



GARA

2017/01/13

SAGARDOTEGIAIA

Argazkia: ARGAZKI PRESS | Juanan Ruiz


ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
SIDRA NATURAL
GURE SAGARDOA



zapiain.eus



Euskal Herriko sagardogile elkarte guztietako ordezkariak abenduan aurkeztu zituzten Donostian aurtengo sagar uztaren ezaugarri nagusiak. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

12,5 MILIOI LITRO SAGARDO PREST

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Aurtengo sagardoa gorputz eta egitura handikoa, usaintsua eta txinparta finekoa izango da

Euskal Herriko sagardotegiek dagoeneko prest dute udazkeneko uztaren emaitza, 12,5 milioi litro sagardo, aste honetan bertan zabaldu den txotx garai berrian nahiz botilan dastatu ahal izateko. Aurten gainera, lehenbiziko aldiz merkaturatuko da Jatorri Izendapeneko Sagardo Naturala.

2016ko uzta kalitate onekoa izan da, baina ez da berdina izan zonalde guztietan, sagardogileen elkarteek adierazitakoaren ara-

bera. Izan ere, eskualde batzuetan sagar dezente izan den arren, beste batzuetan gutxi jaso dute. Uda lehorra izan da orokorrean, eta leku batzuetako euri faltak uzta txikiagoa eragin du.

Bestalde, aurten sagarrari kosta egin zaio heltzen orokorrean, eta sagar biltzea azken urteetan baino beranduago egin da. Sagarrak, hala ere, asko irabazi du bildu aurreko azken egunetan, bai tamainan eta bai azukre eta gazitasun kopuruan ere.

Irakinaldiari dagokionez, urriko tenperatura altuek eraginda, azkar irakin dute sagardoek eta horrek esan nahi du txotx denboraldian ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurten,

sagardotegi batetik bestera gaurak asko aldatzen badira ere.

Horrela, eta baldintza orokorrrak kontuan hartuta, izaera handiko sagardoak lortu dira orokorrean, gorputz eta egitura

BERTAKO SAGARRA, %45

Guztira 12,5 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian. Kopuru honen %45 bertako sagarrarekin egin da -aurtengoa ez da sagar urtea egokitu- eta gainerako %55 kanpotik ekarri behar izan da.

handikoa, oso usaintsua baita tanino dezentea. Horrek, «ibilbide luzeko sagardoak» ematen dituela mendu dute sagardogileek.

Guztira 12,5 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian. Kopuru honen %45 bertako sagarrarekin egin da -aurtengoa ez da sagar urtea egokitu- eta gainerako %55 kanpotik ekarri behar izan da.

Sagardo ekoizpenik handiena Gipuzkoan egin da, herri honetan ia 12 milioi litro sagardo egin baitira, aurreko urtearen antzera. Kopuru horren %45 bertako sagardogileen karterko upategiek 8 milioi litro egin dituzte.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA



- Sagardo garaian txotxetik.
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)

LEKU PAREGABEAN

Oztaran Bailara • URNIETA ☎ 943 55 69 81

«Si algo ha marcado la pasada cosecha ha sido la maduración más tardía de la fruta»

Las principales asociaciones de elaboradores de Euskal Herria coinciden en señalar que las sidras que degustaremos en esta próxima temporada del txotx serán «de gran cuerpo y buen aroma», y que muchas de ellas las encontraremos «terminadas y bien redondeadas», ya que han fermentado rápido debido a las altas temperaturas de octubre.

No obstante, reconocen la dificultad de establecer unas características generales que se puedan aplicar a todas las sidras, ya que no es lo mismo una sidra elaborada en setiembre o a finales de noviembre. Juan Zuriarrain, uno de los enólogos que asesora a las principales sidrerías del país, coincide también en la idea de que es complicado definir una característica general. No obstante, afirma que «si algo ha marcado la pasada cosecha, tanto aquí como en Francia, ha sido una maduración más tardía de la fruta, debido a que la floración también se retrasó a causa de una primavera más revuelta».

Ello motivó que parámetros como el azúcar o el almidón no alcanzasen los niveles habituales en las fechas de inicio del proceso de elaboración, de tal forma que quienes recogieron la manzana en las mismas fechas que el año anterior no lo hicieron en su momento óptimo de maduración, y que quienes han esperado a ese momento, han terminado haciendo la sidra en fechas más tardías. «Este año ha habido casos en los que incluso el 10 de diciembre estábamos

elaborando sidra, cuando otros años para mediados de noviembre todo el mundo había acabado», indica Zuriarrain.

Por ello, señala que este año en muchos sitios se ha hecho sidra con manzanas inmaduras, aunque «quien ha podido esperar, ha obtenido las características que habitualmente tienen las sidras de aquí como pueden ser cuerpo, volumen, aromas o alcohol».

En cuanto al proceso de fermentación de los mostos, Zuriarrain asegura que este año, aunque quizás haya podido ser algo más rápido, «ha ido muy bien, todo el azúcar se ha transformado en alcohol y han quedado sidras secas, cosa que otros años ha habido dificultad para conseguirlo». A juicio de este enólogo, una de las principales razones para ello ha sido que este otoño, a diferencia de otros años, «no ha habido grandes oscilaciones de temperatura, lo que sin duda hubiera empeorado el resultado».

Resumiendo, Juan Zuriarrain indica que en esta próxima temporada del txotx «vamos a encontrar un poco de todo: va a haber sidras que están secas por la buena fermentación alcohólica y que ya están bien redondeadas porque se hicieron a comienzos de otoño, pero nos vamos a encontrar todavía con sidras que no han tenido tiempo de asentarse y clarificarse, e incluso pueden tener todavía restos de la segunda fermentación, la maloláctica». JS.

Foru Aldundiak bultzatuta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan eta, ondorioz, datozen urteetan sagasti berri dezentente izatea aurreikusten da.

Horrez gain, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak jarri dira martxan. Honen guztiaren helburua etorkizun hurbil batean bertako sagardo guztia %100 bertako sagarrez egitea da. Proiektu horretarako, sagastiak jarri nahi dituzten eta

lurrak dituzten baserriarren beharra dute sagardogileek.

TXOTX DENBORALDIA

Aurtengo txotx denboraldiari dagokionez, dagoeneko zabaldu ta dago Gipuzkoan, herenegun Astigarragako Zapiainen egindako irekiera ekitaldi ofizialaren ondoren. Araban atzo zabaldu zen Kuartango sagardotegian, Nafarroan gaur zabalduko da Al-dazko Martitxonean, Hernanin

bihar egingo dute irekiera ekitaldia eta Bizkaian datorren asteazkenean izango da, Zornotzako Uxarte sagardotegian.

Denboraldia maiatzera arte luzatuko da, gero eta gehiago badira ere urte osoan edo denboraldi luzeagoan zabaltzen dutenak. Sagardogile elkarteek egindako kalkuluen arabera, urtean 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek.

de honetako sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak emandako datuen arabera. Sagar uzta ugaria izan ez den arren, bertako sagardo guztia egiteko adina fruitu izan da aurten. Izan ere, Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egin dute beren sagardoa %100 bertako sagarrarekin egitearen alde.

Arabian, azkenik, 70.000 litro inguru egin dituzte aurten, %100ean Euskal Herriko sagarra erabiliz (Araba, Bizkaia eta Gipuzkoakoa). Izan ere, herrialde honetan, lan handia egiten ari dira bertako sagar motak berreskuratu eta gordetzen, garai batean zegoen aberastasun hori berreskuratu nahian.

JATORRI IZENDAPENA

Aurten lehenbiziko aldiz, gainera, Jatorri Izendapeneko sagardoak merkaturatuko dira. Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardotegiek hartu dute parte proiektuan, Eusko Jaurlaritzaren eta HAZI fundazioaren eskutik.

Jatorri Izendapenerako bidean, sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako



*Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!*



Euskal
Sagardoa

LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

edan eta eman edatera

Un total de 35 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba comienzan a producir sidra con Denominación de Origen

Euskal Sagardoa, una apuesta de futuro

J.S. DONOSTIA

Era algo en lo que el sector estaba trabajando desde hace mucho tiempo y, por fin, ya es una realidad. Un total de 35 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba han iniciado la producción de sidra con Denominación de Origen Protegida (DOP), lo que garantiza un producto de calidad y elaborado 100% con manzana del país.

Esta nueva denominación, similar a la que se quiere poner en marcha para los vinos de Arabako Mahastiak, viene a unirse a las que ya están en funcionamiento como Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina, Idiazabal, Roncal, Aceite de Oliva de Navarra o Piquillo de Lodosa.

Según los planes de sus promotores, se espera que esta primavera puedan salir al mercado las primeras botellas con el sello de la nueva denominación, que viene a sustituir al distintivo de calidad Eusko Label que

echó a andar hace ahora seis años. Con ello, se pretende que la sidra vasca sea reconocida de forma más clara fuera de nuestras fronteras pero, sobre todo, sus promotores creen que constituye «una apuesta por el futuro del sector».

Y es que con este nuevo paso, se busca ofrecer al consumidor un producto de calidad y origen certificada, al tiempo que se impulsa la utilización como materia primera de la manzana autóctona (actualmente la superficie de manzana acogida a la Denominación asciende a 400 hectáreas). Así, el objetivo a largo plazo es llegar a producir el 100% de la manzana necesaria, para lo cual la DOP «será una herramienta indispensable».

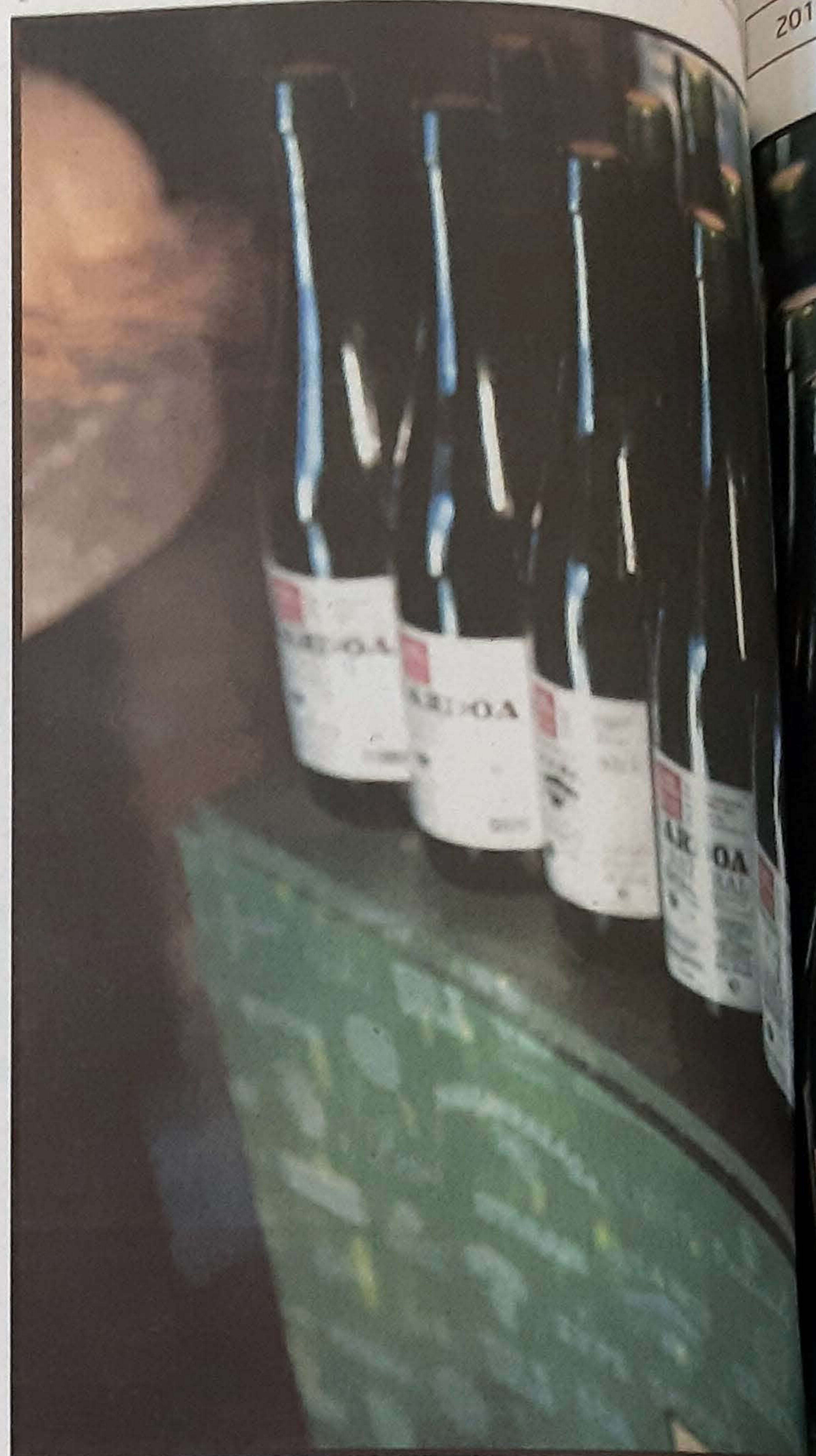
La puesta en marcha del proyecto ha sido posible gracias a la labor conjunta de las distintas asociaciones de productores y elaboradores de sidra natural de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, así como de las diputaciones forales de estos tres territorios y del Gobierno Vasco, que han mostrado su intención de «apoyar y promocionar un producto local y de calidad que responda a las necesidades del mercado».

GORENAK, MARCA PÚBLICA

La creación de la Denominación de Origen Protegida conlleva al mismo tiempo novedades en lo que se refiere a la marca Gorenak, integrada por trece sidrerías guipuzcoanas que en su día no se integraron en el sello Eusko Label.

Así, el distintivo Gorenak deja de ser de uso exclusivo de estas trece sidrerías y se convierte en una marca pública, que podrá ser utilizada por los productores que cumplan las condiciones de calidad requeridas, aunque no será requisito indispensable la utilización de manzana autóctona. Hasta la fecha, estas sidras tenían que superar los controles de calidad y catas del laboratorio Fraisoro, con el fin de identificar la sidra de «calidad superior» o «gorenak».

Ahora, y con el fin de garantizar la calidad de las sidras acogidas tanto a la Denominación de Origen como a la marca Gorenak, serán sometidas a un



La Denominación de Origen Protegida de la sidra vasca viene a sustituir al Eusko Label.

DENOMINACIONES

Esta nueva denominación, similar a la que se quiere poner en marcha para los vinos de Arabako Mahastiak, viene a unirse a las que ya están en funcionamiento como Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina, Idiazabal, Roncal, Aceite de Oliva de Navarra o Piquillo de Lodosa.

ZONA DELIMITADA

Todas las fases específicas del proceso de elaboración de la sidra, es decir, el cultivo de la manzana, la cosecha, prensado para la obtención del mosto, fermentación, almacenamiento y embotellado se deberán llevar a cabo en la zona geográfica delimitada.

proceso de certificación del que se encargará la Fundación Euzko Sagardotegia. Al tiempo que de los análisis analíticos se encargará el laboratorio Fraisoro de Zizurkil, entidades acreditadas por el organismo oficial ENAC.

CARACTERÍSTICAS DE LA SIDRA

Según se especifica en la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida, la bebida «refrescante, ligeramente carbonatada, con un contenido alcohólico (su graduación alcohólica mínima será de 5% en volumen), elaborada a partir de la fermentación alcohólica total del mosto natural resultante de la expresión de las distintas variedades de manzana para sidra y siguiendo prácticas tradicionales, sin adición de azúcares y contenido de gas carbónico de origen exclusivamente endógeno».

Así, el proceso de elaboración incluirá, como mínimo, las siguientes prácticas tradicionales: obtención del mosto por trituración y prensado de manzana; fermentación en que se transforman los azúcares del mosto en etanol y gas carbónico; y maduración por la que se redondean los sabores amargos y se consiguen los atributos sensoriales.

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

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza
SAGARDOTEGIA

Usabal Auzoa
☎ 943 67 26 13
TOLOSA

YARBIDE
SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



... ahora seis años. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

... las fases específicas del
... de elaboración de la si-
... es decir, el cultivo de la
... ana, la cosecha, el lavado,
... para la obtención del
... fermentación, almace-
... y embotellado se de-
... llevar a cabo en la zona
... ífica delimitada.

... mismo tiempo, las nor-
... etiquetado e identifica-
... de la sidra de Denomina-
... de Origen ofrecerán a los
... consumidores una garantía de
... y autenticidad del pro-
... Para ello, las materias
... para la elaboración de
... sidra serán las manzanas
... variedades autóctonas auto-
... as.

**euskal
sagardoa**
Sidra natural
del País Vasco

SIDRERIAS INTEGRADAS EN LA DENOMINACIÓN

GIPUZKOA:

Aburuza (Aduna)
Aialde Berri (Usurbil)
Alorrenea (Astigarraga)
Altzeta (Hernani)
Añota (Azpeitia)
Astarbe (Astigarraga)
Barkaiztegi (Donostia)
Begiristain (Ikaztegieta)
Bereziartua (Astigarraga)
Eula (Urnietia)
Gartziategi (Astigarraga)
Gurutzeta (Astigarraga)
Iparragirre (Hernani)
Iruretxiki (Zestoa)
Isastegi (Tolosa)
Itxasburu (Hernani)
Izeta (Aia)
Lizeaga (Astigarraga)
Oiharte (Zerain)

Ola (Irun)
Olagi (Altzaga)
Otatza (Zerain)
Petritegi (Astigarraga)
Saizar (Usurbil)
Satxota (Aia)
Tximista (Ordizia)
Txindurriturri (Deba)
Zapiain (Astigarraga)
Zelaia (Hernani).

BIZKAIA:

Axpe (Markina-Xemein)
Eguskiza (Gatika)
Etxebarría (Gatika)
Laneko (Gizaburuaga)
Uxarte (Zornotza)

ARABA:

Iturrieta (Aramaio)

VARIEDADES DE MANZANA AUTORIZADAS

Aia	Gezamina Beltza	Patzulo Gorria
Altza	Goikoetxea	Patzuloa
Añarre	Goozti	Perran Sagarra
Ama Birjiña	Gorri Txikia	Piko Sagarra
Ami Sagarra	Greñas	Potrokilo
Anarregui	Haritza	Sagar Beltza
Andoain	Ibarra	Sagar Gorria
Arantzate	Illunbe	Sagar Txuria
Areso	Intxausti	Saltxipi
Arimasagasti	Manttoni	Saluetia
Astarbe	Martiku	Santa Ana
Azpuru Garratza	Maximela	Sulei (zulei)
Azpuru Sagarra	Mendiola	Txalaka
Begi Zabala	Merabi	Txistu
Berandu Erreinetza	Merkalina	Txori Sagarra,
Berrondo	Merabi	Txori Haundia
Billafrankie	Mikatzta	Txotixe Sagarra
Bizkai Sagarra	Milasagarra	Txurten Luze
Bostkantoi	Moko	Udare
Burgo Sagarra	Mokote	Udare Marroi
Burni	Moliua	Udare Zuria
Buztin	Mozoloa,	Ugarte
Dominixe	Musugorri	Urdan Iturri,
Enpan Sagarra	Muzuzabal	Urdin Sagarra
Errege	Odixa	Urkola
Errezila	Orkola	Urtebete
Gazia	Orri Zarraute	Urtebi Haundi
Gazi Gorri	Oru Sagarra	Urtebi Txiki
Gazi Zuria	Ostro Beltza	Verde Agria
Gaziloka	Palacio	Zubieta
Gezamina	Palancaya	Zuri Txikixe



MARCOS

Okindegia

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



GARA

AITOR ETXEANDIA AZPIAZU FRUTAGINTZAN TEKNIKARIA

Aitor Etxeandiak inork baino hobeto ezagutzen du Gipuzkoako sagastien egoera. Urteak daramatza baserritarrei beren sagastiak hobetzen laguntzen eta, bere iritziz, azken urteotan gauzak asko hobetu badira ere, oraindik sagasti asko jarri behar dira sagardogileen beharrak asetzeko. 300 hektareatik gora. Euskal Sagardoaren Jai Izendapenak sagastien jabeei ere aukera berriak irekiko dizkiela uste du.

J.S. | DONOSTIA

Gipuzkoako sagasti askoren jabeak Fruitel elkartearen daude elkartuta (200 bazkideetik gora dira dagoeneko) eta Sagarlan SL enpresarekin sinatuta duten akordioari esker, aholkularitza teknikoak jasotzen dute beren zuhaitzak behar bezala zaindu eta ahalik eta kalitate oneneko fruitua eman dezaten. Aitor Etxeandia hernaniarra da aholkularitza hori egiten duen teknikaria.

Bertako sagar eta sagastien aldeko apustua aspalditik datorren kontua da, batez ere sagardogintzak indarra hartu zuenetik. Baina, zein da gaur egun Gipuzkoako sagastien egoera?

Bi sagasti mota bereiziko nituzke nik. Alde batetik, badaude hobetzen ari diren sagasti batzuk, batez ere ekoizpenari dagokionez, eta hori berehala igartzen da sagastian sartu orduko. Eta gero bada beste talde handi bat, utzita daudenak. Hauetako batzuetan sagarra biltzera bakarrik joaten dira, baina beste batzuetan ezta hori ere; kasu askotan, aitzak bere

garaietan jarritako sagarrondoak dira, baina seme-alabek ez diote jarraipenik ematen. Kasu hauek utzita, nabarmendu beharra dago sagasti asko ari direla hobetzen, eta indar handiarekin gainera. Zaindutako sagastiak dira, nahiko ondo eramandakoak, eta ekoizpenean pixkanaka gorantz doazenak. Izan ere, zuhaitzak kimatu egiten dituzte –argi gehiago izan dezaten eta ondorioz lorebegi gehiago–, gaixotasunen aurkako tratamendua ematen diete, lurrak ongarritu egiten dituzte...

Ba al dago nolabaiteko koordinaziorik sagastien jabeen eta sagardogileen artean, sagar ekoizpena sagardotegien beharretara egokitzeko?

Sagasti berriak jartzen dituenari eskatzen zaiona da harremanetan jar dadila sagardogilearekin jakiteko ze sagar mota behar dituen, eta horren arabere

«Jatorri Izendapenak aukerak irekiko dizkie sagastien jabeei»

“

«Sagasti asko dira hobetzen ari direnak, eta indar handiarekin gainera. Zaindutako sagastiak dira, nahiko ondo eramandakoak, eta ekoizpenean pixkanaka gorantz doazenak».

rako sagastiak jarri. Lehen ez zen horrela egiten, lehen sagastiak landatzen ziren eta kitto. Baina orain ez.

Sagardogileen elkarteek Jatorri Izendapena bultzatu dute aurten eta horrek areagotu egingo al du bertako sagarren eskaria?

Une honetan behar handia dago eta, gure kalkuluen arabera, 300 hektarea berri baino gehiago beharko lirateke behar hori asetzeko [gaur egun Gipuzkoan 1.100 hektarea sagasti daude]. Eta hori, ekoizpen oneko sagastiak lortzen badira, bestela hektarea gehiago beharko lirateke. Kontuan hartu behar da, gainera, sagastiek urte batean sagar asko ematen dutela eta, hurrengo urtean, gutxi. Urte txarretan sagarra eduki ahal izateko, beraz, zenbat eta hektarea gehiago izan, hobeto, nahiz eta urte onetan sobera izango genukeen.

Zenbat denbora beharrezko da 300 hektarea hornitzeko?

Nik esango nukeena da, baina tain batean lor daitezkeen horretarako behar den sagasti asko jarri. Eta ez da hainbeste hektarea lortzen Gipuzkoan gehienbat. Hala ere, Jatorri Izendapenak aukerak irekiko du, izan ere, Euzko Autonomia Erkidegoko erakundeak pena izango denez, posible da beste herrialderen sagastiak jartzea. Eta Euzko Autonomia Erkidegoko erakundeak, Nafarroako Gobernuak eta Nafarroako Gobernuak jarriko balira, Nafarroa iparraldeko sagastiak ere jartzea ko lirateke proiektu hori. Idiazabal Gaztarekin gertatu den bezala.

Beti esan izan ohi da sagar on baten sekretua nahiko egokia dela. Ze sagar mota behar du sagardogileek gehien erabiltzen dituztenak?

Gezen artean, aipatu duten bezala, mozolua eta patzohua; geroz, katzen artean gezamimua; geroz, artean txalaka, goikoetxe, haundi eta urtebi txiki, eta geroz, mikatzen artean moko bota. Errezil sagarra, urtean

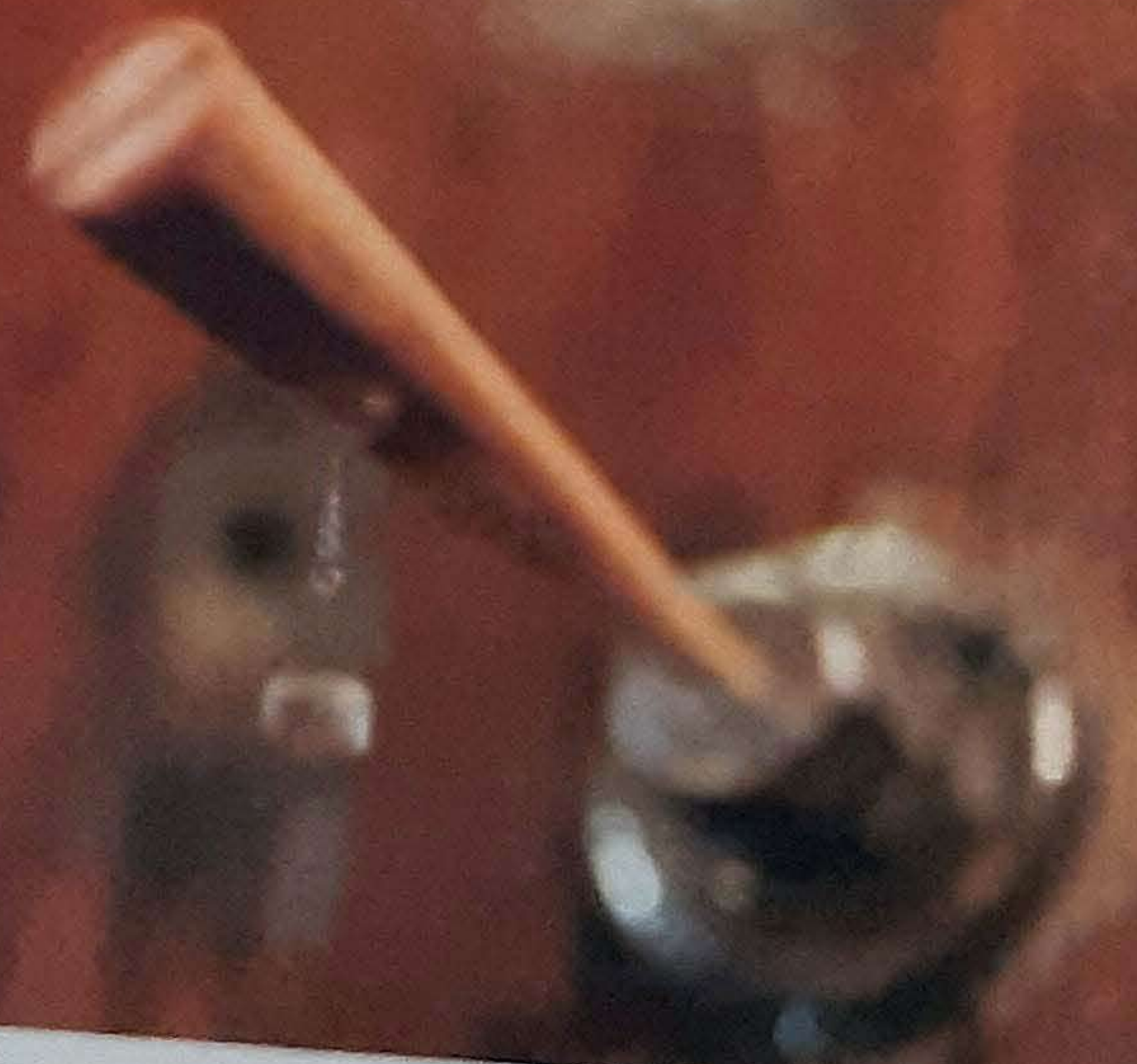


TOLARE
SAGARDOTEGIA

Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · © 943 55 68 94 · HERNANI





GIPUZKOAKO DATUAK

- Sagardotegiak:**
74
- Ekoizpena:**
9,5-10 milioi litro urtean
- Balioa merkatuan:**
15 milioi euro
- Erabilitako sagar kopurua:**
13,5 milioi kilo
- Gipuzkoako sagarra:**
5-6,25 milioi kilo
- Kanpoko sagarra:**
7,75 milioi kilo (1,8 milioi euro)
- Egungo zabalera:**
1.100 hektarea
- Falta den zabalera:**
300 hektarea
- Laguntzak:**
11.500 euro hektarea bakoitzeko
- Epea:**
Lehenbiziko bost urteetan, fruitua ematen hasi arte

toni eta frantsez sagan
ri izan ohi dira.

sagarrik landatzen al

baina hori asko moz-
ten urteotan. Bertako
bultzatu nahi denez,
sagar barietateak bul-
ri dira eta diru lagun-
horretara bideratuta

**aren diru laguntzak
arriak al dira sagas-
kunderako?**

ntza hauek lortu dute-
la, alde batetik, sagas-
itzeko zaletasuna ber-
baina baita sagasti
artzekoa ere. Kontuan
har da, hala ere, ez de-
zeko adina ematen
duera, eta kasu pare
luta, beti bigarren jar-
zala hartzen dela. Gai-
e luzeko jardura bat
aitzak landatzen dire-
st eta hamar urte bi-

tarte itxaron behar da ekoiz-
pen aipagarri bat ematen hasi-
teko. Horregatik, hemendik hi-
ru edo lau urtera sagar kolpe

bat izan dezakegu, orain dela
hiru edo lau urte aldatu ziren
sagarrik fruitua ematen hasi-
ko direlako.

«Urtez urteko alternantziaren eragina gutxitzea lortu dugu»

Euskal Herriko sagar ekoizpenaren ezaugarrietako bat urtez urteko alternantzia da, hau da, sagar ugariko urte bati sagarrik gabeko beste urte batek jarraitzen diola. Sagardogile guztiek badakite zer den horren menpe egotea.

Zergatik du Euskal Herrian hainbesteko eragina alternantzia horrek eta, adibidez, Frantzian, ez da horrelakorik gertatzen?

Frantzian bakandu egiten dutelako. Bakanketa fruta lurrera botatzea da, maiatzean edo ekainean. Izan ere, alternantzia hori urte batean sagar asko dagoelako gertatzen da. Eta sagar asko dagoenean, zuhaitza nekatu egiten da,

erreserbarik gabe geratzen da, eta hurrengo urtean ez zaio lore-begirik sortzen. Ezaugarri hau nabarmenagoa da barrualdean dauden lursailetan, itsasertzean udan beti izaten delako euri pixka bat eta horrek arnasa ematen diolako zuhaitzari, erreserbak indartzeko.

Eta hemen ezin al daiteke gauza bera egin?

Bai, jateko sagararekin egiten da, baina sagardotarako sagarrek oraindik urte batzuk falta zaizkigu hori lortzeko. Gainera, kontuan izan behar dugu bakanketa hori eskuz egitea ekonomikoki ezinezkoa dela, eta beste

teknika batzuk probatzen ari gara. Produktu kimiko batzuk badaude fruitua gutxitzen dutenak, baina une honetan ikertzen ari gara ze eragin duten hemengo sagar barietate bakoitzean.

Eta produktu kimikoak alde batera utzita, ekoizpen ekologikoetarako bada beste teknika bat: lorea irekitzen hasten denean, kaltzio-polisulfuroa botatzen zaio eta horrek egiten duena da obario edo pistiloaren sarrera erre, polena sar ez dadin. Hala eta guztiz ere, kimaketa eta ongarrien bitartez lortu dugu alternantzia horren eragina gutxitzea, hau da, urte batean sagar asko badago, hurrengoan zerbait behintzat ematea, nahiz eta gutxiago izan. 15

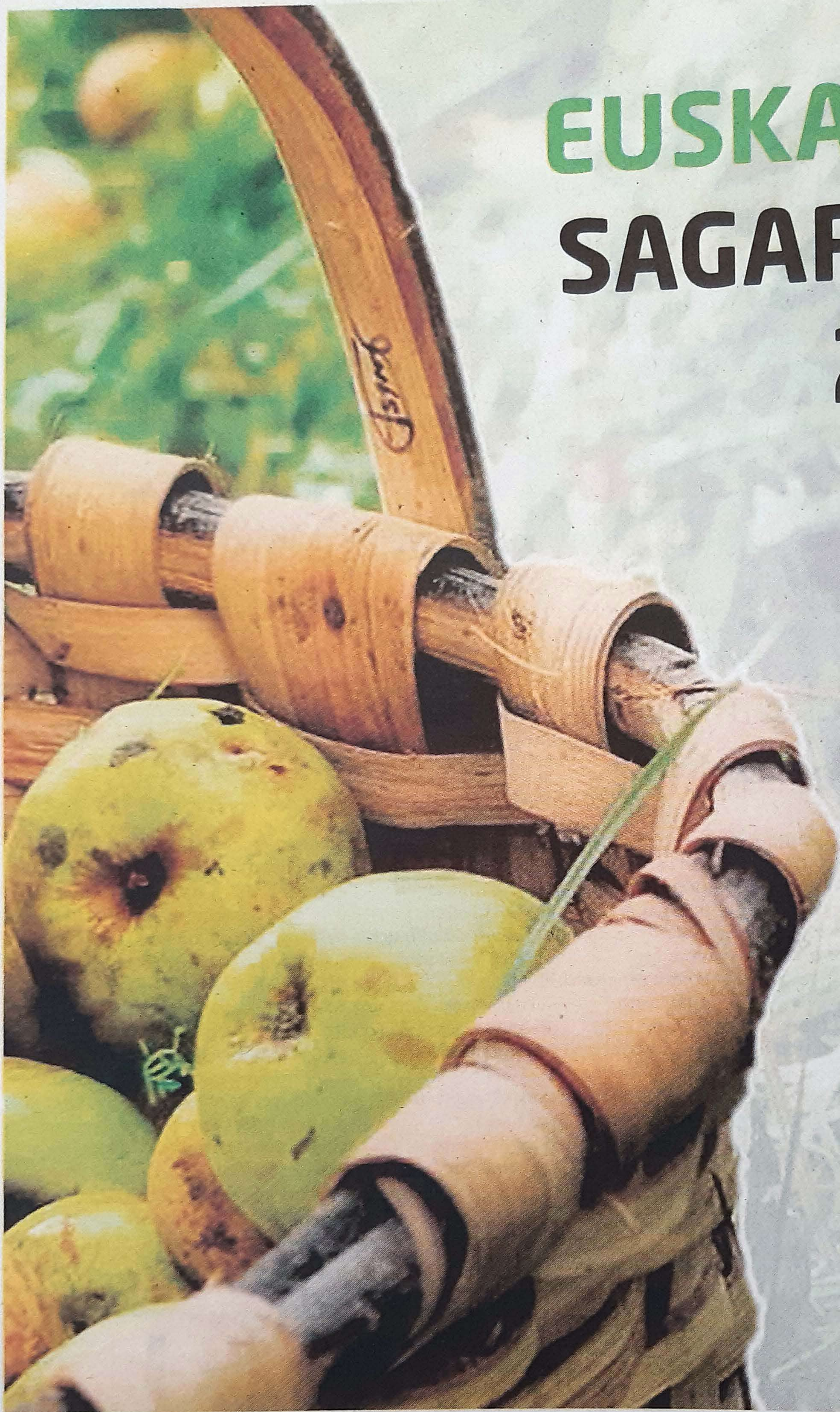


ISASTEGI

sagardotegia

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





EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK 2017



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 01

● 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

● 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



altzueta
HERNANI

Urtarrilaren 31tik aurrera irekita



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

UXARTE SAGARDOTEGIA

BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA · SAGARDOA URTE OSOAN TXOTXOTZAN
BENETAKO SAGARDOTEGIA Deitu, etorri eta egiaztatu.

- 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

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

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

DIMA

- Lapurriketa: 94 633 80 14

ELORRIO

- Katxarro: 94 658 29 67

FIKA

- Fika: 94 615 36 02

GALDAKAO

- Elejalde: 94 457 16 14

GATIKA

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

GERNIKA

- Isasi: 94 625 10 69

GIZABURUAGA

- Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

GETXO

- Algortako S.: 94 460 23 03

KARRANTZA

- Txaro: 94 680 61 77

IURRETA

- 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

MUNGIA

- Urrutia: 94 674 14 46

MUXIKA

- Gorozika: 94 630 91 50
- Kandi: 94 625 33 82

URDULIZ

- Ayoberri: 94 676 42 57

ZORNOTZA

- Ibarra: 94 673 11 00
- 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
- 657 736 599

KUARTANGO

- Kuartango: 636 384 901

LEZAMA

- Iarritu: 945 38 61 31

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

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

BIANA

- C. Armendariz: 948 64 50 78

ELIZONDO

- Kortarixar: 948 58 18 20

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

- Larralde: 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

LOS ARCOS / URANTZIA

- Suetxe: 948 44 11 75

MURUGARREN

- Aldaiondo: 948 55 32 18

ODERITZ

- Juanluzenea: 948 60 45 71

OTSAGI

- Kixkia: 948 89 05 17

UHARTE

- Josenea: 948 35 74 03

VALTIERRA

- Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea

DONADITI

- Eztigar: 00 33 559 20 67 19

JAXU

- Bordatto: 00 33 559 49 18 22

LASA

- Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

AZKAINA

- Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

BAIONA

- Sagarmuin: 00 33 559 59 11 03
- Ttipia: 00 33 559 46 13 31

BIRIATU

- Beloki: 00 33 559 20 66 25

DANTXARIA

- Kupela: 34 948 59 94 10

URRUÑA

- Beltzenia: 00 33 559 47 85 76

Ekonomia Sustapeneko, Landa Inguruneko eta Lurralde Oreka Departamentua

Egiteko ordua da, Gipuzkoa aktibatzen ordua. Lehenengo sektorea, baserritarren jardura eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

Orain da Gipuzkoa.
Eta orain gaur da.

J.S. | GASTEIZ

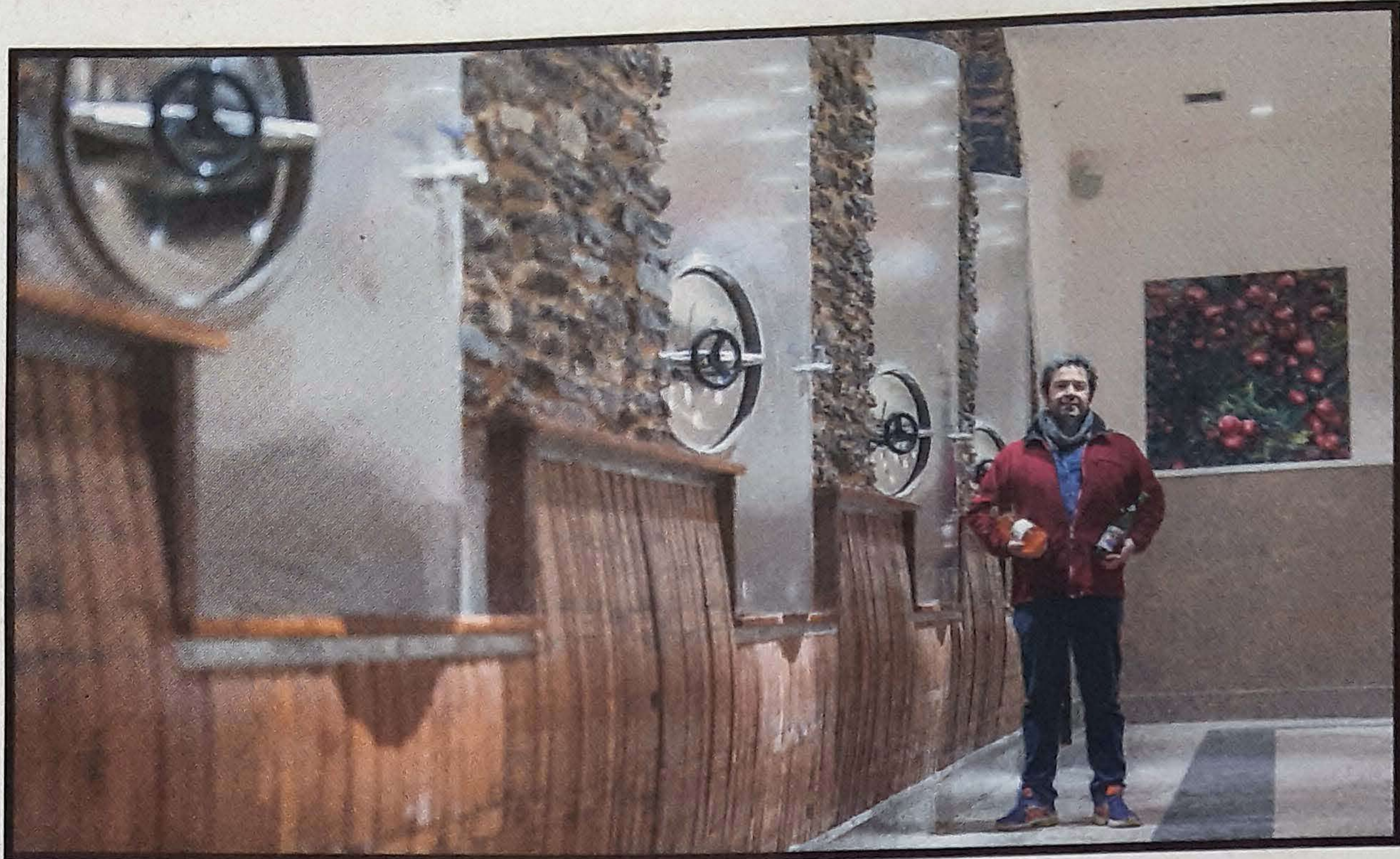
El territorio de la sidra alavesa se extiende hasta la Cuadrilla de Añana

Los aficionados alaveses a la sidra están de enhorabuena. A partir de esta misma semana, una nueva sidrería se une al grupo de elaboradores de este caldo en Araba: la sidrería Kuartango, en el Cuadrilla de Añana.

Poco a poco, el cuidado de los manzanos y la elaboración de sidra se está extendiendo por todo el territorio alavés. Después de que hace unos años cerrase sus puertas la sidrería de Ozaita, este 2017 llega con la apertura de una nueva bodega, ubicada en el antiguo balneario de Kuartango-Zuhatsu y que viene a unirse a las de Trebiñu (Askartza) y Aramaio (Iturrieta).

El responsable del nuevo proyecto es Benito Peciña, que junto con su hermano Juanjo regentaba desde hace 18 años la sidrería Iturrieta. Esta vez, sin embargo, ha decidido emprender su camino en solitario en una zona en la que no estábamos acostumbrados a ver sidrerías: la Cuadrilla de Añana, concretamente en Kuartango-Zuhatsu, a 10 kilómetros al norte de Pobes.

Según explica su promotor, Benito Peciña, la idea era abrir unas instalaciones más grandes que le permitan sacar al mercado más cantidad de sidra embotellada. En cualquier caso, destaca que seguirá siendo una bodega artesanal, ya que la capa-



Benito Peciña, en su nueva sidrería de Kuartango-Zuhatsu. Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

cidad de producción no superará los 50 o 60.000 litros.

Además de la sidrería, el proyecto incluye un centro de interpretación de la sidra, un proyecto que está llevando a cabo «sin ninguna ayuda oficial», solamente impulsado por su afición a este mundo. «Nuestro objetivo es impulsar entre todos la cultura de la sidra en Araba, una cultura nuestra, pese a que ha estado tres siglos abandonada».

Y en ese camino, espera contar con la ayuda de la Diputación de Araba. «Sería muy interesante que la Diputación se diera cuenta de que las ayudas, por ejemplo, para plantar manzanos, pueden resultar muy útiles no solo para la producción de sidra, sino para diversificar el mundo agrario y aumentar el valor ecológico de nuestro territorio».

En este centro de interpretación se podrá conocer el trabajo

de recuperación de las especies autóctonas que está llevando a cabo en los últimos años la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartea, y que ha permitido catalogar alrededor de 80 variedades diferentes. «Ahora tenemos que estudiar cuáles son las auténticamente alavesas y cuáles sirven para hacer sidra», explica Benito Peciña.

Esta temporada, la producción de las sidrerías de Araba ha baja-

RECUPERACIÓN

Además de la sidrería, el proyecto de Kuartango incluye la apertura de un centro de interpretación en el que se podrá conocer el trabajo de recuperación de las especies autóctonas de Araba que está llevando a cabo en los últimos años la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartea.

do en relación al año anterior se han elaborado unos 70.000 litros. Ha tocado un año de producción y los manzanos alaveses se vieron también afectados por la irregular primavera de 2016, que no permitió una correcta floración. No obstante, la manzana obtenida ha sido de buen tamaño y de buena calidad.

«En mi caso —explica Benito Peciña—, este año he traído de manzana ecológica de Arto, pero nuestra idea es a bastecernos, para lo cual vamos previsto plantar más manzanos, que comenzarán a dar fruto en los próximos años».

DEPORTISTAS ALAVESAS

Precisamente, la sidrería tango fue la encargada de abrir oficialmente la temporada de txotx de Araba, en un acto que estaba previsto que participasen las deportistas alavesas Maider Unda y Pinedo.

Según explicaba hace unos días el propio Benito Peciña, «nuestra idea es hacer un acercamiento al trabajo de las mujeres tanto en el medio rural como en el medio urbano».

En cuanto a la sidra que se podrá degustar esta temporada, Peciña afirma que hay sidras que han fermentado muy rápidamente a las templadas temperaturas del otoño, pero que hay otras que van más lentas, «por lo que todavía habrá que esperar».

En cualquier caso, cree que vendrán con más de graduación alcohólica. «Al haber menos azúcar, hemos tenido un fruto con más azúcar, que tras la fermentación ha dado más alcohol».



Iturrieta sagardotegia

Servicio de autobús

EUSKO LABEL

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

ENEK



Servicio de autobús

TREBIÑU Sagardotegia

☎ 945 244 852-657 736 599 · ASKARTZA-TREBIÑU



Kuartango SAGARDOTEGIA

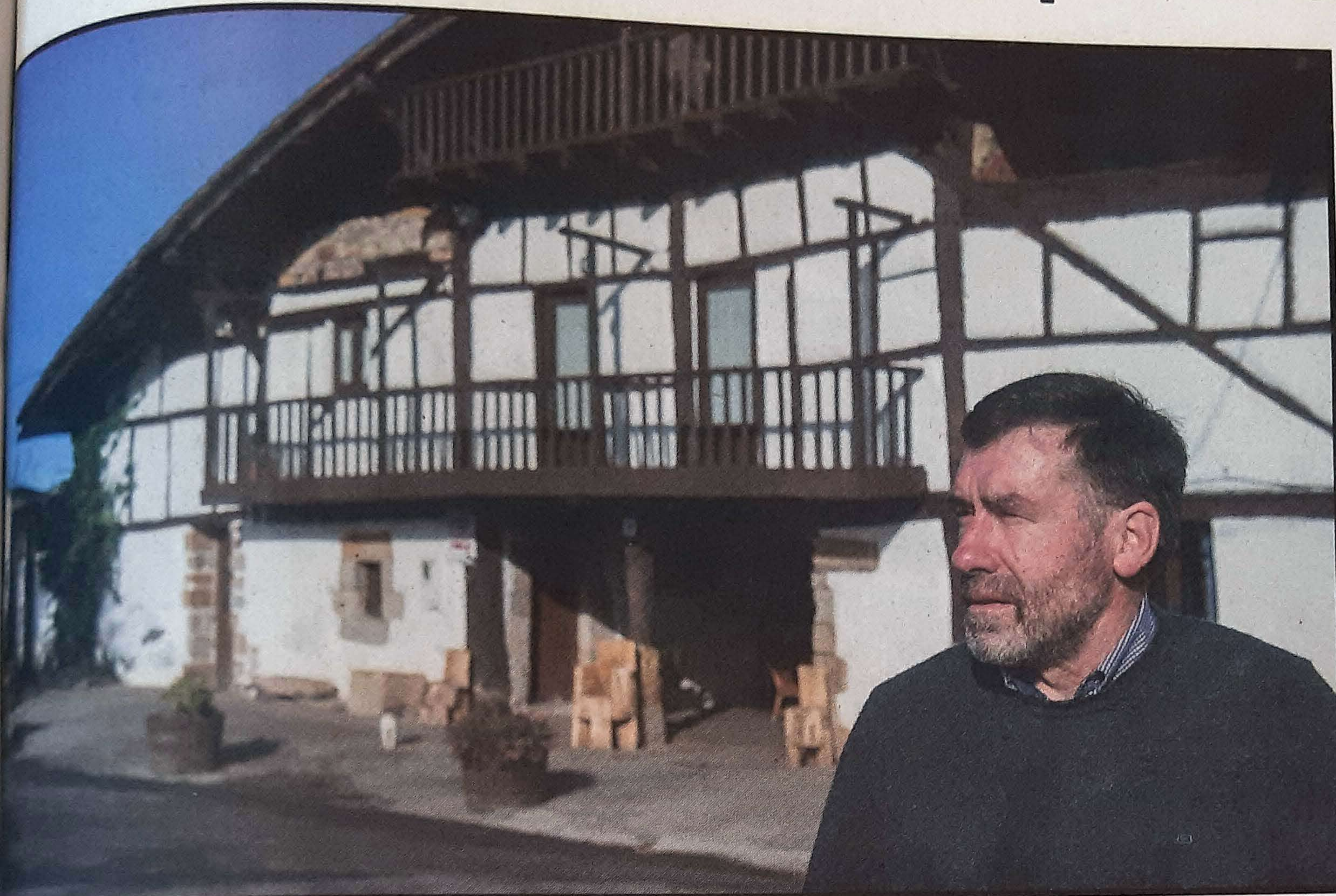
Servicio de autobús

Zuhatsu-Kuartango 21
 1.699 747 730 · 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabak, arabako sagardoa!

Bertako sagarraren aldeko apustua Bizkaian



Antonio Zamalloaren sagardotegian, Zornotzako Uxarten, egingo da denboraldi hasiera datorren asteazkenean. Luis JAUREGIALTZO | ARGAZKI PRESS

BILBO

Bizkaiko bederatzi sagardotegiek ere prest dute aurtengo muztioa sagardotegietatik dasta dezaten. Guztira 120.000 litro egin dituzte, bertako sagarrarekin, eta upategik Jatorri Izendapena zigilua eramango dute. Aurtengo uzta iazkoa baino aurrerago izan bada ere, Bizkaiko

sagardogileek ahalegin berezia egin dute, azken urteotan bezala, herrialde honetako sagarra erabiltzeko.

Datorren asteazkenean, urtarilak 18, egingo dute irekiera ekitaldia Zornotzako Uxarte sagardotegian eta hortik maiatzera bitartean, 2016ko uzta emaitza dastatu ahal izango dute sagardozaleek.

Uxarteko nagusi den Jose Antonio Zamalloak dioenez, ekitaldi horretan «gure lanaren emaitza erakutsiko diegu erakundeei eta komunikabideei, eta hortik

URTE BEREZIA

Sagar urtea ez delako izan eta udaberri hotza izan zelako, Bizkaiko sagardotegiak justu antzean ibili dira aurtentzako behar adina sagar lortzeko, baina azkenean ez dute kanpotik ekarri behar izan eta bertako sagarrarekin osatu dute aurtengo produkzioa.

aurrera ere gauza bera egingo dugu gure sagardotegietara hurbiltzen den jende guztiarekin. Hau da, sagardoaren prozesu guztia sagarrondotik hasi eta botilaratzen den arte, beti ere baserriko jardueren testuinguruan kokatuta.

SAGARDOAREN EZAUGARRIAK

Aurtengo sagardoaren ezaugarriak dagokienez, «gorputz eta usain onekoak» eta «graduazio zertxobait altuagokoak» izango direla dio Zamalloak. Hala ere, oraindik goiz dela dio. «Mo-

mentuz itxura ona duela dirudi, egitura bikaina duelako eta sagardo sana delako, baina hobe da hilabete pare bat itxarotzea nola geratu den jakiteko».

Gainera, ezaugarri horiek ez dutela sagardo guztientzat balio nabarmentzen du. «Sagardo guztia ez da batera egiten, eta urria hasieran egindako sagardoak eta azaroan egindakoak ez daukate zerikusirik», azaldu du.

Sagarrari dagokionez, aurtengo uzta eskasa izan dela dio. Alde batetik, ez delako sagar urtea izan (bi urtetik behin izaten da) eta bestetik, eguraldia ez delako ohikoa izan. «Neguan ez zuen hotzik egin, baina bai udaberriean, eta horregatik lore asko galdu zen», dio Zamalloak.

Bestalde, uda lehorra eta beroa izan zela gogoratu du. Hala ere, Zamalloaren iritziz, «horrek ez dauka horrenbesteko garrantzirik, iraileko euriek egoera konpondu zutelako. Frutagintzan inportanteena neguan hotza egitea da, arbolak gelditzeke, eta horregatik esaten dugu neguan erabakitzen dela hurrengo urteko produkzioa».

Bi arrazoi hauengatik Bizkaiko sagardotegiak aurtentzako antzean ibili dira behar adina sagar lortzeko. «Beste urte batzuetan sagar asko bidaltzen dugu Gipuzkoara, baina aurtentzako ibili gara gure beharrak asetzeko», dio Uxarteko nagusiak.

Hala ere, ez dute kanpotik ekarri behar izan eta bertako sagarrarekin osatu dute aurtengo produkzioa. Jose Antonio Zamalloak dioenez, horixe da Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen oinarrietako bat, eta horri eusten saiatuko dira aurrerantzean ere.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua

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

Lezama

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

Gatika

Etxebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemein

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

Gatika

Eguskiza Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Zornotza

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

Gizaburuaga

Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zornotza

Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925



**bizkaiko
sagardogileak**

La sidra navarra, un producto consolidado

J.S. | IRUÑEA

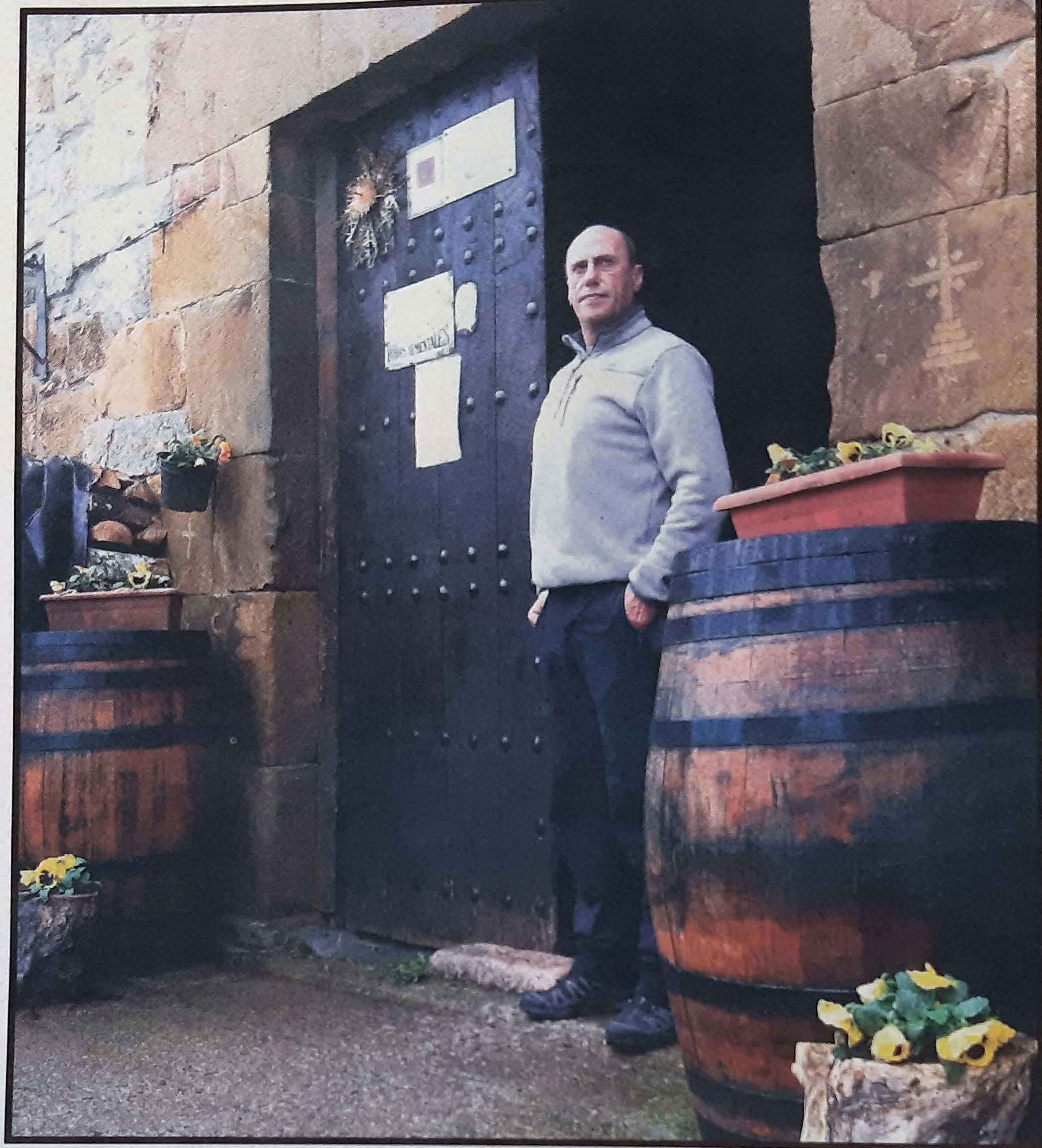
Con una producción que se aproxima ya a los 300.000 litros, las sidrerías navarras afrontan esta nueva temporada de txotx como un sector consolidado, con un producto de calidad y una clientela fiel.

La apertura oficial de la temporada en Nafarroa se llevará a cabo hoy al mediodía en la sidrería Martitxonea de Aldatz, regentada por Inaxio Begiristain, un hernaniarra que hace más de 25 años pasó de vender pescado a elaborar sidra en una zona en la que esta actividad prácticamente había desaparecido.

Ha pasado, pues, un cuarto de siglo, en el que esta actividad se ha consolidado tanto en la sidrería de Aldatz, como en las otras cinco que actualmente elaboran este producto en Nafarroa: Larraldea (Lekaroz), Lindurren Borda (Lesaka), Toki Alai (Lekunberri), y Behetxoneko Borda y Txaseneko Borda (Beruete). Todas ellas ofrecen un producto de calidad y cuentan con una clientela que sigue fiel a la oferta gastronómica y cultural de las sidrerías y su entorno.

Según explica el propio Inaxio Begiristain, «el 50% de nuestra clientela es de aquí, pero hay otro 50% que viene de diversas zonas del Estado, principalmente de Castilla y León, donde me dicen que se habla mucho, y bien, de nuestra sidrería».

Y es que el visitante que se acerca a Martitxonea no solo tiene la oportunidad de degus-



Inaxio Begiristain dará inicio hoy a la temporada del txotx de Nafarroa en su sidrería de Aldatz. GARA

tar el menú tradicional, sino que además puede aprender todo el proceso de elaboración de la sidra, desde el prensado de la manzana hasta su embotellado,

así como todos los aspectos culturales e históricos que rodean a este producto, aprovechando un incomparable escenario como es este antiguo caserío cu-

yas primeras referencias datan del año 1650.

Al margen de la sidrería, los visitantes disponen de una amplia oferta de alojamientos sin salir del concejo de Aldatz, con nada menos que seis agroturismos, además de una amplia oferta turística en el valle de Larran que gestiona el Consorcio Turístico de Plazaola.

