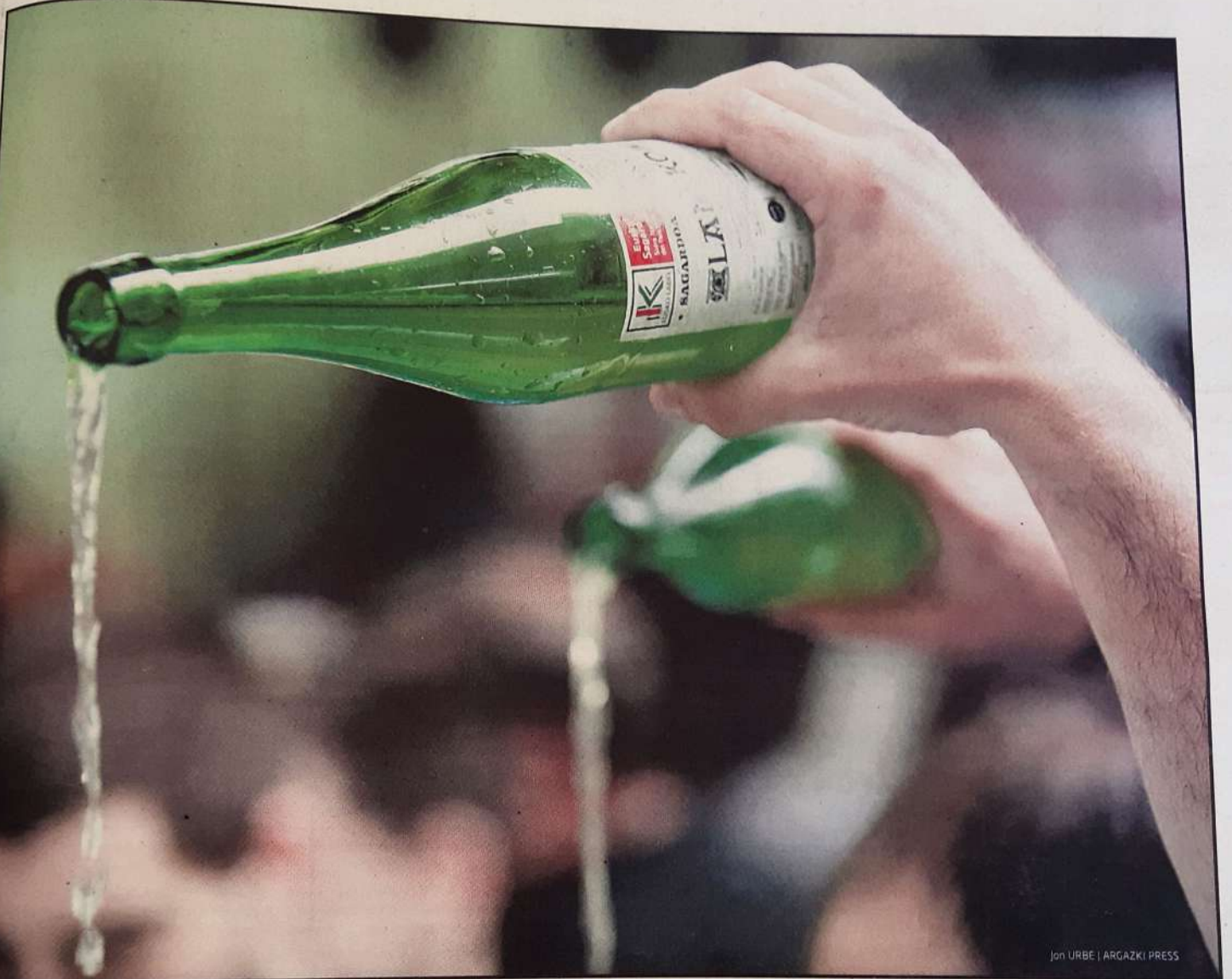


SAGARDOA BOTILAN

P16-15

2015/5/8

Testuak: Jovenari MARTINEZ, Aritz MALDONADO



Jon URBE | ARGAZKI PRESS



ZAPIAIN®

Astigarragako Sagardoa



NATURALA
KONTSERBANTERIK GABE

www.zapiainsagardoa.com

Del consumo directo en la barrica a los modernos sistemas de embotellado



Embotellado de sidra en las modernas instalaciones de Zapain. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Durante mucho tiempo la sidra se consumía directamente desde los toneles y barricas, pero a partir del siglo XIX el embotellado de esta bebida natural se convirtió en una de las operaciones fundamentales en su proceso de elaboración. El embotellado es la etapa final, y en botella es donde la sidra redondea sus cualidades organolépticas. Esta operación está conociendo diversos cambios en los últimos años.

En relación al envase, se ha pasado de las botellas de barro cocido con formato de botella de Borgoña y tapones lacrados, a las actuales botellas de 75 centilitros, un modelo propio para la sidra que se estableció en 1986. A lo largo de los años también se utilizaron botellas

de vidrio de todo tipo, entre las que ocupó un lugar destacado la botella de cava, que tras su primera utilización se reciclaba para embotellar sidra. Se trata de una botella de tres cuartos

que aún perdura en algunos caseríos que elaboran su propia cosecha.

Los sidreros disponen ahora de un nuevo proveedor de botellas. La empresa Vidrala ha com-

enzado a producir las, con lo que se puede decir que la sidra es, de alguna manera, más vasca, ya que por primera vez el continente y el contenido están elaborados en el país. Con todo,

Vidrala que cuenta con una de sus factorías en Laudio, no es el único proveedor.

Los útiles para embotellar también han evolucionado con el paso de los años. Así, se ha pasado del sistema manual, con una palanca que obligaba a hacer músculo al usuario, a las actuales instalaciones de maquinaria moderna y automática que pueden limpiar botellas, rellenarlas de sidra, encorcharlas y etiquetarlas. Estas modernas instalaciones cuentan con la mejor asepsia y embotellan rápidamente.

El embotellado es el final de un largo proceso que se inició en otoño con la recogida de la manzana, aunque, siendo riguroso, se puede decir que el proceso se inicia con el cuidado del manzano. Hasta hace pocos años las sidras alcanzaban su punto óptimo para embotellar hacia el mes de mayo, pero actualmente ya no se puede generalizar, porque se elaboran sidras de forma escalonada. Es decir, hay algunas que inician sus procesos de fermentación relativamente pronto, en setiembre y octubre, y sin embargo otras no lo hacen hasta noviembre e incluso diciembre, con las manzanas de maduración más tardía. Eso hace que su punto para el embotellado se retrase, a lo que hay que añadir lo que las nuevas tecnologías de frío y conservación permiten.

TAPÓN ESCANCIADOR Y ENLATADO

Otra de las novedades de los últimos años es la pequeña revolución en el tapón de la botella. La sidrería Petritegi, por ejemplo, lleva varios años desarrollando un tapón escanciador patentado por Joaquín Escudero. Este donostiarra presentó hace unos años a Petritegi sus tapones artesanales, y gracias a la colaboración y trabajo en común, aquel tapón artesanal pasó al plano profesional-industrial.

Ese tapón cumple la doble función de cerrar la botella y, una vez abierta, servir de escanciador. Su implantación

es lenta en un sector tan tradicional, pero ya lo utilizan Petritegi, Ola de Irun y Oiharte de Zerain.

¿Y qué se puede decir de la Luna? Al margen de mitos y leyendas, en Euskal Herria se ha creído que el astro de la Tierra y sus diversas fases tenían una influencia benéfica en diferentes tareas agrícolas, y a ese mundo pertenece la sidra. Sin embargo, los sidreros ya no lo tienen en cuenta como antes. Los trasiegos sí los hacen en cuarto menguante, pero el embotellado se realiza al margen de la

fase lunar, atendiendo a la demanda del mercado. Ahora se embotella mucha menos sidra que antaño para tenerla almacenada, y el consumo es casi inmediato al embotellado, al menos en hostelería.

Abrir mercados a la exportación traerá seguramente nuevos cambios, y uno de ellos puede ser el enlatado de la sidra. En EEUU el envase en lata, como lo hacen con los refrescos, está muy extendido, y probablemente entrar en ese mercado obligará a adoptar ese envase aquí.

Sebastian Zabalegi

YARBIDE
SAGARDOAK

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



BALEIO

Sagardo Naturala



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



Sidra ecológica Beobide y manzanos ecológicos en flor en Iparragirre sagardotegia. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS



La sidra ecológica cobra fuerza

La oferta de sidra ecológica en Euskal Herria comienza a despuntar. Todavía no son muchos los elaboradores si se compara, por ejemplo, con Asturias, donde hay más de medio centenar de marcas en el mercado. Los alimentos ecológicos están adquiriendo cada vez mejor acogida entre los consumidores. La diferencia sustancial con respecto a la sidra natural convencional está en la manzana que utilizan unas y otras, ya que la ecológica se elabora solo con fruta de cultivo ecológico certificado.

La sidrería Iparragirre, de Hernani, tiene en el mercado una sidra ecológica con la marca Beobide. «Hace unos cinco años sacamos al mercado esta sidra, coincidiendo en el tiempo con la salida de las sidras Eusko Label. Está en la línea de lo que se denominan sidras de autor y es el

resultado de un proyecto que tenemos desde hace tiempo en la cabeza. Es nuestra sidra de más alta gama, la niña de nuestros ojos a la que mimamos desde el manzanal. Nosotros tenemos siete hectáreas de manzanal con certificación ecológica», señala Arantza Eguzkiza, de la sidrería Iparragirre.

Esa certificación ecológica la otorga ENEEK (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoren Kontseilua - Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi), un organismo surgido en 2007 e impulsado por el sector ecológico vasco. El principal objetivo de ENEEK es la certificación, normalización y promoción del modelo de producción y alimentación eco-

lógico. El poder decisorio del consejo queda en manos de una junta, elegida cada cuatro años y conformada por representantes de las personas productoras, transformadoras, comerciantes y consumidoras. Dado que ENEEK ofrece un servicio de interés general, cuenta con el apoyo y el seguimiento tanto del Gobierno Vasco como de las diputaciones forales.

La diferencia fundamental entre la sidra natural convencional y la sidra ecológica está en el fruto, que proviene de manzanales con la certificación ENEEK. Ese organismo controla los manzanales en los que no se pueden utilizar ni herbicidas ni abonos químicos, y están muy limitados los fungicidas. Eso

hace que sea más costoso y menos efectivo para erradicar plagas, pero se obtienen producciones más sanas. En definitiva, con la producción ecológica se respeta el medio ambiente y la naturaleza. En el resto del proceso de elaboración de la sidra ecológica ya no hay diferencias con la convencional, más allá del mimo que pongan los productores en cada paso que den en sus bodegas

SELLOS DE CERTIFICACIÓN

«Para que una sidra vasca sea considerada ecológica debe llevar claramente en su etiqueta los sellos de certificación tanto de ENEEK como de la Comunidad Europea. La clave es la certificación, el sello enológico, que

ENEK es el organismo que controla los manzanales, en los que no se pueden utilizar herbicidas ni abonos químicos, y están muy limitados los fungicidas. Es un proceso mucho más respetuoso con el medio ambiente.

es la garantía para luchar con la publicidad engañosa. No es suficiente autodenominarse ecológica, es imprescindible contar con esas dos certificaciones. La sidra ecológica y su trazabilidad están perfectamente controladas», asegura Arantza Eguzkiza.

A su juicio, se podría elaborar sidra ecológica con manzana traída de fuera de Euskal Herria siempre que tuviese la certificación correspondiente otorgada por un organismo de su país de origen. «Pero sería una incongruencia traer manzana de lejos -añade-, porque tan importante es la apuesta por lo ecológico como por lo local. Un producto ecológico, local, de temporada, cercano al consumidor, vendido en su entorno más inmediato, cuidado y de gran calidad organoléptica es la característica de la producción ecológica vasca. El consumidor vasco valora cada vez más el producto local, y por eso quiero creer que la sidra ecológica tiene futuro, aunque reconozco que no será sencillo. En nuestro caso es una apuesta personal que ya hace una década la teníamos en mente».

LIZEAGA

Sagardotegia



Astigarraga
© 943 468 290

La sidra vasca vuelve a cruzar el Atlántico a la búsqueda de nuevos mercados

Muchos años después de aquellos épicos viajes para pescar ballenas y bacalao cerca de las costas de Terranova, en los que la sidra natural vasca acompañaba a los tripulantes de los pesqueros celosamente guardada en barricas en las bodegas de aquellas naves, esta bebida vuelve a cruzar el océano, pero ahora con fines comerciales. El objetivo es encontrar un hueco en el mercado de EEUU, un vasto territorio con tradición sidrera y con grandes posibilidades de negocio, a juicio de expertos en comercio y gastronomía.

La parte histórica se está recordando en la actualidad, pero ahora lo que ocupa a algunos sidreros vascos es la posibilidad de abrir nuevos mercados al otro lado del Atlántico, dar a conocer esta bebida natural más allá de los límites territoriales de Euskal Herria.

Para la mayoría de los habitantes de nuestro país, EEUU es un gran desconocido en materia de sidra, una bebida con gran difusión en aquel territorio y sobre todo con una larga tradición. Según aseguran algunos expertos, hasta que se dictó y aprobó la denominada Ley Seca en 1919, la sidra era una de las bebidas favoritas de los norteamericanos. La Ley Seca no prohibía el consumo de alcohol, pero lo hacía muy difícil para las masas porque prohibía la manufactura, venta y transporte de bebidas alcohólicas, tanto para importación como para exportación. Esta prohibición generó un mundo clandestino que sirvió para el enriquecimiento de mafiosos como Al



Presentación de sidras de Petritegi sagardotegia en el restaurante Toro de Boston. GARA

Capone. La controvertida ley fue abolida en 1933, pero para la sidra supuso un duro golpe del que no ha acabado de recuperarse.

En la actualidad se consumen muchas sidras diferentes, la mayoría más dulces y gasificadas que la habitual en Euskal Herria, pero nuestra sidra natural gusta en el mercado americano, según se desprende de las pocas experiencias hasta ahora conocidas.

La sidra vasca se está abriendo al mercado mundial, y EEUU es uno de los países que más demanda nuestro producto. En la actualidad ya hay varias sidrerías que están introduciendo allí sus productos. Así, el pasado mes de febrero la sidrería Zapiain, de Astigarraga, asistió como única sidra vasca en Chicago a la "Cider Conference" (Cider-Con), uno de los eventos más importantes del sector que se celebra anualmente en aquel país.

El último elaborador que está intentando la aventura es

Petritegi, de Astigarraga, que ha protagonizado el primer certamen Sidrería Vasca en la ciudad de Nueva York. Hace pocos días presentó su sidra no solo en la ciudad de los rascacielos, sino también en Boston, junto con el documental "Song of the Basques".

EN PLENO MANHATTAN

El evento neoyorkino tuvo lugar en el Restaurante Txikito, en pleno Manhattan. La tradición sidrera vasca ocupa un lugar especial en los corazones de los chefs de este local, Alex Raij y Eder Montero. Según Raij, «la sidrería tal vez sea mucho más que cualquier otra tradición vasca, es una celebración de la amistad».

A partir de las historias y personajes del largometraje documental de Emily Lobsenz, titu-

lado "Song of the Basques", ambos chefs del Restaurante Txikito de Nueva York trabajaron junto con Emily y Leah, así como artistas vascos y locales, para recrear la experiencia de una sidrería vasca en el centro de la ciudad.

Por medio de una cena que incluyó la sidra de Petritegi, proyecciones, esculturas y música, el evento evocó experiencias personales en un ambiente cultural vasco. Junto a Petritegi, participaron las sidrerías locales Aaron Burr Cider, Shacksbury Cider y Farnum Colina Ciders, que compartieron sus creaciones más especiales. Por su parte, el Restaurante Txikito recreó el menú típico de sidrería vasca, con productos tanto locales como vascos, y contó con la colaboración de Dickson's Farms-tand y Forever Cheese.

La sidra vasca se está abriendo al mercado mundial, y EEUU es uno de los países que más demanda este producto.

GORENAK

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

Petritegi sagardotegiak «Shacksbury Basque Cider» sagardoa aurkeztu du Bostonen

Bostongo Urban Grape ardo dena famatuko Hadley Douglas nagusiak eta Ainaro Otaño Petritegi sagardotegiko arduradunak apirilaren bukaeran aurkeztu zuten 2014ko uzta Toro jatetxean. «Txotx and Cheers» oihu eginda. Ekitaldiaren helburu nagusia euskal sagardoa eta euskal sagardoaren inguruko kultura ezagutzera ematea izan da.

