

GARA

2019/01/18

**SAGAR
DOTE
GIAK**





ERREPORTAJEA



Aurtengo uztaren aurkezpen ekitaldia abendu hasieran egin zuten herrialde guztietako ordezkariak Donostian antolatutako «Sagardo Apurua» jaian.

SAGARDOAREN LURRALDEA

Sagar urte lasaia aurtengoa

Guztira 11,8 milioi litro sagardo ekoitzi da aurtan Euskal Herrian, iaz baino 1,4 milioi gutxiago, baina oso kalitate handikoa

Sagardotegietako kupelek prest daukate 2018ko uztako sagardoa, ate joka dugun txotx garaietan dastatzeko. Aurtengoa sagar urte lasaia izan da, aurreko uztan oparoarekin alderatuz gero. Izan ere, 2017koa aspaldian izandako sagar urte oparoena izan zen eta guztira 13,2 milioi litro sagardo egin ziren. Aurtan kopurua 11,8 milioi litroan geratu da, baina sagardoak iaz baino gorputz gehiago izango du.

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Sagarraldi oparoak bi urtean behin izan ohi direla kontuan hartuta, aurtengoa urte lasaia izan da eta guztira 11,8 milioi litro egitea lortu dute sagardogileek, iaz baino 1,4 milioi litro gutxiago.

Sagar alea ere txikiagoa izan da orokorrean eta likido gutxiagokoa, baina kontzentratuagoa eta azukre gehiagokoa. Beraz, oso kalitate handiko sagardoa egin ahal izan dute aurtan, gorputz, izaera eta tanino handikoa. Aroma aldetik, intentsitate handiko sagardoa izango dela aurreratu dute, baita txinparta finekoa ere, eta alkohol mailari dagokionez, 6,5° ingurukoa, iaz baino gradu erdi gehiago.

Hala eman zuten jakitera abendu hasieran zazpi lurraldeetako sagardo ekoizleen elkar-teen Donostian eginiko "Sagardo Apurua" izeneko jaian.

Herrialde batetik bestera alde handiak egon badira ere, orokorrean sagar lanek iaz baino gutxiago iraun zuten pasa den udazkenean, beranduko sagarrak lehenago etorri zirelako.

Irakinaldiei dagokienez, urriko tenperatura egokiek eraginda, azkar hartzitu dira sagardoak eta horrek esan nahi du txotxean bukatutako eta ondo borobildutako sagardo ugari izango dela aurtan, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

PRODUKTUAK DIBERTSIFIKATU

Euskal Herrian ekoitzitako 11,8 milioi litroetatik %93 Gipuzkoan egin dira, 11 milioi litro inguru, iaz baino 1,2 gutxiago. Ipar





OTSYA ENEA

Sagardotegia

Osinaga Auzoa · ☎ 943 55 68 94 · HERNANI



URTARRILAREN
IREKIERA 18^{an}

Igande gaua eta astelehenetan itxita



Euskal Herrian 430.000 litro sagardo eta muztio egin dira, Nafarroan 250.000 litro, Bizkaian 125.000 eta Araban 50.000.

Aurtengoa sagar urte oparoa izan ez denez, sagardotegiek iaz baino sagar gehiago ekarri behar izan dute kanpotik, baina azken urteetan jartzen ari diren sagasti berriak beren fruitua ematen hasi dira eta urte gutxi barru ekoizpen osoa bertako sagarrarekin egitea espero dute.

Azpmarratzekoa da baita ere sagardo naturala ez ezik, sagardotegiak dibertsifikatzen ari direla produktua eta, azken urteetako joerari jarraituta, badira muztio pasteurizatua egin dutenak, izotzezko sagardoak eta oraindik ikertzen eta lantzen ari diren beste hainbat produktu berri gehiago.

HERRIALDEKA

Nafarroari dagokionez, aurtengoa uzta berezia izan da, sagar gutxi izan delako eta beste urteetan baino aurreratuagoa etorri delako. Guztira 200.000 litro egin dituzte, iaz baino 100.000 gutxiago.

Bizkaia dagokionez, aurtengoa uzta txikia izan da, espero zen bezala, eta 125.000 litro egin dituzte, iazkoaren erdia. Hala ere, eta iaz gertatu zen bezala, produkzioaren %100 Bizkaiko sagarrarekin egin ahal izan dute, bertako sagardogileek apustu garbia egin baitute beren sagardo guztia bertako sagarrarekin egitearen alde.

Araban ere ekoizpen guztia bertako sagarrarekin egitea lortu dute, guztira 50.000 litro inguru, iaz baino 30.000 gutxiago. Arabako hainbat lekutan, hala ere, aurrean uzta oso oparoa izan dute eta iazkoaren sagardo kopuru antzekoa egiteko aukera izan dute.

Ipar Euskal Herrian, azkenik, 430.000 litro sagardo eta muztio egin dira, hirutik bi sagardo eta hirutik bat muztioa, guztiak bertako sagarrez eginak. Horietatik 220.000 Eztigar kooperatibak eginak dira, hauxe baitugu sagar ekoizlerik handiena.

Bertako arduradunek aditzera eman zuten, 2018ko uzta ezohikoa izan zen. Sagar goiztiarrak izan ziren, baina asko usteldu egin zen eta ez ziren behar bezala loditu. Azken sagarrak, berriz, oso onak izan ziren.

«LA SIDRA DE ESTE AÑO TIENE MÁS ESTRUCTURA Y CONSISTENCIA»

El hecho de que la última cosecha de manzana haya sido más «tranquila» que la de 2017, en la que se batieron records históricos de cantidad, ha propiciado que la sidra que degustaremos esta temporada del txotx tenga más estructura y consistencia, así como una graduación alcohólica ligeramente superior.

Así lo estima Guillermo Castaños, enólogo bilbaino con una trayectoria de casi veinte años en el sector de la elaboración de sidra y que actualmente presta sus servicios a una docena de sidrerías guipuzcoanas. En su opinión, este año en Euskal Herria se ha recogido una manzana con mayores niveles de polifenoles y taninos que el año pasado, por lo que se puede decir que la sidra obtenida tiene más consistencia y está más estructurada. La graduación alcohólica no ha variado tanto, tan solo medio grado más (6,5% vol.), aunque sí será una sidra de mayor intensidad, tanto en nariz como en boca.

Otro aspecto que ha marcado esta cosecha es el adelanto del punto de maduración que se viene observando en los últimos años, lo que ha propiciado que mucha manzana estuviera ya de camino a las bodegas a mediados de setiembre. «En 2017 se produjo una maduración muy temprana y este año, aunque no tanto, también se ha adelantado. Así pues, vemos que el perfil se repite y cada vez tendemos a recoger la manzana antes».

Por lo tanto, en este comienzo de la temporada del txotx, la sidra ya estará lista para ser degustada, ya que hay algunas que llevan cuatro meses fermentadas. No obstante, también ha habido variedades más tardías que se han recogido con posterioridad o que han llegado de otros orígenes, motivo por el que Guillermo Castaños no duda en afirmar que este año los aficionados «podrán probar sidras diferentes y disfrutar de una gran diversidad, que es de lo que se trata: de apreciar los diferentes matices».

Por otra parte, el enólogo vizcaino destaca el avance que supone para la calidad de la sidra la cada vez mayor presencia de manzana local, sobre todo por lo que supone de control del estado sanitario de la manzana que llega a las bodegas. «La cercanía supone una

importante mejora en los procesos de elaboración de la sidra y, por consiguiente, en la calidad final del producto», señala, para añadir que «estoy seguro de que en los próximos años, con las nuevas manzanas que se están plantando, se verán verdaderas mejoras en cuanto a la calidad. La gente tiene cada vez más cuidado en este tema y se aprecia una voluntad cada vez mayor por parte de los elaboradores para seguir mejorando en este sentido», concluye. J.S.



El enólogo Guillermo Castaños cata una sidra de la última cosecha.

GARA

LIZEAGA
SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

El cambio climático ya afecta al manzano

Crece la incidencia de plagas como la del gusano de la manzana, así como de golpes de sol o episodios de estrés hídrico

J.S. | DONOSTIA

La naturaleza nos está dando señales de que algo está cambiando. Al margen del aumento de los fenómenos meteorológicos extremos, como lluvias torrenciales, tornados u olas de calor, existen otra serie de fenómenos no tan espectaculares pero que poco a poco están comenzando a afectar a los seres vivos, tanto a animales como a plantas.

Quienes trabajan día a día en el cuidado de los manzanos hacen ya tiempo que vienen observando una serie de fenómenos que, o bien eran desconocidos hasta la fecha, o se están produciendo con mayor frecuencia.

Aitor Etxeandia, técnico de la asociación Fruitel, lleva muchos años trabajando con los propietarios de los manzanales guipuzcoanos y no duda en afirmar que en los últimos diez años ha aumentado la incidencia de estos problemas, principalmente el del gusano de la manzana o «carpocapsa» (*Cydia Pomonella*), que aparece en el interior del fruto y lo echa a perder to-

talmente, haciendo que caiga del árbol.

Se trata de una plaga que ha existido siempre, pero cuya incidencia ha aumentado notablemente en los últimos años. Además, se está produciendo un fenómeno curioso, ya que si hasta ahora lo habitual era que el gusano produjera en un año dos generaciones de mariposas, ahora se están produciendo tres.

Tal y como explica Etxeandia, «en un año normalmente se registran dos generaciones de mariposas: la primera en abril, que nace en el tronco y deposita sus huevos en las hojas o frutos, y la segunda a finales de julio o principios de agosto, que es la que cierra el ciclo volviendo al tronco para pasar el invierno. Lo que hemos detectado es que se está registrando una tercera generación, ya que cuanto más alta es la temperatura, menos tiempo necesita una generación para reproducirse».

Además del gusano, también existen otras plagas que aún no ha llegado a Euskal Herria pero que se están extendiendo desde



Recogida de manzana al estilo tradicional en esta pasada cosecha.

GARA

el Mediterráneo hacia el Cantábrico, motivo por el que los responsables de sanidad vegetal de las diferentes instituciones se encuentran en estado de alerta.

El técnico de Fruitel destaca también la incidencia de los golpes de sol, que queman la piel de la manzana de la misma forma

que las personas se queman en la playa. Es un fenómeno que se produce en junio y julio, ya que la piel de la manzana todavía no está formada y, en combinación con una baja humedad, puede provocar daños importantes.

Junto a ello, Aitor Etxeandia menciona la mayor incidencia

de los episodios de estrés hídrico, ya que si la temperatura es ligeramente superior, aunque llueva la misma cantidad, los árboles transpiran más y la humedad del suelo se evapora.

Horas de frío

Un aspecto que de momento no ha causado muchos problemas es el de las horas de frío que necesitan los árboles en invierno para que descansen adecuadamente. «Lo ideal es que en invierno se registren entre 700 y 1.000 horas por debajo de 7º C, con el fin de que en primavera la floración brote con fuerza y de forma homogénea en todo el árbol. En los dos últimos años –señala–, se ha cubierto ese número de horas, porque han sido inviernos duros, pero anteriormente hubo unos inviernos muy suaves».

Preguntado por las soluciones que puedan darse a estos problemas, el técnico de Fruitel indica que para hacer frente al gusano de la manzana, por ejemplo, es importante hacer un seguimiento con trampas y aplicar los tratamientos en su momento óptimo.

Ante los golpes de calor, Etxeandia señala que en los frutales de manzana de mesa es habitual fumigar los árboles con una capa de arcilla blanca, o cubrirlos con una malla, tal y como se está haciendo en el sur de Navarra, La Rioja, Zaragoza o Lérida, aunque son medidas que todavía no se aplican en los manzanos destinados a sidra.



ALBERRO
SAGARDOTEGIA
Sagardo naturala
Santa Barbara Auzoa 61, **Hernani** • Tf. 943 55 00 19

GARIN  **HERNANI**
HERRIko taberna
EUSKAL PREGOAK ETXERA !!

CPASUZAS! ABLA!
RIU
KLA
GH
BL
KA
BUI
SP
JOJO

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu



BUAAAA!

Euskal Sagardoa, etorkizunera begira

Aurtengo ekoizpena txikiagoa izan den arren, ekoizleen kopurua eta landatutako sagastien azalera gorantz doaz

J.S. | DONOSTIA

Aurtengoa hirugarren urtea izango da jatorri-deiturako sagardoa ekoizten dela Euskal Herrian eta bertako arduradunek jo eta ke jarraitzen dute lanean, ez bakarrik produktu hau eza-gutzero emateko, baizik eta sagar-ekoizleak biltzen eta sagardogileak prestatzen.

Euskal Sagardoa jatorri-deiturak aurtengo produkzioaren behin-behineko datuak jakinarazi dituzte. Guztira, 1,5 milioi litro egin dira izendapenaren barruan, iazkoaren erdia baino gutxiago (%43), 2017ko sagar uza historikoa izan zelako eta aurtun zuhaitzek fruitu gutxiago eman dutelako.

Jatorri-deiturako sagardoa egiten duten sagardogileen kopurua, aldiz, hazi egin da, 48tik 50era pasatu baitira (horietatik 43 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban). Baina igoerarik nabarmenena sagastizainen eta ho-



Sagardogileei eskainitako formakuntza ikastaroa, joan den astean Lizeaga sagardotegian.

GARA

riek landatutako azaleran gertatu da. Horrela, aurtun 246 sagar ekoizle ari dira lanean Euskal Sagardoarentzako (iaz baino 19 gehiago) eta landatutako azalera 486 hektareakoa da (iaz baino 20 gehiago).

Aurrerantzean ere sagar ekoizle gehiago erakartzea espero du Euskal Sagardoaren koordinatzaile Unai Agirrek, eta daudenak profesionalizatzea, «hori baita sektorearen etorkizuna bermatuko duen baldintza nagusia».

Horrekin batera, Euskal Sagardoaren arduradunak lanean ari dira jatorri-deitura osatzen duten 50 ekoizleekin, batez ere bolaratutako sagardoaren salmentaren inguruan. Horrela, joan den astean bertan forma-

zio eta dastaketa ikastaroa egin zuten zuzeneko salmenta nola egin erakusteko.

Salmenta guneak eta ostalariak

Etxe barruko lanketaz gain, Euskal Sagardoak lanean jarraitzen du ere orain dela bi urte salmenta guneekin eta ostalariekin hasitako proiektuekin. Salmenta guneei dagokienez, oso balorazio ona egiten dute Euskal Sagardoak supermerkatuetako apalategietan duen presentzia txukunarekin, baita sagardoa kalitatezko produktu bezala eskaintzeko ostalariekin hiru herrian egindako lanarekin (Astigarraga, Hernani eta Durangon).

Hiru herri horietatik abiatuta, lanketa prozesua Euskal Herri osora zabaltzeko nahi dute, oraindik lan handia baitago egiteko. «Sagardogileak egiten ari diren ahalegina handia da eta ostalaritzako profesionalek ahalegin horretaz jabetu behar dute», dio Unai Agirrek.

JATORRI DEITURA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- **%100 bertako sagarra kalitate ziurtatua**
100 % manzana autóctona de calidad garantizada
- **50 sagardogile**
50 sidreros
- **1,5 milioi litro sagardo**
1,5 millones de litros de sidra
- **250 sagargile**
250 productores de manzana
- **500 hektarea**
500 hectáreas
- **115 sagar mota / 24 sagar mota hobetsiak**
115 variedades de manzana / 24 seleccionadas
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**
Certificada por la fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**
Certificada en el Laboratorio Fraisoro

Badator euskal sagardo berria

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

www.euskalsagardoa.eus

Reconocimiento a una generación de sidreros

El libro «Sagardogile, elaboradores de sidra», recoge los testimonios de 19 veteranos productores de sidra de Gipuzkoa

J.S. | DONOSTIA

Cada vez que llega la temporada del «txotx» son muchas las referencias que se hacen a las características de la última cosecha de sidra y a este ritual tan característico de nuestra tierra... Pero muchas nos olvidamos de la labor silenciosa que llevan a cabo sus verdaderos protagonistas, los sidreros, que gracias a su trabajo han mantenido viva esta tradición hasta nuestros días.

Con el objetivo de sacar a la luz y reconocer la labor de toda una generación de sidreros guipuzcoanos, los tolosarras Joseba Urretabizkaia y Joxemi Saizar han elaborado «Sagardogile», un extraordinario libro en el que se recogen los testimonios de un total de 19 productores de sidra de más de 65 años, que han recibido la herencia de sus antepasados y la han sabido adaptar al siglo XXI y transmitirla a las siguientes generaciones.

Urretabizkaia es un fotógrafo que en los últimos años está lle-



Acto de presentación del libro en Sagardo Etxea de Astigarraga, con presencia de sus protagonistas. GARA

vando a cabo una ingente labor de recogida del legado de una generación de «gentiles», como él los llama, con el objetivo de que la gente joven conozca la importancia de su aportación a la sociedad.

En este empeño, en el que ha contado con la estrecha colaboración del periodista Joxemi

CUIDADAS IMÁGENES

En el libro se recogen datos históricos de las sidrerías y numerosas anécdotas, todo ello acompañado de unas cuidadas imágenes de los protagonistas y sus familias.

Saizar, ha publicado varios volúmenes dedicados a auténticos mitos del deporte rural, como aizkolaris y harrijasotzailas.

«En muchos temas estamos ante la última generación, y nos parece muy importante recoger su legado y dejar constancia de ello para las futuras generaciones», señala Urretabizkaia.

Ahora le ha llegado el turno a los elaboradores de sidra, para lo cual han hecho una selección entre los productores que actualmente se encuentran jubilados y han pasado el testigo a sus descendientes, aunque la mayoría de ellos no ha dejado del todo la sidrería.

Siguiendo este criterio, los autores del libro han reunido los testimonios de un total de 19 productores de entre 66 y 94 años, explicando todo el proceso de elaboración y recogiendo datos históricos de sus sidrerías, así como numerosas anécdotas. Todo ello acompañado de unas cuidadas imágenes de los protagonistas, sus familias y las instalaciones donde desarrollan su actividad.

Además de mostrar los modos tradicionales de elaboración, los autores del libro aprovechan para conocer la opinión de los sidreros sobre los actuales métodos de elaboración de sidra y la situación que vive el sector hoy día, así como las perspectivas de futuro.

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Sagardo botila urte osoan salgai
www.larre-gain.com

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU HERNANI
t. 943 55 58 46 · 616 28 78 67

1,2,3,4...
365
zotz

urte
guztian
txotx

Petritegi

SIDREROS

- Juan José Aburuza Otegi (Aburuza, Aduna)
- Juan Goikoetxea Larburu (Altzueta, Hernani)
- José Gregorio Begiristain Ugartemendia (Begiristain, Ikaztegieta)
- José Miguel Bereziartua Lizaso (Bereziartua, Astigarraga)
- José Cruz Calonge Lizarazu (Calonge, Igeldo)
- Rufino Cipitria Ormazabal (Eguzkitza, Tolosa)
- Juan Bautista Goikoetxea Izagirre (Elorrabi, Hernani)
- Félix Garmendia Auzmendi (Etxe zuri, Olaberria)
- Isidro Iguaran Elustondo (Eula, Urnieta)
- José Goñi Urreaga (Gurutzeta, Astigarraga)
- Juan Ignacio Astiazaran Lasa (Iruin-Astiazaran, Zubietta)
- José Mari Lasa Artola (Isastegi, Tolosa)
- Asentxio Intxauspe Aranburu (Itxas-buru, Hernani)
- Sebastián Zabalegi Aristimuño (Oiarbide, Astigarraga)
- José Antonio Iparragirre Mendiaraz (Otatza-Zerain)
- Joaquín Otaño Goikoetxea (Petrítegi-Astigarraga)
- Rosario Arruti Irigoien (Txindurri iturri, Itziar)
- Miguel Zapiain Goñi (Zapiain, Astigarraga)
- José Antonio Gincerain Zapiain (Zelaia, Hernani)

Joseba URRETABIZKAIA
ARGAZKILARIA

«Belaunaldi honek erakusten digu zein diren gure gizartearen balioak»

Sagardotegi batera joan eta txotx egitea gauza arrunta bilakatzen da urte sasoi honetan jende askorentzat, baina ohitura hori gure eguneroko iritsi baldin bada, sagardogile askoren bizitza osoko lanari esker izan da. Horixe da liburuaren egileek azaleratu nahi izan dutena.

Nola bururatu zaizue «Sagardogile» proiektua egitea?

Nik beti neukan sagardoari buruz zerbait egiteko gogoia eta bere garaian Foru Aldunditik esan zidaten sagarrari eta sagardoari buruz bazirela lan batzuk eginak, baina ez sagardogilei buruz.

Belaunaldi oso bat bildu duzue.

Bai, Xibarit argitaletxean Gentilak bilduma sortu dugu, gai askotan azkeneko belaunaldian gaudela uste dugulako. Herri kiroletan, adibidez, jende asko dago bere garaian gauza handiak egin zituztenak eta liburu hauen bidez beren lanaren testigantza bildu nahi izan dugu, oraingo gazteek kontuan izan ditzaten. Nire ustez, oso inportantea da gizarteak aurrera egitea, baina baloreak ahaztu gabe, eta belaunaldi honek erakusten digu zein diren balio horiek.

Zuen lana ez dela tesi-liburu bat nabarmendu nahi izan duzu.

Bai, gure lana oso bisuala da, ez da tesi bat, gure helburu nagusia dibulgazioa delako. Gure ekarpena egin nahi izan dugu belaunaldi honen testigantza jasotzeko, eta atzetik datozenek sakondu nahi badute, erreferentziak hortxe dituzte.

Ez zen erraza izango zerrenda bat prestatzea inor kanpoan utzi gabe...

Foru Aldunditik lehen zerrenda bat pasa ziguten, eta gero Joxemi Saizarrek eta biok hainbat irizpide jarri genituen: 65 urtetik gorakoak izan zitezela, beren etxeetan betidanik sagardoa egin dutenak, eta bizirik daudenak. Horrela, irizpide horiek jarrita, ez da hain zaila izan zerrenda bat prestatzea, ez direlako hainbeste.

Nola egituratu duzue lana?

Sagardogile bakoitzari hamar orrialde eskaintzen dizkiogu. Lehenbizi beren erretratua azaltzen da, gero etxea, barruko jangela, upeltegia... Senitartekoak ere ateratzen dira, emaztea, seme-alabak, ilobak... Eta hori dena, Tolosako Urkizu auzoko sagastietan udaberrian atera nituen argazkiekin lagunduta.

Zuri-beltza eta kolorea nahasten dituzu...

Bai, erretratuak zuri-beltzean indar handiagoa dauka, begirada aldetik batez ere, baina kolorea ere sartu nahi izan dut, sagar-lorea oso ikusgarria delako.

Eta edizio aldetik, nolakoa izan da antolaketa?

Testuak Joxemi Saizarrek egin ditu eta gainontzeko lan guztia nik egin dut: argazkiak atera, diseinua, edizioa... Hori bai, nabarmendu nahiko nuke Laboral Kutxa eskaintzen ari zaigun laguntza handia. Sentsibiltate berezia agertu dute gure lanarengatik eta beren ekarpena oso garrantzitsua izan da guretzat. Eta horretaz gain, Gipuzkoako Foru Aldundiak ere laguntza handia eman digu. J.S.



Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

Alkorta
bakailuak

Albifxuri Poligonoa 1A- 11 Nabeak
20870 ELGOIBAR
Tel. 943 744581 / 943 744501
Fax 943 740962

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

Zintzarri
Taberna

Ezkiaga ibilbidea. Hernani

guinea
garagardotegia

HERNANI

At

Ezkiaga pasealekua, 5. HERNANI
943 553 095 - 695 788 981

EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK 2019



sagardogileak

Gipuzkoa

ABALTZISKETA

- Zalbide: 943 65 21 76

ADUNA

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

AIA

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

ALTZAGA

- Olagi: 943 88 77 26

ANDOAIN

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

ASTEASU

- Sarasola: 943 69 02 83

ASTIGARRAGA

- Alorrenea: 943 33 69 99
- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27

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

ATAUN

- Urbitarte: 943 18 01 19

AZPEITIA

- Añota: 943 81 20 92

DONOSTIA

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

HERNANI

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



uxarte

bertoko sagarrarekin egindako sagardoa

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



943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus

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

IGELDO

- Kalonje: 943 21 32 51

IKAZTEGIETA

- Begiristain: 943 65 28 37

IRUN

- Ola: 943 62 31 30

ITZIAR

- Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

LASARTE-ORIA

- Otegi: 943 36 50 29

LEGORRETA

- Aulia: 943 80 60 66

LIZARTZA

- Goikoetxea: 943 68 21 75
- 609 71 42 03

OIARTZUN

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

OLABERRIA

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

ORDIZIA

- Tximista: 943 88 11 28

ORERETA

- Egi-Luze: 943 52 39 05

TOLOSA

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

URNIETA

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

USURBIL

- Aginaga: 943 36 67 10
- Aialde Berri: 943 36 50 31

- Arratzain: 943 36 66 63
- Saizar: 943 37 39 95
- Urdaira: 943 37 26 91

ZARAUTZ

- Arizia: 943 10 04 89

ZERAIN

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

ZESTOA

- Irure-Txiki: 943 14 80 33

ZUBIETA

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

Bizkaia

AJANGIZ

- Lurraska: 94 625 72 45

BERRIATUA

- Laka-Erdi: 94 613 91 78
- BILBO**
- Arriaga: 94 416 56 70
 - Eguzkialde: 94 423 21 74
 - Kiskia: 94 442 00 32
 - La Gabarra: 94 447 70 62
 - Lizarra: 94 433 79 87

DIMA

- Lapurriketa: 94 633 80 14

ELORRIO

- Katxarro: 94 658 29 67

FIKA

- Fika: 94 615 36 02

GALDAKAO

- Elخالde: 94 457 16 14

GATIKA

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

GERNIKA

- Isasi: 94 625 10 69

GETXO

- Algortako sagar.: 94 460 23 03

GIZABURUAGA

- Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

KARRANTZA

- Txaro: 94 680 61 77

IURRETA

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

LARRABETZU

- Ankapalu: 94 455 81 97

LEMOIZ

- Andraka: 94 687 93 94

LEZAMA

- Erdikoetxe: 94 457 32 85

LOIU

- Loiuko S.: 94 453 00 88

MARKINA-XEMEIN

- Axpe: 94 616 82 85

MENDEXA

- Sebastianeko: 94 684 26 42

MUNGIA

- Urrutia: 94 674 14 46

MUXIKA

- Kandi: 94 625 33 82

URDULIZ

- Ayoberri: 94 676 42 57

ZORNOTZA

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

Araba

ARAIA

- Araia: 945 30 47 63

ARAMAIO

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

ASKARTZA

- Trebiñu: 945 24 48 52

KUARTANGO

- Kuartango: 945 362 683
- 636 384 901

Nafarroa

AITZOAIN

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

ALBIASU

- Etxetxo: 948 60 46 91

ALDATZ

- Martitxonea: 948 60 46 07

ARBIZU

- Juanito: 948 46 04 04

BARAÑAIN

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

BERUETE

- Behetxonea: 948 50 31 36
- Txasenekoa Borda: 948 39 60 17

BIANA

- C. Armendariz: 948 64 50 78

ERRIBERRI

- Erri Berri: 948 74 11 16

IRUÑEA

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

LEKAROTZ

- Laralde: 948 45 21 21

LEKUNBERRI

- Toki Alai: 948 50 40 57

LESAKA

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

LIZARRA

- Katxetas: 948 55 00 10

LODOSA

- Kupela: 948 69 37 37

MURUGARREN

- Aldaiondo: 948 55 32 18

ODERITZ

- Juanluzenea: 948 60 45 71

OTSAGI

- Kixkia: 948 89 05 17

VALTIERRA

- Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea

DONAIXTI

- Eztigar: 00 33 559 37 87 12

JAXU

- Bordatto: 00 33 559 49 18 22

LASA

- Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

AZKAINE

- Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

BAIONA

- Ttipia: 00 33 559 46 13 31

BIRIATU

- Beloki: 00 33 559 20 66 25

DANTXARIA

- Kupela: 34 948 59 94 10
- 902 210 800

URRUÑA

- Beltzenia: 00 33 559 47 85 76
- 608 028 725



943 491 801
606 305 143
www.iparbus.com



Sagardotegira joan nahi duzu?
Goza ezazu, guk gidatuko dugu.
1etik 69 bitarteko eserlekuko flota.

La sidrería Trebiñu abre la temporada alavesa del txotx

J.S. | GASTEIZ

Araba cuenta en la actualidad con tres productores de sidra enclavados en otras tantas comarcas muy diferenciadas. Al norte del territorio se encuentra Iturrieta, en la localidad de Aramaio; al oeste Kuartango, en la comarca de Añana; y al sur Trebiñu, en la pequeña localidad de Askartza, en pleno condado de Trebiño.

Es precisamente la sidrería Trebiñu la que ha tenido este año el honor de abrir la temporada de las sidrerías alavesas, en un acto que tuvo lugar ayer al mediodía con presencia de jugadores de los equipos de baloncesto Baskonia y Araski.

Una vez efectuada la apertura oficial, la sidrería permanecerá abierta toda la temporada para acoger a los visitantes que se animen a acudir a este pequeño y apartado pueblo ubicado a medio camino entre Gasteiz y la Rioja Alavesa.

Tal y como señalan sus responsables, Koldo y Julen Markinez, hay incluso gente que acude andando desde la capital alavesa, completando un recorrido de dos horas y media. Eso sí, después de comer, eligen el taxi o el autobús par volver a ca-



Koldo Markinez y su hijo Julen catan la sidra que ofrecerán esta próxima temporada en su sidrería de Askartza.

GARA

sa. Otros clientes habituales de esta sidrería proceden de las localidades del entorno, aunque también de otras zonas más alejadas como del Alto Deba, Rioja o incluso de Miranda.

Producción record

En cuanto a la producción de sidra de este año, Koldo y Julen no ocultan su alegría por la excelente cosecha de manzana del

pasado otoño. «Al contrario de lo que ha sucedido en el resto de las comarcas sidreras –explican– nosotros hemos recogido

más manzana que nunca, y en un estado sanitario excelente. No hemos visto ni una sola manzana con gusano».

MÁS MANZANAS QUE NUNCA

Al contrario del resto de las comarcas sidreras, en Trebiñu han recogido más manzana que nunca, porque en 2017 su producción fue muy escasa debido a las heladas de primavera, y este año los árboles han vuelto con fuerza.

La explicación de esto es que en 2017 su producción fue muy escasa debido a las heladas de primavera, y debido a la alternancia o «vecería» de los manzanos, este año los árboles han vuelto con mucha fuerza. Ello les ha obligado incluso a comprar apresuradamente una nueva kupela, con el fin de no echar a perder la manzana recogida.

En total, este año han conseguido producir alrededor de 25.000 litros de sidra y de mosto, que podrán ser degustados hasta finales de mayo junto con el menú típico de sidrería compuesto por chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao al pil-pil, chuletón y queso, nueces y membrillo de elaboración propia. A partir de esa fecha, la sidrería seguirá abierta todo el año, con un menú degustación preparado por el cocinero Julen.

Al contrario de lo que suele ser habitual en las sidrerías, la mayor parte de la producción de Trebiñu se vende directamente desde la kupela (el 80%), y el resto se vende en botella.

En cuanto a las características de la sidra de este año, Koldo y Julen coinciden en señalar que se trata de una sidra con mucho cuerpo y más taninos, aunque esta sea una característica de todos los años, debido al clima específico de esta zona, que dispone de más horas de sol.

Cultivo del manzano

La sidrería Trebiñu abrió sus puertas hace once años, aunque su promotor, Koldo Markinez, comenzó a elaborar sidra hace ya veinte. «Yo buscaba un cultivo alternativo a lo que se hacía en esta zona, que era básicamente cereal y patata, y comencé a plantar manzanos».

Aunque no sea una zona de tradición sidrera, ya que, como señala Koldo, «la Rioja está muy cerca y los pellejos de vino llegaban aquí muy fácil», sí recuerda que cada casa tenía sus 20 o 25 árboles de manzana para comer. «Lo habitual es que el manzano se cultive más hacia la costa, pero yo veía que aquí también crecían bien, y me animé».

La labor de Koldo comenzó seleccionando las variedades de sidra más apropiadas para esta comarca, entre las que eligió las de floración tardía, con el fin de que no les afectaran las heladas de primavera.

En este sentido, destaca la importancia de cuidar todo el proceso desde el comienzo hasta el final, es decir, desde la plantación de las variedades más apropiadas hasta la elaboración de la sidra, pasando por el cuidado de los árboles. «Cuando cuidas las cosas, al final salen bien», asegura convencido.

ITURRIETA SAGARDETEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 jj.iturrieta@Yahoo.com
 iturrietasagardotegia.blogspot.com.es

euskal sagardoa
 Sidra natural del País Vasco

ENEEK

TREBIÑU sagardotegia

Askartza (Trebinu)
 www.trebinu.com
 945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango SAGARDETEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
 t.699 747 730 · 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

J.S. | BILBO

Bizkaiko sagardotegiek datorren asteazkenean zabalduko dute txotx denboraldia, Zornotzako Uxarten Onintza Enbeita bertsolari txapeldunarekin egingo den ekitaldian. Herrialde honetako sagardogileek aurten 125.000 litro inguru egin dituzte, guztia bertako sagarrarekin, «horixe baita gure sagardoaren ezaugarri nagusia».

Bizkaiko beste zazpi sagardogileek bezala, Zornotzako Jose Antonio Zamalloak ere prest ditu upelak eta gustura dago loritutako emaitzarekin. Izan ere, iazko sagardo arinen aldean, «aurtengoek gorputz gehiago dute eta usaintsuagoak dira».

Denera, 40.000 litro inguru egin ditu berak, guztia bertako sagarrarekin. Hori bai, aurten nabaritu du kopuru aldetik uzta txikiagoa izan dela, 2017ko uzta neurritz kanpoko izan zelako. «Baina hori nahiko normala da, sagarrondoaren ezaugarria baita: asko dagoen urte baten ondoren, hurrengo urtean lore guxtiago ematen du».

Hala eta guztiz ere, aurten ere bertako sagarrarekin osatu dute produkzioa, bai etxekoarekin bai inguruko baserrietatik ekarritakoarekin. Izan ere, bere iritziz, Bizkaiko sagardoaren ezaugarri nagusia bertako sagarrarekin egina dagoela da. Are gehiago, kalitatezko sagardoa bada, bertako sagarrarekin egin delako da. «Hau ez da gauza anekdotiko bat, baizik eta benetako faktore bat. Bertako fruituak berezko legamiak ditu, eta irakinaldiaren ondoren sortzen den sagardoan nabaritzen da hori. Beraz, kalitatezko sagardoa badugu, bertako sagarrari esker da, eta ez laborategian egindako lanarengatik», nabarmendu du Zamalloak.



Zornotzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa, etxeko dolarearen alboan. GARA

Kalitatezko sagardoa, Bizkaiko sagarrari esker

Zornotzako Uxarte sagardotegiak zabalduko du, datorren asteazkenean, Bizkaiko aurtengo txotx denboraldia

Horregatik, Uxarteko nagusiak dio oso garrantzitsua dela botiletan argi eta garbi azaltzea «bertako sagarrarekin egindako sagardoa» dela, bezeroak inongo zalantzarik izan ez dezan. «Jatorri izendapenekoek badaramate bere zigilua, baina hortik kanpo daudenekin zalantza sortzen da», azaldu du.

Sagardoaz gain, Jose Antonio Zamalloak ere sagardotegiko produktuen dibertsifikazioak duen garrantzia azpimarratu

du, nekazaritza munduak aurrera egin ahal izan dezan. Horrela, sagardoaz gain, gero eta eskaera handiagoa duen sagar-zukua ere ekoizten dute, eta errezil sagarra ere saltzen dute.

BIZKAIKO SAGARRA

Bizkaiko sagardogileek 125.000 litro inguru egin dituzte aurten, sagar uzta 2017koa baino txikiagoa izan delako. Hala ere, bertako sagarrarekin osatu dute produkzioa, bai etxekoarekin bai inguruko baserrietatik ekarritakoarekin.

Bizkaiko irekiera ekitaldia datorren asteazken eguerdian izango da, Onintza Enbeita bertsolari txapeldunarekin, baina bi egun beranduago, ostiral gauean, Uxartek bertako jaia os-

patuko du. Zamalloak dioenez, betiko lagunak elkartuko dira bertan eta ez da faltako musika eta giro alaia goizeko ordu txikiak arte.

Hortik aurrera, sagardotegia zabalik egongo da asteburuero urte osoan, betiko menuarekin: bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrek eta irasagarra. Hori bai, nahi duenak ere izango du aukera baserriko oilaskoa edo entsalada eskatzeko, eta bazkalostean, kafea eta kopa.



**BIZKAIA
BIZKAIKOA.**

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





www.bizkaikosagardoa.eus



Irekiera ekitaldia joan den ostiralean egin zuten Lesakako Linddurrenborda sagardotegian, Julian Iantzi aurkezlearekin. Jon URBE | FOKU

Nafarroako sagardotegiak, inoiz baino goiztiarrago

Lesakako Linddurrenborda sagardotegia Nafarroako Dolare elkarteko kide da, Lekaroz, Beruete, Aldatz eta Lekunberriko sagardotegiekin batera. Guztien artean, 250.000 sagardo litro egin dituzte aurtan

J.S. | IRUÑEA

Nafarroako sagardotegiekin garaiz zabaldu dituzte aurtan beren ateak. Ekitaldi ofiziala joan den ostiralean egin zen Lesakako Linddurrenborda sagardotegian eta maiatz bukaerara artean dastatu ahal izango da upeleko sagardoa eta sagardotegiko menu berezia.

Linddurrenborda sagardotegia Nafarroako Dolare elkarteko kidea da, Lekaroz, Beruete, Aldatz eta Lekunberriko sagardotegiekin batera. Guztien artean, 250.000 sagardo litro inguru egin dituzte aurtan.

Juan Mari Lopez oiartzuarrak 2000. urtean zabaldu zuen Lesakako sagardotegia, eskualde osoan jendearentzako zabalik dagoen dolare-sagardotegi bakarra. Hori bai, hainbat baserri-tan etxerako egiten jarraitzen dutela dio, betidanik izan baitira sagastiak Bortzirietan.

Linddurrenbordako sagardoa ere bertako zein inguruetako sagarrekin egin dago. «Guk hemen etxe inguruan 500 sagarrondo inguru ditugu, baina horiez gain Arantzatik ekarri izan dugu, baita nire jaioterritik ere, Oiartzundik. Eta aurtan, iaz baino sagar gutxiago izan denez, Donibane Garazi eskualdeko Izpuratik ere ekarri dut», azaldu du Juan Marik.

Berak ere nabaritu du urtetik urtera lehenago heltzen dela sagarra, eta irailean sagar asko bilduta zuela dio, batez ere iazko uda lehorra eta beroa izan zelako. Guztira 25.000 litro inguru egin

ditu aurtan, iaz baino gutxiago, eta zer sagardo mota aurkituko dugun galdetutakoan, iazkoaren antzekoa izango dela esan du. Gipuzkoa aldean sagardoa iazkoa baino gorputz gehiagokoa dela badiote ere –2017an produkzio ikaragarria izan zelako–, Juan Marik ez du hainbeste alderik nabaritzen, iaz ere gorputz handiko sagardoa egin zuelako.

Sagardoak, «etorriak»

Irakinaldiak ere pixka bat aurreratu egin direla dio Juan Marik, eta horregatik sagardoak urte sasoi honetarako «etorriak» daudela uste du, hau da, edateko prest.

Kupeletik edateko aukera maiatz bukaerara arte luzatuko da Lesakako Linddurrenbordan (ostegunetik igandera, eguerdi eta iluntzeetan) beti ere sagardotegiko menuarekin lagunduta: bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrak eta irasagarra. Ekainetik aurrera, zabalik jarraituko du, hori bai, botilako sagardoarekin eta udako menuarekin (entsalada, otarrainxkak, saiheskia, eta abar).

Produkzio osotik laurdena txotx denboraldian ateratzen da, eta beste hiru laurdenak botilan saltzen ditu Juan Marik, bai sagardotegian bertan, baita elkarte, taberna eta denda gutxi batzuetan ere. Sagardotegira inguratzen diren bezeroen artean, eskualdekoak ez ezik, Ipar Euskal Herriatik ere jende asko etortzen dela dio, baita espainiar Estatuko hainbat lekutatik ere.

INGURUKO SAGARRA

Linddurrenbordako sagardoa bertako zein inguruetako sagarrekin egin dago. Etxekoaz gain, Arantzatik eta Oiartzundik ekarri izan dute. Eta aurtan, iaz baino sagar gutxiago izan denez, Donibane Garazitik ere ekarri dute.

urte osoan
sagardoaren inguruko kulturaz
ikasteko eta gozatzeko aukera

USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA

www.usurbil.eus/eu/usurbil-sagarraren-bihotza-sagardoaren-kultura

sulabe
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Gaztañagak irabazi zuen

41 sagardotegik hartu zuten parte, laugarren urtez egin zen txapelketan, eta 228 pertsonak osatu zuten epaimahai herrikoia

J.S. | DONOSTIA

Andoaingo Gaztañaga sagardotegiak irabazi zuen irailaren 29an Usurbilen jokaturako Euskal Herriko IV. Sagardo Txapelketa Herrikoia final handia. Lehiaketa honetan Euskal Herri osoko 41 sagardotegik hartu zuten parte eta epaimahai herrikoia 228 lagunek osatu zuten.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek antolatutako txapelketako finalaren aurretik, lau finalurreko egin ziren, Beasainen, Goizuetan, Oñatin eta Urnietan. Finalurreko bakoitzeko lehen biak automatikoki sailkatu ziren final handira eta gainontzeko bederatzia, puntuazioaren arabera.

Azkenean, irailaren 29an Usurbilen jokaturako finalean, Andoaingo Gaztañaga sagardotegia izan zen epaimahai herrikoia puntuazio onena lortu zuena, Adunako Aburuza eta Astigarragako Irigoien-Herrero sa-

gardotegien aurretik. Aurreko urteko edizioan ere Gaztañaga izan zen irabazlea.

Lehen hiru sailkatu hauek Hazi Fundazioaren eskutik jaso zituzten Eusko Label eta kalitatezko zigilua duten produktuen sorta bana, baita Gipuzkoako Sagardogileen elkartearen oroigarria eta Usurbilgo Udalak ekitaldi honetarako bereziki landu zituen hiru oroigarriak: Uxoa Zumetak egindako Joxe Luix Zumetaren lanen serigrafiak.

Epaileek ere izan zuten beren saria, sagardo irabazlearen puntuaziora gehien hurbildu ziren mahaikideei txapeldunaren sagardoa oparitu baitzitzairen.

Herritarren neurria

Txapelketan parte hartu zuten 41 sagardotegietako sagardoak Usurbilgo frontoira afaltzera inguratu ziren guztien artean dastatu eta puntuatu zituzten. Herritarrek parte hartu zuten, beraz, baldintza bakarra sagar-



Txapelketako hiru irabazleak: erdian Gaztañagakoak, eta alboan Aburuza eta Irigoien-Herreroko ordezkariak.

GARA

doaz gozatzea duen txapelketa herrikoia honetan.

Antolatzaileek diotenez, txapelketa herrikoia sagardoaren irrika herriari itzultzera dator: «Afaltzera eseri eta ateratzen dituzten sagardo desberdinak dastatu eta nork bere gustu eta

iritziaren arabera nahi duen puntuazioa ematen dio, bostetik hamarrera».

Laugarren urtea da Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia antolatzen duela, lehengo ohitura bati heldu

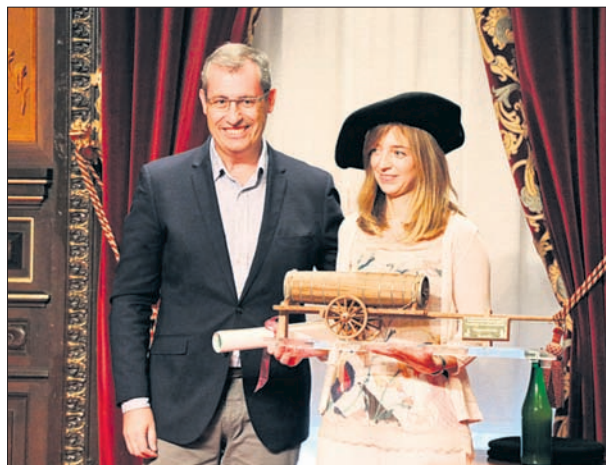
eta bidea eginez. Izan ere, historikoki horrelako txapelketak egin izan dira: 1967tik aurrera zenbait txapelketa herrikoia antolatu zituen orduko Sagardogileen Elkartek, herri desberdinekin elkarlanean, eta sare hori berreskuratzea da asmoa.

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SARIAREN ZIGILUA, ZELAIARENTZAT

Gipuzkoako Foru Aldundiko sagardo txapelketa XVII. ediziora iritsi zen joan den 2018an eta hainbat berrikuntza izan zituen; izan ere, lehenbiziko aldiz irabazleari Foru Aldundiko saria irabazi duela ziurtatzen duen zigilua oparitu zitzaion.

Edizio honetako irabazlea Hernaniko Zelaia sagardotegia izan zen eta Oihana Gainerainek hiru mila euroko saria, garaikurra eta txapela ez ezik, opari berria jaso zuen: irabazlearen egiaztigiri zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabiltzea izango duena. Bigarren eta hirugarren postuak, Astigarragako Zapiain eta Andoaingo Gaztañaga sagardotegiek lortu zituzten.

Zigilua ez zen edizio honetako berrikuntza bakarra izan. Lehenengoz, parte hartzaileek bertako



sagarrarekin bakarrik egindako sagardoak aurkeztu zituzten. Txapelketan parte hartu zuten 24 sagardotegiek, beraiek egindako sagardo naturalak aurkeztu zituzten, botilatuta, aurrez Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak baloratutakoak. Aurkeztutako sagardo guztiak 2017ko uztakoak ziren.

Halaber, sari banaketa ekitaldia eta amaierako dastatze saioa ere desberdinak izan ziren, lekuari eta formatuari dagokionez. Oraingo honetan, amaierako dastaketa ez zen jendaurrean egin, Gastronomika elkartean, aurreko edizioetan egin izan den moduan; Fraisoroko Nekazaritza eta Ingurumen Laborategiko instalazioetan egin zen, dastaketaren baldintzak hobetearren.



gipuzkoa.eus

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



ORAIN GIPUZKOA



BENETAKO SAGARDETEGI
ESPERIENTZIA DONOSTIAKO
HIRIGUNEAN, BERTAKO
KALITATEKO PRODUKTUEKIN

AUTENTICA EXPERIENCIA DE
SIDRERIA EN EL CENTRO DE
DONOSTIA CON PRODUCTOS
LOCALES DE CALIDAD

SAN BARTOLOME 32 - DONOSTIA, SAN SEBASTIAN (GIPUZKOA) 943.467.638

INFO@TXIRRITASAGARDETEGIA.COM WWW.TXIRRITASAGARDETEGIA.COM

El autobús, un aliado perfecto para disfrutar de la sidrería

J.S. | DONOSTIA

Disfrutar al máximo de la sidra al txotx y volver a casa en coche puede que no sea la mejor idea. Frente a ello, el autobús se presenta como un aliado perfecto para solucionar el quebradero de cabeza que supone muchas veces desplazarse a una sidrería.

Una de las empresas con más experiencia en el traslado de los clientes a las sidrerías es Ipar Bus, con sede en el polígono Ugaldetxo de Oiartzun y dedicada al servicio público de viajeros por carretera desde el año 1953.

Ofrece vehículos con capacidad desde 8 hasta 69 pasajeros y sus servicios se adaptan a las necesidades de los clientes. Según explican desde esta empresa guipuzcoana, «los clientes nos suelen comentar el plan que tienen para ese día, porque además del desplazamiento a la sidrería, lo habitual es que se organice alguna otra actividad complementaria».

Los principales destinos que solicitan los clientes son las sidrerías de Astigarraga y Hernani, aunque también realizan salidas a otros puntos del territorio. Y en cuanto al origen de los viajeros, además de los habitantes de la comarca de Oarso-Bidasoa, utilizan sus servicios muchos vecinos de Hendaia, Donibane Lohizune e incluso Baiona. «Hay de todo, pero muchos son euskaldunes que pertenecen a grupos de canto, asociaciones... y que les encanta venir en grupo a la sidrería», señalan desde Ipar Bus.

Aunque la temporada ya está en marcha, los meses de enero y



Ipar Bus ofrece vehículos con capacidad desde 8 hasta 69 pasajeros.

GARA

febrero son aún «flojos» para esta empresa de autobuses, cuyo trabajo comienza principalmente en el mes de marzo. Y en cuanto al día de la semana en el que más trabajo tienen, subrayan que es el sábado al mediodía, reservándose el domingo para eventos de tipo familiar.

En bicicleta

Además del autobús, existe otra alternativa para desplazarse al territorio de la sidra: la bicicleta. Y es que entre las experiencias turísticas que ofrece el consorcio

Sagardoaren Lurraldea de Astigarraga, se encuentra "SagarBike", que aprovecha el bidegorri entre Donostia y esta localidad para proponer un itinerario que conjuga la cultura, la gastronomía y el deporte.

Una vez en Astigarraga, los participantes visitan Sagardo Etxea, el museo de la Sidra Vasca, donde pueden conocer los secretos del ritual del txotx y de la gastronomía tradicional, a través de una cata especial de sidra al txotx, derivados de la manzana y pintxos.

PROCEDENCIA Y DESTINO

Los principales destinos que solicitan los clientes de Ipar Bus son las sidrerías de Astigarraga y Hernani. Y en cuanto al origen de los viajeros, utilizan sus servicios muchos vecinos de Hendaia, Donibane Lohizune e incluso Baiona.



Astelehenetik larunbatera afariak
eta larunbata eta igandetan
bazkariak. Igande gauak itxita.

Oiarbide Baserria.
ASTIGARRAGA · T. 943 55 31 99
oyarbidesagardotegia.com



Antzinako betiko ogia

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



Txotx garaia zabalik!!

Usabal Auzoa
943 67 26 13
TOLOSA



HARAGIAREN GUNEA

Pol. Ind. Benta-Aldea, 4. 20270 ANOETA (Gipuzkoa)
T. 943 655 224 | www.carnicasgoya.com

CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA
2017 MEJOR CARNE
2018



INDUSTRIA GARBITASUNERAKO
SISTEMA ETA PRODUKTOAK

ANDER ARANZAZISTROKI

www.goieko.com 667 680 236

Sagardoaren Nazioarteko Sarea sortu berri da

Europako hamar herrialdek bat egin dute, sagardoari lotutako eskaintza turistiko nahiz kulturala garatzeko

J.S. | DONOSTIA

Europako hamar herrialdetako ordezkariak Ciderlands, Makers & Lovers izeneko nazioarteko sarea sortu berri dute sagardoari lotutako eskaintza turistiko nahiz kulturala ezagutzera emateko.

Erabakia joan den irailean hartu zuten Hernaniko Orona-Ideo eraikinean, Sagardoaren Lurraldeak antolatutako I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketan. Bertan elkartu ziren Gales, Ingalaterra, Irlanda, Norvegia, Alemania, Austria, Britainia, Galizia, Asturias eta Euskal Herriko ordezkariak.

Euskadi Basque Country eta San Sebastian Region erakundeen laguntzarekin antolatutako topaketa honetan argi geratu zen sagardoak hazkunde handia bizi duela mundu osoan, bai ekoizpenean, bai turismoari dagokionez, ekoizle txiki eta artisauei lotuta batez ere. Sagardoaren Lurraldeko arduradunek diotenez, «une erabakigarria da oraingoa, horregatik lankidetzaz ezinbestekoa da industria hau garatzeko eta bereziki sagardoaren kultura nahiz turismoa zabaltzeko».

Horrela, parte hartzaile bakoitzak bere eskualdean garatutako proiektuen berri eman zuen, eta ondoren, sarearen baitan garatu



Susanna Forbes kazetari britainiarra, bere liburuan gomendatzen dituen euskal sagardotegi batzuetako ordezkariak. GARA

beharreko proiektuen inguruko lehentasunena. Aipatutakoen artean, besteak beste, eskaintza turistiko jasangarria garatzea adostu zuten, «sagardoaren kulturaren inguruko herentzia eta ingurumena zainduz».

Era berean, sareko kideen artean ezagutza eta eskarmentua partekatzea eta zabaltzea adostu zuten, baita elkarrekin azoketan parte hartzea edota sarea erreferente bilakatzea ere eskualdeko,

Europako eta nazioarteko era-kundearen artean.

Marka berria

Kide bakoitzaren nahiak eta beharrak azalduta, Nazioarteko Sagardoaren Kultura eta Turismo Sarea sortzea adostu zuten. Ciderlands, Makers & Lovers marka berria eta www.ciderlands.org webgune berria sortu dituzte sagardoari lotutako eskaintza turistiko nahiz kulturala duten

tokiak ezagutzera eman eta, aldi berean, kideen arteko harremana sakontzeko.

Halaber, sareko kideen artean ezagutza eta jardunbide ego-kiak partekatzea adostu zuten, baita elkarlanean jardutea ere sareko kideen produktu nahiz zerbitzuen nazioz gaindiko sustapenetan, eta finantziarioa bilatzea sagardoaren turismo eta kulturaren alorreko lankidetzaz proiektuak garatzeko.

EUSKAL
HERRIKO ZAZPI
SAGARDO,
MUNDUKO
EHUN ONENEN
ARTEAN

Euskal Herrian ekoiztutako zazpi sagardo aukeratu ditu Susanna Forbes kazetari eta idazle britainiarrek bere "The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now" libururako. Argitalpena Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Topaketaren testuinguruan aurkeztu zen Astigarragan.

Susanna Forbes, ardoan, garagardoan eta sagardoan berezituriko kazetaria eta idazlea da, eta hamahiru herrialdetako 100 sagardo artisauei gomendatzen dituen liburua argitaratu berri du.

Liburuan azaltzen diren sagardoaren artean, Euskal Herriko zazpi daude: Zelaiako Gorenak Sagardoa 2017 (Hernani), Zapiango Euskal Sagardoa Premium 2017 (Astigarraga), Isastegiko Euskal Sagardoa 2017 (Tolosa), Gartziategiko Gorenak Sagardoa 2017 (Astigarraga), Gaztañagako Gorenak Sagardoa 2017 (Andoain), Bereziartuako Euskal Sagardoa 2017 (Astigarraga) eta Bordattoko Txalaparta 2016 (Jatsu Garazi, Nafarroa Beherea).



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA-
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
WWW.ISASTEGI.COM



TXOOOTX

ANIMATU!!

URTARRILAK 19
APIRILAK 27

TOLOSATIK AUTOBUSA

Betiko Sagardoa

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.



SAIIZAR
Sagardotegia

TXOTX 2019
Zabalik!

**ABANGOARDIA
& TRADIZIOA**

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com

