



**GARA**  
SAGAR  
DOTE  
GIAK

2020/01/17



**ZAPIAIN**®

SAGARRETIK, URREA

ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA PREMIUM  
EUSKAL HERRIKO SAGARDORIK ONENA  
SAGARDO FORUM NAZIOARTEKO LEHIAKETAN

www.zapiain.eus | 943 330 033



## ERREPORTAJEA



Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko sagardotegietako ordezkariak abenduan Donostian egindako Sagardo Apuruan aurkeztu zuten aurtengo uzta berria. GARA

## Uzta oparoa, kopuruz eta kalitatez

Euskal Herriko sagardotegiek 12,2 milioi litro sagardo egin dituzte aurtan, gorputz eta izaera handikoa

Euskal Herriko sagardotegiek prest dituzte beren kupelak aurtengo txotx denboraldiari hasiera emateko. Aurtengo uzta oparoa izan da, kopuruz eta kalitatez, eta guztira 12,2 milioi litro sagardo egin dituzte, iaz baino %1 gehiago. Orokorrean, aurtan sagardoak alkohol kopuru txikiagoa du, baina gorputz eta izaera handikoa izango da, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

**O**rain dela bi urteko kopuruetara iritsi gabe (2017ko uztan 13,2 milioi litro egin ziren), Euskal Herriko sagardotegiek uzta oparoa izan dute aurtan, sagar urte bikaina izan baita.

Hala eman zuten jakitera Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko sagardotegietako ordezkariak abenduan Donostian egindako Sagardo Apurua ekitaldian.

Bertan, sagardogileek azken uzta honen errepaso egin zuten. Beraien hitzetan, iazko udaberria eguzkitsua izan zen eta loraldi luzea izan genuen. Horren ondorioz, lore kopuru handia izan zen sagarrondoetan eta bilketa, batez beste, bere garaian egin zen.

Irakinaldiei dagokienez, urriko tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagar-

doek eta horrek esan nahi du txotxean burkatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtan, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Herrialdeka, Gipuzkoan 11,3 bat milioi litro sagardo egin dira 2019ko uztan, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak osatzen duten 24 kideek 8 milioi litro egin dituzte eta aurtan aipatzekoa izan da bertako sagarraren garrantzia. Gipuzkoako Elkarteak kideen artean egindako sagardoaren %73 bertako sagarrarekin egin da.

Kopuru hori %100 izatera iritsi dadin, elkarte honek sagastiak jarri nahi dituzten eta lurrak dituzten baserritarren beharra nabarmendu du, «lur eremu dezente eta guztion lana behar baita helburu hori betetzeko».

Bizkaian 160.000 litro sagardo eta muztio egin dira 2019ko uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin. Izan ere, herrialde hau sagar ekoizle handia da, eta ekoizten duen sa-



Sagardotegia

**OTSYA ENEA**

Osinaga Auzoa · 0 943 55 68 94 · HERNANI

URTARRILAREN  
IREKIERA 17

Izande gaita eta astelehenetan itxita

gardo baina sagar gehiago dago bertan. Urteik urtera adierazgarria da ere ekoizten duten muztio kopuruaren igoera, aurturten 10.000 litro izanik.

Arabako sagardogileek, bestalde, 95.000 litro sagardo eta 15.000 litro muztio egin dituzte. Horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Herrialde honetan ere uzta oparoa izan da, udaberriko izotzak hainbat sagarondo kaltetu bazituen ere, batez ere Trebiñun.

Nafarroan 200.000 litro inguru egin dituzte, guztia bertako sagarrarekin, eta horregatik Euskal Sagardo Jatorri Deituran parte hartzeko eskaera egina daukate.

Iparraldean, azkenik, 450.000 litro sagardo eta muztio egin dira, aurturten ere hirutik bi sagardo eta hirutik bat muztioa edo jusa, guztia bertako sagarrarekin. Horietatik 220.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira, hauxe baita sagar ekoizlerik handiena. Hala ere, 5.000-10.000 litro egin dituzten ekoizle txikiak ugartzen ari dira.

Aurtengo sasoiaren 800.000 bisitari inguru izatea espero da Euskal Herriko sagardotegietan, urtarrilean hasi eta maiatzera arte. Sagardogile elkarten helburua da sagardotegia, txotx esperientzia eta baserria ezagutzera ematea, «eta horrela gure produktua, gure jatorria, gure ohiturak, historia eta euskal kultura balorean jartzea».

## TXOTX IREKIERAK

### ASTIGARRAGA:

Urtarrilak 15 (Alorrenea).

### ARABA:

Urtarrilak 16 (Kuartango).

### GOIERRI:

Urtarrilak 16 (Otatza, Zerain).

### NAFARROA:

Urtarrilak 17 (Laraldea, Lekaroz).

### BIZKAIA:

Urtarrilak 23 (Uxarte, Zornotza).

## «AURTENGO SAGARDOAK GRADU GUTXIAGO DU ETA EDAN ERRAZAGOA IZANGO DA»

Aurtengo sagardoaren ezaugarri nagusiak zeintzuk diren jakiteko Xabier Kamio enologo ezagunarengana jo dugu. Dozena bat sagardotegientzat lan egiten duen pasaitar honek ez du gustuko txotxean dastatuko dugun sagardoaren ezaugarriak orokorrean baloratzea, inork baino hobeto baitaki toki batetik bestera asko aldatzen direla gauzak eta oso zaila dela iritzi orokor bat ematea.

Hala eta guztiz ere, aurtengo sagar uztaren ezaugarriaren bat aipatzeko eskatzerakoan, bat dator aurtengoa uzta ugaria izan dela esaterakoan. Eta horrek enologo batentzat abantailak ditu, «bertako sagarra baldin badaukagu, errazagoa delako prozesu guztiaren kontrola eramatea, sagastietatik bertatik hasita, kanpotik datorrenean baino».

Uzta ugaria izanik, bestalde, alkohol gutxiagoko sagardo izango dela aipatzen digu Xabier Kamio. «Aurturten sagar asko egon da eta horrek esan nahi du azukre maila txikiagoa duela eta, ondorioz, sagardoak gradu gutxiago izango dituela (6° inguru)».

Hala eta guztiz ere, enologo honek argi utzi nahi du gaur egungo prozesuak ere horretara zuzenduta daudela, publikoak hala eskatzen duelako. «Gaur egun pixka bat lehenago biltzen da sagarra eta horrekin gradu gutxiago eta fruta usain iraunkorragoa duten sagardoak lortzen ditugu, hori baita jendeak gero eta gehiago eskatzen duena: edari freskoa, edan erraza eta beste trago bat hartzeko gogoia ematen duena».

Modu batera edo bestera, txotx denboraldian mota desberdinetako sagardoak edateko aukera izango dela nabarmentzen du Kamio. «Sagardo edari tradizionala da, eta ezaugarri horiek nahi dituen publiko tradizionala ezin dugu ahaztu. Baina gaur egun gero eta gehiago dira sagardo arinak bilatu nahi dituzten bezeroak, edan errazagoak direnak, eta horientzat ere sagardo egin behar dugu».

Zentzu honetan, Xabier Kamioentzat oso garrantzitsua da sagardotegietan sortzen den eztabaida giroa. «Jendeari upel desberdinetako sagardoak probatzea gustatzen zaio,

ondokoarekin komentatzeko.

Horrek disfrutatzeko aukera ematen die sagardozaleei eta guri ere bezeroaren gustuak ezagutzeko balio digu».

Baina behin botilalaratuz gero, enologo honentzat ere ezinbestekoa da sagardotegi bakoitzak urte guztian bere ezaugarriak mantentzea, bere estiloa. «Botila eskatzen duenak sagardo zehatz bat nahi du eta ezin da gora-behera handiekin ibili.

Sagardotegi bakoitzak bere estiloko sagardo eskaini behar dio bezeroari, ondoko sagardotegiengandik bereizteko», amaitu du Xabier Kamio. 15.



Xabier Kamio enologo, Hernaniko Altxueta sagardotegian. GARA

**LIZEAGA**  
SAGARDETEGIA

SAGARDO  
NATURALA

www.lizeaga.eus

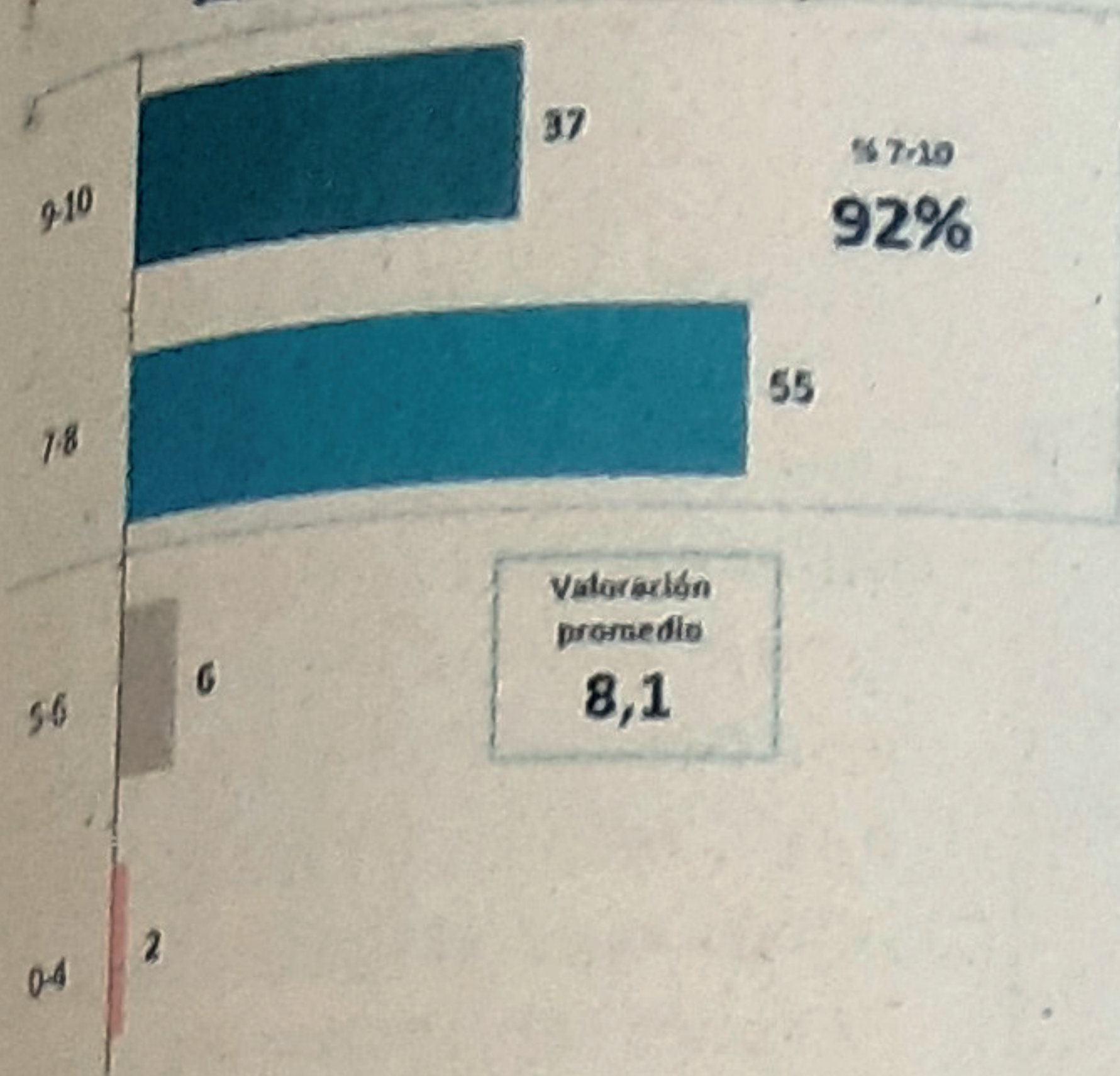
euskal sagardoa

## VALORACIÓN GLOBAL

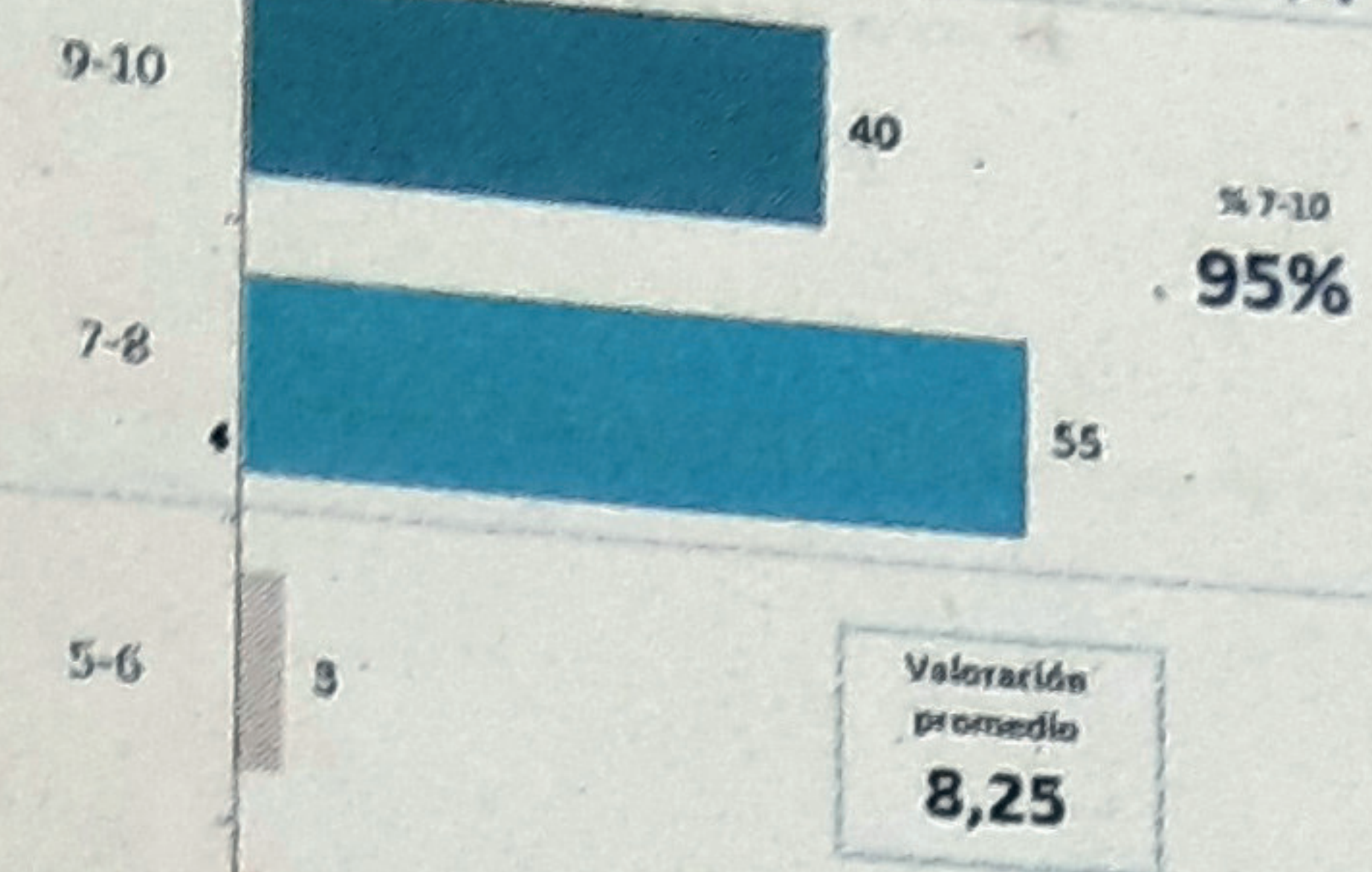
Este estudio constituye uno de los resultados más relevantes por la buena valoración de la última experiencia en una sidrería: el 8,25 sobre 10 de valoración promedio en la TEMPORADA DE VERANO 2018, y el 8,1 sobre 10 en el TXOTX 2018.

Además, destaca que en la TEMPORADA DE VERANO 2018 el 95% se sitúan entre el 7 y el 10 (sobre 10), y en el TXOTX 2018 el 92%.

VALORACIÓN DE LA ÚLTIMA EXPERIENCIA EN LA SIDRERÍA EN EL TXOTX 2018 (%)



VALORACIÓN DE LA ÚLTIMA EXPERIENCIA EN LA SIDRERÍA EN LA TEMPORADA DE VERANO 2018 (%)



## Público de toda la vida

Peso: 41%

Acuden con la FAMILIA, LOS AMIGOS Y LA PAREJA, incluso fuera de la temporada de Txotx. Forma parte de su propia vida, un HÁBITO enraizado en su entorno social y familiar, de ahí que las conozcan "de toda la vida". Y mantener esta tradición, esta costumbre, constituye su motivación principal.

## Público que va en cuadrilla

Peso: 22%

Acuden con la CUADRILLA. Y es alrededor de esta forma social sobre la que pivota su motivación principal como su relación con las sidrerías casi exclusivamente durante la temporada de Txotx. Existe, por lo tanto, una relación de afinidad entre Cuadrilla y Txotx, es un espacio/tiempo, un acto social en el que se refuerza esos lazos de socialidad grupal informal.

## Público que va en grupos organizados

Peso: 17%

Acuden en temporada de Txotx con COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO y/o CON UNA ASOCIACIÓN y/o EQUIPO DEPORTIVO. También consideran que la sidrería y el Txotx es un momento muy recomendable para reforzar esa socialización grupal.

## Público que se aloja fuera de su residencia

Peso: 20%

Mayoritariamente No Residentes en Euskadi (61%), su factor diferencial es la NECESIDAD DE ALOJAMIENTO, preferentemente en viajes de fin de semana. Con el gasto medio por persona más elevado, también porque realiza otros gastos asociados más a un comportamiento turístico alrededor de la visita a la sidrería.

## La visita a la sidrería, una experiencia muy bien valorada

Un estudio revela que el 80% de las personas que acuden a las sidrerías en temporada del txotx son clientes habituales y que lo hacen como un acto social y de encuentro

## DONOSTIA

Un estudio elaborado por el Gobierno Vasco para conocer el perfil sociodemográfico y las motivaciones de quienes acuden a las sidrerías vascas revela que el 80% son clientes habituales de este tipo de establecimientos y el 20% restante, turistas. Del uno al diez, la visita a la sidrería recibe una puntuación media de 8,1 puntos.

El estudio "Demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi 2018", uno de los primeros que se realizan para conocer en profundidad el sector, fue elaborado por Basquetour, sociedad pública del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo, durante la temporada de txotx y la temporada del verano de 2018.

Las temáticas que se analizan en la investigación son: frecuencia, forma social de acudir, proceso de reserva, transporte utilizado, uso de alojamiento, itinerarios, gastos realizados, relación con las sidrerías, conocimiento de las sidrerías, motivaciones para acudir a estos establecimientos, valoración de la experiencia, intención de repetir, y perfil sociodemográfico.

Entre las conclusiones referidas a la temporada del txotx, destaca que la mayoría son clientes regulares (en torno al 80%) y que acuden a las sidrerías

## EN VERANO

El estudio revela que en verano, el porcentaje de clientes de toda la vida desciende al 33%, mientras que el público que proviene de fuera de Euskal Herria asciende al 66%.



La visita a la sidrería constituye un acto grupal, con un promedio de 10,5 personas.

as como un acto social y de encuentro. Se trata de un acto grupal, ya que el promedio es de 10,5 personas.

El 20% restante son visitantes que lo ven como un produc-

to turístico-gastronómico. Se caracterizan por requerir de pernoctación (el 60% es no residente en Euskal Herria). Suelen realizar un viaje de fin de semana y la sidrería forma parte

de una experiencia más amplia que incluye otros recursos turísticos próximos. A juicio de los responsables del estudio, «es un grupo con un mayor gasto y una mayor implicación

con los recursos del entorno, muy interesante desde el punto de vista turístico».

Entre las conclusiones referidas a la temporada de verano, el estudio revela que el porcentaje de clientes de toda la vida desciende al 33%, siendo mayoritariamente residentes en Donostialdea y con un entorno social «sidrero», por lo que acude a las sidrerías a lo largo de todo el año.

Por el contrario, el público que proviene de fuera de Euskal Herria asciende en verano al 66%. Se trata de una tipología de cliente que acude a las sidrerías como un recurso más de su visita a Euskal Herria durante el periodo vacacional. De hecho, este perfil de público requiere de alojamiento y afirma que visita las sidrerías porque es una experiencia gastronómica que les ayuda a conocer el país.

# TXOGITXU

BASQUE GASTRONOMY

Paseo Ubarburu Nº5 · Polígono 27 · Donostia - San Sebastián

Tel. 943 46 96 77 · [www.txogitxu.com](http://www.txogitxu.com)

# Retoños de manzanos milenarios

Un joven fruticultor navarro recupera técnicas ancestrales para cultivar manzanos de variedades autóctonas, manteniendo los beneficios genéticos de los árboles silvestres

J.S. | BEINTZA-LABAIEN

¿Es posible conseguir manzanos que duren 100 o 150 años? ¿Que resistan vendavales y todo tipo de enfermedades y plagas? ¿Y que produzcan fruta de mayor valor nutritivo, todo ello sin tratamientos químicos y respetando las reglas de la naturaleza? La respuesta es sí, y la tiene Juan Gamio Grazeña, un joven fruticultor navarro de 35 años que ha descubierto el secreto, pero no en los tratados de biología de las universidades, sino aplicando las técnicas ancestrales de nuestros antepasados.

Probablemente, el caso de Juan sea único en Europa, ya que difícilmente encontraremos a otra persona que haya realizado un trabajo de investigación como el que puso en marcha hace doce años este joven de Beintza-Labaien, un pequeño municipio de la comarca de Doneztebe. Aunque cursó estudios de mecanizado, su pasión por la naturaleza y el mundo rural le ha llevado a dedicarse profesionalmente a ello, creando hace dos años el vivero Zubialde Patxakak.

Nos cuenta que todo empezó cuando en una ocasión decidió adquirir manzanos en un vivero que, como es habitual, estaban injertados sobre pies clonales. «Al poco tiempo vi que comenzaban a enfermar, que el viento los echaba y que las manzanas no aguantaban todo el invierno como las de antes», explica.

Por ello, decidió preguntar a la gente mayor del pueblo. «Me dijeron que aquí, para cultivar manzanos, siempre se había utilizado la semilla de los manzanos silvestres o 'patxakos' con



Juan Gamio muestra algunos de los manzanos ya injertados. En la imagen inferior, detalle de las raíces pivotantes de sus retoños. GARA

el fin de obtener el pie sobre el que después se injertaban las variedades autóctonas».

Esa fue la pista que le llevó, cuando solo tenía 23 años, a ponerse manos a la obra y emprender un camino que le ha llevado por diferentes puntos de Europa, adquiriendo unos conocimientos que dejan asombrados a biólogos y expertos en botánica.

Por resumirlo de alguna manera, su trabajo se basa en dos pilares fundamentales: la reproducción de manzanos silvestres milenarios (*malus sylvestris*) mediante semilla y no esqueje, y el injerto sobre esos pies de variedades de manzana autóctona.



Comenzando por la localización de los manzanos silvestres o «patxakos», el joven fruticultor de Labaien explica que los busca en los montes de la comarca, a más de mil metros de altitud «y lo más importante, a más de dos kilómetros de distancia de los terrenos cultivados donde puedan existir otros manzanos, con el fin de evitar hibridaciones no deseadas con otras especies». Así, conservan una genética que ha perdurado durante miles de años.

Los manzanos silvestres que utiliza Juan, además, cuentan con una doble certificación del Gobierno navarro, que garantiza tanto su procedencia silves-

tre como la ausencia de cualquier enfermedad vegetal.

Para reproducir estos patxakos, Gamio acude todos los otoños a recoger su fruto («sagarmakatza» o «sagar-mina») para después seleccionar las semillas que sembrará en el mes de marzo. Resalta la importancia de hacerlo mediante semillas y no esquejes, «ya que es la única forma de obtener un árbol vivo y sano y que sea capaz de afrontar las enfermedades».

¿Y por qué? «Pues porque el árbol produce el fruto y su semilla para crear otro árbol, lo que quiere decir que esa semilla está actualizada y tiene capacidad para hacer frente a las enfermedades de hoy en día. Pero si lo hacemos por esqueje, el nuevo árbol solo estará preparado para hacer frente a las enfermedades de cuando nació su antecesor, no a las actuales», explica.

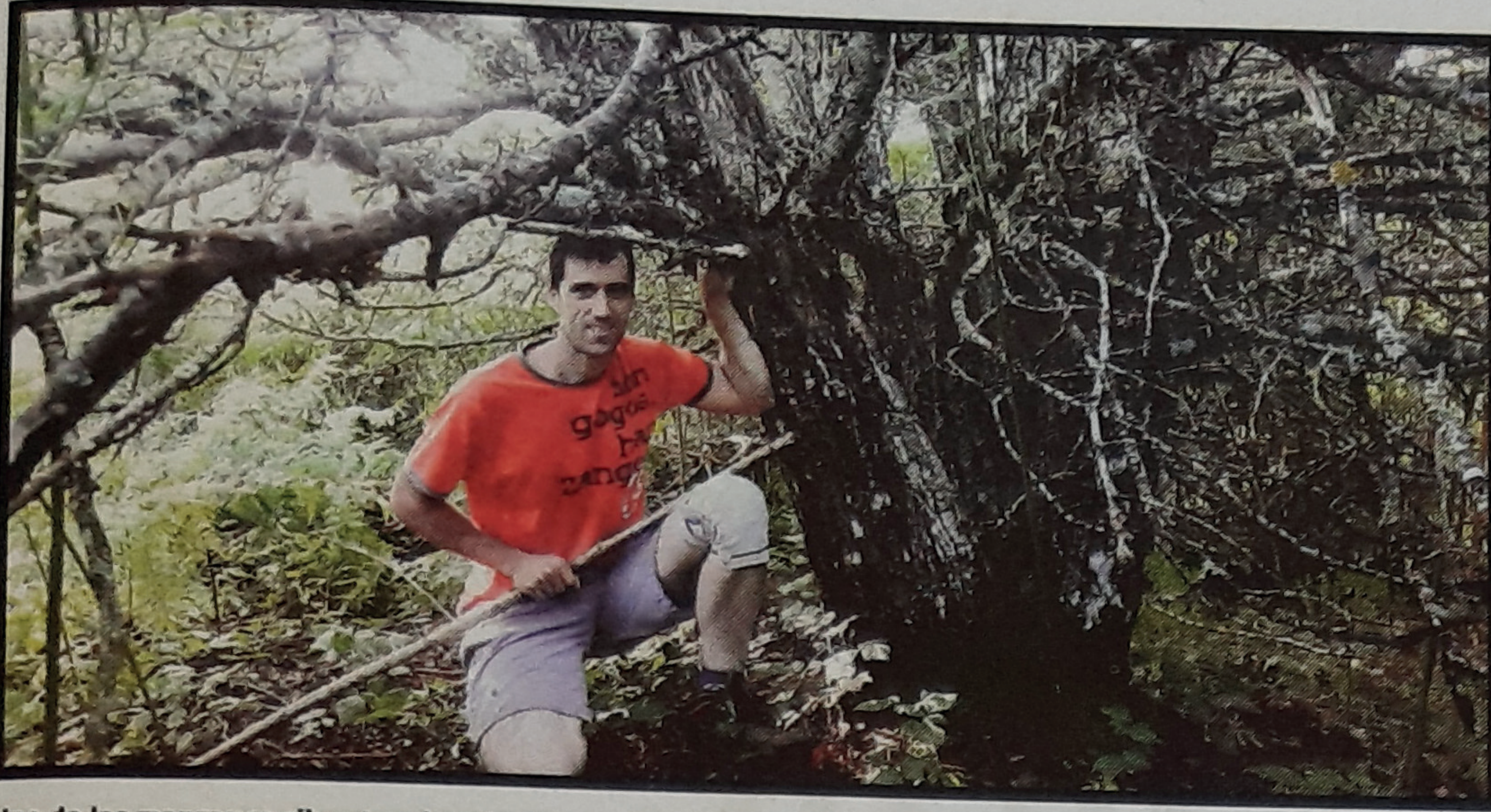
Esta técnica permite asimismo que en el cuello de la planta se produzca la inversión de la savia, lo que refuerza su metabolismo y posibilita también el desarrollo de raíces pivotantes, que crecen con fuerza hacia el subsuelo, lo que los hace más resistentes a los vendavales. En definitiva, explica Juan Gamio, «estos árboles puede vivir tranquilamente 100 o 150 años, frente a los 20 o 25 de los cultivados sobre un pie clonal».

## Variedades autóctonas

La segunda característica de los manzanos de Zubialde Patxakak es que están injertados con variedades de manzana autóctona de la comarca, algunas de ellas recuperadas también por Juan. Así, además de la tradicional «errezil sagarra», también

TXOTXETIK  
TIRA ETA  
BULTZA  
ELKARBIZITZA

ASTIGARRAGAKO  
Udala



Uno de los manzanos silvestres localizados por Juan Gamio -que podría tener 300 o 400 años- y detalle de las manzanas silvestres o «sagar-makatzak», cuya semilla selecciona para obtener los retoños. GARA

tiene registradas otras menos conocidas como «negu sagar xuria», «erregin sagar gorria», «arkumixa», «anis sagarra» o «medizin sagarra», una variedad que como su propio nombre indica, tiene propiedades medicinales. En total, alrededor de una docena de variedades.

En el caso de la «errezil sagarra», Juan destaca que obtiene esta variedad a partir de árboles centenarios que mantienen sus características originales, lo que la hace diferente a otros tipos de «errezil sagarra» más extendidos en Gipuzkoa.

#### Métodos ancestrales

Por si esto fuera poco, todo este proceso lo lleva a cabo respetando las reglas de la naturaleza y los métodos ancestrales. Así, por ejemplo, marca con una señal a todos sus manzanos antes de venderlos, con el

fin de que el comprador respete su orientación. «Es importante hacerlo así, ya que de lo contrario el árbol se desorienta y eso puede afectar a su metabolismo. Es decir, si en sus primeros años de vida se ha adaptado a una orientación norte-sur determinada, luego no podemos volver a plantarlo con una orientación diferente», explica.

También observa las fases lunares, de tal forma que todos los movimientos de las plantas los hace en luna descendente y, dentro de ella, en los días en los que más fuerza tiene esa fase.

Otro de los aspectos que cuida con especial énfasis es el de la higiene fitosanitaria, hasta tal punto que en su vivero no introduce ninguna variedad cuyo estado sanitario no esté garantizado al 100%. Incluso, tiene restringido el acceso a toda persona ajena a la plantación

#### SEMILLA Y NO ESQUEJE

**En resumen, su trabajo se basa en dos pilares fundamentales: la reproducción de manzanos silvestres milenarios (malus sylvestris) mediante semillas, y el injerto sobre esos pies de variedades de manzana autóctona. Resalta la importancia de hacerlo mediante semillas y no esquejes, «ya que es la única forma de obtener un árbol vivo y sano y que sea capaz de afrontar las enfermedades».**

con el fin de evitar la contaminación por bacterias u hongos procedentes de otros lugares.

Como puede observarse, por tanto, se trata de una labor que Juan realiza de forma muy meticulosa, aunque se muestra convencido de que merece la pena: «Aunque la producción de estos manzanos empieza tres años más tarde -señala-, las garantías que obtenemos no se pueden comparar con los demás, tanto en lo que respecta a la longevidad de los árboles como a las enfermedades o al valor nutritivo de la fruta».

Preguntado por el tipo de cliente que adquiere estos manzanos, afirma que se trata principalmente de particulares que desean tener manzana de mesa de calidad, así como productores de mermeladas y zumos, a quienes surte en las ferias a las que acude semanalmente, co-

mo la de Ordizia. También suministra a productores de sidra, pero en este caso solo los pies sin injertar («txertakak»), lo que les deja libertad para injertar las variedades más interesantes de cara a la producción de sidra.

Sea de una forma o de otra, este joven de Labaien se muestra convencido de la importancia de respetar las reglas de la naturaleza. A su juicio, «hoy en día nos saltamos estas reglas con el fin de obtener resultados inmediatos, pero luego vienen los problemas. Por eso, si queremos una agricultura sostenible y nuestros objetivos son a más largo plazo -continúa- no queda otra que seguir los ciclos de la naturaleza. Si el árbol está en equilibrio, afrontará mejor las enfermedades y nos aportará los verdaderos nutrientes de una manzana de verdad», concluye.



**ALBERRO  
SAGARDOTEGIA**

Sagardo naturala

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

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

Harreman parekide  
eta askeen alde

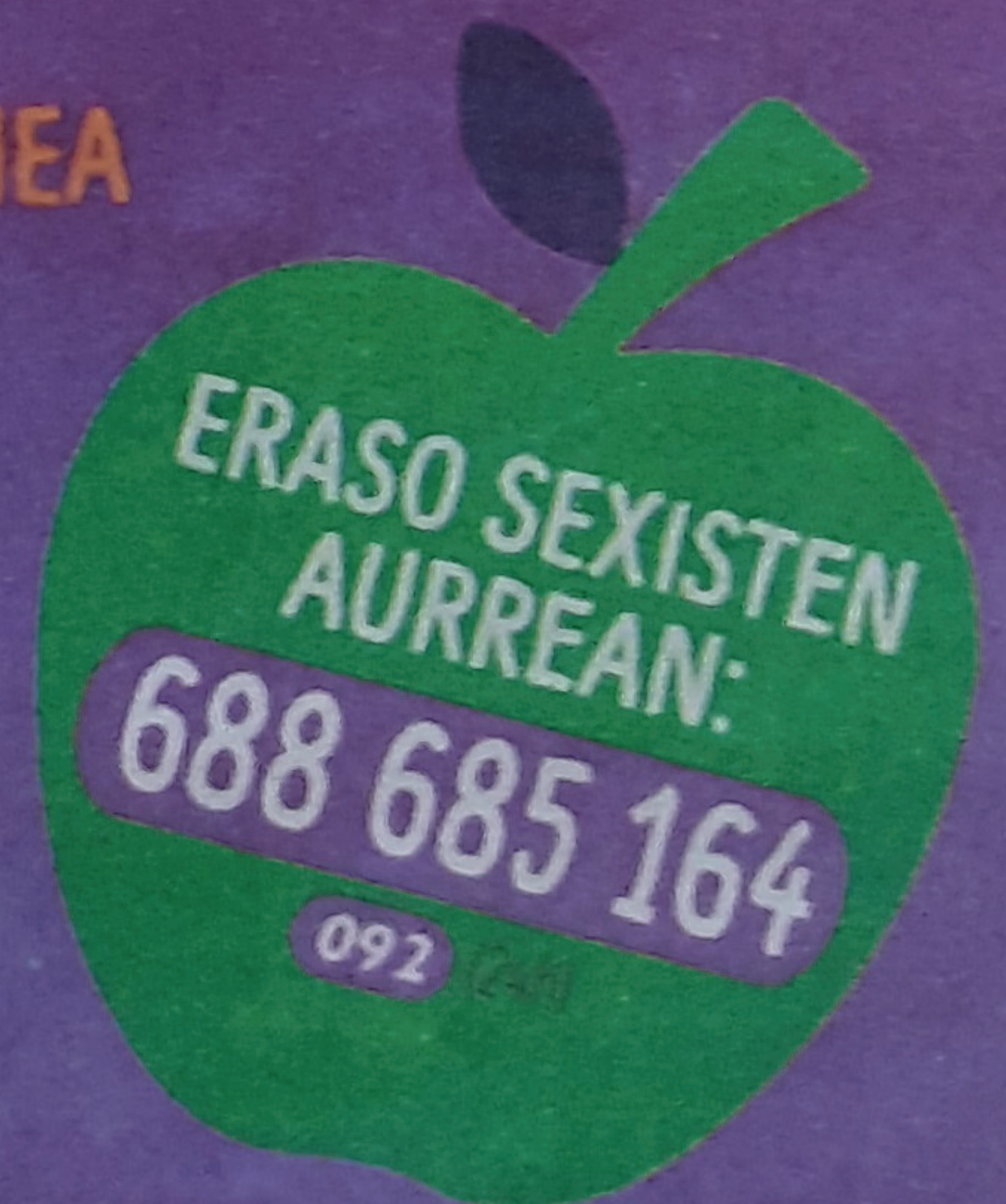
TXUTX!

INDARKERIA SEXISTARIK GABEKO GUNEA

Informazioa, esku-orriak, pegatinak...



Hernaniko  
Udala



# EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK 2020



sagardogileak

## Gipuzkoa

### ABALTZISKETA

- Zalbide: 943 65 21 76

### ADUNA

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

### AIA

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

### ALTZAGA

- Olagi: 943 88 77 26

### ANDOAIN

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

### ASTEASU

- Sarasola: 943 69 02 83

### ASTIGARRAGA

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

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

### ATAUN

- Urbitarte: 943 18 01 19

### AZPEITIA

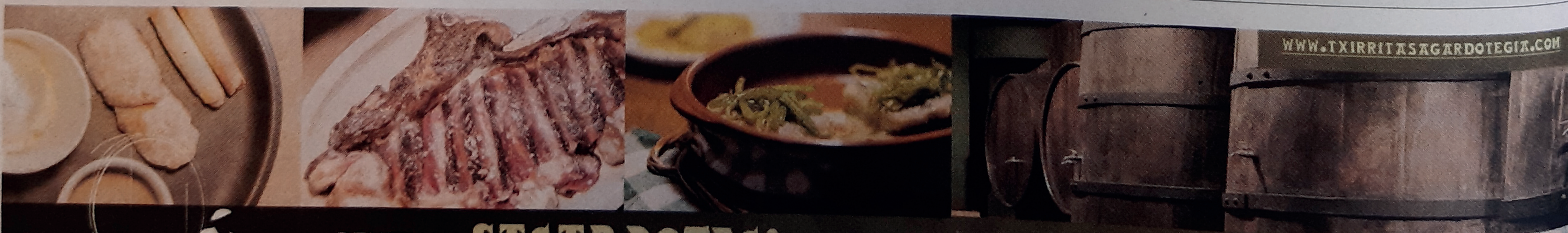
- Añota: 943 81 20 92

### DONOSTIA

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

### HERNANI

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



**TXIRRITA**  
SAGARDOTEGIA

BENETAKO **SAGARDOTEGI** ESPERIENTZIA DONOSTIAKO  
HIRIGUNEAN KALITATEZKO PRODUKTUEKIN | LA AUTÉNTICA EXPERIENCIA DE SIDRERÍA EN EL

CENTRO DE DONOSTIA CON PRODUCTOS DE CALIDAD

● SAN BARTOLOME 32 - DONOSTIA, SAN SEBASTIÁN (GIPUZKOA)

943 467 638

INFO@TXIRRITASAGARDOTEGIA.COM

WWW.TXIRRITASAGARDOTEGIA.COM

- 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
- Lizarrar: 94 433 79 87

**DIMA**

- Lapurriketa: 94 633 80 14

**ELORRIO**

- Katxarro: 94 658 29 67

**FIKA**

- Fika: 94 615 36 02

**GALDAKAO**

- Elexalde: 94 457 16 14

**GATIKA**

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

**GERNIKA**

- Isasi: 94 625 10 69

**GETXO**

- Algortako sagar.: 94 460 23 03

**GIZABURUAGA**

- Leartibai (Ian. Koop.): 94 684 20 26

**KARRANTZA**

- Txaro: 94 680 61 77

**IURRETA**

- Amezketza: 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

**ARAMAIO**

- Iturrieta: 945 44 53 85  
685 721 593

**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**

- Larraldea: 948 45 21 21

**LEKUNBERRI**

- Toki Alai: 948 50 40 57

**LESACA**

- Koxkonta: 948 62 75 19
- Lindurrenborda: 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

**AZKAINA**

- Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

**SARA**

- Ihitia: 00 33 559 54 22 16

**BIRIATU**

- Beloki: 00 33 559 20 66 25

**DANTXARIA**

- Kupela: 34 948 59 94 10  
902 210 800

**URRUÑA**

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

**GURE**  
**LURRA**

SAGASTIEN LANDAKETA BULTZATUZ  
BERTAKO SAGARDOAREN SUSTAPENERAKO

**EUSKAL SAGARDOA**

BERTAKO SAGARRONDOAK, BERTAKO SAGARRAK, BERTAKO SAGARDOA

# Las sidrerías alavesas piden incentivos a la manzana local

Aramaio, Trebiñu y Kuartango han elaborado este año 95.000 litros de sidra, una cantidad para la que la producción de manzana alavesa se queda corta

J.S. | GASTEIZ

Las tres sidrerías que están en activo actualmente en Araba han elaborado 95.000 litros de sidra, toda ella con manzana de Euskal Herria, aunque no alavesa, por lo que piden a las instituciones incentivos para que el cultivo de manzano resulte una actividad atractiva y rentable.

La apertura de la temporada se llevó a cabo ayer al mediodía en la sidrería de Zuhatzu-Kuartango con la presencia de las jugadoras del equipo femenino «las gloriosas» del Alavés. El responsable de la bodega, Benito Peciña, se muestra esperanzado con la próxima temporada del txotx, ya que las sidrerías alavesas son cada vez más conocidas y no solo atraen a la clientela de Gasteiz y su comarca, sino también a la de poblaciones limítrofes de Gipuzkoa, Bizkaia, Burgos. «Cada vez viene gente de más lejos», señala.

Los clientes que acudan este año a las bodegas alavesas po-



Tal y como lo hiciera hace tres años, Benito Peciña ha sido de nuevo este año el encargado de abrir la temporada alavesa.

Juanan RUIZ

drán comprobar también el trabajo que están llevando a cabo en la elaboración de nuevos productos, como las denominadas «sidras de nueva expresión». En palabras de Peciña. «nosotros

## SIETE VARIEDADES ALAVESAS

«En la Denominación de Origen se incluyen siete variedades alavesas, pero su producción es testimonial y creemos que es hora de empezar a producir de una forma más profesional», asegura Benito Peciña, de Kuartango.

llevamos ya 20 años dedicados a la sidra natural, y ahora ya nos estamos dando a conocer por otros productos, como las sidras de fuego o las sidras con crianza en barrica de roble».

En este sentido, también están organizando visitas a bodega para dar a conocer su actividad, y en el caso de Kuartango, tienen previsto inaugurar este verano el centro de interpretación ubicado junto al comedor. «En los últimos meses le hemos dado un arreón y ya tenemos definido lo que queremos hacer, un centro para impulsar la cultura de la sidra alavesa. Ahora lo que nos falta es materializarlo, y esperamos que para el próximo verano esté abierto», explica.

## Sidra de Denominación

En cuanto a la cosecha de este año, Peciña señala que «hemos recogido manzana muy sana, y además a su debido tiempo, por lo que la mayoría de las sidras están ya fermentadas, salvo las de las variedades más tardías».

En total han elaborado 95.000 litros de sidra -frente a los 50.000 del pasado año- y 15.000 litros de mosto, todo ello con manzana de Euskal Herria, con lo que su producción está amparada por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. No obstante, gran parte de esta manzana procede de Bizkaia y Gipuzkoa, ya que la procedente de Araba no cubre «ni la sexta parte de nuestra producción».

Peciña explica que en los últimos años tanto los productores de sidra como de manzana de Araba han llevado a cabo una importante labor de recuperación de variedades autóctonas, pero que ahora falta que los agricultores se animen a plantar estos manzanos en cantidades como para poder abastecer la demanda de las bodegas.

Es por ello que reclaman a las instituciones más ayudas para que la producción de manzano resulte una actividad atractiva y rentable. «En la Denominación de Origen, por ejemplo, se incluyen siete variedades alavesas, pero su producción a día de hoy es testimonial y creemos que es hora de empezar a producir de una forma más profesional», asegura.

En este sentido, subraya que la plantación de manzanos puede ayudar a diversificar la actividad de los agricultores alaveses. «Muchos no se animan porque se dedican a otro tipo de cultivos y no están acostumbrados a la producción de frutales, pero tierras hay suficientes y maquinaria también. Lo único que falta es un impulso por parte de las instituciones», concluye Benito Peciña.

**ITURRIETA SAGAROTEGIA**




Bº Arraga, 2 / Aramaio  
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93  
 info@iturrieta.eus  
 www.iturrieta.eus

euskal sagardoa  
 Sidra natural del País Vasco

ENEK  
 MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

**TREBIÑU sagardotegia**




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



**Kuartango SAGAROTEGIA**



Zuhatzu-Kuartango 21  
 1.699 747 730 · 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús



Bizkaiko sagardogileak Uxarten elkartuko dira aurten ere denboraldiari hasiera emateko. Irudian, iazko ekitaldia, Onintza Enbeitarekin batera. Monika DEL VALLE | FOKU

# Bizkaiko sagardoa prest, upelean eta botilan

Zornotzako Uxarte sagardotegiak zabalduko du, datorren ostegunean, aurtengo txotx denboraldia

15. | BILBO

Bizkaiko sagardogileen elkarteak osatzen duten zortzi dolare-sagardotegiak prest dituzte euren upelak aurtengo denboraldiari hasiera emateko. Iaz baino kopuru handiagoa egin dute, 150.000 litro inguru, guztia Bizkaiko sagarrarekin, eta horregatik ia guztia jatorri deituraren zigiluarekin salduko da.

Aitor Intxaurreaga Bizkaiko sagardogileen elkarteko lehenda-

kariaren arabera, aurtengo sagardoaren kalitatea oso ona da. «Iazko sagar uzta bikaina izan zen, bai kopuru aldetik eta bai kalitate aldetik, eguraldiak lagundu egin zuelako, eta oso sagar ona bildu dugu».

Beste toki batzuetan ez bezala, Bizkaian «apur bat aurreratua etorri zen uzta», eta irailaren erdialderako sagarra biltzen ari ziren. Muztioen irakinaldia ere apur bat aurreratu egin dela nabarmendu du Intxaurreagak.

«Eguraldiak asko lagundu digu, eta hego haize berorik izan ez bada ere, hotz larregirik ez du egin eta fermentazioak nahiko azkar joan dira, baina dena ondo joan da».

Ondorioz, denboraldi hasiera honetan Bizkaiko sagardoa prest dago zale guztien gozamenarako. «Aurten sagardo xuabeak izango ditugu, apar onekoak, eta edateko errazak»,

## BERTAKO MERKATUA ZAINDU

Bizkaiko sagardogileek ez dute kanpoan saltzen hasteko asmorik. «Gure merkatu naturala Bizkaia da eta horregatik gure helburua merkatu hori zaintzea da, kalitatezko produktua eskainiz».

nabarmendu du elkarteko lehendakariak.

Elkartean zortzi sagardotegi badaude ere, txotxetik hiruk bakarrik eskaintzen dute sagardoa eta ohiko menua: Zornotzako Uxartek, Markina-Xemeingo Axpek eta Berriatuko Laka-Erdik. Beste guztiek, botilan saltzen dute sagardoa euren bezeroen artean. Intxaurreaga, adibidez, Gizaburuagan egoitza duen Laneko Kooperatibako kide da eta dagoeneko hasi dira aurtengo sagardo berria saltzen.

Merkatuari dagokionez, Bizkaiko sagardoa herrialde honetan bertan saltzen da ia oso-osorik. Aitor Intxaurreagaren hitzetan, «gure merkatu naturala Bizkaia da eta horregatik gure helburua merkatu hori zaintzea da, Bizkaiko dendak, tabernak, banatzaileak... Gure produkzio maila ikusita, ez gaude kanpora begiratzen hasteko moduan».

Zentzu horretan, Bizkaiko sagardogileen helburu nagusia kalitatezko produktua eskaintzea da. «Gure helburua da ahalik eta kalitate onena egitea, etekina hortik lortuko dugulako, ez kanpoko merkatuetatik».

## Denboraldi hasiera

Txotxeko denboraldiari datorren ostegunean emango zaio hasiera, urtarrilak 23, Zornotzako Uxarte sagardotegian. Aurten, Mikel Garcia atleta olinpiko bilbotarra eta Javier Conde Puja bere entrenatzailea izango dira gonbidatuak.

Egun horretatik aurrera, zabalik egongo da asteburuero betiko menuarekin: bakailao tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurreak eta irasagarra.

Txotx denboraldiaz gain, Bizkaiko sagardotegiak hainbat promozio ekitaldi ere egingo dituzte urtean zehar botilako sagardoa ezagutzera emateko.

BIZKAIAN  
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA

LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.

UXARTE SAGARDOA

EGUSKIZA SAGARDOA

AXPE SAGARDOA

LAKA-ERDI SAGARDOA

ERDIKOETXE SAGARDOA

ETXERRIAGA SAGARDOA



[www.bizkaikosagardoa.eus](http://www.bizkaikosagardoa.eus)

# Las sidrerías navarras exigen agilizar su ingreso en la D.O.

J.S. | LEKAROZ

La temporada de sidrerías de Nafarroa arranca hoy mismo con el acto de apertura que se celebrará en la bodega Larralde de Lekaroz, en pleno corazón del valle de Baztan. Su responsable, Jesús Angel García, que es a su vez presidente de la asociación de productores de Nafarroa, no oculta su preocupación por el retraso que sufre la incorporación de las bodegas navarras a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y reclama agilizar los trámites para ello.

Cinco son las sidrerías que actualmente producen sidra natural en Nafarroa: Martitxonea de Aldatz, Behetxonea de Beruete, Toki-Alai de Lekunberri, Linddurren Borda de Lesaka y Larralde de Lekaroz. A esta última le corresponde hoy abrir el primer txotx de la temporada navarra, en la que podremos degustar una sidra afrutada, como es habitual, y este año algo más ligera que en ocasiones anteriores.

Tal y como nos explica el responsable de Larralde, Jesús Angel García, este año se ha elaborado en Nafarroa una canti-

dad similar a la del pasado año, alrededor de 200.000 litros, toda ella con manzana de producción local, que este año «ha venido en mucha cantidad, muy sana y en su momento, sin el adelanto que hemos visto en años anteriores».

Un aspecto, el de la producción local, en el que inciden todos los elaboradores navarros. El propio Jesús Angel García, por ejemplo, inició su actividad hace 25 años no solo como bodeguero, sino también como fruticultor, ya que tenía claro que sus kupelas tenían que surtirse de las manzanas que él mismo produciría.

## Variedades casi desaparecidas

En ese empeño, ha conseguido recuperar algunas variedades casi perdidas en Baztan, como la «Narbarteko sagar gorria», y otras que se producían en Erratzu, localidad donde Jesús Angel conoció al último sidrero del valle. Y es que Baztan ha sido tradicionalmente una zona de producción de sidra –en los últimos años solo para consumo familiar–, con lo que la llegada de la sidrería a Lekaroz ha contribuido a recuperar y profesionalizar esta tradición.



Jesús Angel García, junto a una de las kupelas que abrirá hoy. GARA

## MANZANA NAVARRA PARA LA D.O. EUSKAL SAGARDOA

El presidente de la asociación de productores navarros destaca la cada vez mayor producción de manzana autóctona que se está haciendo en Nafarroa, algo de lo que se podrían beneficiar incluso las sidrerías guipuzcoanas para aumentar su producción de Euskal Sagardoa.

Es precisamente esta utilización de manzana propia la que les ha animado a formar parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, aunque esta incorporación se está demorando más de lo que ellos desearían y en este momento «está totalmente parada».

En palabras del presidente de la asociación de productores navarros, «cuando surgió la nueva Denominación, ya les hicimos saber que estábamos dispuestos a colaborar con ellos, pero han pasado tres años y lo que estamos viendo es que en algunas instancias no interesa que estemos los sidreros navarros. Se cuenta con nosotros para la foto, pero a la hora de la verdad no quieren contar con nosotros», denuncia.

En este sentido, destaca la cada vez mayor producción de manzana autóctona que se está haciendo en Nafarroa, algo de lo que se podrían beneficiar incluso las sidrerías guipuzcoanas para poder aumentar su producción de Euskal Sagardoa.

## Temporada del txotx

Mientras llega esa ansiada incorporación a la Denominación de Origen, las sidrerías navarras acogerán a partir de esta misma semana y hasta comienzos del mes de junio a todos aquellos aficionados a esta bebida natural, que serán agasajados con el tradicional menú de chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, chuleta, queso, membrillo y nueces.

# 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

# Gandarías

JATETXEA



31 de Agosto, 23  
DONOSTIA

t 943 426 362

www.casagandarias.com

# Goieko

INDUSTRIA GARBITASUNERAKO  
SISTEMA ETA PRODUKTOAK

t 943 634 536 · www.goieko.com



La degustación fue conducida por el enólogo Mikel Garaizabal y por el gerente de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre. GARA

## Alta cocina vasca maridada con Euskal Sagardoa

La Denominación de Origen organiza una comida-maridaje para que los profesionales de la Hostelería conozcan las posibilidades que ofrece esta sidra de calidad y la puedan incluir en sus menús y cartas

15. | DONOSTIA

Aunque lo habitual sea relacionar la sidra con la tortilla de bacalao, la chuleta y el queso, lo cierto es que la Euskal Sagardoa se puede maridar a la perfección con las propuestas más innovadoras de la alta cocina vasca, tal y como lo demostraron recientemente los cocineros del restaurante Diametro 200 y de la escuela de cocina Luis Irizar.

La sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana del país, lleva ya tres años en el mercado y su Consejo Regulador dedica actualmente sus esfuerzos a ponerla en valor en la Hostelería, con el fin de que los profesiona-

les del sector conozcan las posibilidades que ofrece esta sidra de calidad y la puedan incluir en sus menús y cartas.

Con ese objetivo, el día 9 de diciembre se organizó en Donostia una comida-maridaje en la que el restaurante Diametro 200 de Orona-Ideo y la escuela de cocina Luis Irizar de Donostia ofrecieron un menú de otoño de cuatro platos y postre, elaborados con producto local y maridados con

una interesante selección de sidras naturales y espumosas de siete elaboradores vascos.

El encuentro fue conducido por el gerente de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre, y el enólogo Mikel Garaizabal, quienes subrayaron las posibilidades de esta sidra que recomendaron servir no muy fría, en copa y sin apenas escanciar, para poder apreciar así todos sus colores y aromas.

### SELECCIÓN DE SIDRAS NATURALES Y ESPUMOSAS

El restaurante Diametro 200 de Orona-Ideo y la escuela de cocina Luis Irizar ofrecieron un menú de otoño de cuatro platos y postre, elaborados con producto local y maridados con una selección de sidras naturales y espumosas de siete elaboradores vascos.

### OSTRAS / SIDRA NATURAL ITXAS-BURU



Aunque lejos del menú tradicional de las sidrerías, las ostras y su intenso sabor a mar –si se quiere, acompañadas con una salsa muselina– combinan a la perfección con la sidra, en este caso con la sidra natural Itxas-Buru de Hernani, ligera y con una marcada acidez.

### VERDURAS A LA PARRILLA / SIDRA NATURAL ABURUZA



También un colorido plato de verduras de temporada a la parrilla –en este caso acompañadas de una salsa Romesco– puede ser una buena excusa para degustar un buen trago de sidra, en este caso de la bodega Aburuza de Aduna, muy aromática y con más cuerpo.

### BACALAO EN SALSA VERDE / SIDRAS ESPUMOSAS



El tan típico bacalao de las sidrerías se presenta en esta ocasión en salsa verde, con almejas y hongos, y la degustamos con tres sidras espumosas, para cuya elabora-

ción se realiza una segunda fermentación en botella. Los espumosos degustados son Byhur 24 (Astarbe de Astigarraga) y Ama Oiharte (Oiharte de Zerain), ambos brut nature, el primero con 24 meses de crianza y el segundo elaborado solo con la variedad «errezil», y Petritegi Aparduna, más dulzona y fácil de beber.

### SOLOMILLO DE CORZO / SIDRA OIHARTE ECOLÓGICA



Probablemente la combinación más tradicional de todas: una carne de caza –solomillo de corzo al salmis con patatas risoladas– regada con una sidra natural ecológica, en este caso de la bodega Oiharte de Zerain, que nos traslada directamente a los sabores de antaño, de nuestros caseríos.

### POSTRE DE MANZANA / SIDRA PREMIUM ZELAI



Un inmejorable broche de oro –con sidra de capucha dorada incluida– ideado por el confitero Rafa Gorrotxategi, que nos propone un dulce de manzanas asadas del caserío Ttorre de Tolosa y nueces del caserío Gaztelu de Azkoitia, sobre un cestillo de chocolate, mantequilla y canela. Todo ello regado con la sidra premium de Zelaia (Hernani), muy dulce y aromática, que combina con cualquier postre.

*Txotx garaia zabalik!!*

# Eguzkitza

## SAGARDOTEGIA



Usabal Auzoa  
© 943 67 26 13  
TOLOSA




Urdaira, Petritegi eta Lizeaga sagardotegietako ordezkariak, euren dominekin. GARA

# Petritegik irabazi du Euskal Herriko V. Sagardo Txapelketa

J.S. | DONOSTIA

Astigarragako Petritegik irabazi zuen joan zen irailaren 28an Ergobian jokaturako Euskal Herriko V. Sagardo Txapelketa Herrikoa. Bigarren postua Astigarragako Lizeaga sagardotegiarentzat izan zen eta hirugarrena, Usurbilgo Urdaira sagardotegiarentzat.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarrekin antolatutako txapelketa ibiltariak bosgarren edizioa bete du 2019an eta bertan 43 sagardotegik hartu dute parte. Finalurrekoak Adunan, Lizartzan, Orion eta Zornotzan jokatu ziren eta final handia Ergobiko plazan egin zen, epaimahai herrikoa 325 lagunek osatu zutelarik.

Final honetan 12 sagardo dastatu ziren: finalurreko bakoitzean puntuazio handiena lortu zuten bi sagardotegietakoak (zortzi guztira), eta batez beste-

ko puntuazioaren arabera aukuratutako beste lau.

Lehen hiru sailkatuek Hazi Fundazioaren eskutik Eusko Label eta kalitatezko zigilua duten produktuen sorta bana jaso zuten, Sagardoa Routen oroigarria

eta Astigarragako Udalaren oroigarria.

Baina epaileentzat ere izan zen saririk. Izan ere, irabazlearen puntuazioa gehien hurbildu ziren mahaikideek txapelduaren sagardoa jaso zuten.

## GIPUZKOAKO TXAPELA, TOLOSAKO ISASTEGIRENTZAT

Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duen txapelketako azken irabazlea Tolosako Isastegi sagardotegia izan da. Sari banaketa ekainean egin zen Foru Aldundian.

Lehiaketaren 2019ko edizioak sailkapenean berrikuntza bat izan du. Orain arte, aurkeztutako sagardotegi guztien artetik sei sailkatzen ziren azken faserako, baina XVIII. edizio honetan, aurkeztutako sagardoetxe guztietatik, puntuazioaren arabera hiru kategoria ezarri ziren lehen fase batean: urrea 72 puntutik gora, zilarra 65 eta 72 puntu artean, eta brontzea 60 eta 65 artean. 60 puntuko minimoa lortu ez zuten sagardotegiak dominarik gabe geratu ziren.

Horiek horrela, zortzi sagardoetxe lortu zuten edizio honetan 60 puntutik gora: brontzeko kalifikazioa lortu zuen Petritegik, zilarrezkoa Alorreneak, eta urrezkoa Aburuzak, Altzuetak, Isastegik, Oihartek, Tximistak eta Zelaia. Txapelduetan txapeldun, ordea, Isastegi gailendu zen.

Saritu guztiek euren botiletan zigilu bereizgarri bat eramateko aukera izango dute datorren urte osoan, urrezko, zilarrezko eta brontzeko sailkapena erakutsiko duena.



Isastegiko ordezkaria, sariak jasotzen. GARA



GORENAK

# GURUTZETA

t. 943 55 22 42

Orlume Bidea,  
Astigarraga  
www.gurutzeta.com



URBITARTE

## SAGARDOTEGIA

Lanegunetan: 20:00-22:30  
Larunbata eta Jaiegunetan:  
13:30-15:00 eta 20:00-22:30  
Asteazkenetan itxita

943 18 01 19  
Ergoiena Auzoa, ATAUN  
www.urbitartesagardotegia.com



CONCURSO NACIONAL DE PARRILLA

2017 MEJOR CARNE 2018

# goya.

HARAGIAREN GUNEA

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



Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Sagardo Forum ekitaldiaren barruan egin zen, Irudian, irabazleak. GARA

# Sagardo mundialak

Euskal sagardotegiek urrezko hamar domina irabazi dituzte II. Sagardo Forum Nazioarteko Lehiaketan eta Zapiainek hiru urrezko domina lortu ditu

## SARITUAK

### Euskal Herrian ekoiztako sagardoa

- Dominak: 8 urre (Zapiain 3, Alorrenea 2, Petrítegi 1, Zelala 1, Isastegi 1), 13 zilar (Gurutzeza 2, Oiharte 2, Isastegi 2, Zelala 2, Gartziategi 1, Paul Vander- Egoitz Zapiain 1, Izeta 1, Araeta 1, Iturriotz 1) eta 4 brontze (Aburuza 1, Araeta 1, Gartziategi 1, Izeta 1).

- Irabazlea: Zapiain sagardoa (EH) - Zapiain sagardoa Lote I

### Sagardo natural asturiarra

- Dominak: 3 urre, 4 zilar eta 4 brontze

- Irabazlea: Sidra Piñera (Asturias) - Sidra Piñera

### Sagardo tradizional frantsesa

- Dominak: 2 urre, 3 zilar eta brontze 1

- Irabazlea: Cidre Menez Brug (AOP Cornouaille)

### Sagardo tradizional ingelesa

- Dominak: 1 urre, 3 zilar eta 6 brontze

- Irabazlea: Pilton Cider (Somerset) - Pilton Solstice

### Sagardo berriak

- Dominak: 3 urre, 12 zilar eta 9 brontze

- Irabazlea: Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia) - Gravenstein

### "Premium" sagardo aparduna

- Dominak: 2 urre, 5 zilar eta 8 brontze

- Irabazlea: Aakre Gard (Norvegia) - Edel Cuvee Parka.

### Apfelwein

- Dominak: 1 urre, 5 zilar eta 2 brontze

- Irabazlea: Jens Becker (Alemania) - JB Streuobst.

### Zaporetako sagardoa eta udardoa

- Dominak: 7 urre, 12 zilar eta 12 brontze

- Irabazlea: Vander Mill Basque Colaboracion (Ameriketako Estatu Batuak) - Maiti fresh

### Izotzezko sagardoa

- Dominak: 4 urre, 5 zilar eta 1 brontze

- Irabazlea: Zapiain Sagardotegia (EH) - Bizi-Goxo 2015

## J.S. DONOSTIA

Euskal Herriko sagardotegiek hamar urrezko domina irabazi zituzten azaroan Donostiako Kurzaalen egindako Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Guztira 14 herrialdeko 190 sagardo aurkeztu ziren eta horien artean "Best of Show" saria Egoitz Zapiain eta Michigan-eko Paul Vander sagardogileen artean sortutako "Maiti fresh" zaporetako sagardoak irabazi zuen.

Euskal Herriko sagardo naturalaren kategorian, Zapiain Sagardoa izan zen irabazle 2018ko Euskal Sagardoa Premium-arekin, eta beste urrezko bi domina ere eskuratu zituen. Gainera, izotzezko sagardoren atalean irabazle izan zen Bizi-Goxo 2015 produktuarekin.

Mundu osoko dastatzaille adituek 9 kategoriatan sailkatutako 190 sagardo dastatu ostean, 140 domina banatu zituzten: 47 urrezko, 62 zilarrezko eta 31 brontzezko.

Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa



# Alkorta bakailuak

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

[www.bacalaosalkorta.com](http://www.bacalaosalkorta.com)  
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



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



# Zintzarri

Taberna


Ezkiaga ibilbidea. Hernani



# Guinea

garagardotegia

HERNANI



SAGARDO NATURALA

# Zelaia

BURUA NATURALA

konturik txikiak ere

kontu handiz landuta

[www.zelaia.com](http://www.zelaia.com) 943 553 581