Oso ekitaldi berezia egin berri dute Massachusetts-en, Bostongo Toro jatetxean, Petritegi sagardotegiak, Urban Grape ardo dena famatuak eta Shacksbury inportazio eta elaborazio enpresak "Shacksbury Basque Cider" sagardoa aurkeztu zuten, Petritegi Shacksbury enpresarentzat egiten duen euskal sagardoa. «Ameriketara jende asko dago euskal sagardo izaera gustuko duena, eta guk bi marken alde egin dugu bertan Shacksbury enpresako lagunekin: batetik, beren izena duen euskal sagardoa egin diegu, eta horrez gain, gure betiko Petritegi sagardoa ere salduko dute», nabarmendu du Ainaro Otañok.

Ekitaldiaren helburu nagusia euskal sagardoa eta euskal sagardoaren inguruko kultura Bostongo kontsumitzaileei ezagutzera ematea izan da, eta Shacksbury Basque Cider sagardoaren atzean dagoen ibilbide luzea erakustea ere bai, hau da, Petritegi sagardotegiaren ibilbidea. «Amerikarrek garrantzi handia ematen diote proiektu baten atzean dagoen filosofiarik, jendearekin eta historiarekin, eta Petritegik zer kontatu handia du bide horretan, hain berria den AEBetako sagardoaren munduan», dio Ainarok.

David Dolginowek eta Colin Davisek eman zioten hasiera ekitaldiari, aurkezpena egin eta Shacksbury enpresaren filosofia, helburua eta helburuak azalduz. Ondoren, Hadley Douglas Urban Grape Bostongo arandegi famatuko nagusiak hitz egin zuen AEBetako merkatuaren inguruan, eta ondoren, Ainaro Otañok hartu zuen hitza eta euskaraz egin

zuen aurkezpena eta ingelesera itzuli. Euskal Herria eta Astigerri non dauden azaldu zuten Otañok, Petritegik sagardo munduan izan duen ibilia 1526. urtetik gaurdaino eta Otaño-Goiakoetxea familiak 100 urte daromatzen sagardotegian lanean, bost belaunaldi.

Otañori atentzia eman zion jendearen interesak: «Euskal sagardoari buruz jakin nahi dute, harritu egiten dituzte 500 urtetik gorako historia izateak eta bost belaunaldi lanean. Hor dauka bere balioa euskal sagardoak, interesa pizteko moduko historia eta ibilbide bat duela atzean».

Aurkezpenen ondoren, txotx eginez bete zituzten edalontziak Torora inguratutako lagunek eta gustura dastatu zuten batzuentzat ezaguna baina beste askorentzat ezezaguna zen produktua.

Ameriketako Estatu Batuetan gero eta sagardo gehiago edaten da, eta hala diote azken urteetako datuek. Gehienbat sagardo aparduna eta gozoa edaten dute amerikarrek, baina gero eta gehiago dira bestelako sagardoak eskatzen dituztenak, kalitatezko sagardoak, gauza bereziak eta historia eta oinarri sendoko sagardoak. Euskal sagardoak leku bat badu hor, historia bat duelako, zer kontatua duelako eta kalitatezko produktu naturala delako.

«SONG OF THE BASQUES»

Emily Lobsenzek zinemagile estatubatuarrek "Song of the Basques" dokumentala aurkeztu zuen Bostonen. Lobsenz Euskal Herriari bizi izan zen bost urtez. Euskal kulturak txundituta utzi zuen eta horrek animatu du Euskal Herriko ohiturak biltzen dituen dokumental eder hau grabatzera.

Behin AEBetara bueltan, proiektua martxan zegoela, Emily Petritegirekin harremanetan jarri zen eta 2015aren hasieran sagardotegira joan zen, Petritegi proiektuaren parte egiteko. Euskal sagardoaren aurkezpenarekin batera dokumentala ikusteko aukera izan zuten bertaratu zirenek.



Ainaro Otaño, Petritegi sagardotegian. Andoni CANELADA | ARGAZKI PRESS

TOLARÉ
SAGARDOA BOTILAN

Sagardotegia
OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa • 943 55 68 94 • HERNANI

Astarbe, Bereziartua eta Irigoien sagardotegiak sariak lortu dituzte Frankfurten eta Michiganen



Eskerrean, Hur Astarbe, eta eskuinean, Aitor Bereziartua bere aitarekin, lortutako sariekkin.
Jon URBE | ARGAZKI PRESS



Nazioarteko Sagardo Azoka izan da apirilaren bukaeran Alemaniako Frankfurt hirian, eta Astigarragako Astarbe eta Bereziartua

sagardotegiak beren ekoizpenak aurkezteaz gain, sari garrantzitsuak ere lortu dituzte.

Astarbe sagardotegiak sagardo ekoizleen sailean eta apardunen sailean lortu ditu sariak "Astarbe" sagardoarekin eta "ByHur" sagardo apardu-

narekin. Bereziartuak ere emaitza oso onak lortu ditu Frankfurten.

Sagardo ekoizleen sailean bi sari eskuratu ditu, bata "Bereziartua" sagardoarekin eta bestea "Bereziartua Gourmet" sagardoarekin.

Duela egun gutxi Michiganen ere Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiak izugarriko arrakasta lortu dute: Astigarragako Bereziartua sagardotegia izan da sagardo naturalaren atalean urrezko domina lortu duena eta Astigarra-

gako Irigoien-Herrero sagardotegiak zilarrezko domina.

Guztira 168 sagardogilek hartu dute parte zortzi sailetan antolatutako lehiaketan, eta sagardo naturalaren atalean irabazlea izan da Bereziartua eta saritua Irigoien-Herrero.



Grupo de participantes en la primera edición de la travesía Sagardoaren Lurraldean ezagutuz. SAGARDOAREN LURRALDEA

La sidra une a los municipios de Astigarraga, Hernani y Usurbil

La travesía duró unas cinco horas, en algunos momentos bajo la lluvia, y se desarrolló en medio de un buen ambiente, según la valoración realizada por Sagardoaren Lurralde. Probablemente la coincidencia con otros eventos importantes, como la Fiesta de Primavera que organizó Gure Esku Dago en Hernani, restaron participantes, pero la experiencia resultó positiva.

La travesía, organizada por montañeros de Astigarraga, Mendiriz Mendi de Hernani y Andatza de Usurbil, ha nacido para permanecer en el calendario el último domingo de abril. Esta primera edición tuvo su inicio en el Sagardoetxe de Astigarraga y recorrió, entre otros lugares, el Ayuntamiento, el palacio de los Murgia y el puente de Ergobia. Tras atravesar Hernani por el Casco Antiguo y subir al monte Santa Bárbara, los participantes llegaron a Usurbil y recorrieron Kalezar y la plaza

de exhibiciones, para visitar después el caserío Sariandi. Todo ello culminó, como no podía ser menos, con una comida en la sidrería Aialde Berri.

Esta travesía forma parte de los compromisos adquiridos por los tres ayuntamientos en el acuerdo de colaboración firmado tras un proceso de conversaciones que se ha prolongado durante cuatro años. Hernani y Usurbil se unen a Astigarraga y en adelante sus ofertas relacionadas con la cultura de la sidra las promoverán con la marca Sagardoaren Lurralde. Asimismo, esos dos municipios formarán parte, junto a Astigarraga, del Museo Sagardoetxe y prepararán recorridos temáticos con la sidra como protagonista, similares al ya existente en Astigarraga en torno a Santiagomendi.

Finalmente, los tres municipios se comprometen a promover nuevas actividades culturales en torno a la sidra.

Con el objetivo de impulsar la cultura de la sidra, los ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y

Usurbil firmaron recientemente un acuerdo de colaboración, que incluyó una travesía para unir a pie los tres municipios, bajo la denominación Sagardoaren Lurralde ezagutuz. La travesía se

celebró el último domingo de abril y sirvió, entre otras cosas, para que los participantes conociesen alguno de los puntos de mayor interés que ofrecen estas localidades.

SAGARLORE

made in **ASTIGARRAGA** **PETRITEGI**

Jaio da zizarra
Ha nacido el mosto flor

100% manzana sidrera sagarra

25 urte bizkaiko sagardoa ekoizten



Jose Antonio Zamalloa (ezkerrean) Bizkaiko sagardoaren aurkezpen batean. Marisol RAMIREZ | ARGAZKI PRESS



turaldea eta Enkarterrietara murriztua zen kontsumoa urte horietan.

KONTSUMOIA SUSTATZEA HELBURU

Egun, ordea, babes handiagoa du sagardogintzak, izan ere, hamar ekoizle ditu herrialdeak. Bizkaiko sagardoa bereizten duen ezaugarri nagusia ekoizleek herrialdeko produktuen alde egiten duten apustua da. Eta, alde horretatik, bertako produktuekin lan egiten duten baserriarren eta ekoizleen lana gorapatu nahi du. Bere hitzetan, bertako sagarrek ematen diete Bizkaiko zein beste herrialdeetako sagardo naturalari kalitatezko ukitu hori.

«Kupeletik, zein botilan, sagardoa kontsumitu egin behar da. Uda, gainera, aro aproposa da horretarako», nabarmendu du Uxarteko arduradunak. Hain zuzen ere, denboraldia ona izan arren, kontsumo ereduaren aldatetaz azken urteetan izandako eragina azpimarratu du zornotzarrak. «Europako estiloa hemen ere ikusi da, orain jendea sagardotegira asteburuetan dator, batez ere». Ohitura horiek aldatzeak, gainera, inguruan eragin handia izan dezakeela uste du Zamalloak, bertako ekoizle zein ekonomiarentzako onurak ekarriko ditu eta.

Txotx denboraldiaren azken txanpa amaituta, sagardoa botilaratzeko unea iritsi da. Eguzki printzak agertzeak edariaren kontsumoa erraztuko du, gainera. Horrela, aurtengo txotx denboraldiak eta sagardoak izandako harrerarekin pozik agertu da Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardoa elkarteko lehendakaria eta Uxarte sagardotegiko arduraduna. «Beti izan daiteke hobe, baina iaizkoa baino hobea izan da aurtengoa». Bizkaian ez ezik, gainerako herrialdeetan ere denboraldia orokorrean ona izan dela diote arduradunek.

Hasiere batean uste zena baino sagar gutxiago bildu zituzten ekoizle bizkaitar batzuek, eta horrek eragina izan du ekoizpenean. «Amaiera aldera bat baino ge-

hiago motz geratu zen». Hala ere, alde horretatik ere ez da arazorik egongo. Guztira, 200 tona inguru sagar bildu zituzten uztan. Ezaugarri aldetik, berriz, kalitate onekoa izango da, urtero legez. «Sagardoa arina izango da, erraz edango da, eta usain aldetik bikaina», ziurtatu du Zamalloak.

URTEETAKO TRADIZIOA

1990az geroztik dabilta lanean sagardo ekoizle bizkaitarrak, herrialdeko ukitu berezi horrekin eginiko edaria lantzen. Bizkaiko Sagardoa elkarteko ekoizleek bertako sagarrekin egiten dute lan, eta horrek egiten ditu berezi. Mende laurdenean eginiko lanarekin gustura dago Zamalloa, bidea gogorra izan dela aitortu arren. «Beti funtzionatu dugu horrela, bertako sagarrekin eginiko sagardo natural eta ekologikoa ekoizten dugu».

Hala ere, aspalditik dator bizkaitarrek sagarrondoekin duten harreman estua. Historian, kulturaren zein ekonomian sustraitua egon da sagarraren eta sagarrondoaren laborantza. Erromatarren garaian jada, Kantau-

ZALLA, ESPERIMENTAZIOAREN TOPAGUNE

Antzinako Modelo baserrian Bizkaiko upategi berezietako bat dago; nekazarieei informazio praktikoa eman, eta nekazaritzarekin harremana duten esperientzia eta saioak egiteko erabiltzen da egun. Zallako Frutagintza Estazioaren helburu nagusia, nekazaritzaren arloko elkarte eta erakundeek aholkularitza zerbitzua eskaintzea eta baliabide teknologikoak eskura jartzea da.

Horrela, Bialka (frutazainen elkarte), Bialtxa (txakolin ekoizleen elkarte), edota

Bizkaiko Sagardoa elkartekin lan egiten du estazioak, upategi experimentalak bezalako proiektuetan. Hainbat ikerketa enologiko ditu martxan erakundeak, artean, sagardoaren prestakuntzarekin zerikusia duten ikerketak, hala nola: Bizkaiko sagar mota ezberdinak, muztioaren azidotasunak sagardoaren azido malikoa orekatzekoan izan dezakeen eragina, edota erabilitako fruitu moten eta argitzeko teknika ezberdinen nahasteak sagardoaren kalitatean duen eragina.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

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

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Ibxtar Etxebarnia
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Eguskiza Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburunga
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

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

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

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

Leizola
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

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



bizkaiko sagardogileak

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitze