, nahiz eta batetik bestera desberdintasun batzuk ere egoten diren. Aurtengo prezioa 27 euroren inguruan ibiliko da, betiere, zenbat haragi eskatzen duen batek, horren arabera. «Krisiari beldurrik al diogun? Ikusiko dugu. Baina txotxean ondo aritzea espero dugu, badugu-eta horren beharra», dio elkartearen presidentek. Dena den, botilan ere saltzen dute sagardogile nafarrek, bakoitzak bere etiketarekin.

Elkarteak kide guztiak dira sagar ekoizle eta sagardogile era berean. Banan-banan aipatuko ditugu. Larralde Lekarozen dago, Nafar Pirinioetako ipar-izurialdean, Baztaneko eremu eder batean eta etxeko sagardiaren

ondoan. Larraldeko sagardoa ekologikoa da eta CPAEN ziurtagiria du. Gehiena sagar garratza erabiltzen du Jesus Angelek, gero saminak, eta neurri txikiagotan motelak eta gozoak. Lindurren berriz Lesakan dago, herriko kaskotik 300 bat metro-ra, baserri apain batean. Sagarra etxean biltzen du, eta beharrezkoa denean Beratik, Igantzitik, Arantzatik eta Oizartunetik ekartzen du Juan Mari Lopezek, nagusiak.

SAGARDETEGIAK

Basaburua haranera joanda, Behetxonea aurkituko dugu, Beruete herrian, Ignazio Sorluzena. Eraikin ederra da Behetxonea, herriatik kilometro pare batera. Behetxoneko sagardoa ere ekologikoa da; oraintxe duela hamar urte hasi ziren etxeko sagarditik jasotzen.

Aldatz herrian Martitxonea topatuko dugu, 1650eko harrizko etxean kokatutako sagardotegia. Inaxio Begiristain da nagusia eta sagasti dezentea dauka etxeko sailetan. Sagar gehiena (Asturiasko sei mota dauzka aldatuta) bertatik jasotzen du, baina Etxarri Aranzatik edo Gipuzkoako Alegiatik eta Alitzotik ere bai. Hamar kupel daude Martitxonean, neurri desberdinekoak, eta handienak bost mila litro hartzen ditu.

Bukatzeak, Lekunberri Toki Alai sagardotegia daukagu. 110 lagunentzako tokia dago hemen, eta bakailao-zati frijitak ere sartzen dira sagardotegi menuan. Duela hamaika urtekin jasotzen du etxeko sagarra, eta urtariletik maiatzera dago zabalik, ostiralek igandera bitartean.



KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA

SAGARDETEGIKO MENUA 24€

Estudio de Gramática, 1 - Tel.: 948 55 00 10
LIZARRA

«Arabian ardoa da nagusi, baina sagardoak ere badu tokia»

JUAN JOSE PECIÑA ■ Aramaioko sagardogilea

Zenbat sagardogile zarete gaur egun Arabako Sagar eta Sagardogile Elkarteak?

Hiru sagardogile gaude, eta horietako bik txotxeko sagardotegia daukagu -Trebiñuko Askartza herrian, Koldo Markinezek Trebiñu izenekoa, eta nik Aramaion, Iturrieta- eta hirugarrena botilan saltzen ari da, Koldo Borobia, Ozetako Borobiakoa. Gero, badaude "sagardotegi" izena daramaten beste lokal batzuk. Gasteizen gehienbat, baina ez dira benetako sagardogileak: sagardoa erosi egiten dute, beste tabernari batzuk garagardoa erosten duten moduan, eta ondoren saldu egiten diete bezeroei.

Elkarteko hirurok, nongo sagarra erabiltzen duzue sagardoa egiteko?

Hasteko esan behar da gure elkarteak zabalteko lanetan gabilzala, bestelako fruituak jasotzen dituzten ekoizleak ere hartuz, ez bakarrik sagarrazekin ari garenek. Elkarteak sortu gunean sagardogintzara soilik begira egindako elkarteak zen, baina orain irekitzea erabaki dugu. Zure galderari erantzunez, esango dizut elkarteko hiru sagardogileok geure sagastiak dauzkagula; batek bi mila arbola, besteak mila... Beraz, sagardo dena edo gehiena etxeko sagarrazekin egiten dugu, eta urteren batean ez bagara iristen, Arabatik irten gabe erosten saltzen gara.

Sagarraz ari garela, zer moduzko urtea izan da iazkoa? Ondo eman al dute sagardiek?

Hainbestean. Nik ondo jaso dut, Koldo Markinezek iaz asko izan zuen, eta aurten ere dezente... Gure sagastiak gazteak dira eta urtetik urtera, hazi ahala, hobeto ematen ari dira. Gainera, teknikiarekin eta lanean ari gara, hain zuzen, horretarako: urtero ekoizpen erregularra lortzen salatzen, ohikoa den bi urtez behineko beherakada ahalik eta txikiena izateko.

GARAI BATEAN BASERRIKO UKULUA IZANDAKO TOKIAN DAGO ITURRIETA SAGARDOTEGIA, ARAMAION. HAMALAU URTE BETETZERA DOA ETA ARABAN DAUDEN HIRU SAGARDOTEGIETAKO BAT DA. JUAN JOSE PECIÑA GASTEIZTARRA DA NAGUSIA ETA BERAK KONTATU DIZKIGU ARABAKO SAGARDOGILEEN POZAK ETA NEKEAK.

HILABETE ESKAS FALTA DA ARABAKO SAGARDOTEGIEN TXOTXERAKO, ETA GOGOR ARI DA LANEAN JUAN JOSE, DENA PREST EGON DADIN BEZEROAK BEHAR BEZALA HARTZEKO. AURRETIK ERE ASKO SAIAITUTAKO DA BERE AMETSA GORPUZTEKO: SAGARDOTEGI BAT KUDEATZEA, BERAK ALDATUTAKO SAGARREKIN EGINDAKO EDARIA SALDUZ. 1998KO SANTIAGO EGUNEAN IREKI ZUEN SAGARDOTEGI POLIT HAU ETA BERTARA EKARRI GAITU ELKARRIZKETA EGITERA.



Juan Jose Peciña gasteiztarra Aramaioko Iturrieta sagardotegiko nagusia da.

[Joaquín RUIZ] ARGAZKI PRESS

Eusko Labelen zu zara Arabako ordezkari bakarra...

Bai, hala da, eta duela gutxitik. Kontuan izan Trebiñukoa, nahita ere, ezin dela EAEko labelarekin sartu, Trebiñuren lege egoera dela-eta. Eusko Labelen inguruan sagardoaren munduan sortu den eztabaida horretan ez dugu sartu nahi izan arabarrok. Nire ustez, labela onuragarria da, eta horregatik nago sartuta, baina ez daude

neke ere Euskal Herriko sagarrazekin lan egiten badute, ba oso ondo. Azken batean, sagardogile eta baserritar gara era berean, sagarra ekoizten duten baserritarak.

Sagardotegietara joateko jorra hazten ari al da Arabian?

Bueno, Bizkaian eta Gipuzkoan dagoen adinako ohiturarik ez dago hemen, hori garbi dago. Begi bistakoa da Arabian ardoa

dagoela, eta oso ona gainera, eta hori da kontuan izan behar den aurrena. Baina orain dela ehun urte, ardoa sartu arte, hemen sagardoa edaten zen, Aramaio gure eskualde honetan adibidez. Sagardoa baserri askotan egiten zen. Ondoren, ardoa zeharo gailendu zaio, ordea. Halere, gure espazioa badaukagu, eta sagardorako joera badago. Hona, esaterako, Debagoieneko bezeroak etor-

tzen zaizkigu, baina Gasteizkoak ere bai. Gauzak ondo eginez gero, emaitzak ere iritsiko dira poliki-poliki.

Non egingo duzue aurtengo txotxa Arabian?

Bada, Trebiñuko sagardotegian, urtarrilaren 20an, San Sebastian egunez. Txandaka egiten dugu; iaz gurean egin genuen, eta aurten Koldo lagunarenean.

Txotx egin!!

Iturrieta sagardotegia

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

**Arabian,
arabako
sagardoa!**



TREBIÑU

**Egin txotx!!
Sagardotegia**

☎ 945 244852 - 657736599 . ASKARTZA - TREBIÑU



Gipuzkoako X. Sagardo Lehiaketan 34 ekoizle hartu zuten parte. Hiru finalistek karreto-barrikaren erreproduzio bana jaso zuten.

Eraitza estua X. Sagardo Lehiaketan

Puntu batekoa, lehen hiru sailkatuen arteko aldea

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutza Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

YARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

Oso estua izan zen sailkapena Gipuzkoako Aldundiak urtero antolatzen duen azken lehiaketan. Txapelduna, Astigarragako Alorrene sagardotegia izan zen, eta ondoko postuetan Astigarragako Gartziategi eta Urnietako Oianume sailkatu ziren. Aipagarria da hiruren artean, batetik bestera puntu erdiko aldea baino ez zela egon.

Udaberria amaitzen denean, Gipuzkoako Aldundiak urtero antolatzen duen sagardo lehiaketaren erabakia jakinarazten du Donostiatik. Alde Zaharreko bihotzean, Urgull mendiaren magalean, Gastronomiaren Euskal Kofradiaren egoitzan azken fasea eginez, sei sagardoren artean erabakitzen dute nor den txapelduna.

X. Sagardo Lehiaketan Astigarragako Alorrene izan zen irabazlea. Lehenengo aldiz sartu zen finalistan artean, eta jasotako 74 puntuak esker eraman zuen txapela. Gauza bera esan daiteke hirugarren postua lortu zuen Urnietako Oianume sagardotegiari buruz, honek 73 puntu jaso zituen. Aipatutako bi sagardotegi horien artean, bigarren postuan, sagardotegi klasiko bat, herrialde

deko zaharrenetako bat sailkatu zen, Astigarragako Gartziategi, 73,5 punturekin. Gartziategikoek badakite zer den irabazle izatea, bi aldiz txapela etxera eramatea lortu baitute.

Beste hiru finalistak, Astigarragako Larrarte, Urnietako Eula eta Adunako Zabala sagardotegiak izan ziren, baina antolatzaileek ez zuten zabaldu horien puntuazioa, ezta sailkapena ere.

Azken edizioan 34 sagardo ekoizle hartu zuten parte, hamahiru herritakoak, hots: Astigarragatik 8; Hernanitik 6; Urnietatik 3; Usurbildik 3; Andoaindik 2; Oiartzundik 2, eta Abaltzisketa, Aduna, Aia, Asteasu, Ikaztegieta, Irun, Donostia, Tolosa, Zerain eta Zestatik bana; beraz, herri desberdinetako partaideak izan ziren. Gipuzkoako sagardoa herrialde osoan dago zabaldua nahiz eta Donostialdean aurkitzen diren sagardotegi gehienak.

Txapela eta garaikurrak Donostian bertan banatu zituzten ekainean, baina diplomak eta diru sariak jasotzeko Igartubeiti baserri-museora joan behar izan zuten urrian, hango Sagardo Asteari hasiera emateko. Alorrene sagardotegiko Jabier Mariezkurren 2.500 euro jaso zituen; Bi-

ttor Lizeagak, Gartziategi sagardotegiko jabeak, 1.500 euro eta Jose Frantzisko Iribarrek, Oianumeak 750 euro. Lehen hiru sailkatu horietako bakoitzak karreto-barrikaren erreproduzio bana ere jaso zuen.

Lehiaketa honetan parte hartzeko hiru baldintza betetzea ezinbestekoa dute sagardo ekoizleek: Gipuzkoan kokatuta egotea, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industriaren Erroldan alta emanda egotea, eta botilaratzaile agiria izatea.

ARAUAK EZTABAIDAN

Bodegatik laginak hartzeko antolatzaileek erabiltzen duten sistema gero eta eztabaidagarriagoa da kalean. Batzuen ustez, lehiaketak ez du, azken batean, sagardo onena saritzen. Egund, bodega bakoitzetik lagin batzuk hartzen dituzte, sagardotegiaren tamainaren arabera, eta ondoren, zotkata bidez erabakitzen dute horietako zein sagardo-lagin izango den lehiaketan parte hartuko duena. Esaterako, hiru laginen artean, agian, sagardogileari txapelketarako gutxienez gustatzen zaiona aukeratzeko gerta liteke.

Hori da zozketaren arriskua. Ez dira lehiatuko sagardo onenen artean, zozketak erabakitzen artean balizik. Nolanahi ere, aldatzen ez diren bitartean, txapelketaren arauak edo baldintzek horrela jarraituko dute Gipuzkoako Aldundiak antolatzen duen sagardo lehiaketan. Hala ere, txapelketa hau oso garrantzitsua da sagardogileentzat, irabazten duenarentzat batez ere. Bere seriotasuna eta ematen duen prestigioa nabariak eta eztabaidaezkin dira. Ziur asko hurrengo edizioan ere ekoizle asko aurkeztuko dira.

«La txapela del campeonato de sidras de Gipuzkoa demuestra que estamos haciendo bien las cosas»

XABIER MARIEZKURRENA ■ Propietario de la sidrería Alorrenea

NACIDO EN GOIZUETA PERO CRIADO EN EL BARRIO TXIKIERDI DE USURBIL Y CON SIDRERÍA PROPIA DESDE EL AÑO 2001 -ALORRENEA, EN ASTIGARRAGA-, XABIER MARIEZKURRENA NO PUDO CELEBRAR MEJOR LOS DIEZ AÑOS DE SU NEGOCIO QUE LOGRANDO LA TXAPELA DEL X CAMPEONATO PROVINCIAL DE SIDRA, ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA.



Hace once años, en enero de 2001, Xabier Mariezkurrena consiguió hacer realidad su sueño de tener una sidrería propia. «Con 16 años -recuerda- empecé a trabajar en la sidrería Astiazaran, en Zubietta, y quince años después, con otro socio, alquilamos la sidrería Izaguirre, en Donostia. Me encontraba a gusto en ese mundo y cinco años más tarde me lancé a la aventura de montar mi propio negocio. Fue una aventura con cierta dosis de riesgo, porque para ello tuve que comprar una casa de tres pisos, pero partiendo de cero y con dificultades económicas conseguí poner en marcha una sidrería en Astigarraga».

Hoy en día Alorrenea es una realidad, con unas instalaciones amplias y modernas y con el espaldarazo de la txapela que logró en la última edición del campeonato de sidras. «Ese éxito me ha permitido ser más conocido que antes y, de alguna manera, he logrado una rentabilidad gracias al prestigio que otorga ese galardón», reconoce Mariezkurrena.

Alorrenea es la sidrería y establecimiento hostelero -está abierto todo el año- y Alorrenea es la denominación de su sidra. Según reconoce el actual campeón, en la actualidad esta firma es más conocida que antes debido a la fama que le ha otorgado la txapela.

Xabier Mariezkurrena, junto a su familia, posa con la txapela de campeón en la sidrería Alorrenea de Astigarraga.

Jon URBEL | ARGAZKI PRESS

«La difusión que hacen los medios de comunicación sobre el campeonato ha hecho que mucha gente que no era cliente habitual se haya acercado para conocer la sidra ganadora. Tengo que reconocer que ganar me hizo mucha ilusión. Hasta cierto punto -precisa Xabier Mariezkurrena- fue una sorpresa, no tanto por el hecho de ganar, porque todos los que nos presentamos vamos con esa aspiración, como por lograrlo ante muchos productores de experiencia. Llegar a la final ya era un éxito que no había conseguido en otras ediciones, y traerme a casa la txapela fue algo increíble. Esto demuestra que estamos haciendo bien las cosas».

«RESULTA INSUFICIENTE»

Alorrenea no tiene manzanas propios y se abastece de la manzana que compra en el Estado francés, Galicia y en la zona de Aia, Usurbil y Zubietta. «La manzana del país es importante, pero actualmente resulta insuficiente para abastecernos a todos. Por eso, no hay otro remedio que recurrir al exterior -afirma-. Actualmente estoy integrado en el proyecto Sagardo Mahaia, que elabora las sidras Gorenak. Estoy a gusto con esta opción y, en mi opinión, se necesita un cierto tiempo para valorar esta iniciativa como es debido. Yo respeto a todos los

productores sea cual sea el camino que han elegido para comercializar su producto y espero que se suavicen algunas tensiones actuales».

El mercado de la sidra Alorrenea está, sobre todo, en su entorno geográfico. Los alrededor de 100.000 litros que elabora anualmente son consumidos por sociedades, clientes que se acercan a la bodega y en el establecimiento hostelero propio. «Ofrecemos sidra al txotx y en botella todo el año, y puedo presumir de la calidad de la carne que ofrecemos», agrega.

Respecto a la nueva sidra, Mariezkurrena se muestra satisfecho y «muy a gusto» con los resultados obtenidos, y precisa que algunas ya se están secando y están en buen punto para beber.

Tiene dos bodegas -una de ellas con la temperatura estabilizada- y todos los años las programa para conseguir que no llegue toda la sidra a la vez. «Espero que alguna de ellas me de opción a luchar por otra txapela en el próximo campeonato», concluye el actual txapelidun.



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia



Larre-Gain Baserria

Tel. 943 55 58 46 • 616287867

EREÑOTZU • HERNANI

Gartziategi se quedó a medio punto de la txapela

Es una de las sidrerías de mayor tradición de Gipuzkoa

Bittor Lizeaga ya consiguió la txapela en el año 2003. La tiene expuesta en la sidrería Gartziategi, sita en la muga entre Donostia y Astigarraga.

Gari GARAIALDE | ARGAZKI PRESS



Bittor Lizeaga ya sabe lo que es ganar la txapela del Campeonato de sidras que organiza anualmente la Diputación Foral de Gipuzkoa. La que logró en 2003 luce junto a la puerta de su bodega. En la última edición se quedó a tan solo medio punto de igualar al campeón.

Gartziategi es una de las sidrerías más antiguas y de ma-

yor tradición de Gipuzkoa. Está situada en lo que fue el antiguo municipio de Altza, ahora Donostia, pero a escasos metros de la muga con Astigarraga, lo que hace que a muchos efectos se consideren más de esta población que de la capital guipuzcoana.

Pero además de larga tradición, Gartziategi tiene una trayectoria en el campeonato provincial que pocos pueden

superar. A la txapela del 2003 une dos segundos puestos: uno en 2002 y otro en la pasada edición de 2011.

«Me he presentado a las diez ediciones del concurso y la verdad es que no me ha ido nada mal. Es un concurso muy importante, se presentan las mejores sidras de muchos de los productores del herrialde y no cabe duda que tiene y da mucho prestigio. Siempre que he sido

galardonado o he ocupado puestos de honor he notado que viene más gente a la sidrería, interesados en probar mis sidras. Este año volveré a concursar -anuncia-, bajo la marca Gorenak, a la que estoy adherido».

Bittor Lizeaga tiene manzana propia, aunque no suficiente. «Tengo hectárea y media de manzanal homologado y busco manzana de otros proveedores. Este año he conseguido más

manzana del país de la que esperaba y estoy muy a gusto con la nueva sidra que madura en mis cubas. Tiene cuerpo y buenos aromas. Son sidras muy bonitas», asegura.

Ahora, tras el susto de las inundaciones del pasado mes de noviembre, cuando el Urumea se desbordó y llegó hasta su bodega, Lizeaga espera confirmar sus buenas impresiones.



Juanjo Iribar en la sidrería Oianume, de Urnieta.

A. CANELLADA | ARGAZKI PRESS

🍏 Oianume, la sorpresa agradable

La sidrería Oianume, de Urnieta, ocupó la tercera plaza en el último campeonato de sidras de Gipuzkoa. No es que fuese en realidad una sorpresa, porque todos los que concursan parten, en principio, con las mismas opciones, pero fue agradable ver a una sidrería, ausente hasta ahora del palmarés, ocupando un puesto de honor. De alguna manera, abre paso a otros productores, haciendo más visible a Urnieta en el mundo de la sidra natural.

Oianume no es un recién llegado. Lleva 20 años haciendo sidra, pero es la primera vez que se ha situado entre los tres primeros del campeonato. «Para nosotros fue un momento muy especial, de mucha alegría, porque era todo un éxito alcanzar ese tercer puesto, que también da prestigio después de haber concursado en nueve de las diez ediciones. Ese éxito ha servido para que más gente se interese por nuestra sidra»,

reconoce Juanjo Iribar, que lleva el peso de su sidrería junto con su hermano Patxi.

Ambos regentan desde hace muchos años un establecimiento de hostelería, cerca de la carretera de Urnieta a Andoain, y es allí donde se consume buena parte de su producción sidrera, que se aproxima a los 70.000 litros. «También vendemos a algunas sociedades astronómicas. En una de ellas, por cierto, hemos conseguido la txapela este año en el concurso que organizan, pero la mayor parte sale en nuestro restaurante».

Precisamente con la recientes obras de ampliación de su establecimiento hostelero decidieron que la manzana la prensarían en la sidrería Petritegi, con quien les une una relación familiar. Pero la sidra ha madurado en las kupelas de su sidrería en Urnieta, con la atención de los hermanos Iribar y el asesoramiento del enólogo Guillermo Castaños.

El sello Eusko Label abarca a 27 productores de sidra

En la nueva campaña está previsto comercializar 764.000 litros de sidra natural con este certificado de calidad

Eusko Label garantiza que la sidra embotellada con este sello ha sido elaborada con manzanas autóctonas y que todo el proceso ha estado controlado.

Jon Urbie | ARGAZKI PRESS



• CALIDAD CONTROLADA •

La sidra con Eusko Label es una sidra natural elaborada 100% con manzana autóctona y controlada de principio a fin, desde la producción en el manzanal hasta el etiquetado, pasando por el transporte, elaboración y envasado. Todo ello es verificado por Kalitenea, el organismo oficial de control. En esta campaña se prevé que saldrán al mercado 764.000 litros bajo dicha denominación.

Las sidrerías que están elaborando sidra natural con Eusko Label en esta campaña son 27, de las que 20 pertenecen a Gipuzkoa, 6 a Bizkaia y una a Araba, logrando de esta manera que todos los territorios de la CAV, donde actúa Fundación Kalitenea, estén representados en este mapa de productores.

Este año se prevé que salgan al mercado 764.000 litros de sidra natural embotellada, una cifra ligeramente inferior a la de la campaña anterior, en la que se elaboraron 841.000 litros con ese certificado de calidad. El ligero descenso se puede explicar por una menor cosecha de manzana del país recolectada este otoño pasado, lo que sin duda incide en la producción de una bebida natural que utiliza en su elaboración 100% manzana producida en Araba, Bizkaia o Gipuzkoa.

Como todos los productos con Eusko Label, las cuestiones que se deben de cumplir para poder elaborar sidra natural con Eusko Label están recogidas en un reglamento técnico elaborado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de la Fundación Kalitenea y administraciones.

Tal como contempla el reglamento, se ha controlado la producción de manzanas de sidra, se ha inspeccionado a los productores,

sus manzanales y se han sido registrados en los listados de Kalitenea. El reglamento también recoge cómo tiene que transportarse la manzana a los centros de elaboración, y por último se controla la elaboración, envasado y etiquetado. Kalitenea es el organismo de control responsable de verificar que todos los extremos del reglamento se cumplen.

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

Esta Fundación hace numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones, como la acidez, grado alcohólico, pH, ácido málico, azúcares, cenizas y fenoles.

Ahora, a Kalitenea le corresponde controlar y certificar este producto. En ese sentido, hay que reseñar que los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales funcionan, y si se ve que no se cumple algún extremo del reglamento, se toman las medidas necesarias.

La prueba final viene del comité de calificación en Kalitenea, que se encarga de la cata del producto y de la valoración de las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

«Nos encontramos en un entorno de economía de mercado cada vez más globalizado -constata Fundación Kalitenea-. Tenemos un entorno competitivo abierto, en donde los productos agrarios y alimentarios, propios y externos, compiten por el mercado. En ese escenario, Eusko Label es una garantía de origen y calidad para el consumidor, y a su vez debe de ser para los productores una herramienta de valorización de su trabajo, ofreciendo así mayor competitividad en el mercado».



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

SAGARDOA
SIDRA NATURAL

EUSKO Labela duen BAKARRA,

%100 BERTAKO sagarrarekin BAKARRIK egina



La **ÚNICA** con **EUSKO LABEL**, la **ÚNICA** elaborada sólo con **MANZANA autóctona 100%**

2012
Denominación de Origen
Sagardoa
registrada

URRUTIA
SABAR
REZOLA
LIZAGA
AGUIRRE

BERNARDITA
BALLE
AMURUSA
ASTARRI
OLA

LANERO
FUTURITI
ETLA
ETXERABIA
MARGARAZA

KANDI
TXANBRO
ANOTA
AÑE
DARRAGORRI

URISTANTE
CALONGE
LARRAITE
FUTURITA
TXANDURRI-FUTURITA



sagardogileak

Gipuzkoa

Abaltzisketa

○ Zubeldi: 943 65 21 76

Aduna

○ Abuzar: 943 69 24 52

○ Zubela: 943 69 07 74

Aia

○ Sotrota: 943 83 57 30

○ Ireta: 943 13 16 93

Altzaga

○ Olaga: 943 88 77 26

Andoain

○ Gastañaga: 943 59 19 68

○ Hupikadi: 943 59 39 54

○ Tuerteta: 943 59 07 21

Astasu

○ Martxeta H.: 943 89 02 22

○ Sarasola: 943 69 02 81

Astigarraga

○ Alorrene: 943 33 04 09

○ Arriola: 943 55 72 36

○ Astarra: 943 55 12 27

○ Berestarra: 943 33 02 79

○ Buenabenta: 943 33 02 79

○ Erreberria: 943 55 04 09

○ Gortzeta: 943 55 04 09

○ Iguilem: 943 55 04 09

○ Larrarte: 943 55 04 09

○ Lizaga: 943 45 02 86

○ Mendizabal: 943 55 04 09

○ Mina: 943 55 02 20

○ Olabuenaga: 943 55 02 20

○ Olabide: 943 55 02 20

○ Peñarrita: 943 45 71 81

○ Peñarrita: 943 55 06 37

○ Sarasola: 943 55 02 86

○ Zapalá: 943 33 02 86

Aizua

○ Urbieta: 943 18 01 19

Azpeitia

○ Alfoa: 943 81 20 52

Donostia

○ Artaseras: 943 36 12 29

○ Barakaldo: 943 41 12 29

○ Belduza (Kalea): 943 36 14 70

○ Izagone: 943 36 14 70

○ Urkiole: 943 21 01 04

Hernani

○ Akortegi: 943 39 07 19

○ Alberri: 943 55 00 19

○ Alzola: 943 55 15 02

○ Borra: 943 39 09 50

○ Gola-Lasola: 943 55 32 72

○ Isparraga: 943 55 03 28

○ Itxasburu: 943 55 68 79

○ Larralde: 943 55 58 46

○ Oizola: 943 33 67 31

○ Otxa Enea: 943 55 68 94

○ Rufino: 943 55 27 39

○ Zela: 943 55 58 51

Hondarribia

○ Sagartzu: 943 64 16 41

Ikaztegieta

○ Begiratsal: 943 65 28 37

Irur

○ Oia: 943 62 31 30

Itziar

○ Toldantxan: 943 19 93 89

Lasarte-Oria

○ Olaga: 943 36 50 29

Lazkao

○ Amel: 943 16 25 23

Leaburu

○ Otxa: 943 67 00 44

Legorreta

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Oiz

○ Aia: 943 80 60 66

Getaio

○ Alortza: 94 460 41 77

Karrantza

○ Txaro: 94 800 61 77

Iruña

○ Ameketa: 94 681 38 00

Larrabotzu

○ Arkipa: 94 455 81 97

Leizaola

○ Otxa: 94 460 18 13

Lemoiz

○ Arata: 943 36 20 49

○ Irui: 943 36 12 29

Bizkaia

Ajángiz

○ Lurrika: 94 625 72 45

Berriatua

○ Laka-erdi: 94 613 91 78

Bilbo

○ Ander: 94 447 66 66

○ Arizta: 94 443 19 19

○ Arizta: 94 416 56 70

○ Kikila: 94 442 00 32

○ La Galarza: 94 447 70 62

○ Uztar: 94 433 79 87

Dima

○ Lapuriketa: 94 633 80 39

Elorrio

○ Katarro: 94 658 29 67

Fika

○ Fika: 94 615 36 02

Galdakao

○ Galdakao: 94 457 16 14

Gatika

○ Halgarraga: 94 616 24 19

○ Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

○ Gernika: 94 625 10 69

Gizaburuaga

○ Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

Askartza

○ Trebiñu: 945 24 48 52

Getaio

○ Alortza: 94 460 41 77

Karrantza

○ Txaro: 94 800 61 77

Iruña

○ Ameketa: 94 681 38 00

Larrabotzu

○ Arkipa: 94 455 81 97

Leizaola

○ Otxa: 94 460 18 13

Lemoiz

○ Arata: 943 36 20 49

○ Irui: 943 36 12 29

Bizkaia

Ajángiz

○ Lurrika: 94 625 72 45

Berriatua

○ Laka-erdi: 94 613 91 78

Bilbo

○ Ander: 94 447 66 66

○ Arizta: 94 443 19 19

○ Arizta: 94 416 56 70

○ Kikila: 94 442 00 32

○ La Galarza: 94 447 70 62

○ Uztar: 94 433 79 87

Dima

○ Lapuriketa: 94 633 80 39

Elorrio

○ Katarro: 94 658 29 67

Fika

○ Fika: 94 615 36 02

Galdakao

○ Galdakao: 94 457 16 14

Gatika

○ Halgarraga: 94 616 24 19

○ Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

○ Gernika: 94 625 10 69

Gizaburuaga

○ Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

Askartza

○ Trebiñu: 945 24 48 52

Leizor

○ Lurrika: 945 38 61 31

Nafarroa

Altzoain

○ Alzola: 948 30 31 52

Albasa

○ Etxea: 948 60 46 51

Aldatz

○ Martxona: 948 60 46 57

Arbizu

○ Iruña: 948 46 04 04

Barañain

○ Auzmendi: 948 18 59 57

○ La Cana: 948 18 67 13

○ Saralegui: 948 18 50 97

Beruete

○ Txasneko: 948 39 80 17

○ Beretxona: 948 50 31 36

Biana

○ C. Armendariz: 948 64 50 78

Elizondo

○ Martxona: 948 58 18 20

Eriberrí

○ Eriberrí: 948 74 11 16

Gares

○ Iruña: 948 34 09 21

Iruña

○ Auzmendi: 948 38 46 70

○ Iruña: 948 22 51 67

○ Kalean Gora: 948 15 23 00

○ La Runa: 13 65 45

○ P. B. 948 19 01 51

○ Zaldiko: 948 22 22 77

Lekarotz

○ Larralde: 948 45 21 21

Lekunberri

○ Toki Alai: 948 50 40 05

Lesika

○ Kaskoeta: 948 62 75 19

○ Loharriborde: 948

• PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA •

Fruitel asume el reto de ofertar más y mejores manzanas autóctonas

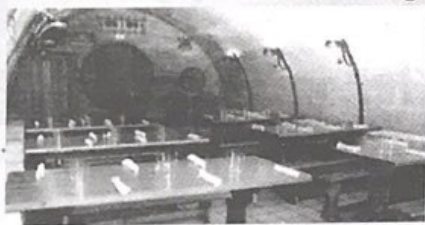
El auge de su cultivo favorece la expansión del sector primario y a los baserritarras



Los productores vascos de manzanas procuran introducir novedades cada año para mejorar sus cosechas.

Jaun Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



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

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

SIDRERIA ASADOR
KUPELA
sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta
Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)
☎ 948 69 37 37

La manzana autóctona tiene un papel preponderante en la elaboración de la sidra natural y su importancia está aumentando ante la creciente demanda de los elaboradores de sidra. Fruitel, la Asociación de Fruticultores, ha asumido el reto de proporcionar más y mayor calidad de manzana al sector sidrero y cuenta con un plan estratégico para lograr sus objetivos.

El sector frutícola es consciente del protagonismo que tiene la manzana de sidra en este momento, y del que, sin duda, va a tener a corto y medio plazo. La manzana autóctona para elaboración de la sidra es mucho más que la materia prima fundamental para este producto natural. Tiene un valor añadido, porque su cultivo favorece la expansión del sector primario y a los baserritarras del país. En definitiva, genera riqueza.

Esa importancia tiene uno de sus reflejos en la pujanza de Fruitel, una asociación que está conociendo un crecimiento del número de sus asociados de una forma insoportable hace poco tiempo. Si hace cuatro años Fruitel contaba con 135 socios, 112 de los

cuales se dedicaban a la manzana de sidra y 23 a la de mesa, en la actualidad cuenta con 160 socios. Un dato significativo es que ha habido un fuerte incremento a lo largo del año 2011, con más de 30 nuevos socios.

EUSKO LABEL Y GORENAK

No cabe duda de que la aparición en el mercado de dos nuevas iniciativas, como la sidra con el sello de calidad certificada Eusko Label y la sidra de la marca Gorenak, que prima a los manzanaleros bien cuidados y homologados, ha dado un impulso notable al sector frutícola. Por ello, quienes disponen de manzanaleros están trabajando por ofrecer cada año más y mejores cosechas.

Desde la Asociación de Fruticultores se ha incrementado fuertemente la actividad en relación a la manzana de sidra. En primer lugar, porque es un objetivo de la asociación el conservar y mejorar la fruta autóctona, experimentando nuevas variedades y técnicas de cultivo, y cultivando y seleccionando aquellas que desde un punto de vista de productividad y calidad de la fruta sean óptimas para el productor.

Fruitel cuenta con un plan estratégico y unos objetivos básicos definidos por su asamblea general. Entre esos objetivos figuran los siguientes: dinamizar la propia asociación con un cambio de imagen y un logotipo; gestionar la compra de fitosanitarios, ampliada desde el año 2010 a la compra de abonos a una buena parte de los asociados, gestionando por volumen y descuentos, y plazos de pago y entrega, con los proveedores; colaborar con revistas del sector, mediante publicación de artículos, colaboraciones publicitarias, etcétera, y realizar visitas a productores de otras regiones, a ferias y a centros especializados.

Junto a ello, en el área formativa Fruitel ofrece información y envío detallado de todos los cursos relacionados con la actividad que se lleven a cabo en Frisoro o que desarrolle la propia asociación (cursos de poda, carne de aplicador de productos fitosanitarios, cuaderno de explotación y requisitos de la Producción Integrada, entre otras cosas).

«Entre los objetivos prioritarios figuran la colaboración y participación en la mesa técnica

MEJORAR LA FRUTA AUTÓCTONA. Uno de los objetivos de la Asociación de Fruticultores es conservar y mejorar la fruta autóctona, experimentando nuevas variedades y técnicas de cultivo.



La Producción Integrada busca un sistema más racional, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. FRUITEL

del proyecto de marca de garantía label Euskal Sagardoa, llevado a cabo y promovido por un grupo de sidreros de Gipuzkoa y Bizkaia y Fundación Kalitatea, así como la colaboración con el nuevo proyecto de marca comercial de Sagardoa Mahaia, para la creación de la marca Gorenak, sobre todo para llegar a acuerdos no solo respecto al precio de la manzana, sino también del compromiso de adquirir toda la producción de manzana de Gipuzkoa, asegurando al fruticultor la venta de sus cosechas», señala el presidente de Fruitel, Antton Mendia.

Otro de los objetivos está relacionado con la Norma Técnica específica de la Producción Integrada del manzano de sidra, aprobada en 2010. La Producción Integrada se presenta como una alternativa entre la agricultura convencional y la ecológica, con la vocación de posibilitar la realización de una agricultura viva y duradera, respetuosa con el entorno, rentable para el que la practica y capaz de atender las demandas sociales.

En este sistema, los métodos biológicos, químicos y cualesquiera otras técnicas de culti-

vo son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la rentabilidad de las explotaciones y las exigencias de los consumidores en lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

En definitiva, la Producción Integrada no rechaza las técnicas agrícolas clásicas, sino que las utiliza de forma combinada con otras prácticas innovadoras, una integración que conduce a un sistema de producción más racional, más respetuoso con el medio natural y más sostenible.



Fruitel experimenta con nuevas variedades de manzanas. FRUITEL

IMPULSO AL SECTOR. Los sellos y marcas de calidad, que priman los manzanales bien cuidados, han dado un nuevo impulso al sector.

La asistencia técnica es clave

La mejora actual de muchos manzanales vascos es indudable. Al sufrir la producción de sidra un fuerte retroceso durante el pasado siglo, especialmente en los largos años de posguerra, el manzanal conoció un amplio periodo de abandono durante muchos años. Se destruyeron muchos manzanos, siendo sustituidos por variedades arbóreas que se consideraron más rentables para el baserritarra, y muchos de los que subsistieron no fueron atendidos convenientemente.

En esa situación, las cosechas de manzana de sidra fueron cada vez menores y la calidad de la manzana disminuyó, afectada por plagas y ausencia casi total de aporte de abonos. Así, el manzano fue relegado a un segundo plano en la economía de los caseríos.

El resurgir del sector sidrero, especialmente notable a finales del siglo pasado, puso en evidencia la necesidad de volver a mirar al manzanal autóctono, una concienciación que ahora resurge con más fuerza si cabe. La actual producción de sidra natural necesita de manzana del país, y para ello de unos cuidados y asistencia técnica adecuada del manzanal.

La mejora de las plantaciones, aún insuficiente pero evidente, está siendo propiciada por la asistencia técnica. Antton Mendia, presidente de Fruitel, considera que resulta «fundamental» el apoyo y la asistencia de un técnico de la empresa Sagarlan SL, Aitor Etxeandia, que asesora ya a 60 socios. De ellos, 20 se han incorporado este último año, y existen más peticiones de incorporación para el año que acaba de comenzar.

La extensión de la contratación de la asistencia técnica a más asociados supone un esfuerzo económico importante para Fruitel, pero la asociación estima que va a redundar en beneficio de todos.

«Los asociados no asumen la totalidad del coste de esa asesoría, y desde la Asociación de Fruticultores -apunta su presidente- agradecemos la apuesta clara de la Diputación Foral de Gipuzkoa, mediante un incremento de ayudas por esta vía, que servirá para mejorar la calidad del producto e incrementar tanto la producción como la productividad por hectárea, un aspecto descuidado por un número importante de asociados hasta la fecha, si bien se viene observando una evidente mejora de la misma».

SAGAR EKOIZLE BAZARA,
ETA LAGUNTZA TEKNIKOA NAHI BADEZU:

Fruitel

EGIN ZAITEZ BAZKIDE !!

FRUITEL, Gipuzkoako fruitagintzaileen elkarte
Tfnoa. 943693074- fruitel@elkarte.org



SIDRERÍA
BORNAX
BAR-ASADOR

Menús de Sidrería
Carta variada con verduras de temporada
Especialidad en carnes y pescados a la parrilla

POL. IND. VALTIERRA-ARGUEDAS
PARCELA 11
31514 VALTIERRA (NAVARRA)
TEL. 948 84 46 46

Otalarrea, garantía de futuro para la manzana de sidra autóctona

Esta finca obtendrá y conservará plantas y colecciones de todas las variedades

El proyecto de Fruitel y de la Diputación de Gipuzkoa sobre manzana sidrera se desarrolla en la finca Guardaren Etxea, sita en el barrio Otalarrea de Villabona.

Jagoba MANTEROLA | ARGAKZI PRESS



La Diputación Foral de Gipuzkoa y Fruitel cuentan con un proyecto en la finca Guardaren Etxea, sita en el barrio Otalarrea, de Villabona, para la conservación, desarrollo y propagación de la manzana de sidra autóctona en el territorio guipuzcoano. Su objetivo es que sirva de motor para el futuro del cultivo de esta fruta, materia prima básica para la elaboración de sidra.

La empresa Sagarlan SL ha realizado el proyecto por encargo de Fruitel y será precisamente la Asociación de Fruticultores la que se responsabilizará de la gestión y mantenimiento de la finca ubicada en terrenos propiedad del Ayuntamiento de Villabona, cedidos a la Diputación

Foral a través de la sociedad Etorlur.

Otalarrea ya es una realidad, aunque aun no está a pleno rendimiento y, de alguna manera, sustituirá a la finca Zubieta que la Diputación Foral tiene en Hondarribia.

DIPUTACIÓN DE GIPUZKOA

La elaboración de sidra y el cultivo del manzano, muy importante durante siglos, conocieron a lo largo del XIX un importante descenso, entre otros factores, como consecuencia de las guerras carlistas y el proceso de industrialización. Los atisbos de mejora de aquella situación, principalmente por la labor desarrollada por la Diputación guipuzcoana con la creación y la puesta en

marcha de la escuela agrícola de Fraisoro y la publicación de diferentes trabajos en relación al manzano y la sidra, se vio truncada de nuevo con el alzamiento fascista de 1936.

La situación que sufrió también el sector agrícola, y por ende el de la sidra y el manzano, no revivió hasta que al inicio de la década de los 80 del pasado siglo, por iniciativa e impulso de un grupo de personas organizadas en torno a ESI Taldea y el compromiso de la Diputación Foral, dieron la vuelta a la situación. Entre otras iniciativas, pusieron en marcha en la finca Zubieta, de Hondarribia, un plan de reproducción de plantones de manzano para su distribución entre los baserritarras. Otalarrea es ahora sucesora de Zubieta.

El cultivo de manzana de sidra en Gipuzkoa tiene unas características recogidas en un estudio realizado por Sagarlan SL que, en resumen, presenta una gran heterogeneidad con distintas formaciones arbóreas (en vaso, copa o en eje central); se utilizan patrones o portainjertos diversos; las explotaciones conocen una parcelación importante y la media de las superficies es ligeramente superior a media hectárea; la mayoría de las plantaciones tienen numerosas variedades, sin ningún tipo de orden y están en pendientes superiores al 20%.

A todo esto se añade que presentan un estado fitosanitario deficiente; su producción media interanual es de 9,7 to-

neladas/hectárea; se echa en falta planta de vivero libre de virus y el sector adolece de profesionales y de formación técnica.

Como consecuencia de este diagnóstico, surge el proyecto de Otalarrea, entre otros objetivos con los de la obtención y conservación de plantas "iniciales" previas a las plantas madre, libres de fuego bacteriano y fitoplasma; la creación de una plantación experimental para realizar estudios y ensayos; la creación de una plantación de plantas madre para la obtención de injertos y, asimismo, la conservación de las variedades autóctonas mediante la creación de una colección de todas las variedades de manzana de sidra existentes.

iRuNazarRa

TaBerna · JAtEXea

* Menú sidrería 30€

Mercaderes 15 Iruña Tel. 948 225 167
info@irunazarra.org · www.irunazarra.org



LA CASONA
ASADOR - SIDRERÍA

Menú fin de semana 26€

Menú sidrería 28€

Teléfono: 948 186 713 Fax: 948 186 715
www.restaurantelacasona.net

Pueblo Viejo
(BARNAÍN)



La marca Gorenak se presentó hace nueve meses, y el balance de lo realizado durante este tiempo es positivo, según sus portavoces.
Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Gorenak, una iniciativa en marcha

Balance positivo de los primeros meses de andadura

A falta de datos concretos, que se conocerán en las próximas semanas, todo apunta a que el balance de los nueve meses de la iniciativa Gorenak, puesta en marcha por trece sidreros guipuzcoanos, es positivo. Así lo califican sus portavoces, si bien indican que aun es pronto para mayores concreciones. «Un proyecto nuevo como el que hemos puesto en marcha necesita tiempo para su consolidación. No disponemos todavía de datos definitivos de venta que nos permitan conocer el comportamiento en el mercado de las sidras con la marca Gorenak, pero ya hay datos ilusionantes captados pueblo a pueblo que nos permiten asegurar que la iniciativa está cuajando, porque las ventas de este último año –informan sus portavoces– han sido superiores a las del 2010».

En cualquier caso, precisan que una consolidación a nivel comercial necesita más tiempo, al menos dos o tres años. «Lo que sí está claro es que tiene una trayectoria bien marcada, fruto de un trabajo de varios años, porque no hay que olvidar que Gorenak, aunque es una realidad desde hace nueve meses, tiene detrás un largo proceso de debate y trabajo de preparación de al menos cinco años», recuerdan los portavoces de esta marca.

Disponer de manzana de calidad es un objetivo prioritario de los productores de sidra promotores de esta iniciativa. «La manzana del país no es suficiente actualmente para cubrir la demanda del sector, por eso –añaden– trabajamos por disponer cada vez de más y mejor manzana autóctona, centrando una parte de nuestra labor en conseguir incentivar a los fruticultores. En este sentido, queremos trabajar únicamente con productores que tengan manzanales homologados por nosotros. Para ello hemos desarrollado cursillos de formación, ofreciendo conocimientos relacionados con el buen cuidado y abonado del manzanal. Inicialmente contábamos con 26 baserritarras proveedores homologados y ahora estamos duplicando esa cifra. Son manzanales de 2 hectáreas de extensión como media y se encuentran situados no solo en Gipuzkoa, sino que también hay algunos en Iparralde y Nafarroa, en zonas húmedas como Baztan o Malaerrega, y con gran tradición sidrera».

Para los portavoces de Gorenak, la motivación al baserritarra y la rentabilidad del manzanal, mejorando su producción, es la base del compromiso con quienes les abastezcan de manzanas. «Nuestro gran objetivo es conseguir abastecernos con manzana de

calidad del país, con el compromiso de comprar toda la que se nos ofrezca, siempre y cuando tenga buena calidad. Estamos dispuestos a pagar mejor precio, actualmente 0,26 euros/kg, por la manzana homologada. Con buena manzana se puede llegar a hacer mala sidra, pero nunca con mala manzana haremos buena sidra», advierten.

En la actualidad, ante la carencia de manzana del país suficiente para asegurar su producción, se importa de otros lugares. «Tratamos de compensar el que no podemos disponer de ella nada más ser recolectada, con la adquisición de manzana de buena calidad. En la medida que seamos capaces de tener más manzana propia, menos tendremos que recurrir a la del exterior», reflexionan.

Por otra parte, Gorenak acaba de firmar un convenio de un año con Basque Culinary Center para generar sinergias entre la sidra vasca y el mundo de la gastronomía, con proyectos de investigación y programas diversos. Además, tiene firmado un protocolo con el laboratorio de Fraisoro. Todas sus sidras, como paso previo a su embotellado, tienen que superar una analítica en ese laboratorio, y por ello tienen suscrito un convenio de formación con Fruitel.

REFLEXIÓN. «En la medida en que seamos capaces de tener más manzana propia, menos tendremos que recurrir a la del exterior», señalan los portavoces de esta marca.

ISASTEGI
sagardotegia

www.isastegi.com
Aldaba-Txiki Auzoa • 20400 TOLOSA
Tel. 943 65 29 64

SARASOLA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22 Móvil. 639 77 84 20

GARTZITEGI

XVI. mendetik sagardotegia

Gartzitegi Baserría • Sagardoaren pasealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74
www.gartzitegi.com

Los concursos de sidra, cada



El buen humor es la tónica habitual entre los sidreros que participan en el concurso organizado por Kizkia Taldea.

JMM

Los concursos de sidra que se celebran en diversas localidades vascas están conociendo como principal novedad la formación de sus jurados. Ya no solo son sagardozales, sino que muchos de ellos han realizado cursillos de formación, conocen mejor el producto que juzgan y por tanto sus decisiones se ajustan con más precisión a los parámetros de calidad de la sagardoa.

Competir por algo está imbuido de tal forma en los hábitos de nuestra civilización que lo asumimos como algo normal. Se compete en el mundo laboral, en el social o en el de ocio, y los usos y costumbres existentes alrededor de la sidra no pueden sustraerse a ese mundo competitivo. Competición por ver quien ofrece el mejor servicio al txotx, la mejor tortilla de bacalao o la mejor chuleta, y también por elaborar la mejor sidra y obtener el reconocimiento del público.

Sin duda, ese es el espíritu de los concursos de sidra que se celebran desde hace muchos años en algunos pueblos y sociedades astronómicas. Es, en definitiva, una reñida competencia por llevarse a casa txapelas y trofeos que adornen las paredes de la bodega y den prestigio. Estos concursos intentan ser cada vez más serios, buscando jurados con una mejor formación que antaño y con más conocimientos sobre la bebida que tienen que catar y

juzgar. Son jurados que, en algunos casos, han hecho cursillos específicos de cata y por tanto están más cualificados que los que integran meros aficionados a la sidra.

En esa tarea formativa está involucrada la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, impartiendo cursillos y catas de los que salen los jurados de los concursos.

Pero conviene reconocer que no siempre es la competitividad la que mueve a algunos productores de esta bebida natural. No faltan los que presentan sus productos a determinados concursos simplemente por amistad o compromisos con los organizadores.

Sea cual sea la motivación, se celebran bastantes concursos a lo largo del año, sobre todo en Gipuzkoa. Azpeitia, Andoain en Kale Txiki y Santa Cruz, Altza, Elgoibar, Astigarraga, Ergobia, Hernani y Mendara son algunas de las localidades que acogen anualmente estos eventos.

ONCE SIDREROS EN ERGOBIA

Uno de larga tradición es el de Ergobia, quizá el más antiguo de cuantos se celebran. Coincidiendo con las fiestas de este barrio de Astigarraga, se ha celebrado la 50 edición con la participación de once sidreros, la mayoría de la propia localidad, junto a Barkaiztegi (Donostia) y Rufino y Alberro (Hernani), este último surgido en Ergobia pero trasladado hace años a la vecina localidad.

FORMACIÓN. En los concursos organizados en pueblos y sociedades gastronómicas se buscan jurados con una buena formación sobre las sidras que tienen que catar.

La txapela fue para Alorrenea, e Irigoien y Gurutzeta le siguieron en la clasificación, todos ellos de Astigarraga. En esta edición renovaron el jurado. De los ocho miembros, cuatro eran nuevos, y todos con criterios de calidad.

La sidrería Oianume, ubicada en Urnieta, fue la ganadora del XXXII Concurso de Sidras Santa Cruz, Memorial Jabier Gabirondo, que organiza la Sociedad Recreativa Zumeatarra de Andoain el día 1 de mayo. En segundo lugar se clasificó la sidra presentada por Etxeberria Sagardotegia, de Astigarraga, y en tercer lugar se clasificó Sarasola, de Asteasu. En el concurso participaron 16 sidrerías de Aduna, Andoain, Aia, Astigarraga, Asteasu, Hernani y Urnieta.

Los ocho miembros del jurado fueron de los habituales en otros concursos de Gipuzkoa, y algunos de ellos participan también en el prestigioso certamen que celebra Kizkia Taldea en la sociedad Gure Izarra, de Astigarraga.

En el caso de Andoain, el jurado cata una primera vez todas las sidras participantes y selecciona las mejores para una segunda vuelta, de forma que la sidra ganadora es la que obtiene la mejor puntuación de la suma de las dos vueltas.

El concurso de sidras de la sociedad Zumeatarra se incluye en el programa de las fies-

tas de Santa Cruz de esta localidad y, además del concurso propiamente dicho, se celebra una degustación de todas las sidras participantes en los puestos instalados al efecto en la plaza Zumea, donde también se ofrecen pintxos de txistorra y queso.

Teniendo en cuenta que cada sidrería aporta un total de siete cajas, en total se degustan más de 1.300 botellas en un certamen que se puede considerar totalmente consolidado en el calendario de concursos de sidra de Gipuzkoa.

La degustación de sidra se acompaña además de actuaciones de bertsoari y trikitilaris, así como de la venta de talos en un puesto donde se pone en funcionamiento un molino procedente del caserío Bekaistegi, de Andoain, para obtener la harina al instante.

Elgoibar también celebra un concurso con larga tradición. Sallobente Elkartea, con la ayuda del Ayuntamiento, fue quien organizó la XXVIII edición. Con veinte sidras participantes, diez pasaron a la fase final y un jurado integrado por ocho personas decidió que Petritegi (Astigarraga) se llevara la txapela tras una apretada pugna -por solo un punto- con Lizeaga (Astigarraga). Después se clasificaron Bereziartua, Urdairra, Alorrenea, Otsuene, Astiazaran, Zabala, Aulia y Astarbe.

vez más profesionalizados



Lizeaga sagardotegiak irabazi zuen Kizkia taldeak joan den urtean antolatutako lehiaketa.

JMM

🍎 Kizkiaren lehiaketa, bitxia baina seriotasun handikoa

Lehiaketa bitxia baina seriotasun handikoa, Kizkia taldeak urtero ospatzen duena. Sagardozale porrokatuz osatutako lagun taldea inguruko sagardotegien itzulua egiten hasi zen txotx garaian duela hamalau urte, eta hortik sortu zen bisitatuko sagardotegi guztien arteko sagardo lehiaketa egiteko ideia. Lizeaga sagardotegiak irabazi zuen Kizkia taldeak antolatutako lehiaketa joan zen irailean Astigarragako Gure Izarra elkartearen.

Txapelketa urtero leku berean egitea erabaki zuten. Horrela baldintzak berberak (leku lasaia, tenperatura egokia, eta abar) izatea lortzen du. Hogei sagardoren artean hiru kanporaketa egin zituzten eta finalera sei iritsi ziren. Azkenean, Lizeagak eraman zuen ikurra eta atzetik Alorrenea, Rezola, Gaztaña, Petrítegi eta Zabala sailkatu ziren.

Hernanin ere zenbait txapelketa antolatzen dira urtean zehar. Besteak

beste, Txantxangorri, Elur-Txori eta Xalaparta elkarteetakoak.

Txantxangorri Elkarteak XXVIII. Sagardo Lehiaketa ospatu zuten joan den irailean eta Astigarragako Iri-goien-Herrerok irabazi zuen. Bigarre-na Petrítegi izan zen eta atzetik, Bar-kaiztegi eta Rufino.

Elur-Txori txapelketan Hernaniko Rufino sagardoari eman zioten saria. Bigarren Elorabi geratu zen, eta atzetik Zelai eta Oiarbide sailkatu ziren.

Xalaparta Elkarteak XVIII. Sagardo lehiaketan Zubietako Astiazaran sagardotegiak lortu zuen txapela. Oso hurbil (hiru puntu gutxiagorekin) bigarren postuan, Hernaniko Itxasburu geratu zen eta hirugarren, Hernaniko Zelaia.

Txapelketetan hiru atal neurtzen dira: batetik, basoan hartzen duen itxura (txinparta, kolorea); bigarrenik, usaina; eta, azkenik, balio handiena duena, gustua, alegia.

Petrítegi

Astigarraga www.petrítegi.com Tel: 943457188

«Gure ibilbide orria garbi daukagu, eta lau urteotako esperientzia ere bai, aurrera joateko»

ARANTXA EGUZKIZA ■ Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEAN LAU URTEAN BEHIN IZATEN DIRA ZUZENDARITZA AUKERATZEKO HAUTESKUNDEAK, ETA 2011KO ABENDUAREN 15EKO BATZARRAK AHO BATEZ ONARTU ZUENEZ, AZKEN ZUZENDARITZA BERRAK ERREPIKATUKO DU, ALDAKETA BAKARRAREKIN.



Gipuzkoako sagardogileen zuzendaritza taldea. Arantxa Eguzkiza (behean, eskuinean) lehendakaria da.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEAREN UTZITA

Arantxa Eguzkiza (Hernániko Iparragirre sagardotegia) izango da datozen lau urteotan lehendakaria; Ibon Aburuza (Adunako Aburuza sagardotegia) lehendakariorde; Hur Astarbe (Astigarraigako Astarbe sagardotegia) idazkari; eta Ainara Otaño (Astigarraigako Petritegi sagardotegia), Gabriel Lizeaga (Astigarraigako Lizeaga sagardotegia), Iñaki Bengoetxea (Irungo Ola sagardotegia) eta Pako Calonge (Donostia-Igeldoko Calonge sagardotegia) izango dira zuzendaritzako kideak. Ordezkoak berriz, Patxi Azkonobleta (Usurbilgo Urdaira sagardotegia) eta Napoleon Lertxundi (Usurbilgo Saizar sagardotegia).

Sagardogileen Elkarteak ia zuzendaritza bera izango du datozen lau urteetan. Azken lau urteotako bidea jarraitzea izango al da helburua?

Aurreko legealditik ia zuzendaritza osoa aldatu zen orain lau urte, eta denbora behar izan genuen Elkartearen eta sektorearen egoera aztertu eta jarraitu beharreko bidea ondo zehazteko. Gaur egun ondo sendotutako zuzendaritza bat dugu eta jarraitu beharreko ibilbidea garbi duena, eta datozen lau urteetan helburua izango da planifikatutako guztia martxan jarri eta indartzea. Esan beharra dago datozen lau urteetako ibilbidea zehazten

duen Berrikuntza Plan bat osatu duela Elkarteak, "HiruB" izenarekin (hiru "B": Berrikuntza, Beharra, Batera), eta bertan sektorerako 26 ekintza zehazten dira, baita Elkarteak izan behar duen izaera berria ere, Zerbitzu Gune Integral moduan. Beraz, gure ibilbide orria garbi daukagu, eta lau urteotako esperientzia ere bai, aurrera sendo egin ahal izateko.

Sagardoaren irudia hobetzea zen Arantxa Eguzkiza buru duen zuzendaritza honek orain lau urte jarri zuen helburuetako bat. Bete al da?

Irudia hobetzearena etengabeko lan bat da; ez da egun

batetik bestera egin eta "bale" esateko gaia. Zenbait pauso eman dira bide horretan, gure sagardoaren onurak azaltzen dituen mezuak zabaltzea, adibidez, edo Eusko Label sagardoa ateratzea, edo bertako sagardotegietan gelditzeko egiten ari garen ahalegina. Horrez gain, sagardo egunekin harreman estuagoan lan egiteko bideak proposatzen ari gara, herriz herri sagardo dastatzeak ematen eta abar luze bat. Denbora gutxian pauso bat aurrera eman dugula uste dugu, baina bide hau etenik gabea da eta guztion artean jarraitu beharrekoa.

Sagardogileen elkarteak 34 urte bete ditu, eta sendotua zirudienean, haustura txiki bat izan da. Nola baloratzen duzue egoera berri hau?

Lehenengoz eta behin esan behar da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 34 urte baino askoz gehiago dituela, nahiz eta ofizialki 1977an eratu. Badirudi gerra aurretik ere elkartzen zirela Gipuzkoako sagardogileak elkarlanerako.

Bigarren zatia dagokionean, gaur egun 51 sagardotegi daude Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen, sagardotegi guztien %80 alegia, eta Euskal Herriko sagardo produktzioaren %70 ordezkatzen dugu, 9 milioi litroko produktioarekin. Beraz, Elkarte oso sendo bat dugu. Egia da 2011n haustura txiki bat izan dela eta zenbait sagardotegik beste bide bat jarraitzea erabaki dutela, baina hori beti izan da Elkartearen, altak eta bajak beti izan dira. Guk geureari begiratu behar diogu eta Elkartearen eta sektorearen indartze bideak jorratu, eta horretan ari gara buru-belarri.

Sagardoaren promozio eta komertzializazioa ulertzeko bi modu dira Eusko Label eta Gorenak markak. Zein iritzi du zuzendaritza honek eta bi egitasmoak uztartu ezinakin al dira?

Berez, zerikusirik ez duten proiektuak dira Eusko Label eta Gorenak, baina kontsumitzaile oso nahastuta dagoela konturatu da Elkartearen, eta horrek kezka sortzen du:

Eusko Label sagardoa %100 bertako sagardorekin egindako sagardoa da, eta kalitate parametro batzuk betetzen dituena. Kalitatea Fundazioak ikuskatu eta zertifikatzen du Eusko Label sagardoa, hirugarren batek, eta garantiatzeko marketan ezinbesteko baldintza da hori. Oraindik produktio mugatua du Eusko Label sagardoa, batetik sagastiak eta sagardotegiak eskatzen berrietara egokitzeko joan behar dutelako, eta bestetik merkatuak eta kontsumitzaileak ere pixkanaka produktua ezagutzen eta informatzen joan behar dutelako. 2011ko uztia honetan Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen hamazazpi sagardotegi dira Eusko Label sagardoa egin dutenak Bizkaiko eta Arabako beste bederatziz sagardotegiekin batera.

Gorenak sagardoa marka kolektibo bat da, bertako eta kanpoko sagardorekin egin eta zertifikazioerik gabea. Gaur egun hiru sagardotegi badaude Elkartearen Gorenak markako sagardoa egiten dutenak, baina marka hau Sagardo Mahaia Elkartearen daramate aurrera.

Eta oso kontuan izan behar den beste gauza bat, Gipuzkoako sagardorik gehiena bi marketatik kanpo dagoela gaur egun, eta sagardo horren guztia ere egin behar duela Elkarteak, orain arte sagardo ona izan dena, hemendik aurrera ere hala izango baita.

Garbi dagoena da bi proiektuak uztartzea zaila izango dela, oso planteamendu desberdinetatik abiatzen baitira eta izaera guztiz desberdina baitute. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek uste du kontsumitzaileari garbi azaldu behar zaizkiola gauzak, mezu nahasiekin aritzeak inongo onurarik ez baitu ekariko.

Bertako sagarra helburu nagusietakoa al da?

Dudarik gabe, kalitatezko produktu batez ari bagara eta helburua hori bada, bertako lehen-gaiaren alde lan egitea ezinbestekoa da. Bertako lehen-gaiaren aldeko apustu horretan, sagastiak egokitzen joateko beharra ikusten da sektorean, eta bide horretan pauso asko ari dira ematen: interesgarriak diren sagar motak aldatu, sagar mota bakoitza aparte biltzeko moduan planifikatu sagastia, sagastiak urtero sagarra eman dezan lan egin, produkzioak neurri bat arte hobetu... horrek poliki-poliki, sagastian ez ezik sagardoan ere hobetzeko bidea dakar, dudarik gabe. Eta bide horretan azpimarratu nahi dugun azken urteetan Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea saiakera garbi bat ari dela egiten Gipuzkoako sagarra bertan gera dadin, eta bide horretan Julen Lizeagak egiten duen lana ezinbestekoa bihurtu da: sagarra bildu, garbitu, bereizi, lotee-

tan banatu... sagargileak behar dituen zerbitzu guztiak eskaintzen ditu eta sagardogileak behar dituen kalitatea eta kopuru minimoa ziurtatu. Sagargile askok beren sagardotegia dute, urtero sagarra ematen dutenak, baina beste sagar asko da aldian behin azaltzen dena eta horri guztiari modu ordenatu batean irteera ematea ezinbestekoa da.

Zein erronka ditu Elkartearen ibilbide berriak?

Lehen aipatutako moduan HiruB proiektua garatzea izango da helburua, bertan baitaude bilduta jarraitu beharreko pausoak. Proiektu horietako zenbait dagoeneko martxan daude eta beste batzuk laster izango dira. Adibidez, Internet bidez sagardoa saltzeko web plataformak urtarilaren bukaerarako indarrean egongo da, www.sagardo.com eta www.sidranatural.com helbideetan. Eusko Label sagardoa merkatuan dugu, Sagar eta Sagardo Turismoa garatzeko proiektuak gauzatzen ari gara, patsari irteera emateko I+G proiektuak gauzatzen ari gara (ikerikuntza eta garapena), sagardoaren kalitateari dagokion I+G proiektu gehiago ditugu planifikatuta eta gauzatu ahala jakitera emango ditugun beste hainbat proiektutan ere buru-belarri ari gara. Horrez gain, sagardoarentzako jatorri izendapena lortzeko pausoak ematen ere ari gara.



GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEAK
UTZITA



**GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA**

Betiko sagardoa



**TOLARE
SAGARDOTEGIA**

ELKARTEKO SAGARDOTEGIAK:

ABALTZISKETA

ZALBIDE: 943 65 21 76

ADUNA

ABURUZA: 943 69 24 52
ZABALA: 943 69 07 74

AIA

IZETA: 943 13 16 93
SATXOTA: 943 83 57 38

ALTZAGA

OLAGI: 943 88 77 26

ASTIGARRAGA

ARTOLA: 637 035 679
ASTARBE: 943 55 15 27
BEREZIARTUA: 943 55 57 98
BUENAVENTURA: 943 35 73 22
ETXEBERRIA: 943 55 56 97
IRIGOIEN-HERRERO: 943 55 03 33

LARRARTE: 943 55 56 47 / 679123892

LIZEAGA: 943 46 82 90

MENDIZABAL: 943 55 57 47

OIARBIDE: 943 55 31 99

PETRITEGI: 943 45 71 88

REZOLA: 943 55 27 20

SARASOLA: 943 55 57 46

ATAUN

URBITARTE: 943 18 01 19

AZPEITIA

ANOTA: 943 81 20 92

DONOSTIA

ARAETA: 943 36 20 49
ASTIAZARAN: 943 36 12 29
BARKAIZTEGI: 943 45 13 04
CALONGE: 943 21 32 51
URKIOLA: 943 21 01 68

HERNANI

AKARREGI: 943 33 07 13

ALBERRO: 943 55 00 19

ELORRABI: 943 33 69 90

IPARRAGIRRE: 943 55 03 28

ITXAS-BURU: 943 55 68 79

LARRE-GAIN: 943 55 58 46

OTSUA-ENEA: 943 55 68 94

RUFINO: 943 55 27 39

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN: 943 65 28 37

IRUN

OLA: 943 62 31 30

LASARTE - ORIA

OTEGI: 943 36 50 29

LEGORRETA

AULIA: 943 80 60 66

OIARTZUN

BALEIO: 943 49 13 40
ORDO-ZELAI: 943 49 16 86

ORERETA

EGI-LUZE: 943 52 39 05

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
ARRATZAIN: 943 36 66 63
SAIZAR: 943 36 45 97
URDAIRA: 943 37 26 91

ZERAIN

OTATZA: 943 80 17 57

Sagar mota asko daude, baina hamalau dira preziatuenak

Sagarra beti izan da garrantzitsua sagardogintzan. Nola ez, beharrezko lehengaia da-eta. Baina garrantzi hori gero eta handiagoa da sagardo ona lortu nahi bada. Edari natural hau egiteko sagar mota asko daude, baina ez du balio edozein sagarrek. Euskal Herrian baditugu sagar berezi batzuk horretarako, esaterako duela urte batzuk Domingo Arina enologoak sakon aztertu zituen sagarrak, eta hona hemen hamalau mota preziatuenak.

🍏 Aritza

Sagar gazi-mikatzat dela esan genezake, orokorrean sagar nahiko konpentsatua sagardotarako. Mikatzetik baduen arren, azido fenolikoetan baxua da, eta kolore gutxiago sagardoak emango dizkigu. Fruitu berde gorritza du, tamainaz handia eta urte biz behin emateko joera du; alegia, urte batean sagarra asko izanez gero, hurrengo urtean gutxiago izango duela (non eta loretan denean edo sagarrak tamaina jakin bat duenean bakantzen ez dugun). Su bakteriologikoak gogor erasaten diolako aldatuko da gutxiago azken urteetan, sagardotarako sagar ona den arren.

🍏 Errezila

Sagar gaziak da errezilla, mikatzetik ere baduena eta azukre askokoa. Sagardotarako ez ezik, mahairako eta sukaldarako ere estimazio handiko sagarra da. Errezil herriaren izena daraman sagar mota hau; hala ere, Errezil herrian bertan "ibarbi sagar" izena hartzen du errezilla, herriko bailara eta baserri baten izena, hain zuzen ere. Azukre kopuruak eraginda, irakinaldi zailako sagardoak emango ditu errezilla, alkohol graduazio handikoak. Urte biz behin emateko joera du. Indar handiko sagarrondoa izaki, sagarra emateko gutxi moztu eta asko okertzea komeni da.

🍏 Gezamina

Sagar garratza da gezamina, gazitik oso gutxi duena eta horretaz konturatzeko ez dago ahora sartzea besterik. Kolore berdeko sagarra da, erdi tamainako fruta izaten duena. Garratza handia eta gazi gutxi izaki, kolore handia ematen dio sagardoari, azido fenoliko asko duen seinale. Sagar gazi eta gezekin nahasteko oso egokia da. Emaille izugarria ez den arren, ondo kontu eginez gero, urtero eman ohi du, baina kontuz ibili behar da txankroa eta gorrina edo herdoilarekin, asko erasaten baitiote.

🍏 Goikoetxe

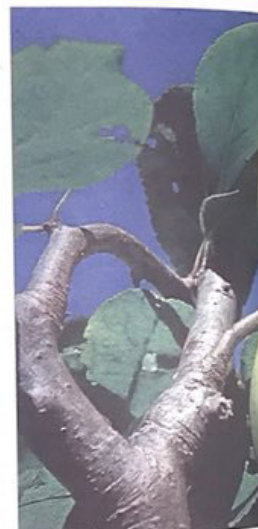
Sagar orekatua da goikoetxea, gaziak eta garratza, biak baititu, eta sagarrak gehienek bezala, azukre dezente ere bai. Oreka hori dela eta, sagardotarako oso sagar egokitzat jotzen da. Garratzasun horretan azido fenoliko asko du, eta gaziak ere badu arren, kolore dezente sagardoak ematen ditu goikoetxeak. Asko ematen duen arren, bi urtetik behin emateko joera du, eta loretan eta fruta oso txikia denean bakantzea komeni da, urtero eman dezan. Zorri lanigeroa eta gorrina edo herdoila dira gehien erasaten dituen gaitzak.

🍏 Manttoni

Sagar orekatua da manttoni, eta sagardo sagar ona ez ezik, jan-sagar oso ona ere bada. Badu gazitik eta badu garratzetik eta baita azukretik ere, baina erdi mailako neurrietan guztia. Sagar berde gorritza ematen du eta nahiko tamaina handikoa. Ez da emaille izugarri handia, baina urtero samar ematen duena bai. Gaitz gehienekiko erresistentzia handia du eta agian konturik handiena arma arma gorriarekin izan behar da sagastian.

🍏 Moko

Sagar oso gaziak eta oso mikatzak da moko, eta ez dago amaren semerik aurpegia bihurritu gabe ahora sartuko duenik. Baina jateko modukoa ez den arren, sagardotarako fama handia duen sagarra da, zuzentzaile bezala balioko baitigu, gazi nahiz garratz asko duelako. Sagar gorria da, erdi tamainakoa. Nahiko emailleak da eta txukun zainduz gero, urtero ematen dakiena. Adarrak zuzen gora botatzeko joera du, eta adarrak zabaldu eta okertu ahal sartuko da produkzioan egoki. Hostoetako gorrina edo herdoila da gehien erasaten dion gaitza.



Euskal Herrian sagar mota asko dugu, baina edozein sagarrek ez du balio sagardoa egiteko.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

Iruki
Sagardotegia

Avda. Otaola, 3 trasera (Entrada junto al Hiper Eroski)
20600 EIBAR (Gipuzkoa) • Telf. 943 20 68 44
irukielbar@hotmail.com • www.irukielbar.com

OIALUME ZAR
SAGARDOTEGIA

Asteartetik larunbatera
gauean irekita,
baita ostegun, ostiral eta larunbat
eguerdian ere.

Mikel Arozamena bidea 16. Astigarraga
www.oialumezar.com
943 55 29 38

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardogintza
mantendu duten
baserriaren omenez.

EREÑOZU AUZOA
HERNANI
TEL. 943553272

Mozolua

Sagar mikatza da mozolua, gazi askorik ez duena. Sagar berdezta da, erdi tamainakoa, eta azido fenoliko kopuru altua duenez, kolore dezenteko sagardoak emango dizkigu. Mozoloak asko ematen izateko. Herdoila edo gorrina da gehien erasaten dion gaitza, eta kontuz, leku ospel eta hezeetan.

Patzolua

Sagar mikatza da patzolua, gazitik apenas duena. Sagar berde-marroizta da, erdi tamainakoa, eta azido fenoliko kopuru nahiko altua duenez, kolore pixka bateko sagardoak emango dizkigu. Patzokantzea komeni da, urtero-urtero izan nahi bada. Indar handiko sagar arbola izan ohi da patzolua, gehien, eta gutxixeago armaria gorrak eta gorrina edo herdoilak.



Txalaka

Osagai dagokienean, sagardotarako sagar oso egokia da txalaka, nahiko orekatua baita. Sagar oso gazia da, baina mikatsetik eta azukretik ere baduena. Mikatza izanagatik, azido fenoliko nahiko gutxi du txalakak, eta oso gazia izaki, kolore oso argiko sagardoak emango dizkigu. Sagar berdea da, tamainaz nahiko handia. Erdi mailako emalea da, baina urtero xamar ematen dakiena. Gaitzei erresistentzia handia die txalaka arbolak, eta hostoko herdoila-edo gorrina da gehien erasaten diona. Nahiko azkar heltzen den sagar mota da. Txalaka izena, Astigarragako Txalaka baseritik datorkiola uste da.

Udare marroi

Sagardotarako sagar egokia da "udare marroia", nahiko orekatua. Gazi asko du eta mikatza dezenteko. Arazoetako bat izan liteke heltze puntu luzea eta irregularra duela, alegia irailean edo azaroan heldu litekeela sagarra arbolan. Nahiko fruitu handia ematen du, baina ez da oso emalea, eta bi urtean behin ematea gustatzen zaio. Gaitz gehienek nahiko erresistentzia handia die. Marroizta koloreko sagarra da.

Urdin sagarra

Manttoniaren antzekoa da "urdin sagarra", gazi eta mikatz, bietatik duena. Azido fenolikoetan erdi mailakoa izaki, kolore pixka bat emango dio sagardoari. Fruitu nahiko txikia da, berde gorritza, eta ez oso emalea. Egindako azterketen arabera, urtero emateko joera du urdin sagarrak hala ere. Izugarri erasaten dion gaitzik ez du, baina hostoetako herdoil edo gorrinarekiko eta txankroarekiko da sentsibleena.

Urtebi handi

Sagar gazia da, mikatz gutxikoa, eta beraz, sagardo oso argiak emango dizkiguna. Berde koloreko fruitu handia ematen du eta urtero xamar emateko joera du. Normalean "urtebi handi" arbolak oso handia egiteko joera du, hori batik bat erabiltzen den txertakak baldintzatuko badu ere. Zorri lanigeroa eta armaria gorria dira gehien erasaten dioten gaitzak.

Urtebi txiki

Sagar nahiko orekatua da sagardotarako, gazia eta mikatza, bietatik duena. Hala ere, azido fenolikoetan nahiko baxua denez, kolore argiko sagardoak emango ditu "urtebi txikiak". Berde koloreko fruitu du, txikia, eta bi urtean behin emateko joera handia duena. Urtebi handiarena ez bezala, arbola nahiko txikia izaten da urtebi txikiarena, lehen ere esan bezala, hori batik bat erabiltzen den txertakak baldintzatuko badu ere. Fruituetako gorrina edo herdoila da gehien erasaten dion gaitza.

Verde agria

«Frantses sagarra» ere deitzen zaio berde koloreko sagar honi. Sagar gazia da, mikatz gutxikoa, eta horregatik sagardo argiak emango dizkigu. Urtero emateko joera duen arbola da eta gaitz gehienek erresistentzia diena. Su bakteriologikoak nahiko erraz erasaten diolako lehen baino gutxiago aldatu da azken urteetan, baina sagardotarako sagar interesgarria da.

Sagar onekin sagardo txarra
egin daiteke, baina sagar
txarrekin ezin da
sagardo ona egin.
Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Zelaia
SAGARDOA / SIDRA NATURAL

...Goza ezazu!!
¡¡Disfrútala...

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 58 51 - zelaia@zelaia.es

La cata, una forma de apreciar mejor la sidra

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa organiza catas en pueblos y barrios

Las catas organizadas por los sidreros de Gipuzkoa están teniendo buena acogida.

Jose Mari MARTINEZ



Catar o degustar una bebida o alimento significa, en términos generales, apreciar su sabor para calificarlo o describirlo, o también para experimentar la impresión o sensación que produce una cosa, en este caso la sidra, empleando los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y hasta del tacto. Está claro que no es lo mismo catar que beber.

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa lleva un tiempo enfrascada en esta dinámica pedagógica de posibilitar conocer más a fondo las sensaciones organolépticas de la sidra, llevando a cabo sesiones de cata por pueblos y barrios. «Las primeras las realizamos para formar mejor a los jurados de algunos concursos que se celebran por todo el territorio a lo largo del

año, con el fin de ofrecerles más conocimientos sobre nuestra bebida y, de esta manera, que pudiesen juzgar y calificar con más conocimiento, pero las hemos extendido a los aficionados en general. Las catas están teniendo buena acogida en las localidades a las que hemos acudido, y estamos dispuestos a realizarlas allí donde nos llamen», señala Unai Agirre, técnico de la Asociación.

Ese interés para pasar de beber simplemente a reflexionar sobre las cualidades de lo que degustamos, en definitiva, para conocer mejor y disfrutar más con la sidra, es lo que debió de animar a casi medio centenar de sagardozales a acudir a Barrena Kultur Etxea de Ordizia —un singular edificio barroco utilizado actualmente en esta localidad guipuzcoana para ac-

tividades culturales— y participar en una cata organizada e impartida por Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea. Sin duda, se trata de un marco apropiado, porque nuestra sidra, más allá de generar actividad económica, tiene una larga tradición en la cultura gastronómica de Euzkai Herria.

El enólogo Guillermo Castañón fue el encargado de explicar las nociones y criterios básicos de la cata con sus fases visuales, olfativas y gustativas, y de conducir la experiencia probando seis sidras diferentes.

CUALIDADES Y DEFECTOS

Tanto él como los asistentes trataron de descubrir en ellas las cualidades y posibles defectos, desde el color —quizá lo menos trascendental a la hora de enjuiciar, salvo si se trata de un

color anómalo derivado de algún problema de la bebida— hasta la estructura y el cuerpo, relacionado con el sentido del tacto percibido en la boca, pasando por diferentes olores y sabores. Unos olores asociados a la sidra, como los balsámicos (verdes, tomillo, romero, hinojo,...), florales, frutales (piña, plátano, cítricos,...) y maduros (lácteos, vainillas,...).

Con la vista se apreció la limpieza, tonalidad y comportamiento de la txinparta (tamaño de la burbuja y permanencia en vaso); con la nariz se analizaron los aromas, y con la boca se apreciaron los sabores, el equilibrio, el cuerpo y la presencia de gas carbónico.

La cata estuvo apoyada por Unai Agirre y el productor Gabriel Lizeaga, técnico y miembro de Gipuzkoako Sagardogile-

en Elkartea, respectivamente, quienes trataron de responder a las dudas y preguntas formuladas por los asistentes.

La cata unió, a su indudable interés, la constatación de la dificultad de casar teoría y práctica. Los conceptos se entienden, pero para ser un experto en cata es preciso mucha experiencia y capacidad de almacenar en la memoria de cada uno las diversas sensaciones que produce la sidra al ser degustada. Probar con criterio no es fácil, pero haciéndolo en repetidas ocasiones se puede llegar a conocer mejor el producto.

En Ordizia se han realizado dos sesiones de cata y ya hay un grupo de sagardozales que han dado el paso de pasar de beber a catar y calificar, describir y apreciar mejor esta bebida natural.



dimarpe, s.a.

• mangerak eta urreztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 – Tel.: 943 37 26 86 – Faxa: 943 37 33 03 – LASARTE-ORIA



Tolare Sagardotegia

IPARRAGIRRE

IGANDE EGUERDIETAN ERE IREKITA

www.iparragirre.com

Ordizia, 10. HERNANI 943 550328

Urbitararte, en el corazón del Goierri

Esta sidrería de Ataun abrió sus
puertas en el año 1991

La sidra tiene un hueco importante en el Goierri guipuzcoano. Cuenta con seis o siete sidrerías abiertas al público y numerosos caseríos conservan la costumbre de elaborar sidra para consumo propio. El ambiente sidrero es cada vez más importante y el chiquiteo con sidra se extiende en diferentes localidades.

La sidra en ese bonito rincón guipuzcoano atraviesa un buen momento. Buen ejemplo de ello es el creciente interés por esta bebida natural entre la población, gracias, entre otros, al trabajo realizado por un grupo de profesionales como Demetrio Terradillos en las bodegas distribuidas por toda la zona.

A la sombra de las estribaciones de la sierra de Aralar, abrazada por las aguas de Inbiri erreka y del Agauntz, afluente del Oria, se encuentra en el barrio Ergoiena de Ataun la sidrería Urbitararte. Demetrio Terradillos, nacido en Amezketa y con años de residencia en Ordizia, decidió hace 21 años abrir al público las puertas de esta sidrería coincidiendo con la temporada de txotx. Desde entonces, Urbitararte, que llenó las primeras kupelas con zumo obtenido prensando manzanas en el tolare de la sidrería Eizmendi, de Hernani, no ha parado de crecer.

«Un año después compré un tolare a Zelaia, de Hernani, y poco a poco la sidrería se ha desarrollado. Ahora tengo una prensa neumática, instalacio-

nes modernas y la producción ha pasado de los 18.000 litros iniciales a los 170.000-200.000 de la actualidad», señala Demetrio, que reconoce que Luis y José Mari Eizmendi fueron sus maestros en la profesión de sidrero.

Demetrio lamenta que la última cosecha de manzana no ha sido buena. «Normalmente trabajamos con manzana del país, pero yo únicamente conseguí 40.000 kilos de manzana autóctona del Goierri y algo más de la que me proporcionó Julen Lizeaga, que está haciendo una gran labor, y tuve que recurrir a manzana de Galicia y del Estado francés. Tengo un manzano de 3,5 hectáreas y otros proveedores en Olaberria, Mutilloa, Lazkao, Idiazabal, Gabiria... En esta zona tenemos manzana suficiente y de calidad, sobre todo de las variedades, *errezila, mokote, txori-sagarra*, algo de reina de reinetas y de *txalaka*. Apuesto por la manzana de aquí -añade-, aunque den sidras más cargadas de color. El color no es lo más importante: los aromas y sabores son los que dan más valor a la sidra».

Terradillos cuenta con la inestimable ayuda del enólogo Domingo Arina. «Desde que decidí contar con el asesoramiento de un técnico, hace ya 15 años, he trabajado con Arina. Mantene-mos una estrecha relación profesional que también ha generado una amistad personal. Los enólogos en el sector son como los médicos; no recurras a ellos si no tienes problemas, pero cuando aparecen te ayudan a resolverlos», reconoce.



Demetrio Terradillos en la bodega Urbitararte, de Ataun.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

• PRODUCTORES •

La sidra que elabora tiene un primer mercado en su entorno. «Lógicamente en los pueblos del Goierri es donde más vendo, pero también lo hago en Nafarroa (Iruñea, Ansoain, Berriozar...) y en todo el Pirineo, desde Hecho hasta Girona. Los cocineros vascos que abundan en esa zona han extendido el conocimiento y consumo de sidra. Por otra parte estamos conociendo un crecimiento notable en los últimos años del consumo en el chiquiteo. Es algo que valoramos positivamente y que obliga más, si cabe, a hacer buenas sidras. Una buena calidad la aprecia el cliente y es la mejor propaganda de tu bodega», afirma.

Terradillos, que ha elaborado la campaña pasada sidra con el certificado de calidad de Eusko Label y volverá a hacerlo este año, lo tiene muy claro: «Buena manzana, esmerada limpieza y cuidado de control en todo el proceso de elaboración, deben dar origen a sidra de calidad, y en la calidad está el futuro de este producto natural y del sector».

txondorta
sagardotegi · erretegia

Urtarrilak 19 osteguna
Sagardo berriari ongi etorria
herriko euskal preso
politiko ohien eskutik.

Arratsaldeko 7.30etan
Luntxa, bertsolariak, txalapartariak,
dantzariak eta sagardoa atutiple!!

Bizkaia etorbidea, N°9, 9°. Arrasate
Tel. 943 79 42 76 · Mov. 689 09 09 97

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerririk asko gurea konfiantza dizuekizue

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

EGUZKITZA
SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

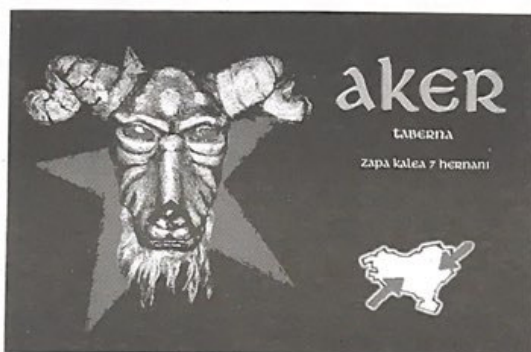


La sidrería Urbitararte fue
abierto en el año 1991 en el
barrio Ergoiena de Ataun.
Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

• NUEVA TEMPORADA •••

Josune Bereziartu protagonizará la apertura de txotx en Hernani

Tendrá lugar el día 22, a las doce del mediodía, en Gudarien Plaza

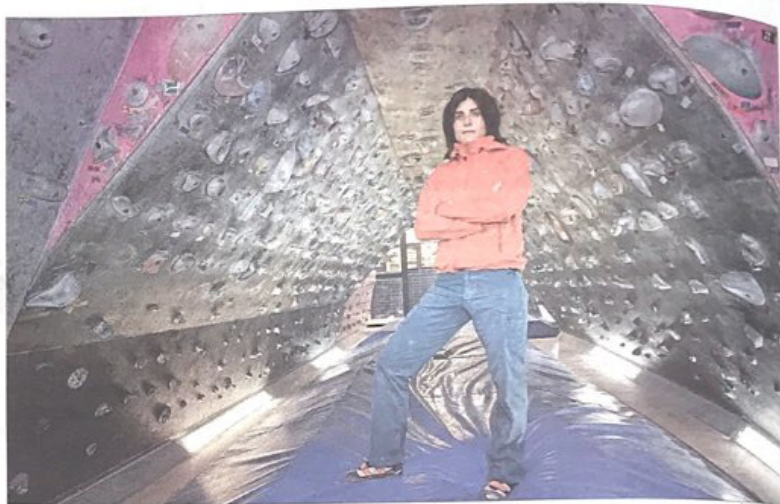


TABERNA

Zintzarri



Ezkiaga ibilbidea
HERNANI (Gipuzkoa)



La escaladora lazkaotarra Josune Bereziartu recogerá el primer chorro de la nueva sidra. Jon URBE | AIGAZKI PRESS

La escaladora Josune Bereziartu será la encargada de inaugurar el próximo domingo día 22 la temporada de txotx en Hernani, en un acto que, como es tradicional, se celebrará a las 12 del mediodía en Gudarien Plaza.

Esta escaladora de Lazkao, que cuenta con un palmarés impresionante, recogerá el primer chorro de la nueva sidra que manará de una kupela instalada en los arques del Ayuntamiento. Tras el brindis de Bereziartu, todos los asistentes a este acto público tendrán ocasión también de degustar la bebida natural de dos kupelas instaladas al efecto.

Para ello, y al igual que en ediciones anteriores, los miembros de la Cofradía de la Sidra Natural Tolare ofrecerán a un módico precio el vaso de sidra necesario para la degustación y pintxos para acompañarla.

El acto se iniciará con txalaparta, actuación de bertsoari y aurreku de honor, y culminará con una exhibición de herri kirolak.

MITIGAR LOS INCONVENIENTES

La temporada de txotx genera indudables beneficios para el sector sidrero y también para el hostelero de las localidades donde se concentra el mayor número de visitantes, pero a la vez genera no pocos inconvenientes, que tratan de mitigar los consistorios implicados. Hernani y Astigarraga reciben a

miles de personas en los casi cuatro meses que dura la temporada de txotx, y eso exige aumentar los servicios públicos entre otras cuestiones.

Potenciar los efectivos de las policías municipales, instalar WC portátiles en diferentes zonas de cada localidad y habilitar zonas de aparcamiento especiales para dar cabida a los numerosos vehículos que se desplazan (autobuses y turismos) junto a la adjudicación de un contrato especial de limpieza viaria, son algunas de las medidas que adoptan los ayuntamientos.

En Hernani las principales zonas de aparcamiento se sitúan en Karabel (turismos), con un acceso sencillo al casco urbano por medio de un ascensor público; en los polígonos industriales de Akarregi y Zubiondo (autocares) y en las aparcamientos de los supermercados Lidl y Dia, en la zona de La Florida. Asimismo, contará con la prestación de un servicio de transporte con el autobús urbano para poder llegar a algunas sidrerías.

El convenio firmado el año pasado establece las normas a las que debe ajustarse el servicio público y la actividad hostelería en Hernani durante la temporada de txotx. Su cumplimiento compromete fundamentalmente al Ayuntamiento y a los 23 hosteleros de la zona centro. Tiene carácter bianual, por tanto, sigue en vigor el acordado el pasado año.

La normativa tiene como objetivo establecer unas pautas de funcionamiento y compromiso de los diferentes entes implicados, es decir, los integrantes de la denominada Comisión del Txotx, de la que forman parte Hernaniko Tabernariak, a través de la Asociación de Comerciantes Berriak, y la Asociación de Vecinos Kaxko. Ellos, junto a los sidreros de Hernani y el propio Ayuntamiento, deben coordinarse y regular la temporada del txotx.

VASOS DE PLÁSTICO

El citado convenio recoge, asimismo, la regulación de diferentes prácticas hosteleras, entre ellas la adopción de medidas para impedir que los recipientes de vidrio salgan fuera de los establecimientos y tratar de evitar así la proliferación de envases rotos y el consiguiente riesgo para los viandantes. Eso incluye el compromiso de utilizar vasos de plástico.

La hostelería contará con horarios de cierre especiales. Para ello, han tenido que solicitar al Gobierno de Lakua la autorización correspondiente, ya que ese aspecto es de su competencia, pero se confía que se mantengan los que rigieron hace un año.

Los ayuntamientos de Hernani y Astigarraga hacen hincapié, eso sí, en solicitar un comportamiento cívico a cuantos acudan a disfrutar del txotx, que incluye el respeto a personas y mobiliario urbano.

La sidra se utilizaba para apagar fuegos cuando escaseaba el agua

El Fuero de Gipuzkoa autorizaba su uso en caso de incendios

• CURIOSIDADES •

Desde que Popea, la esposa del emperador romano Nerón, utilizara la leche de burra para bañarse y favorecer el tratamiento y tersura de su pie, que un producto líquido tenga más usos que los que la costumbre o la lógica establezcan no es algo sorprendente. Por eso, no debe extrañar que la sidra pudiese ser utilizada hace muchos años como líquido para apagar posibles incendios que se produjesen en los cascos urbanos de algunas poblaciones guipuzcoanas.

Resulta sorprendente ese tipo de utilización coyuntural, porque la sidra era una bebida muy estimada y especialmente protegida por la legislación vigente de aquella ya lejana época, pero ordenanzas de Donostia del año 1397, concretamente la número 124 denominada «Sobre el dar de los vinos e sidras al tiempo del fuego», señala lo siguiente: «Otrosi ordenamos e mandamos que si el fuego se encendiere en alguna casa de la dicha villa, que los que tienen vinos e sidras sean tenidos de las dar para matar el fuego e que el Concejo sea tenido a las pagar mediante juramento al dueño de las dichas sidras e vinos, e que si algunas casas se derrocaren por atajar el fuego e asegurar la Villa, que el concejo sea tenido de las pagar a los dueños cuyas eran».

En el mismo sentido, el Fuero de Gipuzkoa, en su Título XXXIX y en el 2º capítulo, relativo a incendios, autorizaba a «emplear vino o sidra, a falta de agua, para apagar el incendio, derribando también las casas, con indemnización si fuere necesario».

Esa utilización de la sidra natural provocaría no poco disgusto entre los aficionados a la ancestral «mama gozoa», como la llamaban muchos de nuestros antepasados, pero servía para evitar unos daños mucho mayores.

ENTENDER EL CONTEXTO

Para comprender esta curiosa legislación hay que entender el contexto en el que se producían. Hasta hace no tantos años, muchas poblaciones urbanas carecían de sistemas de aprovisionamiento de agua en los domicilios como los que disponemos en la actualidad. Simplemente, el agua no llegaba a las viviendas y tenían que acudir a pozos o fuentes públicas para lograr el vital elemen-

to. Sin embargo, la producción y consumo de sidra era mucho mayor que el actual, y muchas casas tenían cubas de sidra que se solían poner a la venta, a vasos y jarros, previo sorteo para decidir el orden de dicha venta. La sidra estaba a mano para ser utilizada, y el agua, sin embargo, podía estar más o menos lejos.

Además, muchas las construcciones eran totalmente de madera—solo las de las familias con más poder económico disponían de muros de piedra—lo que les convertía en muy vulnerables y presas fáciles del pasto de las llamas. Un incendio en una casa podía arrasar toda una manzana de edificaciones. Todo eso explica que la

sidra fuese uno de los elementos autorizados para apagar esos posibles incendios.

También resulta curiosa la costumbre de sortear el orden de venta de las cubas de sidra. En efecto, solían realizarlo casi siempre los ayuntamientos, y los anunciaban mediante bandos municipales, aunque en muchos casos el resultado se

hacía público desde el púlpito de la iglesia, al término de la misa mayor.

Por cierto, la injerencia del poder del Estado y de la Iglesia católica también ha afectado a la sidra. Todavía en 1904 una disposición proveniente de Madrid prohibía la venta de sidra los domingos, obligando a cerrar las sidrerías.

KALITATEA EZ DA JOKU BAT



Bacalao Giraldon ez dugu ezer zoriz egiten

- Eskusiboki Gadus Morhua bakailoa, amuz arrantzatua
- Jatorrian gazitua, eta, bezeroaren beharren arabera, "neurria" moztua
- Geatzeko prozesu eskusiboa eta kontserbagarririk nahiz zuritzailerik gabe ontziratua
- Bere jatorritik zure mahaira iritsi bitartean trazabilitatea bermatua



El bacalao de los maestros

Internet bidezko sagardo denda

www.sagardo.com eta www.sidranatural.com helbideetan eros daiteke



Kontsumitzaileak sagardotegi desberdinetako sagardo botilekin osatutako kaxak prestatzeko aukera izango du, sagardo desberdinak probatu ahal izateko.

Gara GARAIALEDE / ARGAZKI PRESS

Puntako teknologia iritsi da sagardo mundura ere. Interneten bidez sagardoa saltzeko plataforma egin berri dute Merkatu enpresaren eskutik eta urtarriaren bukaerarako egongo da indarrean, www.sagardo.com eta www.sidranatural.com helbideetan.

Erabiltzaileek 24-48 ordutan etxean izango dute erosi nahi duten sagardoa, Euskal Herrian, nahiz estatuko edozein puntutan, eta atzerrian saltzeko aukera ere eskaini lezake plataformak aurrerago. Sagardo salmenta eta garraioa modu errentagarrian egin ahal izateko ondo osatutako sarea erabiliko du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak. Idiazabalgo gaztak, txakolinak nahiz Arabako Errioxako ardoak Interneteko salmentarako erabiltzen duten bera.

Web orri berri honetan, sagardotegi bateko sagardo kaxak saltzeaz gain, kontsumitzaileak sagardotegi desberdinetako sagardo botilekin osatutako kaxak prestatzeko aukera izango du, sagardo desberdinak probatu ahal izateko.

Egitasmo honen helburua da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 51 sagardotegiei Euskal Herrian nahiz Euskal Herriatik kanpo sagardoa modu erraz batean hartzeko aukera eskaintzea eta kontsumitzaileentzat nahi duten sagardoa nahi duten lekuan lortu ahal izateko bitarteko erraz bat jartzea.

Lehen pauso batean 30 bat sagardo desberdin izango ditu kontsumitzaileak aukeran eta gutxi baino lehen sagardotegi guztien sagardoa aukeran izatea aurreikusten du Elkarteak.

TXOTX aplikazioa, eskuko telefonoetarako sagardotegien gida

Orain hiru urte atera zuen Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Txotx gida, eskuko telefonoetarako Gipuzkoako sagardotegien gida, eta aurtien ere berritu du txotx garai berrirako. Erabiltzaileak eskuko telefonora deskargatu beharko du aplikazioa eta hortik aurrera bertan izango du gida praktikoa hau, erabili nahi duen guztirako.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 51 Sagardotegien deskribapen, telefono, helbide eta informazioa ez ezik, Sagardogileen Elkarteari nahiz sagardoari buruzko informazio praktikoa asko dauka

aplikazioak, jendeak erraz erabili ahal izateko: sagardoaren historia, sagar eta sagardoarekin egiteko errezetak, Elkartearen inguruko informazioa eta abar.

Aplikazioa euskaraz, gaztelaniaz, frantsesez eta ingelesez dago, bertakoentzat nahiz kanpotik datorren jendearentzat baitago pentsatuta.

Txotx gida eskuko telefonora jaitsi ahal izateko modu asko daude, baina errazena SMS bidezkoa da: Bidali SMS bat TXOTX hitzarekin 215800 zenbakira (atzerrian jasotzeko 659 17 55 22).

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN



EGUNERO IREKITA, EGUERDIA ETA GAUEZ. IGANDETAN EZIK.

- * 20€ menua astelehen, astearte eta ostegun gauean.
- * Asteazkenetan otxotea kantuz.
- * Enkarguz eskatu daitezkeenak: Bakailoa saltsan, kostila, Wagu arrazako txuleta, (munduko haragi onena kontsideratua)

Gurutzeta Sagardotegian. Oialume Bidea, Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel/Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