AÑO DE POCA MANZANA

La producción de la sidrería Martitxonea es modesta, ronda los 25.000 litros. Pero según explica su responsable, el aforo del comedor no tiene capacidad para más de cien comensales, por lo que no le resulta necesario aumentar la producción.

Este año, además, la producción de manzana ha sido escasa, ya que ha tocado el año de poca producción, y solo han conseguido un 20% de manzana del territorio. «El año pasado conseguí elaborar el 100% de la producción con manzana navarra, de los pueblos del entorno. Pero como este año la cosecha ha sido escasa, hemos

APERTURA

Después de casi tres meses de fermentación y reposo en las barricas ha llegado la hora de iniciar la temporada, para lo cual hoy a las 13.00 se llevará a cabo el acto oficial de apertura en el que tomarán parte los miembros de un conocido grupo de rock Berri Txarrak, de Lekunberri.

tenido que ir a buscarla a Coar, en concreto a algunos caseríos de Alzaga y Beasain, y también a Normandía, desde donde hemos traído mitad y mitad».

Después de casi tres meses de fermentación y reposo en las barricas, ha llegado la hora de iniciar la temporada, para lo cual hoy a las 13.00 se llevará a cabo el acto oficial de apertura en el que los encargados de presentar la nueva sidra de Nafarroa serán los miembros del conocido grupo de rock, Berri Txarrak, de Lekunberri. Junto a ellos, tomarán parte la consejera de Desarrollo Rural, Isabel Zalde, deportistas y, como es habitual, el grupo Kiribaitan de Baztan.

La temporada de txotx se prolongará, como marca la tradición, hasta el mes de mayo, momento en la que comenzarán los trabajos de embotellado y comercialización, como de preparación y consumo de los manzanos, para que el próximo verano puedan disfrutar de una óptima cosecha de manzana y de la sidra del año que viene.



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

www.sulabe.com

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

La sidrería Akarregi de Hernani se lleva la txapela del concurso popular de Euskal Herria

tores, ya que les permite conocer la opinión de los consumidores.

En esta segunda edición se presentaban un total de 36 sidrerías, cuatro más que el año pasado, la mayor parte de ellas de Gipuzkoa, aunque también encontramos la sidrería Uxarte, de Zornotza, y Beltzenia, de Urruña. En la final de Andoain, evidentemente, no se degustaron todas. Previamente, se celebraron tres semifinales (en Ordizia, Azpeitia y Zarautz) y a la cita de Andoain se presentaron las doce que obtuvieron mayor puntuación, aunque los comensales que actuaban de jurado desconocían la sidra que estaban bebiendo, ya que las botellas se servían sin etiqueta.

La clasificación final la encabezó la sidrería Akarregi de Hernani, seguida de Lizeaga (Astigarraga), y de Itxas-Buru (Hernani). En el acto de entrega de premios, los doce finalistas recibieron sendas placas, los tres primeros trofeos y el ganador, la correspondiente txapela.

CLASIFICACIÓN

- 1º Akarregi (Hernani)
- 2º Lizeaga (Astigarraga)
- 3º Itxas-Buru (Hernani)

RESTO DE FINALISTAS:

- Bereziartua (Astigarraga)
- Eguzkitza (Tolosa)
- Irigoién-Herrero (Astigarraga)
- Larre-Gain (Hernani)
- Oianume (Urnieta)
- Oiarbide (Astigarraga)
- Urdaira (Usurbil)
- Uxarte (Zornotza)
- Tximista (Ordizia)



Los ganadores y resto de finalistas del concurso celebrado en Andoain reciben los trofeos de mano de los organizadores. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

ANDOAIN

La sidrería Akarregi de Hernani se llevó la txapela de la segunda edición del concurso popular de Euskal Herria celebrado el pasado

mes de setiembre en Andoain y en el que los 200 asistentes a la cena fueron los encargados de dar su puntuación.

Tras el éxito de la primera edición celebrada en Azpeitia, la localidad de Andoain acogió el 24 de setiembre la segunda edición del concurso popular, en cuya organización participaron la Asocia-

ción de Sidrereros de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Andoain y la sociedad Ontza.

A diferencia de otros concursos en los que el jurado está compuesto por expertos en la materia, en este evento cualquier aficionado a la sidra puede convertirse en juez, para lo cual no tiene más que adquirir el ticket

que le da derecho a participar en la cena, en el transcurso de la cual se degustan las sidras participantes.

Este tipo de concursos pretende recuperar los eventos que se organizaban en los años 60 en diferentes localidades y, aunque no tiene un carácter oficial, resulta de gran interés para los produc-

Gaztañaga, vencedora del XV Concurso de la Diputación



Entrega de premios a los ganadores del concurso. GARA

final las siguientes sidrerías: Aburuza, Akarregi, Alorrenea, Altzueta, Gaztañaga e Izeta. Finalmente, fue la sidrería Gaztañaga de Andoain la vencedora, con 74 puntos, seguida de Altzueta, de Hernani, con 70 puntos —es la quinta vez que queda a las puertas de conseguir la txapela—, y de Aburuza, de Aduna, con 65 puntos.

El vencedor obtuvo un premio de 3.000 euros y txapela, el segundo clasificado 1.500 euros, y el tercero, 1.000. Los tres recibieron, como todos

los años, una réplica de la conocida «karreto barrika» del caserío Bidarte de Añorga.

El concurso se organiza con dos objetivos claros: la puesta en valor del trabajo realizado por los elaboradores de sidra en el proceso productivo, y el reconocimiento de la calidad de la sidra embotellada, desde una perspectiva tanto organoléptica como analítica.

- 1º Gaztañaga (Andoain): con 74 puntos.
- 2º Altzueta (Hernani): con 70 puntos.
- 3º Aburuza (Aduna): con 65 puntos.

La sidrería Gaztañaga de Andoain se proclamó vencedora de la XV edición del Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa que se celebra todos los años, en el mes de junio, en la localidad de donostiarra de la Cofradía Vasca de Gastronomía, con un jurado compuesto por elaboradores diplomados del Laboratorio Ambiental de Fraisoro.

En esta última edición, la participación fue la mejor que nunca, ya que ascendió a 39 elaboradores de sidra de un total de 18 municipios guipuzcoanos, llegando a la fase

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

GAZTAÑAGA sagardotegia
BURUNTZA AUZOA. ANDOAIN • T. 943 59 19 68

HACE CIEN AÑOS YA SE PREOCUPABAN POR MEJORAR EL CULTIVO DEL MANZANO

La historiadora Lourdes Odriozola recoge los trabajos de la Comisión Especial de Pomología creada en 1916

J.S. | DONOSTIA

Cuando se habla de las técnicas para modernizar el cultivo del manzano destinado a sidra es normal que pensemos en una actividad relativamente reciente, de los últimos 20 o 30 años. Aun siendo esto en parte cierto, también lo es que hace cien años un pequeño grupo de emprendedores llevó a cabo grandes esfuerzos para aplicar las técnicas más modernas en un sector que arrastraba un gran atraso respecto a otras regiones sidreras de Europa. De aquella época datan la publicación de diversos manuales para el cuidado de los manzanos o la creación de una sidrería experimental en la granja escuela de Fraisoro, trabajos que desembocaron en 1916 en el nacimiento de la Comisión Especial de Pomología en el seno de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

El trabajo de investigación llevado a cabo por la historiadora Lourdes Odriozola recopila los esfuerzos llevados a cabo a fina-



Lourdes Odriozola muestra en la sede de Sagardoetxea, en Astigarraga, la publicación editada por la Diputación Foral de Gipuzkoa. GARA

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu



euskara
ari du



les del siglo XIX y principios del XX por pioneros como Severo de Aguirre Miramon, Vicente Laffite o Ignacio Gallastegi con el objetivo de mejorar el cultivo del manzano en Gipuzkoa y la entonces escasa calidad de la sidra guipuzcoana, un producto que se elaboraba para consumo propio y mediante técnicas tradicionales.

«Era una época de grandes cambios, en la que la revolución industrial comenzaba a relegar a un segundo plano a la actividad agropecuaria. Conscientes de la importancia de mantener el sector primario para poder atender las necesidades de la población e incluso para fortalecer el comercio exterior, estas personas no dudaron en traer a Gipuzkoa los avances científicos y tecnológicos que posibilitasen

cosechas más abundantes y mejor calidad», explica la autora del libro "Cien años de la Comisión Especial de Pomología editado por la Diputación Foral de Gipuzkoa para conmemorar su centenario".

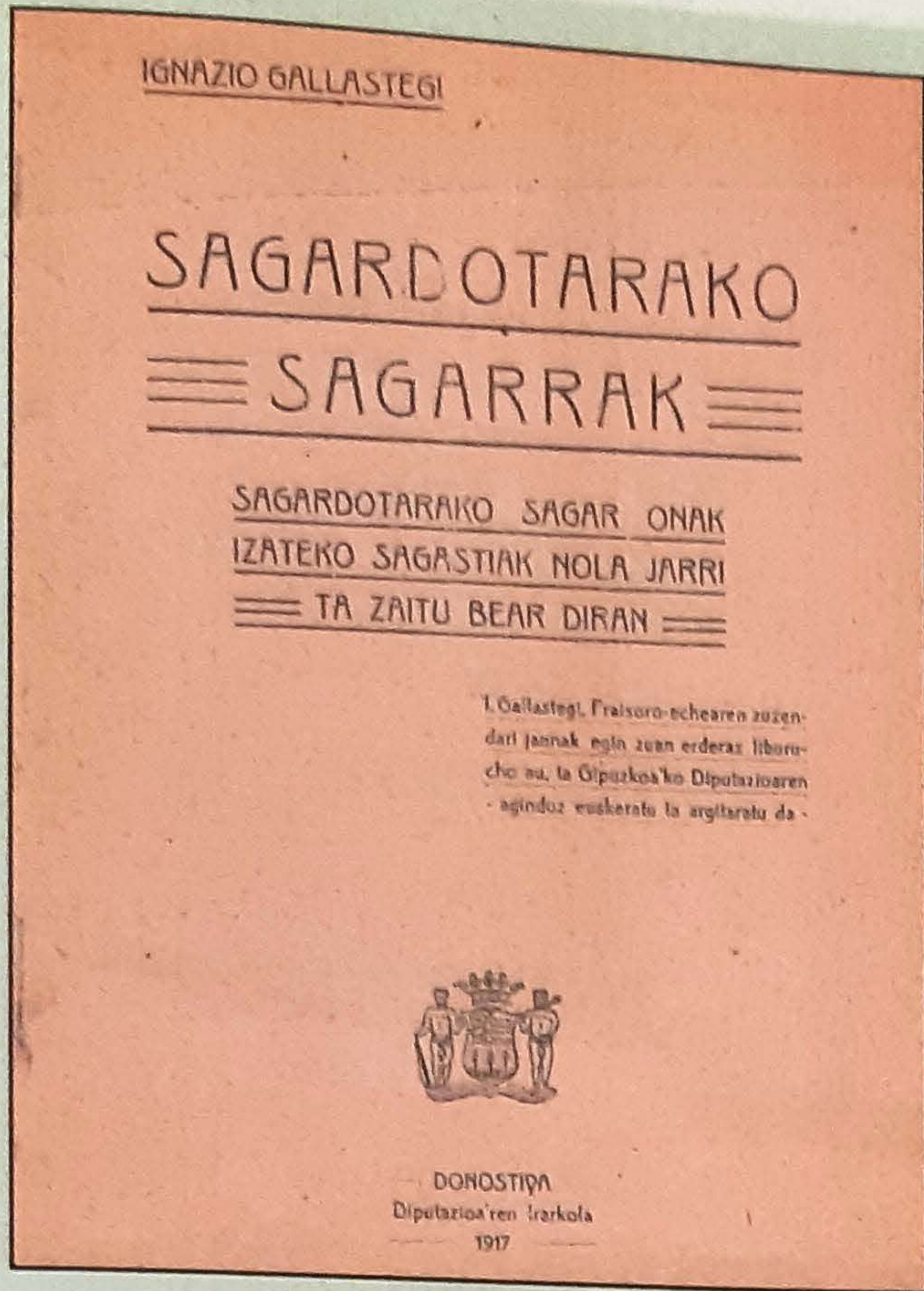
Lourdes Odriozola suelta que estas personas «conocieron la forma en la que se trabajaba en otras zonas productoras de sidra de Europa, porque se habían formado en universidades de otros países, pero también llevaron a cabo un importante trabajo de campo en los caseríos guipuzcoanos para conocer su realidad y realizar un diagnóstico de la situación». Así, Aguirre Miramon, un ingeniero agrónomo nacido en Tolosa, publicó en 1883 el libro "Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento", que luego se

AGUIRRE MIRAMON, LAFFITE Y GALLASTEGI

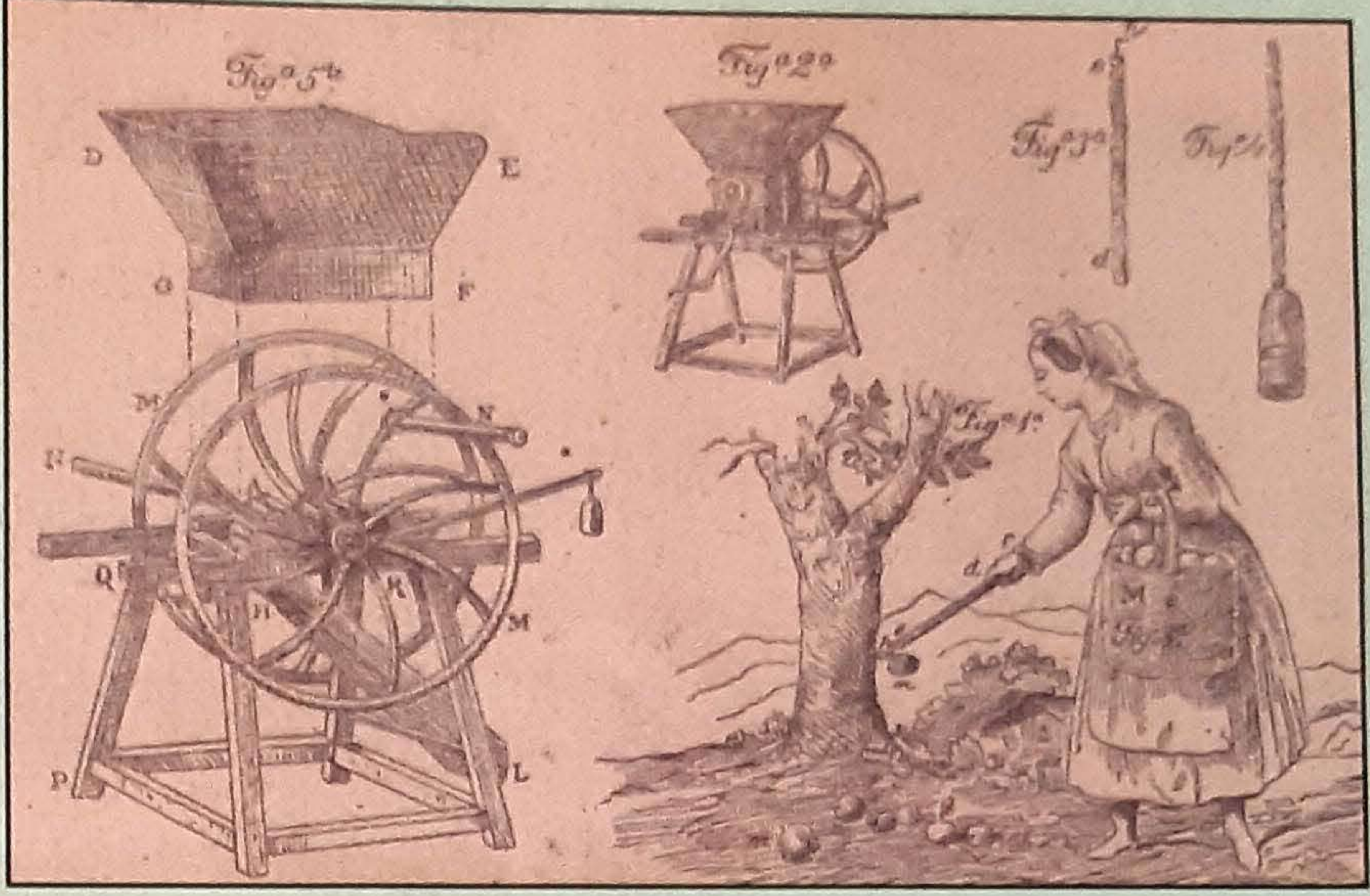
El libro recoge los esfuerzos llevados a cabo por pioneros como Severo de Aguirre Miramon, Vicente Laffite o Ignacio Gallastegi para mejorar el cultivo del manzano en Gipuzkoa y la entonces escasa calidad de la sidra.

Por su parte, en 1914. Por su parte, Laffite publicó ar-
destinados a la moderni-
de la si-
publicaciones como la
Baskalerra.
1908, Henri Delaire,
de la granja-escuela de
en Zizurkil, fue enviado
Diputación al congreso
de Saint Briec, en
a conocer los últimos
en estas materias, tras
elaboró una completa
para aplicar en Gipuz-
últimos avances tecnoló-
Como consecuencia de
en los años 1910 y 1911 se
en Fraisoro una estación
e incluso una sidre-
experimental.

DEL SECTOR
stante, muchas de las pro-
de Delaire no se lleva-
cabo, por lo que Vicente
se empeñó en recabar el
de las instituciones como
putación. Así, en el año
se creó la Comisión Espe-
de Pomología de la Diputa-
que se encargó entre otros
realizar un diagnóstico del
con datos de producción
editar publicaciones con
ordinarias ilustraciones
temas como las enferme-
del manzano o las distin-
riedades de manzana -que
mos caseríos conservan to-
en la actualidad-. De he-
la formación de los baserri-
as fue uno de los aspectos
que más incidieron.
Según los datos recogidos por
misión, en 1913 se elabora-
en Gipuzkoa nada menos
973.510 hectolitros (97,3 mi-
ones de litros), lo que supone
producción ocho veces ma-
a la actual, cifrada en 12 mi-
ones de litros.
Pero todas estas iniciativas se
aron al traste con la Guerra
«Aunque en los primeros
la producción mantuvo su
ortancia, debido sobre todo
la autarquía comercial y al ra-
onamiento instaurados por
nco, la llegada de nuevos
ductos en los años 60 como



Publicación editada hace ahora cien años por Ignacio Gallastegi, en la que mediante gráficos y fotografías se explicaba al baserritarra cómo plantar y cuidar los manzanos para obtener buenas sidras. En algunos caseríos todavía hoy en día se conservan -y utilizan- algunos de estos ejemplares.



los refrescos o el vino puso a la sidra en vías de desaparición».
Por ello, a partir de los años 80, hubo que volver a comenzar desde cero todos los trabajos de mejora de los cultivos y de la calidad de la sidra, algo de lo que se encargó Esi Taldea, un grupo presidido por José Luis Uribe, con el apoyo de la Diputación, que dio origen a un nuevo programa pomológico que sigue vigente en la actualidad. En esta época se crearon asimismo instalaciones como el vivero de manzanos de Zubieta o la finca experimental Otalarrea en Villabona.
Para llevar a cabo su trabajo, la historiadora ha investigado en diferentes archivos (Archivo General de Gipuzkoa, Archivo Administrativo de la Diputación, Centro de Documentación de Sagardoaren Lurralde, Archivo Municipal de Irun, Fototeka Kutxa...), lo que le ha permitido aportar una información basada en fuentes documentales de primera mano con el fin de garantizar su rigor histórico.



LA CUENCA DEL URUMEA, LA MAYOR PRODUCTORA.
Una de las primeras tareas de la Comisión de Pomología creada en 1916 consistió en recopilar datos de producción de manzana, que revelan que la cosecha de 1913 alcanzó casi el millón de hectolitros (casi 100 millones de litros), de los que el 38,2% correspondían a la jurisdicción de Donostia, seguida a mucha distancia de Usurbil (6,47%), Aia (5,03%), Astigarraga (3,90%), Zarautz (3,08%), Altza (2,88%), Irun (2,63%), Hernani (2,52%) y Oiartzun (2,52%). Es decir, que el 44,6% del fruto se recogió en los manzanales de la cuenca del Urumea.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

Alkorta bakailuak

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

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus