

SAGARDOTEGIAK 2011

GARA
GEHIGARRI BEREZIA

Testuak, J. Mari MARTINEZ, Gotzon ARANBURU
2011/1/14



Badator!

Argazkia: Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS



Sagar uzta oparoa izan zen

7 milioi kilo inguru bildu ziren lehenengo baliospenetan eta, dirudienez, kalitate onekoa



Bertako sagarrak beti ematen dio kalitate berezia sagardoari. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

SAGAR-HARRA. «Harjoaren kontrako tratamendua egingo balitz sagastietan, urteroko uzta nabarmen handiagoa izango litzateke, eta 'veceria' fenomenoak -uzta oparoa izandako urte bati uzta eskaseko batek jarraitzea-, guttiz txikiagoa».

azkoa sagar urtea izan zela esan daiteke eta horrelaxe ikus zitekeen sagastietan, kostaldean aurkitzen zirenetan, batez ere; baina uzta ona izanda ere, nahiko urruti geratu zen 2008. urtean lortutakoaz.

Hala ere, 7 milioi kilo inguru bildu ziren lehenengo estimazioetan, eta dirudienez, kalitate onekoa orokorrean.

Azken uzta aurrekoa baino handiagoa izan da. Udaberrian fruituz mukuruz ziren sagasti gehienak, batez ere kostaldekoak, agian lehortearen eragina txikiagoa izan zelako itsasoaren hezeari esker, baina, batzuetan, aldiz, fruituen umotzea nahiko txarra izan zen. Hori zergatik? Badirudi maiatza hasieran

izandako ipar haizea eta tenperatura hotzengatik izan zela.

Barnealdeko sagasti askotan, beraz, sagar gutxi eta kalibre txikiakoa izan zen, eta kostaldean, berriz, sagasti batzuetan uzta izugarria ikus zitekeen: sagarrondo mota askotan -Urtetia eta Patzoluza esaterako- adarrak hautsi egin ziren pisuaren pisuaz.

Sagarra heldutasun puntu egokira iristen ari zela, abuztu bukaeran eta irail hasieran, sagar erorketa handia gertatu zen, arrazoi ugari tarteko. Alde batek, lehortegatik. Lehorte hori barnealdean kostaldean baino nabariago izan zen.

Bestetik, irail hasieran izandako galerna batengatik, kostaldean, noski, sagar dezente erori

zen. Baina arrazoi nagusia *car-pocapsa* edo sagar-harraren eragina izan zen, beti bezala.

Arazo hori gero eta larriagoa da, har horren presentzia handia baita sagasti gehienetan, batez ere behar den tratamendua egiten ez denean.

TRATAMENDUAREN BEHARRA

Aitor Etxeandia, frutagintzan aholkulari eta sagarretan aditu den teknikariaren iritziz, «harjoaren kontrako tratamendurik egiten ez den sagastietan kalte-tutako fruituak %25etik %75era izan dira. Datu hau ematerakoan ez dira kontuan hartu harjoak lurrera bota dituen sagarrak».

Aldiz, feromona tranpei jarraituz (harraren aurka zabaldu-tako sistema), tratamenduak

egin diren sagastietan, fruitu kalte-tutak ez dira %5etik pasa. Aipatu behar da, aurreko urtearekin konparatuta, kalteen ehunekoa handiagoa izan dela.

«Tratamendua egingo balitz sagastietan urteroko uzta nabarmen handiagoa izango litzateke, eta 'veceria' fenomenoak -uzta oparoa izandako urte bati uzta eskaseko batek jarraitzea- guttiz txikiagoa», dio Aitorrek.

Sagarren heldutasun kontrola, urtero bezala, 37. astean (irailko bigarren astean) egin zuten eta egoera, orokorrean, 2009koaren antzekoa zen.

Hala ere, barrietatez barrietate begiratuz gero, ezberdintasunak ikus zitekeen.

Denboraldi honetan sagar urtea izan da eta orokorrean kalitate handiko sagarra bildu zen. Bertako sagarrak beti ematen dio kalitate berezia sagardoari, batez ere bertan bildutako sagarra berehala edo ordu gutxiren buruan zanpatzen delako dolorean eta segidan zuku gordezten da kupeletan.

Hörrer gain, jarraipen zuzena egitea errazagoa da eta jende askoren aburuz hori nabaritu egiten du produktua.

KANPOKO FRUITU ASKO

Nahiz eta sagar urtea izan, kanpotik fruitu asko ekarri behar izan zuten sagardogileek, hemen ekoiztutakoa bezainbeste gutxienez. Datu horrek, argi eta garbi, agerian uzten du zein urruti gauden euskal sagardoa hemengo sagarrekin bakarrik ekoiztetik, beraz, arlo horretan egiteko lan handia dago hurrengo urteetarako.

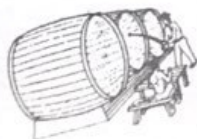
Hemengo sagar uztarekin eta kanpotik ekarritako sagarrekin lortu ziren zuku gehienak hiru hilabete inguru daramate jadanik kupeletan.

Denbora horretan prozesu ia guztiak aurrera egin dute, hots, hartidura prozesuak, alkoholiko zein malolaktikoa, amaitze daude eta sagardoak orokorrean dastatzeko prest daude.

EGi-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

EGUZKITZA SAGARDOTEGIA



Trotx garaia zabalik



Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

• APERTURA DE LA TEMPORADA •

La fiesta del txotx ya está aquí

El enólogo Domingo Arina señala que encontraremos, en general, sidras más ácidas, con menos color, y más suaves

La sidra nueva elaborada con la cosecha de manzana recogida en otoño de 2010 ya está aquí. Un año más, cuando en enero se aproxima la fiesta de San Sebastián, la mayoría de las sidrerías abren sus puertas o están a punto de hacerlo, para ofrecer cada una de ellas su nueva cosecha. El txotx vuelve a convertirse en una fiesta.

No es fácil hacer un diagnóstico sobre la calidad de la sagardoa que todos los aficionados se van a encontrar al txotx, pero uno de los factores que influyen, y mucho, el de la materia prima, tiene en general un aspecto positivo: la buena cosecha de manzana autóctona ha posibilitado un mejor control de maduración, y ha llegado a las bodegas en buen estado.

En opinión del enólogo Domingo Arina, «en general, encontraremos sidras más ácidas y con menos color que hace un año. Ligeramente menos fenólicas y más suaves».

Arina resta importancia al color, porque «no es tan importante, siempre que la sidra esté bien desde el punto de vista sanitario. Mucha gente «añade», recordando las sidras oscuras de antaño, no ve con buenos ojos ese color menos intenso. Pero el color viene de la oxidación de los fenoles, y éstos se oxidan más cuanto menos ácido hay en el mosto. Una manzana ácida «continúa», sea cual sea su procedencia, dará menos color, y no

hay que olvidar que las manzanas ácido-amargas son las más propias para elaborar sidra».

El enólogo recuerda que esta temporada se empezó a elaborar sidra relativamente pronto, en setiembre, porque había mucha manzana madura. De ahí que las fermentaciones hayan sido rápidas, favorecidas por una climatología suave, y como resultado habrá muchas sidras ya maduras al inicio del txotx.

SIDRAS YA MADURAS

Eso tiene consecuencias positivas para los aficionados a la sidra que acudirán a las bodegas, porque no habrá tantas sidras verdes cuando se abran las ku-

pelas pero, a la vez, comporta un riesgo, porque las que maduran temprano necesitan mayor cuidado para mantenerse en buen tono en la bodega.

La excepción serán las sidras elaboradas con manzana tardía. Algún sidrero ha prensado algunas cargas en noviembre y los intensos fríos a finales de aquel mes paralizaron los procesos de fermentación. Esas serán sidras que vendrán más tarde.

El ideal para todos, tanto sidreros como clientes, es que se utilicen variedades escalonadas en su maduración, y que las sidras llegasen en distintos meses. Pero, de momento, es un objetivo difícil de lograr porque,

entre otras cosas, la importancia económica del txotx tiene influencia en algunas bodegas.

Nos encontramos ante una sagardoa nueva de buena calidad gracias en gran parte a una buena materia prima, con un alto porcentaje de manzana del país, en general con un marcado aroma frutal, de buen sabor, con un toque que otorgan las manzanas fenólicas y, como corresponde a esta bebida natural, bastante seca en boca.

Una sagardoa que, favorecida por una climatología otoñal bastante templada, ha realizado buenas fermentaciones alcohólicas y malolácticas. Por tanto, para la temporada del txotx que

arranca estos días, muchas de ellas ya habrán alcanzado un buen punto de maduración.

El sidrero de Astigarraga José Angel Bereziartua nos asegura que encontraremos «sidras de buen beber, con un poco más de cuerpo y ligeramente más alcohólicas que las de la campaña anterior. Ese pequeño incremento en la graduación, una o dos décimas en general, será prácticamente imperceptible para el consumidor, pero para el sidrero tiene importancia, porque posibilitará una mejor conservación de la bebida en la bodega. Con todo, cada sidra es un mundo y no es fácil ofrecer un diagnóstico general».



La imagen de la sidra cayendo de la kupela y rompiendo en el vaso es una de las más características del txotx. JOS URRE | ARGAKZI PRESS



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | © 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamena!

edan eta eman edatera

La sidrería Zabala de Aduna logra su tercera txapela

Los tres primeros del IX Concurso de Sidras quedaron separados sólo por dos puntos



De izquierda a derecha los representantes de las sidrerías Isastegi, Altzueta, Zabala -la ganadora-, Elutxeta y Astarbe. Gari GARAIALDE | ARGAZKI PRESS

Martin Zabala fue el campeón de la 9ª edición del concurso anual de sidras que organiza la Diputación de Gipuzkoa, celebrado el 5 de junio, logrando el sidrero de Aduna su tercera txapela en este certamen, que ya había ganado en 2004 y 2006.

El segundo premio fue para Juan Goikoetxea e Ibon Alkorta, de Altzueta de Hernani, y el tercero para José Manuel Astarbe, de Astigarraga. El margen en la puntuación que decidió el concurso fue muy estrecho.

El prestigio y la repercusión mediática que alcanza cada año este concurso de sidra natural despertó en su última edición el interés de 27 empresas elabora-

doras de sagardoa radicadas en Gipuzkoa, un ligero descenso con relación a la edición precedente, en la que participaron 32.

A pesar de ello, se trataba de una cifra bastante notable, que una vez más resaltaba el atractivo del certamen, el más importante de cuantos se celebran cada año en Euskal Herria.

SIDRAS DE 13 LOCALIDADES

Las sidras a concurso procedían de 13 localidades del herralde: 7 de Astigarraga, 7 de Hernani, 2 de Usurbil, 2 de Urnieta, mientras Donostia, Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Ikaztegieta, Irun, Tolosa y Zerain presentaban una cada una.

La variedad de procedencias evidenciaba una vez más la ex-

tensión de la sidra guipuzcoana a lo largo y ancho del herralde, aunque Donostialdea sigue siendo la zona de mayor concentración de bodegas sidreras.

Antes de entrar en los procesos de catas, eliminatorias y final, una botella de cada muestra participante se envió para su análisis a los laboratorios de la Diputación Foral en Fraisoro, donde se analizaron los tres parámetros que condicionaban su participación: acidez volátil (inferior a 2,2 gr/litro expresada en ácido acético); extracto seco sin azúcares (mínimo de 14 gr/litro); y metanol (inferior a 200 mg/litro). Únicamente las sidras que superaron ese análisis pasaron a la cata organoléptica.

10 PERSONAS EN EL JURADO

El jurado lo formaban diez personas de distintos ámbitos y conocedoras de nuestra sidra natural: los enólogos Domingo Arina, Xabier Kamio, Guillermo Castaños y Fernando Vadillo; el doctor en Química e investigador de la manzana Iñaki Santos; Cristina Goñi, miembro de la Cofradía de la Sidra «Tolare», de Hernani; Jon Orbegozo, de la Cofradía Vasca de Gastronomía; Joaquín San Sebastián, de la sidrería Donosti de Orereta, en representación del sector hostelero; y los sumiller Presen Urkizu y Mikel Rodríguez.

Todos ellos, reunidos en la Cofradía Vasca de Gastronomía, y

tras la pertinente cata ciega, resolvieron pronto los tres primeros premios entre los seis finalistas, aunque separados por un estrecho margen de puntos.

El ganador, Zabala, alcanzó 77, Altzueta obtuvo uno menos (76), y Astarbe se quedó con 75. Los otros finalistas fueron Elutxeta de Urnieta, Gurutzeta de Astigarraga e Isastegi de Tolosa.

KARRETO BARRIKA

Además de la tradicional txapela, el primer premio estaba dotado con 2.500 euros y un original trofeo, consistente en una reproducción a escala 1:10 de una «Garralea o karreto barrika» de 1.500 litros, procedente del caserío Bidarte de Donostia, realizada por el artesano donostiarra Jesús M^o Garmendia, del caserío Kanpoeder de Ibaeta.

El ganador del 2º premio se llevaba 1.500 euros, el 3º 750, y ambos recibieron también su reproducción del «karreto barrika». Los tres primeros recibieron además un diploma en un acto celebrado en el caserío Igartubeiti el 7 de octubre.

Este concurso tiene entre sus objetivos la promoción de la sidra embotellada que representa, por mucho, el mayor porcentaje del consumo. Al txotx debe el sector la promoción y la expansión de la cultura de la sidra, sobre todo fuera de Euskal Herria, pero es en botella la que necesita el mayor empuje.



Usurbilgo Udala

Sagardo honek bere mila pindarrekin bustiko ditu ezpainak eta egarri denen tamainak badator eta ekin





SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39 • USURBIL
Tel. Sidreria: 943 362 228
Tel. Bodega: 943 364 597
www.sidrassaizar.com

«Gauzak ondo egiten baditugu, sagardoari etorkizun garbia ikusten diot»

MARTIN ZABALA ■ 2010eko txapelduna

GIPUZKOAKO ALDUNDIAK URTERO ANTOLATZEN DUEN SAGARDO LEHIAKETAN EMAITZA ONENAK LORTU DITUEN SAGARDOGILEA DA. LAU ALDIZ IRITSI DA FINALERA ETA HIRU TXAPEL LORTU DITU, 2004, 2006 ETA 2010. URTEETAN. AZKEN LEHIAKETAN, BERRAZ, MARTIN ZABALAK BERRIRO ERE ERAMAN ZUEN TXAPELA BERE ETXERA. ADUNAKO ZABALA SAGARDOTEGIRA.

Donostiako Gastronomiaren Euskal Anaiartean irabazlea zela entzun zuen unean, Martin Zabalak ez-zuen inongo emoziorik transmititu. Horrela zirudien behintzat. Agian, hainbeste txapelekin, hiru ditu-eta jadanik, ez zuen horrenbeste hunkituko hirugarrenale

«Ez zen horrela izan, justu alderantziz -dio Martinek-. Ez dakit zergatik, baina azkenekoan gero eta urduritasun eta emozio gehiago sentitu nuen. Nire izena entzuteak zirrara ikaragarria eragin zidan. Hain garrantzizkoa den sariarekin beti hartzen duzu sorpresa eta izugarriko poza, bai lehenengo aldia, bai hurrengoan ere».

«Lehiaketa honetan irabaztea oso zaila iruditzen zitzaidan, alde batetik, lehiaketa hau oso garrantzitsua delako, eta bestetik, urtero aurkezten diren sagardoak oso onak direlako. Inoiz ez zara irabaztera ohitzen eta horregatik beti hunkigarria da, dudarik gabe».

Ez al dira txapel gehiegi buru bakar batentzat?

Hori galdera (barrez)! Ezta pentsatu ere. Gauza gustagarria da beti eta etxean prest gaude eman nahi dizkigutenak onartzeko. Sari hau oso mediatikoa da eta egunkari, telebista, irratia eta halakoek berehala jakinarazten dute irabazlearen izena.

Jende askorengana iristen da berri hau eta hori etxerako oso ona da, gure bodegako bisitak



Sari hau oso mediatikoa da eta egunkari, telebista, irratia eta halakoek berehala jakinarazten dute irabazlearen izena.

eta sagardo salmentak gora egiten baitute.

Hainbeste txapelek erantzukizun handiagoa ekarriko ditu. Horrela sentitzen duzu?

Noski baietz. Maila batera iristen bazara, helburua gutxienez mantentzea da. Sagardogile gisa, produktuarekiko eta bezeroekiko erantzukizuna eskatzen du.

Badirudi, orain arte, jo behar den tekla egokia aurkitu duzula lehiaketaren epaimahaia- ren oniritzia lortzeko.

Horrela izango da, bai, baina ez dakit zein tekla den hori eta non dagoen. Gauzak ondo egiten saiatzen gara, eta horrela lortzen dira emaitzak.

Zertan datza irabazteko sekretua?

Ez dago sekretu handirik. Lehen aipatu dudan bezala eguneroko lana ondo egitea da garrantzitsua. Sagar onenak aukeratzeko heldutasun puntu egokiarekin eta prozesua garbia eta ondo zaindua izatea dira, besteak beste, sekretuak.

Gure aholkularia den Domingo Arinaren ekarpena ere ahaztu gabe. Gure etxean duela urte asko egiten da sagardoa eta ibilbide eta esperientzia hori oso garrantzitsua da, hori ere nabaritzen da eta lortutako emaitzetan.

Umeak jaiotzean ogi bat besopean dutela etortzen dira, hori esaten da behintzat. Zure hiru seme-alaben jaiotza urteetan lortu dituzu txapelak. Kointzidentzia hutsa da ala umeek zorte ona ekarri dute etxera?

Nire etxean ogi baten ordez txapelarekin iritsi dira hirurak. Zorioneko kointzidentziak izan dira, dudarik gabe, edo agian zorte ona ekarri dute benetan.

Horrelako aurrekariak ikusita, beste txapel bat lortzen saiatuko al zara?

Argazkiak
Gari GARAIALDE | ARGAZKI PRESS



dimarpe, s.a.

- mangerak eta ureztatzeko tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

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

MARCOS

okindegia

Ubarburu pasealekua, 113 • 27. Industrialdea • ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 - Faxa: 943 11 67 28



*Pausoz pauso,
gure aita
eta gu geu
sagastiak
zabaltzen
ibiltzen gara.
Abereak
kendu eta
gero eta
sagarrondo
gehiago
landatuz.*

Txapelak bai, dudarik gabe, baina umeak... Dena dela, nire emazteari galdetu beharko zaio.

Lehiaketaren arauen arabera, zuk hiru sagardo ezberdin aurkeztu zenituen eta zozketa bidez bakar bat izan zen aukeratua. Hiru haien artean onena al zen?

Diferentzia handirik ez zuten, hirurak onak baltziren. Familia artean dastatu genituen lehiaketan zein sagardo aurkeztu erabakitzeke eta bazeunden bat baino gehiago horretarako egokiak.

Nolako zen sagardo irabazlea?

Sagardo leun bat, fruitu zaporkoa, edateko erraza eta berritragoa eskatzen zuena. Egia esan, horrelako ezaugarriak sagardo guztietan bilatzen ditugu, baina aurkitzea izaten da garrantzitsua.

Badirudi herrialdeko sagardogileen artean zu zarela hemengo sagarra gehien erabiltzen duenetako bat. Horretarako zein pauso eman dituzu urtez urte?

Pausoz pauso, gure aita eta gu geu sagastiak zabaltzen ibiltzen gara. Abereak kendu eta gero eta sagarrondo gehiago landatuz. Horregatik, egun, bertako sagar asko erabiltzen dugu.

Egun, gutxi gorabehera zenbat sagarrondo dituz?

140.000-180.000 litro egiten ditugu urtearen arabera, eta urte batzuetan, azkenekoan esaterako, ia dena bertako sagarrekin eginda. Betidanik garrantzi handia eman diogu bertako sagarra gure etxean edukitzeari.

Ettxeko sagarrondoek ematen dutenarekin eta inguruko sagasti batzuetan erosten ditugun sa-

garrekin egiten dugu sagardoa. Kanpotik zerbait ere ekartzen dugu, baina ahal bada gutxi.

Zein sagar mota erabiltzen duzue?

Hamar bat sagar mota erabiltzen ditugu gutxi gorabehera, besteak beste, Goikoetxe, Txalaka, Verde agria, Moko, Patzuloa, Mozoloa eta Errezil pixka bat tartean. Gure ustez sagar mota hauek dira egokienak euskal sagardoa egiteko, eta gure sagastietan aurkitzen dira.

Beraz, zuentzako ez da zaila izango abian dagoen Kalitateko Labela lortzea eta Sagardo Mahaiak eskatzen duena betetzea ere ez, baina, uste dut, oraingoz ez zaudela ez batean eta ez bestean, ezta?

Bai, horrela da. Momentuz ez dugu erabaki bietako zein hautatu. Baina badakigu epe motzean bide bat edo beste hartu behar dugula derrigorrez. Oraindik ez dugu sakonki eztabaidatu familiaren artean, baina hurrengo asteetan hitz egin eta erabaki bat hartu beharrean izango gara.

Printzipioz bi proiektuak onak dira eta uste dugu haien eskakizunak gainditzeko eta aurrera eramateko gai garela. Eusko Labelak eta Sagardo Mahaiak ondorio onuragarriak ekarriko dizkiote euskal sagardo naturalari, hori espero dugu behintzat. Ea denon artean prestigio handiagoa ematen diogun gure edariari.

Hemengo sagarrak kalitate-plusa ematen dio sagardoari?

Orokorrean bai. Ez bertakoak direlarik bakarrik, batez ere, kontrol ona egiteko aukera gehiago ematen duelako. Sagarrondotik bodegara iristeko denbora gutxi behar da eta lehenago hasten da

hartzidura prozesua.

Garraioa ere orokorki baldintza onenean egiten da, eta gainera hobeto ezagutzen ditugu gure sagarrak. Kanpoan badaude sagar mota onak, baina, aipatu ditudan arrazoiengatik, nahiago ditut bertakoak.

Sagardogintzak (teknologia berria) eta produktuak berak (kalitate-kontrola) zenbait aldaketa izan du azken urteetan, eta orain kalitateko marka berriak prest daude merkatura ateratzeko. Nola ikusten duzu etorkizuna?

Gauzak ondo egiten baditugu ni baikorra naiz. Gure sagardo naturalari etorkizun garbia ikusten diot. Horretarako produktua kalitatea gero eta gehiago zaindu behar dugu eta ahal den neurrian kontsumoa ere bultzatu.

OTSYA ENEA

Sagardotegia

TOLARE SAGARDOTEGIA

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



A la izquierda, un detalle del precinto de Eusko Label en uno de los puntos de salida de la cuba con mosto.
A la derecha, José Miguel Bereziartua en su sidrería de Astigarraga.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

Sidra autóctona, con Eusko Label

Para ultimar la reglamentación sólo falta definir el etiquetado de la denominación

Antes de que finalice este invierno, probablemente para finales del mes de febrero o principios de marzo, se espera que se puedan sacar al mercado las primeras botellas de sagardoa con certificado Eusko Label, aunque será en la próxima campaña cuando esta iniciativa se ponga definitivamente en marcha.

Se tratará de un producto elaborado únicamente con manzana autóctona, y estará supervisado por la Fundación Kalitatea.

La nueva sagardoa con label de calidad es la culminación de un largo proceso llevado a cabo por un importante grupo de sidreros con el objetivo de lograr un producto de calidad, elaborado íntegramente con manza-

na autóctona, que potencie el manzanal vasco y tenga una buena imagen en el mercado.

En principio, una veintena de productores guipuzcoanos, todos los vizcainos, y probablemente alguno más de Araba, se han decidido a apoyar esta iniciativa, que mantiene las puertas abiertas a todo el sector.

Los promotores confían en que muchos de los sidreros de que momento no se han adherido al proyecto lo hagan paulatinamente, a medida que éste se afiance y obtenga unos resultados satisfactorios.

Como punto de partida, sólo podrán participar en esta iniciativa los productores de sidra de la Comunidad Autónoma Vasca.

¿Y NAFARROA E IPARRALDE?

Existen limitaciones de tipo político, porque tanto Nafarroa como los tres territorios de Iparralde forman parte en la actualidad de otras administraciones públicas, pero la iniciativa está abierta a nuevas incorporaciones en el futuro, aunque ello quizá implique la necesidad de introducir alguna modificación en la actual normativa.

Precisamente, el reglamento que va a regir las condiciones de esta nueva denominación ha sido objeto de un largo debate para unificar criterios entre los productores y los miembros de Fundación Kalitatea, que junto a la Diputación son los entes implicados en el proyecto.

El último detalle a definir es el etiquetado, que será común para todos los productores, con el logotipo de Eusko Label y un lugar reservado para que figure el nombre del productor. No se contempla que tenga ningún nombre específico.

CUBAS SELLADAS. Es un producto avalado por técnicos de la Fundación Kalitatea, conservado en cubas precintadas nada más ser llenadas de mosto, donde figuran los datos de las manzanas.

GAVTANAGA
SAGARDOTEGIA

BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN



URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko gaitzen kontzientzia bereziak

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

Lo que está claro es que la normativa que regulará el label de calidad será rigurosa, para garantizar que se trata de un producto controlado y con la máxima garantía, desde el origen, la materia prima, hasta el embotellado, pasando por los procesos de fermentación.

Aunque las previsiones de elaborar este tipo de sidra apuntaban a la próxima campaña, actualmente se está llevando a cabo una experiencia piloto en casi una quincena de bodegas.

CUBAS PRECINTADAS

Jose Miguel Bereziartua, miembro de la Asociación de Sidra Natural y uno de los sidreros integrado en este proyecto, explica los detalles de este ensayo: «Hemos elaborado una cierta cantidad de litros siguiendo lo estipulado en la normativa. Es un producto avalado por controles realizados por técnicos de Fundación Kalitatea, y conservado en cubas en las que fueron precintados todos los puntos de entrada y salida nada más ser llenadas con el mosto».

«En esas cubas –prosigue el sidrero de Astigarraga–, que conservan el precintado inicial que sólo puede ser manipulado por los técnicos de la Fundación, figuran los datos del origen de las manzanas, y el producto ha sido controlado por ellos a lo largo de todo el proceso».

La K de Kalitatea es una vieja aspiración de muchos sidreros, que tropezaba sobre todo por la precaria situación del manzanal vasco. Sin embargo, esa condición parece que va mejorando poco a poco, con nuevas plantaciones y más y mejores cuidados a lo largo del año.

«Todavía queda mucho por hacer –señala Jose Miguel–, pero hay conciencia en el sector de que es una vía imprescindible para, con buena materia prima, obtener sidra de calidad que sea apreciada en el mercado, tanto interno como en el internacional. Todo ello ofrece además un valor añadido, el de la mejora del manzanal, y con ello la del caserío vasco, porque incidirá positivamente en la producción e incluso en el precio de esa manzana seleccionada», concluye Jose Miguel Bereziartua.

BODEGAS CON DOS SIDRAS

Los 300.000-400.000 litros elaborados en esas condiciones en la experiencia piloto serán comercializados en breve.

«Si todo sale como está previsto, creo que las primeras sidras en condiciones de ser embotelladas estarán a punto a finales de febrero o principios de marzo, e inmediatamente saldrán al mercado ya con el nuevo etiquetado –apunta–. Lo harán de forma escalonada, porque cada productor tiene esas sidras en distintas situaciones en cuanto a maduración».

«La sidra que yo he elaborado, 60.000 litros en una cuba de inoxidable, creo que estará en su mejor momento para su embotellado para el mes de mayo».



Una de las características de este proyecto controlado por una institución pública es el carácter mixto o compartido de las bodegas que se han adherido a la iniciativa, es decir, que una misma bodega elaborará sagardoa exclusivamente con manzana autóctona –y, por tanto, sujeta a la normativa que establece las condiciones para la obtención del sello Eusko Label–, y a la vez sagardoa con manzana de diversas procedencias.

Es evidente que toda la producción actual de esta bebida natural, que oscila entre los 11 y 12 millones de litros al año, no puede ser elaborada sólo con manzana del país, porque su recolección es insuficiente.

¿PASO PREVIO PARA LA DOP?

Esta última cosecha, por ejemplo, aún habiendo sido bastante abundante, no ha alcanzado para cubrir el 50% de las necesidades de manzana del sector, lo que ha obligado a traer importantes cantidades del exterior, sobre todo del Estado francés.

En los años en que haya escasez de manzana, por efecto de la vejería, la producción de sagardoa con Eusko Label lógicamente descenderá, pero se confía en que la mejora del manzanal vasco, con más y mejores cuidados, abonados y podas correctas, pueda paliar ese fenómeno que hace descender en años alternos la cosecha frutícola.

Aunque la manzana utilizada para elaborar esta nueva sagardoa con Eusko Label sea exclusivamente autóctona, no se puede considerar como una bebida con Denominación de Origen Protegida, pero los promotores del proyecto consideran que puede ser un paso previo.

En la actualidad sólo Asturias

elabora sidra con esa denominación en el Estado Español.

Con la nueva sagardoa se amplía la relación de productos vascos que cuentan con el sello

Eusko Label, como el pimiento de Gernika, la patata de Araba, las guindillas de Ibarra, leche, huevos, miel, tomate y alubias

el país, bonito del norte y atún rojo, cordero lechal, pollo de caserío y vacuno del País Vasco.

La sagardoa será el 14º producto del país en lograr este certificado de calidad.

Petritegi
sagardoa * sidra natural

Urte osoan Kupeletik!!
Sagardotegi menua
27,50 €

www.petrítegi.com
20115 Astigarraga - Tel: 943 457188



Imanol Jaka Txogitxu enpresako instalazioetan, Martutenen. Gari GARAIALDE | ARGAZKI PRES

TXOGITXU HARAKINAK

Imanol Jaka: «Haragia ona bada, eskuetan koipea utzi behar du»

«Guk behi mota jakin bat bilatzen dugu, zaharra -12 eta 14 urte artekoa- eta koipetsua, parrilla gipuzkoarrean erabili ohi dena»

Kontrastea deigarria da. Txogitxu enpresako sail handiena hotz-ganberak hartzen dute, eta horietan dozenaka behi eta txahal zati daude zintzilik. Pasilloan aurrera goazela, Juan Gorritiren margoak ikusten ditugu hormetan, eta Imanol Jakaren bulegoan Ataluko artistaren beste koadro handi bat.

Haragiaz asko daki Imanolek, baina berarekin hitz egitean filosofiaz eta arteaz ari garelako dirudi zerbait unetan.

Aitona Betelukoak zuen imanol eta birraitona, Errezilgoa. Beharbada nekazaritza giro horretatik datorkio haragiarekiko horrelako interesa, ia mirespena. Goizeko bostetan sartzen da lanera, bere bazkide Jose Vidal eta Txogitxuko beste langileekin batera. Ordu bata arte egiten dute, eta arratsaldean jai.

HARAGI BANATZAILEA

Txogitxu ez da hilgeti bat, haragi banatzailea baizik, eta Estatu espainiarrean eta Europan zehar erosten dituzten behi eta txahalak zaitu, prestatu eta saltzen dituzte, bai Euskal Herrian, baita hemendik kanpora ere.

Duela 25 urte elkartu ziren Imanol eta Jose Vidal negozio honi ekiteko, eta hementxe jarraitzen dute, bulegotik hotz-ganberara eta alderantziz.

«Astelehenetan -gaur da astelehena- behiak sartzen zaizkigu, asteartean despiezea egiten dugu eta estatu osoko jatetxetara,

esaterako, Madrilera, Bartzelonara, Andaluziara... bidaltzen dugu haragia. Asteazkenean haragiarekin lanean segitzen dugu, eta ostegunean txahalak iristen zaizkigu. Ostiralean azkeneko lanak egiten ditugu, dena bukatuta uzteko».

Horrez gain, «egunero gure haragia banatzen dugu bertako dendetan, batez ere Donostian eta Irunen», azaldu du Imanolek.

Mugimendu handia dago Txogitxun, astero 600 txuleteru inguru sartzen dira eta. Zati hori da, txuleteroa, gehien kon-

tsumitzen dena, eta ez bakarrik gure artean, hemendik kanpora ere bai. Nondik dator hainbeste haragi? Imanolen hitzetan, «hemen bertan aurkitzen duguna erosi egiten dugu, baina badakizu guri gustatzen zaigun behi mota horretako gutxi dagoela».

HAINBAT LEKUTIK EKARRITA

Ekarri, Galiziatik, Portugaletik, Txekiatik, Alemaniatik, Austriatik... «Guk behi mota jakin bat bilatzen dugu, zaharra -12 eta 14 urte artekoa- eta koipetsua, parrilla gipuzkoarrean erabili ohi

dena, duela 60 edo 70 urte sagardotegietan jaten hasi zena. Gauzak diren bezala esanda, bertako txuleta ekoizpena egun bakar batean kontsumituko litzateke sagardotegietan».

Galdera bat egin diogu Imanoli zuzenean: jateko orduan, adituak ez garenok desberdindu al genuke bertako behi txuleta eta kanpokoak?

«Ez, behiekin eta pertsoekin berdin gertatzen da. Gizakion arrazak oso nahastuta daude, nahiz eta oinarri genetikoan mantendu toki bakoitzean, behi

arrazak ere oso nahastuta daude, interes ekonomikoak direla eta. Duela 50 urte, globalizazioaren aurretik, herrialde bakoitzean bertako behia zegoen, huraxe zegoelako toki jakin horretara egokituta».

Esaterako, «Espainiako mesetan ur gutxi edatera ohitutako mota egongo zen. Baina gero gurutzatzeak gertatu dira eta orain nahasketa da nagusi».

Ezeren aurretik garbi utzi behar dena zera da, «idi-txuleta» terminoa erabiltzeak ia ez daukala zentzurik. Gipuzkoan behintzat. Imanolen hitzetan, «lanean ari den idirik ez dago dagoeneko, eta idi probetakoak bakarrik geratzen direla esan genezake. Baina gaia atera duzenez, azaldu egingo dizut zergatik daukan horrenbesteko ospea idi-txuletak».

IDI-TXULETAREN OSPEA

«Gure aitonek -dio Imanolek- izugarri ondo zaintzen zituzten idiak, eta idi hori hiltzen zutenean oso haragi ona ematen zuen, jakina. Baina nik behiak idi horiek bezain ondo gobernatzen eta zaintzen badituz, idiek baino haragi hobea emango didate. Ni gauza harrigarriak ikusita nago Galizian, esaterako, neguko gauean idarentzako artoa berotzen, gozoagoa egon zedin!».

15 pertsoek egiten dute lan Txogitxun. «Aukeratazaileak gura, erosten dugun momentutik hasita. Eta despiezatazaileak eta saltzaileak. Gure hornitzaileek, dauden tokian daudela, guk es-

Si nieva en Alemania, tendremos buena carne

Aunque joven, Imanol Jaka lleva suficientes años en el negocio de la carne como para saber distinguir, con una simple presión de sus dedos sobre la pieza abierta en canal, si es de buena calidad o no. Y también sabe otras cosas, alguna tan curiosa como la influencia del tiempo en Europa en la calidad de la carne que compra para Txogitxu.

Así se explica: «Para empezar, hay que saber que Alemania es la mayor productora europea de vacuno. Austria también produce mucho. Pues bien, si en Centroeuropa el invierno es duro, si nieva, el ganadero se ve obligado a recoger las vacas a la granja, no puede dejarlas a la intemperie. Claro, en la granja tiene que alimentarlas y eso le cuesta dinero, por lo que le entra prisa por sacrificarla. Es decir, la oferta aumenta y la calidad de lo ofertado también, pues en la granja come más grano y engorda más».

La crudeza del invierno también influye en otra circunstancia: «Con el frío, los franceses, los grandes consumidores de carne en Europa, se encierran en casa y no van a los restaurantes. Es decir, que la oferta crece y la demanda disminuye. Por tanto, es un buen momento para que nosotros compremos carne de calidad».

HAY QUE ELEGIR PROVEEDORES QUE GARANTICEN EL SUMINISTRO SIEMPRE

En primavera ocurre justo lo contrario. La hierba crece esplendorosamente en las praderas centroeuropeas, el ganadero suelta las vacas al campo y se desentiende de ellas, pues la hierba es gratis. Y los franceses vuelven a asaltar los restaurantes, ávidos de carne tras el letargo invernal. La lógica capitalista de la oferta y la demanda funciona de nuevo, pero ahora en sentido contrario a los intereses de Txogitxu. Por eso, repite Imanol como un mantra, «para elegir la carne primero elegimos a los proveedores, a ganaderos que no te dejen tirado en época de vacas flacas». Nunca mejor dicho.



katutakoa bidali behar digute. Gantza, koipea, da ezagarrri garrantzitsua. Aberea ondo elikatuta egon dela erakutsi behar digu, ez dutela bizitzako azkeneko bost hilabetetan era azeleratua gizendu...».

PERTSONAK HAUTATU

«Jakina, gu hor oso adi ibili behar gara –azpimarratu du–. Gure aitonek oso zahartu arte edukitzen zituzten behiak, baina gaur egun, sistema industrialekin, gorbataidunek erabaki dute esne behia lau urterekin hil behar dela, eta horregatik zailagoa zaigu behi zaharra aurkitzea».

Baina, praktikan, nola daki Imanolek kalitateko behikia bi-

dali diotela? «Zuk behiak aukeratu nahi badituzu, lehendabizi behi horiekin lan egiten duten pertsonak hautatu behar dituzu. Horiek zure konfiantza irabazi behar dute. Baina, hala eta guztiz ere, behin betiko frogatik nik neuk haragiari egiten diodana da, neure eskuakin. Koipe kopuruan eta koipe honen testurari dago gakoa. Eta hori egiaztatzeko frogatik oso sinplea da; haragi piezan zure eskuak jartzearekin batera koipe hori urtu egin behar da, abere hori ondo elikatuta egon bada».

«Ezker-urdaiazpikoarekin berdin gertatzen da, ona bada, eskuak koipea geratzen zaizkizu. Alderantziz, behiak pentsu

eskasa jan badu, edota hil aurretiko hilabeteetan pentsu energetikoa emán badiote pisua hartzeko, koipeak askoz denbora gehiago behar du urtzeko. Hori da nik goizeko bostetan egiten dudana, haragi piezak ukitu eta ukitu. Eta agindutako kalitatea ematen ez badu, bidali didanak izango du horren berri».

Sagardotegiak Txogitxuren bezero onak dira. «Sagardogileek kalitatea eskatzen dute, batez ere. Gero eta profesionalagoak dira. Baina sagardo garaiak badakizu zenbat irauten dute. Urtean zehar jatetxeak dira gure bezero nagusiak –dio–, baina ez pentsa egun batetik bestera iritsi garenik merkatua ezagutzera

eta gure tokia egitera. Gorriti nire lagunak dioten bezala, artea denbora eta beharra da, eta guk denbora asko izan dugu eta beharra ere gehiago».

PUNTA-PUNTAKO BEZEROAK

Artea edo lana dela medio, punta-puntako bezeroak lortu ditu Txogitxuk, esaterako, Juan Mari Arzak sukaldaria. Madrilen eta Katalunian ere Txogitxuko haragi gorriak eskaera handia dauka, hemengo haragi kulturarekin lotutako sektoreetan. Eta ez da erraza, sukaldari askok oso alde batera utzita baitaude, baina Txogitxukoek egindako erakustaldien ondoren askok adatu dute ikuspuntua.

«Guk daukagun haragi kulturara ezagutarazten saiatzen gara kanpoan, ikastaroen eta erakustaldien bidez–azpimarratu du–. Entrekot bat gaizki egitea erraza da, baina ondo egitea ere bai. Kataluniarrei esaten diet euren butifarra menderatzen dutela, eta guk parrillan erretzen dakigula. Probatzen dutenean, harri-tuta geratzen dira».

Hotelek eta jatetxeek deitzen diote Imanol Jakari, haien sukalde arduraduneri ikastaroak emateko. Edota bisitan etortzen zaizkio, eta orduan bere elkartera eramaten ditu, berak plantxan (baina parrillaren teknikarekin) prestatutako haragia afaltzera.

TXOGITXU

Sagardotegi
hoberenetan gaude.
On egin!

Haragi gorrian adituak

www.txogitxu.com

«Sagardo Mahaia», nueva



14 sidreros, que representan el 50% de la producción, impulsan la iniciativa

En pocos meses, probablemente al inicio de la próxima primavera, saldrá al mercado una sagardoa con el distintivo «Sagardo Mahaia». Un producto que, según aseguran sus impulsores, estará avalado por una materia prima, un proceso de elaboración y el de embotellado sujetos a controles de calidad con toda garantía.

Tras un largo y aparentemente lento proceso de gestión, iniciado en 2005 –aunque como asociación no se constituyó hasta dos años más tarde–, resurge ahora el proyecto «Sagardo Mahaia», que «asienta sus bases en tres pilares fundamentales: la

materia prima de calidad, un proceso de elaboración de garantía y una buena comercialización», como nos explican los portavoces de esta iniciativa: Miguel Mari Lasa –de la sidrería Isastegi de Tolosa, que preside la nueva sociedad– y Mieltxo Zapian –de la sidrería que lleva su apellido en Astigarraga–, acompañados por Iosu Esnal, gerente de esta sociedad.

Sagardo Mahaia está integrada actualmente por 14 productores de sidra natural, todos ellos de Gipuzkoa: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Mina y Zapian, de Astigarraga; Altzuetta, Olaizola y Zelaia, de Hernani; Barkaiztegi, de Martutene-Do-

nostia; Begiristain, de Ikaztegieta; Egi-Luze, de Orereta; Gaztañaga, de Andoain; Isastegi, de Tolosa; y Sarasola, de Asteasu.

«Entre todos elaboramos cada año en torno al 50% de la sidra natural guipuzcoana, y a la vista está que somos empresas de muy diferentes tamaños y volumen de producción», señalan.

CUIDAR EL MANZANAL

Uno de los pasos previos de esta iniciativa fue el encargo de un estudio que permitiese conocer la situación real del manzanal guipuzcoano, labor que se encomendó a la empresa Sagarian.

Con los datos recogidos abordaron el primer objetivo: mejo-

rar las plantaciones y asegurar así una fruta de mejor calidad.

Para ello mantuvieron un primer contacto con más de 250 proveedores, y de ahí surgió la invitación a tomar parte en unos cursillos que les ofrecían formación sobre la manera más correcta de cuidar el manzanal, luchar contra las plagas dañinas –entre ellas la del gusano de la manzana o carpocapsa–, realizar podas adecuadas o abonos, segar el terreno con frecuencia, y limitar la presencia de animales en el manzanal.

Todo este proceso tenía y tiene como principal objetivo homologar los manzanales, de manera que la producción que se obtenga sea apta para la sidra de la marca «Sagardo Mahaia».

«Creemos que este proceso de homologación va a ser beneficioso, tanto para los sidreros, porque obtendremos mas y mejores manzanas, como para el

MEJORAR LA MANZANA. Han ofrecido un cursillo de formación a proveedores sobre la forma de cuidar el manzanal, luchar contra las plagas, realizar podas adecuadas, limitar la presencia de animales...

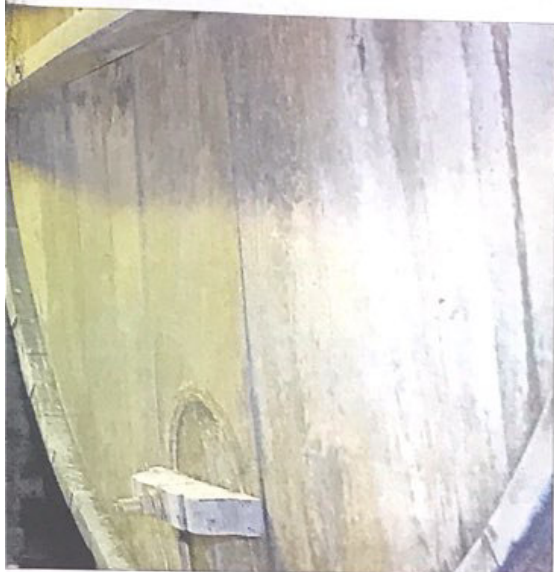
ZelaiA
SAGARDON
Sidra Natural
SIDRAS ZELAIÁ
Bº Maríndegí, 29 - Tel. 943 555 851 - Fax. 943 550 281
20120 HERNANI (Gipuzkoa)



GARTZIATEGI
TOLAR-SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik sagardotegia

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

marca de calidad



baserritarra, porque va a conseguir cosechas más abundantes, de más calidad y obtendrá por ellas mejor precio».

Zaplan y Lasa consideran factible marcarse el objetivo de obtener 25 toneladas de manzana por hectárea, el doble de lo que se recoge actualmente.

La fruta de los manzanos homologados alcanza un precio de 26 céntimos de euro por kilo, «porque creemos que esa mayor dedicación a la mejora de la fruta debe obtener un plus, mientras que la procedente de manzanas no homologados se paga a 22 céntimos».

«De momento –añaden– 20 proveedores han participado en los cursillos formativos en Fraisoro, y se han comprometido a seguir las recomendaciones que han posibilitado la homologación. Confiamos que, paulatinamente, serán bastantes más. Por nuestra parte, además, existe el compromiso de adquirir toda la manzana que produzcan».

GARANTÍA DE CALIDAD

Evidentemente, la realidad actual de carencia de manzana suficiente para elaborar los actuales volúmenes de producción obligará a los sidreros, como hasta ahora, a recurrir a otros mercados para abastecerse.

El segundo pilar de esta iniciativa, que consiste en una buena transformación de la materia prima en bodega y un buen control de los procesos productivos, se encuentra especificado en una normativa a cuyo seguimiento se comprometen los productores de Sagardo Mahaia.

«Aunque parezca responsabilidad de cada sidrero, nosotros entendemos que no sólo es así. Si uno elabora un producto de

poca calidad, eso tendrá repercusión en el prestigio del conjunto del colectivo. Por esa razón llevaremos a cabo un autocontrol y una supervisión de todos los procesos».

Como una garantía más de calidad, antes de proceder al embotellado de la sidra se llevará una muestra al Laboratorio de la Diputación Foral de Fraisoro para realizar una analítica que garantice que la sidra está en unos parámetros correctos.

«No queremos sidras de mala calidad con nuestra marca en el mercado –subrayan–, porque el consumidor necesita confianza en el producto».

El tercer eje del proyecto, la comercialización, incidirá precisamente en el aspecto de la confianza. En fecha sin determinar, pero probablemente al inicio de la primavera, saldrán al mercado las primeras botellas con la marca «Sagardo Mahaia».

¿CÁPSULA IDENTIFICATIVA?

En principio, cada sidrería conservará su etiqueta, que es la que tradicionalmente le ha distinguido de las demás, pero cada botella llevará un distintivo con el nuevo sello común.

Aunque sus promotores no han querido adelantar ningún detalle, seguramente se tratará de una cápsula o capuchón colocado en la boca y cuello de la botella, algo, en definitiva, que la haga fácilmente identificable, porque conquistar el favor del público y aumentar el consumo de sidra es otro de los objetivos.

● Dos distintivos de garantía que persiguen un mismo objetivo

Este año vamos a asistir al nacimiento de dos marcas de calidad para la sidra natural. Aunque al menos uno de los objetivos centrales que animan a los impulsores de ambas iniciativas es el mismo –ofrecer un distintivo de calidad que mejore su imagen en el mercado–, las vías elegidas han sido bien diferentes.

En un caso, se ha buscado un sello con un aval público, el de Eusko Label que promueve la Fundación Kallitaea. En el otro se ha optado por crear una marca, también de calidad, pero de iniciativa privada.

La primera vía contará con apoyo institucional, el del Gobierno Vasco, y reúne a una veintena de productores guipuzcoanos, la mayoría de los vizcaínos, y posiblemente alguno de Araba.

MEJORAR EL FUTURO DE LA SIDRA

La vía propuesta por «Sagardo Mahaia» aglutinará inicialmente a 14 productores de Gipuzkoa, en este caso sin ayuda institucional, al menos por ahora.

La marca «Sagardo Mahaia» surge tras un proceso de debate entre un amplio número de sidreros, mientras que lograr el sello Eusko Label ha sido una decisión adoptada a lo largo de este año por un grupo que, habiendo participado en el proceso de «Sagardo Mahaia», se ha decidido finalmente por otra vía.

Habrà que esperar algún tiempo para ver cuál es el recorrido de ambas iniciativas, aunque habrá que confiar en que las dos redunden en beneficio de la calidad y del futuro de la sagardoa.

Según los datos aportados por el gerente de la Asociación, Iosu Esnal, Gipuzkoa consumía hace un siglo, en 1913, 50 botellas de sidra por persona y año.

Durante la época del franquismo se produjo una bajada drástica de ese consumo –hasta el punto de que en 1967 sólo se

consumió una botella por persona–. En la actualidad, los datos revelan que ha subido hasta 8 botellas por persona.

«A la vista está que hay un amplio margen de mejora, y vamos a trabajar para recuperar esa cultura de la sidra. Hay que hacerlo, y en ello estamos».

tx tx
2011
gerturatu!



INVESTIGACIÓN



De izquierda a derecha Domingo Arina, Juan Zuriarrain e Iñaki Berregi. GARI GARAIALDE | ARGAZKO PRESSES

La UPV analiza los compuestos fenólicos de las manzanas

El objetivo de la investigación consiste en establecer su relación con la sidra

La Facultad de Química de la Universidad del País Vasco ha puesto en marcha un proyecto de investigación que tiene como objetivo analizar la relación entre la composición fenólica de las manzanas y sidras producidas en el país, respecto a determinadas propiedades que dependen sobre todo de los compuestos fenólicos y tienen una influencia determinante en la calidad de la sidra.

La finalidad del estudio con-

siste en aportar datos a medio plazo que faciliten la selección de las variedades de manzanas autóctonas más adecuadas para la fabricación de sidra, un objetivo que permitirá mejorar la calidad de esta bebida natural.

Esta meta tiene un gran interés, tanto para la Asociación de la Sidra Natural, como para el Departamento para el Desarrollo del Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

El desarrollo del proyecto está en manos de Iñaki Berregi, pro-

fesor de la UPV, y Juan Zuriarrain, doctor en Química, que cuentan con la colaboración del enólogo Domingo Arina y, también, de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa.

PROPIEDADES Y CALIDAD

El análisis pretende estudiar la relación entre la composición fenólica de manzanas y sidras producidas en el País Vasco y las siguientes propiedades: actividad antioxidante total, pardeamiento, capacidad de precipita-

ción con proteínas, turbidez y potencial de reducción.

Iñaki Berregi explica que estas propiedades dependen sobre todo de los compuestos fenólicos o polifenoles, e influyen decisivamente en la calidad de la sidra porque afectan a su sabor, aspecto y conservación.

La investigación no parte de cero, ya que el perfil polifenólico de las manzanas de sidra ya ha sido establecido en estudios precedentes llevados a cabo por el propio Domingo Arina y la

- Urtarrilaren 21etik aurrera txotx garaia zabalik, maiatzaren 1a arte.
- Astearterik larunbatera arte gauzez.
- Larunbat eta igande egardietan.
- Jangelan berogailua.



SALMENTA sagardotegian bertan eta etxez etxe.

Telf. 943 55 27 44

URNIETA



Astigarragan,
kotxerik gabe
etortzeko moduan!



sagardotegia



Tfnoa, 943 55 27 20 • ASTIGARRAGA
rezolasagardotegia@gmail.com • www.rezolasagardotegia.com



En la imagen, detalle del aparato utilizado para triturar las manzanas objeto del estudio.
Jose Mari MARTINEZ

El estudio abrirá vías a nuevas investigaciones

Las tres personas directamente implicadas en este proyecto, Arina, Berregi y Zuriarrain, coinciden en que «no habría que esperar conclusiones tajantes de este estudio pero, al menos, a medida que se avance se pueden abrir nuevos caminos, nuevas vías de investigación. Nos encontramos ante un tema de gran amplitud y complejidad -señalan-, no hay que olvidar que se conocen alrededor de 700 compuestos fenólicos, y muchos de ellos podrían tener un comportamiento en una sidra monovarietal, pero al mezclarse en sidras no monovarietales, como son la inmensa mayoría de las que se elaboran, tener comportamientos distintos».

El proyecto tiene un evidente interés científico, pero también práctico. En este sentido sería muy interesante para el sector poder indicar a quienes elaboran esta bebida natural qué aporta al producto cada variedad de manzana, cuál de ellas provoca mayor oscurecimiento o mayor precipitado, o las de mayor poder antioxidante, una cualidad de enorme interés desde el punto de vista sanitario para la conservabilidad de la sagardoa.

El objetivo de este trabajo de investigación consiste en contribuir a aumentar la calidad de las sidras del País Vasco, aportando criterios que posibiliten una mejor y más correcta selección de las manzanas autótonas más adecuadas para la elaboración de la sagardoa, mejorando su calidad y contribuyendo a que en un futuro, que ojala esté próximo, pueda ser elaborada con manzanas autótonas.

propia UPV -en Leioa se llevó a cabo el estudio de los polifenoles, mientras en Donostia se desarrolló el de ácidos y azúcares-, aunque falta por conocer su efecto en las sidras que se obtienen a partir de esas manzanas.

Las manzanas utilizadas en este estudio fueron recogidas en la finca Zubieta que la Diputación tiene en Hondarribia.

SEIS SIDRAS DE PRUEBA

En esta primera etapa se han elaborado seis modelos de sidras: cinco de ellas monovarietales, es decir, con una única variedad de manzana autóctona, y la sexta a partir de una mezcla controlada, a partes iguales, de esas cinco variedades.

Las monovarietales utilizadas han sido Goikoetxe, Manittoni, Txalaka, Patzoluza y Moko. Se trata de manzanas seleccionadas de acuerdo con sus ventajas agronómicas y químicas.

En la actualidad existen otras siete variedades autóctonas de interés: Urtebi Txiki, Urtebi Handi, Errezila, Gazi Gorri, Geza Mina, Mozolozoa y Verde Agria, que serán objeto de estudio dentro de este mismo proyecto de la próxima temporada.

Tras la selección de las manzanas, y su posterior triturado y prensado, los seis mostos obtenidos se introdujeron en otros tantos depósitos de acero inoxidable, donde han continuado los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica.

Además de medir los cinco parámetros antes citados, se determinaron también otras referencias generales y compuestos, como la densidad y grados Brix -para controlar el desarrollo de la fermentación alcohólica-; el pH, acidez total y ácidos málico láctico y acético -para controlar el desarrollo de la fermentación maloláctica y el grado de acetificación de las sidras-; el glicerol -porque un descenso en su concentración indica la presencia de bacterias que lo metabolizan en su crecimiento y deterioran la calidad de la sidra con la posible formación de acroleína, causa del picado acroleico o amargor-; y, finalmente, el índice de Folin-Ciocalteu e índice de absorción a 280nm -para medir la evolución del contenido total de polifenoles-.

A esta tarea analítica hay que añadir, cuando haya culminado el proceso de fermentación, la

realización de una cata realizada por un panel de cata cualificado y con experiencia, aportado por la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa.

Con esa cata se conocerán las características organolépticas obtenidas en esas cinco sidras monovarietales y en la elaborada con la mezcla a partes iguales de los cinco mostos.

SE REPETIRÁ ESTE AÑO

A lo largo del último trimestre de 2010 se llevó a cabo el proceso de obtención de datos, y a continuación se procederá a su interpretación, con el fin de obtener la máxima información sobre las relaciones de los cinco parámetros objeto de estudio y la composición fenólica. En definitiva, para poder establecer la contribución de cada polifenol a esas cinco propiedades.

El estudio se repetirá en la próxima campaña, elaborando otras seis sidras o las que se estimen convenientes, utilizando para ello variedades de manzana de acuerdo con las conclusiones obtenidas en esta primera campaña, en algunos casos para confirmar las conclusiones y en otros para obtener otras nuevas.

ISASTEgi
sagardotegia

www.isastegi.com

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64

aulia
Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea LEGORRETA
Telf. 943 80 60 66 Gipuzkoa

ALBERRO
SAGARDOTEGIA

Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61, Hernani • Tf. 943 55 00 19


BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardotegia manteniendo auten-
baserriaren ameneg.

EREÑOZU AUZOA
HERNANI
TEL. 943553272



 sagardogileak

Gipuzkoa

Abaltzisketa

- Zalbide: 943 65 21 76

Aduna

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

Aia

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

Altzaga

- Olagi: 943 88 77 26

Andoain

- Gaztañaga: 943 59 19 68
- Mizpiradi: 943 59 39 54
- Txertota: 943 59 07 21

Asteasu

- Martxeta H.: 943 69 22 22
- Sarasola: 943 69 02 83

Astigarraga

- Aloreña: 943 33 69 99
- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27
- Bereziartua: 943 55 57 98
- Buenabentura: 943 35 73 22
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutzeta: 943 55 22 42
- Irigoien: 943 55 03 33
- Larrarte: 943 55 56 47
- Lizeaga: 943 46 82 90
- Mendizabal: 943 55 57 47
- Mina: 943 55 52 20
- Olalume-zar: 943 55 29 38
- Oiarbide: 943 55 31 99
- Petritegi: 943 45 71 88
- Rezola: 943 55 66 37
- Sarasola: 943 55 57 46
- Zapalain: 943 33 00 33

Ataun

- Urbitarte: 943 18 01 19

Azpeitia

- Añota: 943 81 20 92

Donostia

- Astiazaran: 943 36 12 29
- Barkaitzegi: 943 45 13 04
- Igeldo (Kalonje): 943 21 32 51
- Izagirre: 943 36 14 70
- Urkiola: 943 21 01 68

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatzen

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

Olma

● Lapurriketa Sagardoa
Tel.: 94 633 80 39

Gatika

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

Markina-Xemein

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

Gatika

● Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 29 69 15

Mendiara

● Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Gizaburuaga

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

Mixta

● Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Lezama

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

Zornotza

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



**bizkaiko
sagardoa**

Hernani

- Akarregi: 943 33 07 13
- Alberro: 943 55 00 19
- Aitzueta: 943 55 15 02
- Elorabi: 943 33 69 90
- Goiko-Lastola: 943 55 32 72
- Iparragirre: 943 55 03 28
- Itsasburu: 943 55 68 79
- Larre-Gain: 943 55 58 46
- Olalzoia: 943 33 67 31
- Otsua Enea: 943 55 68 94
- Rufino: 943 55 27 39
- Zelaia: 943 55 58 51

Hondarribia

- Sagarazau: 943 64 16 41

Ikaztegieta

- Begiristain: 943 65 28 37

Irun

- Ola: 943 62 31 30

Iztziar

- Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

Lasarte-Oria

- Otegi: 943 36 50 29

Lazkao

- Amebi: 943 16 25 23

Leaburu

- Otazu: 943 67 00 44

Legerreta

- Aulia: 943 80 60 66

Oiartzun

- Aduriz: 943 49 43 53
- Aristizabal: 943 49 27 14
- Balelo: 943 49 13 40
- Orduzelai: 943 49 16 86
- Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberría

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Orereta

- Egiluze: 943 52 39 05

Tolesa

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

Urnietá

- Altuna: 943 55 49 17
- Elutxeta: 943 55 69 81

- Eula: 943 55 27 44
- Olanume: 943 55 66 83
- Setien: 943 55 10 14

Usurbil

- Aginaga: 943 36 67 10
- Alalde Berrí: 943 36 50 31
- Arratzain: 943 36 66 63
- Salzar: 943 36 22 28
- Urdaira: 943 37 26 91

Zerain

- Otatza: 943 80 17 57

Zubieta

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

Bizkaia**Ajangiz**

- Lurraska: 94 625 72 45

Berriatua

- Laka-Erdi: 94 613 91 78

Bilbo

- Ander: 94 447 66 66
- Arraitz: 94 443 19 19
- Arriaga: 94 416 56 70
- Kiskia: 94 442 00 32
- La Gabarra: 94 447 70 62
- Lizarra: 94 433 79 87

Dima

- Lapurriketa: 94 633 80 39

Elorrio

- Katxarro: 94 658 29 67

Fika

- Fika: 94 615 36 02

Galdakao

- Elexalde: 94 457 16 14

Gatika

- Malgarrazaga: 94 616 24 19
- Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

- Isasi: 94 625 10 69

Gizaburuaga

- Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

Getxo

- Algortako S.: 94 460 41 77

Karrantza

- Txaro: 94 680 61 77

Iurreta

- Amezketa: 94 681 38 00

Larrabetzu

- Ankapalu: 94 455 81 97

Leioa

- Itzea: 94 460 18 13

Lemoiz

- Andra: 94 687 93 94

Lezama

- Eguzkialde: 94 423 21 74
- Erdikoetxe: 94 457 32 85

Loiu

- Loiko S.: 94 453 00 88

Markina-Xemein

- Axxe: 94 616 82 85

Mendexa

- Sebastianeko: 94 684 26 42

Mungia

- Urrutia: 94 674 14 46

Muxika

- Gorozika: 94 630 91 50
- Kandí: 94 625 80 40

Urduliz

- Ayoberri: 94 676 42 57

Zornotza

- Ibarra: 94 673 11 00
- Uxarte: 94 630 88 15

Araba**Araia**

- Araia: 945 30 47 63

Aramiá

- Iturrieta: 945 44 53 85

Askartza

- Trebilu: 945 24 48 52

Lezama

- Iarritu: 945 38 61 31

Nafarroa**Agoitz**

- El Molino-Errota: 948 33 63 02

Aitzoain

- Aizoain: 948 30 31 92

Albiasu

- Etxexo: 948 60 46 91

Aldatz

- Martitxonea: 948 60 46 07

Arbizu

- Juanito: 948 46 04 04

Barañain

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

Beruete

- Txaseneko: 948 39 60 17
- Behetxonea: 948 50 31 36

Biana

- C. Armendariz: 948 64 50 78

Elizondo

- Kortarixar: 948 58 18 20

Erriberri

- Eri Berri: 948 74 11 16

Gares

- Iizarbe: 948 34 09 21

Iruñea

- Auzmendi: 948 38 46 70
- Iruñazarra: 948 22 51 67
- Kalean Gora: 948 15 23 00
- La Runa: 13 65 45
- Pil Pit: 948 19 01 51
- Zaldiko: 948 22 22 77

Lekarotz

- Larraldeá: 948 45 21 21

Lekumberri

- Toki Alai: 948 50 40 05

Lesaka

- Koxkonta: 948 62 75 19
- Lindurrenberda: 948 63 72 12

Lizarrá

- Kabetas: 948 550010

Lodosa

- Kupela: 948 69 37 37

Los Arcos / Urantzia

- Suetxe: 948 44 11 75

Murugarren

- Aldalondo: 948 55 32 18

Oderitz

- Juanluzenea: 948 60 45 07

Otsagi

- Kixkia: 948 89 05 17

Uharte

- Josenea: 948 35 74 03

Vaitierra

- Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea**Donaitxi**

- Eztigar: 05 59 20 67 19

Lasa

- Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi**Azkaine**

- Txopinondo: 05 59 54 62 34

Baiona

- Sagarmuin: 05 59 59 11 03
- Tipla: 05 59 46 13 31

Behobia

- Camino Berri: 05 59 20 66 25

Dantxaria

- Kupela: 34 948 59 94 10

Hendaia

- Bodega Luixito: 05 59 20 67 19
- La Pinta: 05 59 48 12 12

ELEXALDE

Sagardotegia



Sagardotegiko Menuak
Arraina eta Arkumea, eskatu bezala
 egunero zabalik

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

Algunas cosas que deberíamos saber, o atrevernos a preguntar

El txotx sirve para que surja el gas carbónico, no es necesario echar parte del líquido del vaso...



Dominic Lagadec en plena faena en su sidrería Txopinondo, en Azkaine. Arantxa MANTEROLA

En torno al txotx y su ritual existen algunas ideas preconcebidas y prácticas erróneas que, en opinión de Dominic Lagadec, enólogo y sagardogile en Azkaine, conviene analizar para disfrutar de una forma más completa de la visita a la sidrería.

Para ello, Lagadec analizará para nuestros lectores algunos de estos malentendidos, como la verdadera razón y forma del escanciado de la sagardoa, formas de despilfarro absurdo, la influencia de los materiales utilizados en los recipientes, o la época que se considera temporada del txotx.

Una de las creencias más erróneas y, pese a ello, de lo más extendida en algunos sectores, es que la sagardoa se bebe al txotx

ción alcohólica, se encuentra disuelto dentro de la sagardoa, porque ésta tiene una baja graduación alcohólica, alrededor de 6º-6,5º. Si tuviese 12º o más -continúa Lagadec- ese gas carbónico ya no existiría, habría sido expulsado por la presión interna del líquido durante la fermentación.

¿CÓMO DEBE GOLPEAR?

Al «romper» la sagardoa se desprenden aromas que son los que debemos apreciar en la cata. El papel del txotx es «despertar» el líquido y que aflore el gas.

Ese gas carbónico en la sagardoa se desprende cuando baja la presión atmosférica -en momentos de viento sur, por ejemplo-; cuando aumenta la temperatura -por eso en su época, cuando no se con-

AROMA. El papel del txotx es «despertar» el líquido, hacer aflorar el gas, para que podamos apreciar los aromas que se desprenden con ello.

de la manera que se hace -esto es, recogiendo la bebida después de un recorrido relativamente largo de la kupela al vaso- porque la bebida necesita oxigenarse.

«Nada más incierto, porque precisamente al oxidarse lo que se produce es una degradación, nada deseable», subraya Lagadec.

LA DISOLUCIÓN DE GASES

La realidad es que el objetivo primordial de esa práctica es que surja la txinparta, es decir, la burbuja de gas carbónico. «Con la fuerza del golpeo del líquido en el vaso se separa la efervescencia de la bebida mediante una ley física, la de disolución de los gases», señala el enólogo de Azkaine.

«Ese gas, generado de forma natural en el proceso de fermenta-

ción con sistemas de frío, se estableció que la temporada de txotx durase hasta finales de abril-; y por agitación -y, por tanto, por el golpeo del líquido en el vaso-.

Pero la sagardoa no debe golpear de cualquier forma en la pared del vaso, «sino siempre de forma perpendicular al chorro -advierte Lagadec-, con el vaso cuanto más bajo mejor, porque debido a la fuerza de la gravedad se genera más energía y por tanto mayor desprendimiento de carbónico».

Sin embargo, Dominic Lagadec advierte que el golpeo nunca debe ser sobre el líquido que ya está en el vaso, «porque amortiguaria el golpe y evitaría un mejor desprendimiento, e incorporaría aire al líquido y entonces algunas burbujas no serían de gas».

BARKAIZTEGI

www.barkaiztegi.com

SAGARDO SALMENTA ZUZENA:

- > Partikularrei
- > Jatetxei
- > Elkarrei

SAGARDOTEGIKO MENUA



SAGARDOTEGIA - JATETXEA

Barkaiztegi Posealekua 42, Martutene 20014 (Donostia) Tel. 943 451 304 - Tel. 943 455 501

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

¿ECHAR EL RESTO? En Asturias aún existen sidrerías o «chigres» donde se comparte el vaso, y por eso se arrojaría un poco de sidra al suelo, para arrastrar con él los restos de los labios del anterior bebedor.

Además, toda la operación debe realizarse cogiendo el vaso con los dedos por su parte inferior. «De esa forma, en función de la masa de cada vaso, surgirán diferentes vibraciones, diferentes melodías y tonos», concluye Lagadec.

Entre las prácticas que no tienen ningún sentido, una de las más difundidas es la costumbre de no beber de un trago toda la sagardoa del vaso, y acabar arrojando al suelo una pequeña cantidad.

DESPILFARRO SIN SENTIDO

«Es una forma de despilfarrar que no tiene justificación –asegura Dominic Lagadec–, porque es una materia prima escasa que merece ser conservada y, de alguna manera, es una falta de respeto al producto y a quien lo elabora».

Al parecer, esa mala costumbre puede haber sido importada de Asturias, donde aún existen sidrerías o «chigres» donde no proporcionan un vaso a cada cliente, y con el mismo deben beber dos o más personas. Por esa razón se dejaría un poco de sidra en el vaso y se arrojaría al suelo, para arrastrar con el líquido los restos dejados por los labios del anterior bebedor.

En Euskal Herria cada cliente que accede a una sidrería tiene un vaso para su uso personal y, por tanto, no está justificada esa acción de arrojar al suelo ese resto de bebida.

Por otra parte, para quienes puedan creer que el afán del bodeguero por no despilfarrar la bebida le puede llevar a aprovechar lo que cae a la cubeta situada debajo cuando se retira el vaso del chorro, pueden estar tranquilos. Eso no se recicla. «Lo que no va al vaso es bebida perdida», subraya el sagardogile de Azkaine.

MADERA, INOXIDABLE...

El tipo de material utilizado en los recipientes para la sagardoa también es objeto de análisis por parte del sagardogile de Iparralde y miembro de Sagardun Patzuergoa.

«Que sea de madera, poliés-

🍏 Nada impide que haya txotx durante todo el año

La incorporación de las nuevas tecnologías, como en otras áreas, también ha supuesto un notable avance y cambios en la elaboración de sagardoa.

«Que la temporada de txotx es de cuatro meses, de enero a abril, es algo que ya no se sostiene –señala Dominic Lagadec–. Esta práctica se instauró en los años 70 del siglo XX porque en aquella época no existían o no se aplicaban los actuales sistemas de conservación de la sidra mediante el frío. En mayo, o incluso antes, la climatología, cada vez más cálida, no permitía conservar la bebida en buenas condiciones en las kupelas, y llegaba el momento del embotellado».

Actualmente ese embotellado se lleva a cabo en función de la demanda del mercado y por tanto en cualquier época. No hay ya ninguna razón, relacionada con la calidad del producto, que obligue a mantener esa corta temporada de txotx. De hecho cada vez hay más sidrerías que mantienen el sistema de txotx todo el año.

«Al tratarse de una bebida natural, sin conservantes, de baja graduación alcohólica y no filtrada, cuanto menos tiempo esté en la botella mejor –añade Lagadec–. Al igual que el cava, tiene un plazo de consumo que se estima no superior al año». Por tanto, de enero a mayo habría que hablar de temporada de sagardo berria y el txotx para todo el año. «Si se enfoca hacia el turismo proveniente del exterior –una iniciativa en marcha–, el txotx se debería prolongar, como es lógico, a los meses de mayor afluencia de visitantes», recalca Lagadec.



Lagadec posa junto a diversos productos elaborados a partir de la manzana. Arantxa MANTEROLA

ter o inoxidable es algo que influye en la gestión del producto, pero para el cliente es más cuestión de estética que real. La madera, si es de muchos años, no transmite nada positivo, y al ser un material poroso y por tanto permeable permite la entrada de oxígeno y la bebida madurará más rápido. Sin embargo –añade–, el inoxidable es totalmente impermeable, lo que posibilita una evolución más lenta de la sagardoa».

El poliéster, en cuanto a permeabilidad, está entre la madera y el inoxidable. «Al cliente le siguen gustando las kupelas de madera, aunque ya no tanto las bodegas de antaño, con el suelo terroso y telarañas. Ahora se prefieren limpias y modernas», en opinión de Lagadec.

MEJOR NO BEBER ANTES

Otra de las prácticas erróneas es la de acudir a las sidrerías después de haber poteado con otras bebidas alcohólicas.

El sidrero de Azkaine lo explica con un argumento fácil de entender: «No tiene ninguna lógica que si vas a catar sidra, bebas cerveza o vino en las horas previas. Degradan el paladar, en definitiva el órgano fundamental de cata: la boca. De esa forma no se aprecian los matices organolépticos de la sagardoa y no se disfruta como es debido».

La costumbre de permanecer de pie o sentado en la bodega tiene poca importancia, salvo para la distribución espacial de la propia sidrería, o para la comodidad del cliente al acceder a las kupelas.

¿AFLOJA EL INTESTINO?

«Finalmente –acaba Lagadec–, quiero dejar claro que es un mito lo de que la sidra afloje el intestino. Eso, si ocurre, es una cuestión inherente a cada persona y, en todo caso, a la ingesta de mucho líquido. Nuestra sagardoa es una bebida natural y saludable, como no puede ser menos viniendo de una de las mejores frutas: la manzana». Dicho queda.



Astigarragako Udala



El txotx obliga a prepararse

El Ayuntamiento y los hosteleros se ponen de acuerdo para garantizar ocio y descanso



Aizpea Goenaga en el txotx 2010. Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

El inicio de la temporada del txotx se refleja también en las medidas que deben adoptar los municipios más destacados del mapa sidrero, para tratar de compaginar de la mejor forma posible el disfrute de la sidra con el normal desarrollo de la convivencia de sus vecinos.

Un convenio con carácter bianual establece las normas a las que debe ajustarse el servicio público y la actividad hostelera en Hernani durante el periodo de txotx. Su cumplimiento compromete fundamentalmente al Ayuntamiento y a los 23 hosteleros de la zona centro. La normativa recoge diferentes aspectos, que afectan sobre todo a servicios públicos municipales y a prácticas hosteleras.

La actividad generada alrededor del txotx obliga a municipios como Astigarraga y Hernani, principalmente, a adoptar una serie de acuerdos y compromisos, encaminados muchos de ellos a mitigar el fuerte impacto que genera en las calles de sus localidades la afluencia de miles de sagardozales.

Con el fin de hacer frente a esa situación, se estableció hace dos años en Hernani una normativa que regulaba los modos de actuar de las diferentes partes implicadas, y recogía algunos compromisos.

Ese convenio bianual ya ha cumplido el periodo para el que fue firmado, y ahora necesita ser renovado para las dos próxi-

mas campañas, las de 2011 y 2012. Cabe decir que sería conveniente alcanzar un consenso con la firma de todos los sectores implicados, algo que no ocurrió hace dos años, porque la Asociación de Vecinos del Casco Antiguo se negó a hacerlo.

Como es lógico, las personas más afectadas por los aspectos negativos que acarrea la temporada sidrera son los vecinos que tienen su residencia en las calles del centro del pueblo. Y los objetivos de estas pautas y de todos los sectores implicados se centran en tratar de conciliar la fiesta con el legítimo derecho al descanso de quienes residen, sobre todo, en el casco antiguo.

COMPROMISOS A CUMPLIR

En vísperas de la renovación del convenio se han intensificado las reuniones en las últimas semanas, y existe un cierto grado de optimismo para que pueda ser aceptado por todos.

El acuerdo establecería, entre otros aspectos, el compromiso de los hosteleros de utilizar exclusivamente vasos de plástico a determinadas horas del día y de la noche, sobre todo desde las 18:00 hasta el cierre; evitar que salgan a la calle recipientes de vidrio; informar de estas medidas a los clientes; y organizar un programa de actividades de naturaleza cultural dirigido al público infantil y juvenil.

El Ayuntamiento, por su parte, centraría sus esfuerzos en la inclusión de un plan especial de limpieza viaria que consistiría

en barrer, limpiar con agua y recoger el vidrio todos los domingos en las calles del casco; reforzar el número de agentes de la Policía Municipal –encargada de hacer cumplir la normativa, proteger el mobiliario urbano y controlar el horario de cierre, entre otros cometidos–; habilitar aparcamientos señalizados de autobuses en los polígonos industriales Ibai-Ondo y Akarregi; y, si fuera preciso, retirar de la calzada los vehículos que entorpezcan la circulación.

Además de la normativa recogida en este convenio, los hosteleros deben respetar los horarios de cierre que establece el Gobierno Vasco, así como los límites del volumen de la música en cada establecimiento.

En cuanto al Ayuntamiento, instalará váteres portátiles, como acostumbra a hacer en diferentes eventos festivos del año.

MAIALEN LUJANBIO

La fiesta de inauguración de la temporada de txotx en Hernani se celebrará el domingo de la semana que viene, 23 de enero, y los protagonistas serán la hernaniarra Maialen Lujanbio, última ganadora del Campeonato de Bertsolaris, y los miembros de la Bertsola Eskola de Hernani.

La fiesta, que tendrá carácter público, comenzará a las 12:00 del mediodía en Gudarien Plaza, ante una kupela situada en los arkupés de la Casa Consistorial. Tras el primer brindis, habrá sidra al txotx para todas las personas que lo deseen.

TTAKUN OSTATUA

Aurzberri Nafarroa

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

LA CASONA
ASADOR - SIDRERÍA

Menú fin de semana 28€

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

Pueblo Viejo (BARAÑAIN)



El txotx de Hernani, de carácter público, se celebrará el domingo 23 de enero. Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

Araba avanza



Dos imágenes del txotx en la sidrería Iturrieta de Aramaio, en los últimos años. Llenando un vaso de sidra, y tocando la txalaparta. Raúl BOGAJO | ARGAKZI PRESS

Se elabora sidra de forma regulada y con manzanas propios en Aramaio, Askartza y Ozaeta

Con una trayectoria media de una docena de años, Araba cuenta en este momento con tres productores de sidra natural: Trebiñu en Askartza, Iturrieta en Aramaio y Koldo Borobia en Ozaeta, este último centrado en la elaboración de sidra ecológica. Entre 40.000 y 50.000 litros saldrán esta temporada de sus bodegas.

El sector de la sidra en Araba vive un continuo crecimiento, aunque de forma relativamente lenta todavía. Actualmente son estos tres productores quienes elaboran sidra de forma regulada y en áreas geográficamente dispersas unas de otras.

Aramaio lo hace al norte del herralde, en una zona que conserva una tradición y cultura de la sidra, una herencia que se remonta a varios siglos. Allí se encuentra la sidrería Iturrieta, con manzanas propias.

También se autoabastece la sidrería Trebiñu, en Askartza, en una zona con poca tradición sidrera pero que va adquiriendo poco a poco presencia en el sector. Administrativamente este territorio alavés depende actualmente de Burgos, una dificultad de tipo legal ante una posible federación con el resto de productores del herralde. Pese a ello, esperamos que no se convierta en un obstáculo insalvable en ese sentido.

En plena llanada alavesa, en Ozaeta, encontramos la sidra

ecológica que elabora Koldo Borobia. A diferencia de las otras dos, no funciona como establecimiento de hostelería.

La zona de mayor fuerza sidrera está en el Alto Deba. «En Aramaio y su entorno hay un buen número de caseríos que aún conservan utensilios propios para la elaboración de sidra –señala Juanjo Peciña, de la Sidrería Iturrieta–, aunque esta costumbre estaba en declive. Sin embargo, en estos últimos años se está viviendo un notable auge, que ha animado a 31 caseríos a organizarse en una cooperativa para elaborar sidra y mosto pasteurizado».

PRENSA COMÚN EN ARAMAIO

La cooperativa cuenta con una instalación municipal, con una moderna prensa neumática incluida, que extrae el zumo a las manzanas que cada uno aporta, para poder llevarlo después a sus instalaciones particulares y dejarlo fermentar para elaborar sidra natural o pasteurizar el mosto. Esta iniciativa ha generado un movimiento de alrededor de 300.000 kilos de fruta esta temporada.

El apoyo al sector primario está propiciando la plantación de nuevos manzanos y un mejor cuidado de los actuales. «Antes, algunos baserritarras nos vendían sus manzanas o las dejaban pudrir –explica Juanjo Peciña–, mientras que ahora se vive un auténtico resurgimien-

to de la cultura de la sidra».

Entre las tareas que desarrolla Aramaio Sagardotea Elkartea destaca un estudio de catalogación de variedades de manzana del valle, y la puesta en marcha de un vivero con más de mil plantones de variedades de manzana autóctona.

Además, un grupo de caseríos del valle ha iniciado el proceso para obtener el sello ecológico para sus plantaciones, que cuentan ya con cerca de 2.500 manzanos, como indica Peciña.

SE EXTIENDE LA INICIATIVA

Pero no sólo el valle donde se encuentra Aramaio se está moviendo. «Ante el éxito de las citadas iniciativas, baserritarras de localidades cercanas, tanto de Araba como de Gipuzkoa, han llevado sus manzanas a esas instalaciones municipales de Aramaio y, al igual que los vecinos de esa localidad –añade Juanjo–, también han tenido la oportunidad de llevarse a casa zumo para sidra o mosto pasteurizado, aunque para ello han tenido que sufrir el corte de la carretera principal por las obras del Tren de Alta Velocidad», se lamenta Peciña.

La apertura oficial de la temporada de txotx, organizada por los profesionales del sector, tendrá lugar este año en la sidrería Iturrieta, el próximo jueves 20 de enero, con la Korrika 2011 como invitada y principal protagonista.

Txotx egin!!



Iturrieta sagardotegia

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

IARRITU SAGARDOTEGIA



IARRITUko kupela zugandik hurbilago

☎ 945 38 61 31 • 647 45 16 91 • LEZAMA - ARABA

TREBIÑU
 Sagardotegia



EGIN TXOTX

☎ 945 244852 • 657736399
 ASKARTZA - TREBIÑU

CULTURA DE LA SIDRA. El apoyo al sector primario está propiciando la plantación de nuevos manzanos y un mejor cuidado de los actuales.

Txaseneko borda, harriz harri altxatutako sagardotegia

Sagardoa egitea erabakita, aurreneko lana sagarrondoak landatzea izan zen

Lan, lan eta lan. Horixe egin behar izan du Angel Alvarezek Beruete herriko Txaseneko Borda sagardotegia zutitze. Eta lana diogunean, buruarekin, mailuarekin, zerrarekin eta zementuarekin esan nahi dugu.

Orain bukatuta dago eta sagardotegi atsegin eta ederra da etxe hau, baina habe bakoitzaren eta adreilu bakoitzaren historia kontatu digunean jabetu gara zer nolako esfortzua egin duten gizon honek eta bere emazteak euren ametsa egi bihurtzeko.

Angel Asturiasen jaioa da, baina oso umetan ekarri zuten Hernanira. Orbegozo enpresako nagusia Asturiasera joan zen, Alemaniako lantegi bat desmuntatzeko eta berriro Hernanin

muntatzeko teknikoak behar zituela-eta. Hala kontratatu zuen Angelen aita, eta lan hori bukatutakoan Hernanira bizitzera etorri zen familia osoa. «Oraindik ere familia asko zeukeagu Asturiasen -dio Angelek, hika kazetariak baino hobeto hitz eginez-eta sagardoa egiten ditek gaurko egunean ere, osabak-eta».

Delineazioa ikasi zuen, baina soldadutzatik itzultzean, taberna bat jarri zuen familiak, eta urte mordoak eman zuten lanbide horretan berak, anaiak, gurasoek... Ezkontzeko garaia ere iritsi zitzaion, eta Beruetea hartu zuen andrea, orain hitz egiten ari garen etxe honetakoxea. «Ama du hemengo, oraindik bizia da. Asteburuetan eta etortzen

hasi ginen, denbora-pasa, baina nik segituan eman nion tankera; sagardoa egin behar genuen hemen», dio Angelek.

Hotz egiten du, harriztekoa ez denez, 800 metrora gaude-eta. Etzeko atarian zakurra eta katua elkarren kontra kiribilduta daude, bake ederrean, elkarri berotasuna emanez. Upeletara ez gerturatzen erakutsi die Angelek, eta inondik inora ez dute zeharkatzen muga. Behartuta jarri dugu zakurra nagusiaren oinetan, argakia ateratzeko.

Txaseneko Bordan sagardoa egitea erabakita, aurreneko lana sagar arbolak landatzea izan zen. Ehun sartu zituen. Manuel Iradi izan zuen maisu sagar arbola kontuetan. Poliki-poliki hasi zen, Hernaniko lanak uzten zizkion tartean.

ETXEA BERRERAIKI

Baina lan handia, bi pertsonak soilik egiteko lan oso handia, etxea berreraikitzea izan zen. «Bakoitza den bezalakoa da. Beste batzuk kredituak eskatu zituzten eta diru mordoak gastatu igeltserotan eta gremiotan etxea zutitzeko. Guk -neuk, emazteak, anaiak, koinatuak... dena gure eskuetan egin genuen. Dena. Baina haserako asmoa ez zen sagardotegia egitea, inondik inora ere, baizik eta etxerako kupeltxo bat betetzea», azaldu digu.

Igeltsero lanetan Angel eta emaztea aritu ziren, anaiak elektrizitateaz arduratu zen, besteak laguntzaile... «Hementxe egiten nuen lo, zaku batean sartuta, eta udan hainbestean konpontzen nintzen, baina neguan kristoren hotza pasatzen nuen, elurra barruraino sartzen baitzen. Behin batean ia izoztuta esnatu nintzen. Beldurtu egin nintzen eta handik aurrera koinatuaren etxera erretiratu nintzen».

Baina zera gertatu zen: Normandiara joateko aukera sortu zitzaion, beste baserritar batzuekin batera, eta han sagarraren eta sagardoaren gaia jorratzeko eta sakontzeko beta izan zuen.

Itzultzerakoan, Normandiako bidaiak diru publikoarekin ordaindu izan zenez, taldeko norbaitek han ikasitakoaren azalpenak eman behar izan zituen Nafarroako Aldundian eta prentsan, eta Angeli eman zioten zeregin hori. Garai hartan, etxerako mila litroko kupel txiki bat baino ez zuen egiten, eta bizi ere Hernanin bizitzen jarraitzen zuen.

LEHENENGO EGUNA

Bada, prentsan irtearekin batera, jendeak Angelen sagardoa probatu nahi izan zuen. «Ondo gogoan dut. Hemengo bizilaguna zen, Angel, hona jende mordo etorri dek, hire sagardo hori dela-eta. Zerbait egin beharko dek» esanez. Hurrengo asteburuan, lagun bati erretegi koxkor bat kendu zion, txuletak eta ogia autoan sartu, Beruetera ekarri, kaballete gainean ohol batzuk jarri hala edo hola, eta jaten eta edaten eman zien gerturatu zirenei, kupel txiki horretatik», dio. Huraxe izan zen sagardotegiko lehenengo eguna.

Hurrengo hiru asteburuak berdinak izan ziren. Txuletak erre zelaian, tollopean mahaia jarri, eta kupela ireki. Eta jendea gustura, nahiz eta saguak gertuan ikusi eta lokatza zapaldu behar, etxea oraindik ere oso egoera kaxkarrean baitzegoen. Hala bukatu zen aurreneko denboraldia. 1990. urtea zen.

Hurrengo urterako 2.500 litroko kupel bat prestatu zuen, eta 700 litroko beste hiru txiki. Mahai berriak eta aulkiak ere egin zituen bere tailerlean. Txuletak erretzeko egur ikatza ere etxean egiten zuen Angelen fa-



Angelek Beruetea hartu zuen andrea, eta horrela hasi zen sagardotegiaren historia. Getzoon ARANBURU

Lizarran
KATXETAS

**EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 24€**

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





Etixerako upeltxo txiki batekin hasi zen, eta pixkanaka upel berriak sartuz joan zen Angel, eta gaur egun 11 dauka. Gorron ARANBURU

HASIERA. Lagun bati erretegi koxkor bat kendu, txuletak eta ogia Beruetera ekarri, kaballete ganean ohol batzuk jarri hala edo hola, eta jaten eta edaten eman zien gerturatu zirenei.

miliak, txondorreen, erakusten dizkidan argazkietan ikusten den moduan. Jendea, gero eta gehiago etortzen zen.

Inguruko herrietan ere sagardotegiak indarra hartzen ari ziren, eta Lekarozkoak, Lekunberrikoek, Aldatzekoak eta Berueterako honek elkarte bat sortu zuten. Angel bera izan zen elkartearen buru haserako urteetan.

Ordurako Hernaniko taberna utzita zeukan, Berueterako sagardotegi berri honetan buru-belarri aritzeko. Emaztea eta biak

goizeko ordu bietan sagarra jotzen aritzea ez zen harrizkeoa izaten. Ama zuen laguntzaileetako bat proiektu berria.

EGUN, 25.000 LITRO INGURU

Pixkanaka kupel berriak sartuz joan zen Angel, eta gaur egun 11 dauka. 25.000 litro inguru sagardo egiten ditu urtero, ia gutxia etxeko sagarrarekin. Bi sagasti dauka eta hirugarrena jartzen ari da. Aurtengo hau sagar urtea da eta etxekoarekin konpontzen da, baina ez da beti

horrela gertatzen, eta inguruko ekoizleei erosten die.

Angelek berak Asturiastik ekarritako arbolak aldatutako baserriak dira, bata Betelukoa, bestea Oskotzekoa, eta hirugarrena Urtaşuneko. «Neuk kontrolatutako sagastiak dira, nire beharretara egokituak», dio.

Orotara 48 sagar mota dauka landatuta etxeko siletan; mor-do bat asturiarrak, Bretainia eta Normandiakoak ere dezente, baita bertakoak ere, jakina, eta Gipuzkoako Aldundiak aukera-

tutakoak ere bai. Guztira, 900 arbola dauka. Hirugarren sagastian sagar garratza landatzen ari da, horren eza nabaritu du-eta.

Bezeroei dagokienez, gehien gehienak nafarrak dira, asko Iruñea aldekoak, baina Gipuzkoatik ere etortzen dira, batez ere igandeetan. Eta Madril, Zaragoza eta Bartzelonakoak ere bai, inguru honetako landa turismo-ko etxeetako bezeroek sagardotegira joan nahi izaten dute-eta.

Asteburuetan bakarrik dago irekita Txasenko Borda, ostira-

lean hasi eta igandera arte, eta aurtun eguerdian soilik.

«Bizi ere egin behar dela konaturatu gara, dena ez dela lana. Aurretik asko eginda gaude, eta orain pixka bat bizi egin behar gara», dio Angelek.

Ez da erreza hain toki altuan sagardoa egitea. Sagasti gutxi izango dira Euskal Herrian, baten bat baldin badago, ia 900 metroko altueran.

Angelek azaltzen digunez, «ez da berdina Hernanin edo Astigarragan sagardoa egitea edo hemen egitea, mendian».

Batetik, tenperaturaren kontua dago, eta, bestetik, biltzeko garaiarena. «Esan dizudan alderdi horietan irailan hasten dira sagardoa egiten -azaldu du-, eta ni Pilarica aurretik ezin naiz hasi inondik inora, sagarra heldu gabe daukadalako oraindik. Baina besteekin batera ireki beharra daukat denboraldia, eta larri ibiltzen naiz. Horregatik, gauzak diren bezala esanda, kostatu egiten zait haseran sagardo ona edukitzea».

TOLARE KLASIKOA

Tolare klasikoak erabiltzen du Angel Alvarezek; horrelako gero eta gutxiago daude, baina zuku garbiagoa ateratzen da, nahiz eta lan gehiago ematen duen, sagarra eskuz txikitu beharra baitago.

Esan bezala, Angelek ez dauka ahazteko bere asturiar jatorria, eta etxerako sagardoa hango erara egiten du. Desberdintasun handiena trasegoa da.

Euskal Herrian ez zegoen trasegetzeko ohiturarik baina orain dezente zabaldu da teknika hori, alegia, sagardoa kupel batetik bestera mugitzea, garbitzen joan dadin.

Asturiasen, berriz, bi, hiru edo trasego gehiago egiten dituzte. Hori dela eta, Asturiasko sagardoa motelagoa da, trasegoan karbonikoa galtzen baitu, eta edateko orduan astindu beharra dauka, baita eskantziatu beharra ere. Hemengo biziagoa ateratzen da upelatik, eta ez dauka eskantziatu beharrik.

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

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Betikoa
noski

C/ Tajonar, 29, Pamplona • Tfños.: (948) 15 23 00 - 15 34 07 • www.kaleangora.com

• TRADICIÓN •••

Iparralde también aprecia la sidra, pero le da su toque particular

En las sidrerías se elaboran productos como mosto, cidre bouché, sagarnoa, patxaka, licor de manzana verde, vinagres

La sagardoa o sagarnoa de Iparralde es poco conocida al sur del Bidasoa, a pesar de que cuenta con siglos de tradición. Actualmente tiene alguna peculiaridad diferenciadora con respecto a Hegoalde, como es la variedad de productos extraídos de la manzana, entre ellos el mosto pasteurizado, la cidre bouché, la sagardoa, licores y productos acetificados. Numerosos documentos históricos y literarios certifican la implantación de la sidra en Iparralde. Entre ellos cabe citar la descripción que hace Pierre Loti, uno de los más famosos escritores franceses del siglo XIX, que en su novela "Ramuntcho" (1897) describe el ambiente y la vida de los vascos en un pueblo ficticio al pie del monte Larrun, citando varias veces el término sidra -«cidre»- como la bebida consumida por todos y en todas las ocasiones del día.

AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS

También cita en varias ocasiones el término sidrería -«cidrerie»-, como el lugar para la vida social de los vascos. "Ramuntcho", pese a ser una obra literaria, recoge con precisión aspectos socio-culturales de los habitantes de aquella época.

Sin embargo, la situación narrada por Pierre Loti cambió en los años posteriores, hasta el punto de que las sidrerías habían desaparecido hacia los años 30 del siglo XX.

Hace poco más de una década que se produjo un renacimiento del sector sidrero, quizá por una

cierta influencia de lo que ocurrió en Hegoalde pero, eso sí, con personalidad propia.

En Hegoalde sidrería equivale a sagardoa, porque no se elabo-

ra nada más. Sin embargo, en Iparralde sagarnotegi es el lugar donde se transforma la materia prima, la manzana, en una gama más amplia de productos.

La primera elaboración tras el proceso de prensado puede considerarse el mosto, que una vez pasteurizado se embotella para su consumo, incluso en la sidre-

ría, porque los menores de 18 años no pueden beber alcohol.

Las sidrerías no sirven bebidas espumosas, como por ejemplo refrescos de cola, a los menores de edad, y ese mosto es su alternativa. Tres sidrerías elaboran este tipo de mosto, del que se alcanza una producción de alrededor de 50.000 litros anuales, y ya se han empezado a producir unos mostos de manzana aromatizados con cerezas.

Otro producto sidrero es la «cidre bouché», que consiste en un mosto parcialmente fermentado. Alcanza una graduación alcohólica de 4,5°, y es dulce y muy efervescente. Se trata de una bebida especialmente apreciada en Nafarroa Beherea y Zuberoa, donde no les gusta mucho la sidra seca. Está elaborada al estilo normando, pero con manzana vasca, y se consume tanto como refresco como acompañando a un postre.

Convertir la sagarnoa en un motor de desarrollo

Lapurdi, Nafarroa Beherea y Zuberoa representan el 10% de la población de Euskal Herria, y sin embargo su producción de sidra alcanza únicamente el 2% del total. Esos datos permiten a los productores apreciar un futuro esperanzador para el sector sidrero, y así lo entiende Dominic Lagadec, de la sidrería Txopinondo de Azkaine.

«Hay mucho margen de crecimiento para el sector, porque el consumo per cápita es mucho menor que en Hegoalde. Será necesaria una importante labor de comunicación -reconoce Lagadec- para que se redescubra un producto muy propio del País Vasco y se consuma, sobre todo en botella».

Lagadec añade que la juventud, entre 16 y 20 años, ya está empezando a hacerlo. «Son los jóvenes los que más fácilmente cogen nuevos hábitos en cuanto a bebida de fiesta. Por otra parte, el turista lógicamente se interesa y busca la comida y la bebida de los lugares que visita, y en Euskal Herria tenemos mucho que ofrecer. El binomio turismo y sagardoa es una de las asignaturas pendientes, tanto en Iparralde como en Hegoalde. Todo ello hace que creamos que nuestra bebida natural puede ser un motor de desarrollo importante en los próximos años», concluye el dueño de Txopinondo.



La sidrería Camino Berri, en Biriatu. ARANTZA MANTEROLA

VINO TRANQUILO

El mosto totalmente fermentado es la sagarnoa. La Administración francesa la considera un «vino tranquilo», con sus 6º-6,5º de nivel de alcohol, y los impuestos van en consonancia con ello, pues paga tres veces más que la «cidre bouché». Curiosamente, y pese a ser sidra natural, no puede llevar la palabra cidre impresa en la etiqueta.

Los sagarnotegis elaboran también «patxaka», una maceración de manzana silvestre en un anisado, en un proceso similar a la obtención del patxaran. Tiene 18º y un color amarillo.

Otro de los productos es el li-

Elaborada por: Altzueta Sagardotegia S.L. Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 520355

Larunbat eguardian irekita

Datu zehatzik ez dagoenez, Altzueta sagardoa egiten ari gara hasi gineke esan behar... zurekin nirendoren hasierarako bai beharizat. Sagardoa egiteko, tankera gutxiago sagarrak erabiltzen ditugu, gaz oin gozok, garratzak eta mikatzak, baina bere nerri jakinuz. On egia digula jakuz, eta kalterik ez, edanek! Txote!

Otsailaren 7tik aurrera irekita

Osinaga auzoa, 7 • Tel. 943-55 15 02 • HERNANI

www.altzuetasagardotegia.com

Sebastian Zabalegi

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



cor de manzana verde, a partir del aguardiente proveniente de la destilación de sagarñoa. Tiene también 18º para lograr el favor del público, que muestra una clara tendencia a las bajas graduaciones alcohólicas.

Finalmente, de las sagarnotegis salen también productos acetificados, es decir, provenientes de la transformación del alcohol en ácido acético.

Así se obtienen vinagres de sidra naturales o vinagres aromatizados con pimiento de Ezpeleta, que combinan bien con ensaladas de tomate y cebolla. Los condimentos son del agrado del habitante del hexágono.

UN MENÚ DIFERENTE

Otra característica diferenciadora respecto a Hegoalde es el tipo de menú que se puede comer en las sagarnotegis. En el caso de Iparralde la oferta de las sidrerías no es nada rígida, cada persona puede componerla a su gusto, y en cualquier caso no se parece en nada al menú de sidrería típico al sur del Bidasoa.

Ya el citado Pierre Loti situó al personaje principal de su novela frente a un curioso menú, en el mes de noviembre, un domingo después de misa: «...Ramuntcho se acerca a la sidrería que los contrabandistas y los pelotaris frecuentan -dice el texto-; allí se pone a la mesa... Les preparan una comida de fiesta, con pescado del río Nivele, jamón y conejos...».

Dominic Lagadec extrae sidra de una de las barricas de su sidrería, Txopinondo, donde pone a disposición del público diversos productos elaborados a partir de la manzana.

AMATEKA MANTEROLA

En Txopinondo de Azkaine, por ejemplo, se puede comer *magret* de pato, atún de Donibane-Lohizune, un surtido de pintxos o una tarta Tatin.

Al parecer, los postres salados -como el queso, entre otros- no atraen a la gente de esa zona de Iparralde, ni tampoco a los de regiones colindantes.

TIENDA EN LA SIDRERÍA

Ahondando en los detalles que diferencian a las sidrerías de los dos lados del Bidasoa, hay que citar por ejemplo el de disponer de una tienda organizada que da opción a los clientes que acuden a Txopinondo -en Azkaine- o a Aldakurria -en Lasa-, a adquirir alguno de los productos elaborados, además de disfrutar de la comida y de la bebida.

PLATOS DIFERENTES. El menú que se puede comer en las sagarnotegis de Iparralde no es nada rígido, y cada persona puede componerlo a su gusto.

Estas dos sidrerías trabajan al txotx. Asimismo, otras tres tienen abiertas sus puertas: Segida en Donaixti, Bordatxo en Jatsu y Camino-Berri en Biriatu.

Por otra parte, cabe destacar que tanto Txopinondo como Aldakurria tienen establecidas visitas a la bodega con catas comentadas de una hora de duración, al precio de cuatro euros, para grupos de todo tipo, desde dos a cien personas.

También en Iparralde la cose-

cha de manzana es fluctuante a causa del fenómeno de la vecería. Se estima que la cosecha máxima ronda las 400 toneladas, y la mínima en torno a 100.

La producción media de mosto es de 50.000 litros, mientras la de *cidre bouché* y sagarñoa se acerca a los 250.000 litros, una cantidad muy alejada de la que se obtiene en Hegoalde -alrededor de 12 millones de litros-, pero aún así muy importante y, sobre todo, en progresión.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA



TOLARE
SAGARDOTEGIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetik.
• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelchenetan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81

BIZKAIA



La Asociación de Sidreros de Bizkaia organizó una degustación de sidra y pinchos de cordero el 5 de junio en la Plaza Nueva de Bilbo. Jon HERNÁEZ | ARGAZKI PRESS

«La sidra no se hace vasca porque se le ponga una txapela»

Jose Antonio Zamalloa subraya la necesidad de un sello de calidad verificable

Uxarte Sagardotegia, de Amorebieta, es un hermoso caserío rodeado de praderas y manzanales, construido en madera y piedra y con un interior que es un auténtico museo de etnografía vasca. Un detalle: la sidra que elabora fue elegida como una de las 12 mejores del mundo en la prestigiosa feria Sicer celebrada en Gijón en 2009.

Obtuvo esta calificación en el apartado de «clásicas», uno de los cuatro (junto a «espumosas», «especiales» y «dulces») en que se clasifican las sidras a examen en este certamen.

El propietario de Uxarte es Jose Antonio Zamalloa, presidente además de los sidreros vizcainos, embarcados en estos momentos en un ambicioso proyecto: dotar a su producto de la certificación Eusko Label.

Tras una visita por el lagar y las kupelas, José Antonio nos explica los detalles de este pro-

yecto, que desde luego no se limita a pegar una etiqueta en la botella. Zamalloa lleva ya quince años trabajando duro para sacar adelante su sagardotegi, y conoce como pocos la problemática de las sidrerías vizcainas y del resto del país, lo que le convierte en la persona idónea para preguntarle sobre la situación actual del sector y sus perspectivas de futuro.

MANZANAS DE BIZKAIA

Hay una característica que distingue a los sidreros reunidos en Bizkaiko Sagardoa, y es que desde un primer momento se estableció como condición para pertenecer a la asociación el compromiso de elaborar la bebida exclusivamente con manzanas recogidas en Bizkaia, aunque hay libertad para elegir la variedad que cada uno prefiera.

«A la larga se ha visto que éste era el criterio correcto, y durante estos años no hemos hecho sino profundizar en esta filoso-

fía. Las sidrerías vizcainas no producimos un gran volumen, pero en lo que respecta a calidad estamos en primera línea, podemos decirlo sin ningún complejo», indica Jose Antonio.

La filosofía que expone convencido Jose Antonio Zamalloa les ha conducido, casi necesariamente, a confluír con Eusko Label, y subraya que su objetivo reside en «dotarnos de unas normas y una certificación, pública, que dé credibilidad a nuestro producto, a la sidra».

«Necesitamos un sello de calidad verificable -subraya-, que garantice que la bebida se ha elaborado con manzana cosechada en la CAV. Y, al mismo tiempo, que certifique que esta sidra posee un plus de calidad; es decir, que además de elaborarse con materia prima autóctona, supere los controles de calidad establecidos por Eusko Label. No digo que sea la panacea, pero sí es lo más factible en este momento», indica.

El proceso de integración en Eusko Label ya está en marcha, pero aún faltan algunos trámites para que adquiera carácter oficial. De hecho, varios de los depósitos de acero inoxidable en los que está terminándose de fermentar la sidra de Uxarte de este año ya están sellados, por contener el producto con los requisitos de Eusko Label.

SISTEMAS DE VERIFICACIÓN

Los sistemas de verificación -y en este aspecto Jose Antonio pone el acento-, afectan a toda la cadena de producción de la sidra, empezando desde el productor de la manzana.

«Detrás de la etiqueta de Eusko Label hay todo un equipo de control que garantiza al consumidor el cumplimiento de las normas de procedencia y calidad exigidas. Es un control real, oficial y homologable, no una etiqueta privada», señala.

La utilización de manzana producida en Euskal Herria para



**OIALUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

Asteartetik larunbatera
gauetan irekita
baíta ostegun, ostiral eta larunbat
eguerdian ere.

Mikel Arozamena bidea 16
Astigarraga
943 55 29 38




Tolare Sagardotegia

IPARRAGIRRE

IGANDE EGURDITAN IREKITA ERE

www.iparragirre.com
osiraga auzoa 10, HERNANI 943 550328



José Antonio Zamalloa en su sidrería de Amorebieta. Jon HERNÁIZ | ARGAZKI PRESS

🍏 Sagar landare egokiak ere behar dira

Zein da instituzioen zeregina sagardoaren arazoak konpontzeko orduan? Jose Antonio Zamalloaren hitzetan, «arazoak jabetuz gero, konponbidean jartzeko pausoak ematea da eskatu behar zaiena. Ez egun batetik bestera, hori ezinezkoa da-eta, baina bai bide egokian ematea pausoak. Kontuan izan arazoari sagardoaren zikloaren hasieratik erantzuten hasi beharra dagoela; esaterako, sagar landare egokiak eskura izan beharko genituzke, eta hauxe da zeharo utzita dagoen kontuetako bat. Mintegi publiko bat izatea eskatzen dugu. Eta sagarra eta sagardoa ikertzen ariko diren laborategiak ere behar ditugu, baita baserriarrentzako prestakuntza ere... Hainbeste dago egiteko...».

Jose Antoniok ez du ezkututzen pizgarri ekonomikoak ere beharrezkoak izango direla

bertako sagastiak jartzen dituzten ekoizleentzat. Garbi utzi behar da Eusko Label egiaztagiria botilaratutako sagardoari aplikatuko litzaiokela. Ekoizten den kopuruaren %80 botilaratzen da (Bizkaian oraindik ere gehiago), eta geratzen dena txotx denboraldian kontsumitzen da.

Era esperimentalean, badira Gipuzkoako 13 sagardotegi eta Bizkaiko 8 Eusko Labeleko ikuskatzaileren kontrolak eta egiaztapenak pasa dituztenak, hasi sagastietatik eta kupeleraingo, baina ofizialtasuna izateko denbora pixka bat beharko da.

Kontuan izan behar da neurri honetako prozesu batek zer nolako zailtasunak dituen; adibidez, sagar moten ugaritasuna eta baserriarrek datuak erregularitasunez apuntatzera ohitu beharra.

elaborar sidra, certificada mediante Eusko Label, no beneficia sólo al sidrero y al cliente, sino que también debe hacerlo al baserritarra que produce el fruto.

«Está en juego -indica Jose Antonio- el futuro de la manzana en nuestro país, así de claro. Ahora mismo está en riesgo, pero la nueva normativa abre la posibilidad de que no sólo se revalorice la producción ya existente, sino que se extiendan los manzanales y pasen a ser una fuente apreciable de ingresos para nuestros baserritarras».

MANZANA BARATA DE FUERA

El sidrero de Amorebieta añade que «es duro decirlo, pero es verdad: cada vez los elaboradores compran más manzana de fuera, en detrimento de la autóctona. Vamos para atrás. Y pensamos que hay que poner los mecanismos correctores de esta situación. Por decirlo gráficamente, no basta ponerle la txapela para que la sidra se convierta en vasca».

No será fácil dar la vuelta a la paradójica situación actual, reconoce el propietario de Uxarte. El hecho cierto es que se puede comprar y trasladar la manzana desde Chequia, por ejemplo, a un precio más barato que la cosechada aquí. Por tanto, si no se toman medidas, los productores autóctonos simplemente no

van a poder continuar produciendo su manzana.

La queja, le hago notar a Jose Antonio, es general y ampliable a todo el sector agropecuario de Euskal Herria: «Efectivamente. Si tu trabajo, seas productor de leche, de carne, de manzanas... no te da un rendimiento mínimo porque se opta por esos alimentos producidos industrialmente, todos estos sectores pueden desaparecer, literalmente. Hay muchas economías familiares en juego», confirma.

Y lo dice un baserritarra que produce en su cuadra y terrenos prácticamente todo lo que degustan los clientes de la sidrería, hasta el punto de que replantó sus antiguos pinares para convertirlos en manzanales.

En cuanto a la calidad de la manzana propia, Zamalloa deja claro que «calidad les sobra a nuestras manzanas. Nadie puede decir que si la sidra sale mala es por culpa de la manzana autóctona. Es más, diría que es mejor que la de fuera, porque no proviene de manzanales explotados intensivamente, no recibe abono mineral...».

Hay otra cuestión que no se puede obviar. Se trata de la vertería, el fenómeno que hace que los manzanos produzcan mucha fruta un año y poco el siguiente, mientras que la demanda de sidra, lógicamente, se

mantiene uniforme.

«Eso es cierto, pero lo que ocurre es que ni en los años de máxima producción sobra manzana. Es decir, somos deficitarios. El quid de la cuestión es que, si priorizamos la utilización de manzana autóctona, ningún año habría excedentes de manzana en nuestros caseríos, no acabarían pudriéndose en el suelo, como ocurre ahora. Eso es lo imperdonable», apunta.

CULTURA DE LA SIDRA

«Es cierto que la vertería es un aspecto a corregir, y eso no es fácil, las cosas como son. Pero con un cuidado y manejo adecuado de las plantaciones, la vertería puede ir a menos. No digo que se pueda remediar al ciento por ciento, pero con las técnicas y conocimientos adecuados, como la poda, se puede mejorar mucho la situación actual», subraya Jose Antonio.

En relación con este aspecto, añade que «se está perdiendo mucha cultura en la producción de manzana de sidra, y lo digo con conocimiento de causa. Si el camión te descarga las manzanas directamente en el lagar, ¿para qué vas a saber de poda, de cuidados, de abonos...? Es un proceso degenerativo que se lleva por delante no sólo el fruto en sí mismo, sino el conocimiento que trae consigo».

PLAN DE INNOVACIÓN 2011-2014

La sidra apuesta por la innovación

Se busca más cooperación y coordinación para beneficiar a todos

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ha puesto en marcha el Plan de Innovación 2011-2014, que pretende asistir más y mejor a sus asociados en un marco de mayor cooperación y coordinación, evitando la dispersión de esfuerzos. Todo ello en estrecha colaboración con otros agentes relacionados con el mundo de la sidra, entre ellos las instituciones, tanto la Diputación de Gipuzkoa como el Gobierno Vasco.

Valen Santos, consejero-asesor con experiencia en proyectos de innovación y sectoriales, ha elaborado este plan por encargo de la asociación, tras un proceso de reflexión sobre el presente y el futuro del sector.

MEJORAS PARA TODOS

El reto al que se enfrenta el sector sidrero requiere aunar esfuerzos y que todos sin exclusión se sientan representados, más allá de las lógicas diferencias existentes, entre ellas el tamaño de sus empresas.

Se trata de un plan realizado con criterio empresarial, dirigido especialmente a las empresas del sector, y su desarrollo se basa en la creatividad (respecto al propio producto, al mercado, a la organización...), el conocimiento mediante una vigilancia estratégica, la cooperación caminando hacia la clusterización, la competencia para asesorar a las pequeñas y medianas em-



ARRANQUE. Crear una imagen de marca, definir una tarea de comunicación y gestionar el plan, los primeros objetivos a corto plazo.

presas del sector, y la aplicación de los criterios de la calidad total, tanto en lo que se refiere al proceso de elaboración como al producto y al servicio.

La clusterización se entiende como la necesidad de lograr un

sistema organizado en torno a la actividad sidrera y a un territorio -Gipuzkoa-, integrado por empresas productoras, proveedoras, operadores de mercado, agentes públicos y privados y agentes de apoyo (centros tecno-

lógicos, subvenciones).

El plan presentado no sólo hace una propuesta general al sector, también pretende poner en marcha inmediatamente diversas iniciativas, de ahí que se plantee su desarrollo durante

Las labores a desarrollar contemplan todas las etapas, desde el proceso de elaboración.
Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

un periodo cuatrienal, comprendido del 2011 al 2014.

Para empezar a aplicar estas recomendaciones, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa va a abordar algunas metas a corto plazo, como por ejemplo incidir en el mercado mediante la creación de una imagen de marca, definir una tarea de comunicación y, por supuesto, gestionar el plan, coordinarse con otros sectores y ofrecer asistencia técnica a sus asociados.

OBJETIVOS BÁSICOS

En los temas a desarrollar (calidad, talleres, I+D+T, mercado, Sagartur -iniciativa para relacionar la sagardoa con el turismo, tanto el proveniente del exterior como el del propio país-) se contempla la participación de diferentes agentes, como las pymes, Asociación de Sidra Natural, Gobierno Vasco, Diputación de Gipuzkoa, FRUITEL (Asociación de fruticultores), etc., cada uno desde las áreas que les correspondan. Por esa razón, al acto de presentación del plan acudieron representantes de diversas instituciones.

Este plan de innovación, que ha recibido el nombre de «Hirube» -jugando con el inicio de las palabras o conceptos que resumen de alguna manera sus objetivos básicos: Berrikuntza, Beharra eta Batera-Innovación, Necesidad y Unidos-, pretende definir un nuevo modelo organizativo de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa con el fin de representar, dinamizar y asistir mejor a todo el sector sidrero en general, y a sus asociados en particular.

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



URKIOLA
SAGARDOTEGIA

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

Alerta ante la «Vespa velutina»

Esta avispa procedente de Asia devora abejas que polinizan la flor del manzano

Ya han sonado las primeras alarmas ante la previsible multiplicación de una avispa invasora procedente de China que devora a las abejas productoras de miel y que son las artífices de un gran porcentaje de la polinización de las flores del manzano. La apicultura, en primer lugar, y el sector frutícola cuando llegue la primavera, se pueden ver seriamente afectados.

La polinización es un proceso natural fundamental para lograr una buena cosecha de manzana. Se estima que el 90% se realiza gracias a la actividad de las abejas, que transportan el polen durante la floración posibilitando que los gametos masculinos se unan a los óvulos femeninos, propiciando así la fecundación, de la que surgirán las semillas que estimularán el desarrollo del fruto.

De ahí se desprende que una buena polinización permitirá un alto número de frutos iniciales, y su desarrollo una buena producción de manzanas.

ESPECIE MUY AGRESIVA

La presencia de la «Vespa velutina» -a la que se conoce también como avispa asiática- ya se detectó en Aquitania hace unos seis años, en 2004. Al parecer, llegó procedente de China en el interior de un contenedor de madera sin tratar.

Al final del pasado verano se detectó su presencia en Iparralde, y pocos meses después, en noviembre, se había extendido hasta la zona de Irun, según los datos facilitados por el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, Neiker-Tecnalia.

La «Vespa velutina» es una especie agresiva, que mata abejas y otros insectos para alimentarse. Esperan a la abeja melífera ante las colmenas cuando vuelven cargadas de polen, las descabezan y las trasladan a sus propios nidos para devorarlas.

Son ejemplares de un tamaño mayor al de las avispas que se conocen en Euskal Herria. Sus ejemplares miden 30 milímetros de largo, y las reinas pue-

den alcanzar los 40 milímetros.

Esta avispa invasora puede constituir colonias de hasta 1.500 individuos, un hecho que, unido a la carencia de defensas por parte de las abejas ante esta especie nueva en nuestro ecosistema, la convierte en un importante peligro para las abejas y, en consecuencia, para la polinización de los manzanos.

Para hacer frente a los daños que puede producir esa especie, desde Neiker proponen adoptar como primera medida la de «buscar y matar a todas las avispas reinas que se puedan localizar, y emplear trampas naturales colocando recipientes de cerveza en las inmediaciones de las colmenas de abejas, ya que esa bebida alcohólica las atrae y se ahogan en ella».

PELIGRO EN PRIMAVERA

Desde Fruitel, la asociación de fruticultores que cuenta con más de 110 socios productores de manzana de sidra, reconocen carecer por ahora de datos suficientes sobre este potencial peligro, pero sí están en alerta de cara a la primavera, época en la que se tiene que activar el proceso de polinización.

Iñaki Bengoetxea, de la sidrería Ola de Irun, que preside la Asociación de Apicultores del Bidasoa y tiene colmenas en sus manzanales -precisamente para favorecer esa polinización-, asegura que la presencia de esta avispa es cada vez mayor.

TRAMPAS CON CERVEZA

«Va a crecer el problema, ya lo está haciendo, porque se han encontrado más enjambres en áreas costeras de Bidasoaldea y han llegado incluso hasta cerca de Tolosa. Lo peor es que no sabemos que hacer para frenar su expansión -reconoce-, porque el remedio casero de colocar recipientes con cerveza no es muy eficaz. En la asociación estamos intentando encontrar algún sistema en forma de trampa con feromonas, que atraigan a esas avispas y sirvan para su destrucción. Estamos muy preocupados con este problema», concluye Bengoetxea.



• PLAGAS •

Las avispas esperan a las abejas en la entrada de sus propias colmenas cuando vuelven con el polen, para atacarlas y devorarlas.
Imanol OTEGI | ARGAZKI PRESS



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

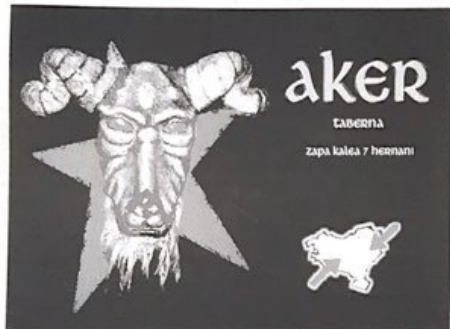


DESDE 2004. Su presencia se detectó en Aquitania en 2004, al parecer procedentes de China en un contenedor de madera. Al final del pasado verano se localizaron en Iparralde.



Larre-Gain Baseria

Tel. 943 55 58 46 • 616287867
EREÑOTZU • HERNANI



La sidra vasca traspa

Periódicos británicos y estadounidenses dedican esp



Uno de los principales deseos de todo empresario es que su producto se conozca en todas partes, y que además goce de «buena prensa». La sidra vasca parece que ya está dando sus primeros pasos en este sentido, si atendemos a algunos indicadores que se perciben últimamente.

Por ejemplo, prestigiosos medios internacionales, como los periódicos "The Guardian" (Gran Bretaña) y "The New York Times" (Estados Unidos), se han hecho eco en los últimos tiempos de la sidra natural vasca, atribuyendo a los vascos el origen y la expansión de esta bebida o ensalzando su calidad.

La satisfacción del sector ante estas manifestaciones ha sido evidente. La sidra vasca, poco a poco, está dándose a conocer en el mundo. Su presencia debe considerarse escasa todavía, casi testimonial, pero que gastró-

Las distintas imágenes certifican la presencia de la manzana y la sidra en nuestra cultura. Y ahora parece que se reconoce que los arrantzales la llevaron a todas partes, ayudando a expandirla.

Jon URBE, Iñaki RUIZ, Mariel RAMIREZ | ARGAZKI PRESS

nomos de prestigio mundial la citen en artículos de prensa constituye un paso importante. Una de estas referencias fue la recogida en "The Guardian" -con una tirada media diaria de 400.000 ejemplares-

El 10 de octubre del 2009, en un artículo de Stephanie Hills dedicado al País d'Auge, en la baja Normandía -una de las zonas europeas más abundantes en manzanos y sidras-, se incluía una cita señalando que fueron los marineros del País Vasco quienes introdujeron la manzana y la sidra en aquel país hace muchos siglos.

TOP-TEN DE SIDRERÍAS

Meses más tarde, el 14 de abril de 2010, el mismo rotativo británico dedicaba un reportaje exclusivo a las sidrerías vascas e incluso su autor, Andrew Hickman, tras asegurar que en el País Vasco «el único grito que se oye en la temporada de sidra de enero a abril es 'cochhhotch'

Polémica en medios asturianos

La presencia de la sidra vasca en medios de comunicación anglosajones, que produjo gran satisfacción en el sector sidrero vasco, levantó ampollas en Asturias, generando una polémica artificial y carente de sentido, tratando de enfrentar a dos realidades sidreras distintas, la vasca y la asturiana.

El periódico "La Nueva España" destacó que «los llagareros asturianos reclaman, airados, la paternidad de la sidra», y que «la atribución a los vascos de la 'invención' de esta bebida en la península Ibérica ha originado una oleada de indignación entre los llagareros y sidreros asturianos».

El consejero de Medio Rural y Pesca del Gobierno asturiano, Aurelio Martín, salió al paso de la polémica para asegurar que, en los dos últimos años y medio, «la sidra asturiana se ha exportado por valor de 3.800.000 euros a 32 países, mientras que

la vasca, en el mismo periodo, ha alcanzado 198.000 euros, casi 20 veces menor»

En el sector no molestó tanto que se atribuyera el nacimiento de la bebida a los vascos, como que los reportajes omitieran por completo referencias a Asturias.

Los llagareros reconocen que la comunidad vasca aventaja al Principado en promoción y que también vende mejor su producción, y reclaman más apoyos para realizar campañas de publicidad, que consideran insuficientes.

EXPANSIÓN, QUE NO PATERNIDAD

Lo cierto es que la sidra es una bebida universal y nadie puede atribuirse su paternidad. Sea como fuere, lo que ofrece pocas dudas es que los vascos contribuyeron a su expansión, como recogen documentos como el del cardenal normando Jacques-Davy Duperron (1556-1618), arzobispo de Sens

asa fronteras

o a ensalzar nuestra bebida natural

ARRANTZALES. Los elaboradores de sidra de Hessen, en Alemania, sostienen que los barcos vascos la llevaban en sus bodegas.



(txotx en el idioma local)», se atrevía a establecer un ranking de lo que él entendía como «las diez sidrerías más importantes de España (sic)».

En esa relación figuraban las sidrerías Zelaia, Lizeaga, Gurutzeta, Zapiain, Petritegi, Mina, Altueta, Larre-Gain, Alorrenea y Kalonge, todas ellas guipuzcoanas, y el artículo se extendía con una descripción individualizada de su oferta gastronómica y sus respectivas direcciones.

«The New York Times», considerado por muchos el diario por excelencia de Estados Unidos, con una tirada diaria de más de un millón de ejemplares y superando el millón y medio los domingos, publicó hace dos meses, el pasado 15 de noviembre, un artículo del prestigioso gastrónomo Eric Asimov con amplias referencias a la sidra vasca afirmando, entre otras cosas, que «Euskal Herria elabora de las mejores y poco comunes sidras del mundo».

(«Francia es deudora a los vascos en el arte de preparar la sidra»); Rozier, experto francés en agricultura («los manzanos de Francia son originarios de Biscaye»), entendiendo por Bizkaia al conjunto del País Vasco); Hermann-Lachapelle («la sidra no se generalizó en este país [Normandía] hasta el siglo XIV; de allí pasó su uso a otras provincias y más tarde a Inglaterra, Alemania y América»); citas históricas recogidas todas ellas hace más de un siglo por Severo Aguirre-Miramón en su obra «Fabricación de la sidra en las provincias Vascongadas y su mejoramiento» (1882).

FALTA DE PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Con otro tono terció en la polémica la revista «La sidra», publicación especializada y bilingüe (asturiano y castellano) editada en Xixón, en su número 83 -noviembre de 2010-.

«Lamentablemente -decía-, la visión

Asimov había tenido ocasión de degustar sidra de Sarasola de Astigarraga en un establecimiento de Manhattan -«Dove-tail», descubriendo tras el primer trago «su frescura y llamativa complejidad».

De la cata de sidra de Isastegi de Tolosa destacó su frescura, viveza y un cierto recuerdo al olor a cuero (?), y de Bereziartua de Astigarraga subrayó su sabor de carácter seco, estructurado y también recordando al cuero.

TECNOLOGÍA VASCA

Además, éstas no han sido las únicas referencias a la sidra vasca aparecidas recientemente en diferentes medios. Expertos manzaneros de Michigan -estado sidrero por excelencia en Estados Unidos-, organizados alrededor del «Michigan Apple Comité», aseguran en un libro que la sidra tiene origen en la tecnología de elaboración del vino del País Vasco.

Estos expertos americanos

provinciana que han dado los medios de comunicación [de Asturias] de este hecho (la inexistente proyección internacional de nuestra bebida y el liderazgo vasco) ha desviado la atención hacia un supuesto agravio comparativo y ha evitado profundizar en el problema real. Se han limitado -continúa el artículo- a informarnos de cual es la realidad sidrera vasca en contraposición con la asturiana, y ha generado una polémica casi diríamos que de enfrentamiento con 'los vascos', quienes de alguna forma se habrían 'apropiado' de nuestra sidra».

La revista cree que «el problema no reside en que la sidra vasca haya conseguido una referencialidad internacional (...), sino que la asturiana no ha conseguido superar las fronteras del desconocimiento internacional», y acaba su diagnóstico diciendo que a su juicio «Asturias no tiene ni peso ni poder político».



• LA SIDRA EN EL MUNDO •••

22an Txotx! irekiera danbor hotsek lagunduta.

Sidrería
AUZMENDI
Sagardotegia



• Karta eta Sagardotegiko Menua

Tfno.: 948 38 46 70. ERROTXAPEA

SIDRERIA ASADOR

KUPELA

sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta

Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)

☎ 948 69 37 37

iRuNaZaRRa

Taberna • Jafetxea

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

Altzueta sueña con la txapela

Es algo habitual –aunque no por ello del todo justo– que el ganador de cualquier competición se lleve casi todos los honores y la atención mediática, mientras quienes le siguen en la clasificación deben conformarse con una pequeña reseña.

Ese es también el caso del concurso anual de sidras de la Diputación Foral de Gipuzkoa. ¿Quién se acuerda del segundo clasificado? Sin embargo, en esta ocasión se quedó sin txapela por un solo punto –y el 3º quedó por detrás por otro único punto–, y además ha estado presente entre los finalistas en cuatro ocasiones en los últimos nueve años.

Hablamos de Altzueta de Hernani, una sidrería de larga tradición y contrastada trayectoria entre las mejores del sector. El Archivo Municipal de Hernani conserva documentación que acredita que el caserío ya existía a principios del siglo XVIII, hace más de 300 años, y que, por ejemplo, en diciembre de 1878 su propietario de entonces, Pablo Goikoetxea, pagaba impuestos «por ser poseedor de 12 cargas de sidra y 14 de pitarra».

TRAS LA ESTELA DE ZABALA

De las paredes de la bodega cuelgan una veintena de txapelas ganadas en diferentes concursos, pero el que organiza anualmente la Diputación Foral de Gipuzkoa se les resiste.

«Hemos conseguido ser finalistas en cuatro ocasiones, logrando dos segundos premios (2004 y 2010) y un tercero (2008). Lo curioso es que las dos veces que alcanzamos el subcampeonato fue Martin Zabala el campeón», señala Ibon Alkorta, que junto al veterano Juanito Goikoetxea

Ha sido finalista cuatro veces, y ha logrado dos subcampeonatos

Ibon Alkorta muestra la reproducción del «karreto barrika», obra de Jesús M^o Garmendia, que recibieron los tres primeros clasificados del último concurso de sidras.

IMA URIBE | ARCAZKI PRESS



lleva las riendas de la bodega.

De todas formas, «no nos sentimos frustrados por no haber llegado, de momento, a lo más alto del podio. No vamos a negar que nos gustaría y no perdemos la esperanza de lograrlo, pero el hecho de ser –junto a Zabala– la sidrería que más veces ha llegado a finalista es un dato positivo, y que habla bien de la regularidad y la calidad de la sidra que elaboramos. Como productores sería una satisfacción, pero también lo sería para muchos clientes nuestros, fieles a nuestra sidra desde hace años».

En la actualidad, Altzueta es una sidrería totalmente remozada. La renovación más reciente, que incluyó una importante inversión en maquinaria de última generación, incluyendo tren de embotellado, sistema

de frío informatizado y nueva prensa neumática, se realizó en 2003.

Se trata de una bodega de tamaño medio, que produce alrededor de 250.000 litros de sidra al año, con capacidad para acoger 120 personas cada día al txotx y centrada, sobre todo, en elaborar sagardoa para salir al mercado en botella.

MANZANAS PROPIAS

Donostialdea, la costa guipuzcoana, Nafarroa e Iparralde son las zonas donde cuenta con más clientela, aunque también venden su sidra en Barcelona, especialmente a establecimientos de hostelería vasca que están instalados en Catalunya.

Altzueta lleva desde siempre una política frutícola a favor de lograr manzanas propias mediante la plan-

tación y cuidado de sus manzanas.

«En los últimos diez años hemos realizado nuevas plantaciones y ensayado para lograr una sidra de calidad –explica–. Buscamos una sidra fácil de beber que guste a todos los paladares, con una acidez volátil baja, con aromas y sabores muy afrutados, en definitiva, un producto muy equilibrado en todos los sentidos».

Ahora, como apuesta de futuro, «formamos parte del proyecto "Sagardo Mahaia", porque creemos que la sagardoa necesita un punto más de calidad, de exigencia y porque pensamos que así se va a lograr prestigiar más el producto –afirma convencido–. Además, compartir experiencias con otros va a ser positivo para todos, y eso pensamos alcanzarlo a través de esta nueva iniciativa».

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

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

