

Sagardotegiak 08

2008ko urtarrilaren 17a



Balance de 2007,
presentación
de la temporada
de txotx y
de la nueva sidra



A la espera
de un plan de
gestión para
los residuos
orgánicos



Desarrollado por GARA



Aurkibidea

Sagardo berria.....	3
Juan Mendizabali elkarrizketa.....	4-5
Txotx y balance de 2007.....	7
Diputación - XXV años del Plan Pomológico	8-9
La sidra, deudora de ESI Taldea.....	10
Lehiaketak eta Sagardo egunak	12-13
La ciencia al servicio de la sidra	14-15
Sagardotegien gida	16-17
Txotx denboraldia Hernani eta Astigarragan	18-19
Relevo en la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.....	20-21
Residuos orgánicos generados en la elaboración de la sidra	22-23
Sidra marinera y en barcos negreros	24-25
Aitor Intxaurreaga, Bizkaiko Sagardogileen elkarteko lehendakariordea	26-27
Sidra en tierras alavesas	28-29
La sidra de Nafarroa, cada año con más fuerza.....	30-31
Concurso de sidras de la Diputación de Gipuzkoa	32

BASERRIKO SAGARDORIA



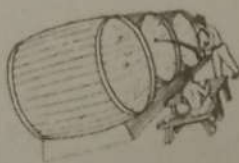
GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardogintsa mantendu duten
baserritarren omenes.

ERRENTERIA
TEL. 943 52 39 05

EGI-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA



Iritsi zaigu sagardo berria

Bertako sagar uzta urria izan da eta, nolabait, horrek markatuta dator kanpaina

Udazkenean, orain dela hiru hilabete inguru, kupeletan sartutako sagar-muiztoaren har-tzidura-prozesua bukatzen ari da, eta lortutako sagardoa prest dago txotx-denboraldian dastatzeko. Sagardozaileek urtero galdera bera egiten dute. Nolakoia izango da aurtengo sagardo berria? Bada, nahiz eta hemengo sagar-kopurua eskasa izan den, kalitate oneko produktua egin dute sagardogileek.



Sagardogileek gero eta hobeto ezagutzen dute sagardo naturala egiteko prozesua eta lehengaia.

Aurtengo sagardo naturalaren kanpaina, nolabait, bertako sagarraren eskasiak markatuta dator. Gipuzkoako Foru Aldundiaren datuen arabera, 2006ko kanpainan 15,5 tona sagar erabil ziren; eta horietatik %45, Gipuzkoakoak. Orain, datu zehatzak jakin beharrean gaude, baina badirudi ehuneko hori askoz txikiagoa izango dela. Gipuzkoan, esaterako, uzta oparoenak Beterri aldean lortu ziren. Goierrin, aldiz, oso urria izan zen.

Adunako Zabala sagardotegi-ko arduraduna egoeragatik kezkatzen zen duela gutxi. «Guk, normalean, sagardoa hemengo sagarrekin egiten dugu urtero, baina azken uzta urria izan zenez, inportazioaz baliatu ginen. Urtez

urte aldaketa nabarmena izan dugu. Esaterako, aurreneko denboraldian sagar asko jaso genuen eta sobera genuena beste sagardogile batzuei saldu genien. Harrigarria badirudi ere, Andoaindik hegoalderaino uzta oso urria izan zen. Sagarrondo batzuek dozena bat sagar besterik ez zuten eman. Hala ere, Hernanitik iparraldera, kostaldera, ez zen bate-re uzta txarra izan oro har».

Aitor Etxeandienaren ustez, joan den maiatzean izandako eguraldi txarregatik, azkeneko uzta urria izan da. Hotzak, euriak eta kazkabare-erantsiek eragin handia izan dute sagastietan.

*Hotzak, euriak
eta kazkabare-
erantsiek eragin
handia izan dute
sagastietan*

raldia eta polinizazioa amaitu bezain pronto, eguraldi txarrak fruituen aklareo basatia egin zuen eta sagarrondoetako kimu gehienak hurrera erori ziren. Ondorioz, fruituak ezin izan ziren hazi. Azken finean, natura berak egin zuen akla-reo-lana; baina, zoritxarrez, inolako kontrolik gabe eta, dudarik gabe, gehiegizkoa. Hala ere, dena ez zen txarra izan, haztea lortu zuten sagarrek kalitate hobea eta tamaina handiagoa lortu baitzuten. Argi dago arrazoia: garatu ziren sagar urriek elikagai gehiago izan zuten.

Arrazoi horiengatik guztien-gatik, Gipuzkoan, aurtengo sa-

gardo-uztak inoiz baino sagar guxtiago dauka hemengoa. Kanpo-tik sagar tona ugari ekarri behar izan dira. Badirudi kalitate alde-tik ez dagoela arazo handirik, ekarritako sagarrak onak baitziren oro har. Beraz, lehengai ona erabiltzen bada, sagardo ona lortze-ko aukera handiagoa da.

Sagardo berriak dastatzeko aukera izan dutenek produktu ona iragartzen digute. Fruta-gustukoa, garraztasun egokikoa eta polifenoletan orekatua. Sagardogileek gero eta hobeto ezagutzen dute lehengaia, eta, nola ez, baita sagardo ona lortzeko prozesua ere.

LIZEAGA

Astigarraga



Eska ezazu Sagardoa
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA



SAIZAR

Betiko Sagardoa



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

Sidra al txotx, sin perder de vista el consumo en botella

Con el comienzo de año viene la apertura de la nueva temporada de txotx y, en general, se estrena la campaña 2008 de sidra natural. Durante tres meses se puede degustar la sidra desde las kupelas pero, no hay que olvidar que la sidra de botella se puede adquirir durante todo el año.

Enero supone la apertura de sidra al txotx. Durante los próximos tres meses, los sagardozales tendrán ocasión de acercarse a las sidrerías para probar las nuevas sidras con el acompañamiento de un menú que ya se ha convertido en tradicional. Bacalao y carne a la parrilla son sus pilares.

Pero este mes no sólo supone el inicio de una nueva temporada de txotx, porque, en realidad, lo que se estrena es la campaña 2008 de sidra natural. Tras este trimestre en el que disfrutaremos de la sidra saliendo saltarina en fino chorro desde las kupelas, es también el momento de la sidra en botella. Su degustación no depende de temporadas ni de meses. La sidra natural en botella es un producto atractivo para el consumidor a lo largo de todo el año.

El 2007 no ha sido el mejor año para la sidra en botella desde el punto de vista del volumen de ventas, a pesar del buen nivel de calidad. Curiosamente, la influencia meteorológica es determinante para el sector, y en ese sentido, el verano pasado no destacó precisamente por su bondad. Ya se sabe, por experiencia de años anteriores, que si el verano no es bueno y no tiene altas temperaturas, la venta de bebidas refrescantes, entre ellas la de sidra, se resiente. Además, la producción de sidra fue importante porque



Dan comienzo tres meses de sidra al txotx.

hubo una buena cosecha de manzana del país, y los sidreros tienen el compromiso moral de adquirir la manzana que les ofertan desde los caseríos. En definitiva, se ha

conocido una cierta ralentización en la venta en botella no achacable precisamente a la calidad de la sidra, todo lo contrario, porque, en ese sentido, el nivel ha sido alto.

Dentro del sector sidrero, de cara a esta temporada de txotx, las expectativas son, en general, de un moderado optimismo, pero a la vez, se hace una valoración

previa prudente. Se confía, eso sí, en mantener con un buen nivel el potencial de clientes que acuden a la sidrería en fines de semana, al menos hasta Semana Santa, pero el hecho de que este año esta festividad religiosa llegue pronto -a mediados de marzo-, hace temer que el descenso de asistentes a sidrerías, habitual tras esas fechas, tenga una repercusión negativa en el balance global.

Otro tema preocupante para el sector sidrero es la posible repercusión de la proliferación de centros de alcoholización, que podría restar a los profesionales caseros.

También se teme la posible respuesta de los sagardozales que habitualmente prefieren acudir entre semana, se trata, en general, de clientes que son consumidores de sidra durante todo el año y que están más interesados en catar las sidras y disfrutar con ellas, que en tomar parte en el acto gastronómico-festivo que, lamentablemente, representa para otros el acudir a una sidrería en esta temporada de txotx. Ya el año pasado, algunos sidreros acusaron un cierto estancamiento en el anterior proceso de crecimiento de clientes de ese sector, normalmente residentes en los propios pueblos sidreros o en las localidades del entorno más próximo a éstos.

En definitiva, se abre la puerta a una ilusionante campaña de sidra con la esperanza y la ilusión puestas en disfrutar de sidras de calidad. Hay datos objetivos que apuntan que será así. Al menos, la climatología ha sido favorable durante este año. El tiempo fresco de estos tres últimos meses ha favorecido que se produzcan unos procesos adecuados de fermentación alcohólica y maloláctica.

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste gutxion zabalik,
igandetan leian ezik
Larunbat eta igandetan,
eguerdian irekita

Mizpiradi baxerria. Leizotze auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 29

GARA

Gipuzkoa conmemora el 25 aniversario de su Plan Pomológico

La institución foral ha proporcionado 141.140 plantas de manzano de sidra

La puesta en marcha de un vivero de manzanos de sidra, la realización de plantaciones experimentales, el apoyo a la experimentación e investigación sobre la sidra y las ayudas a las plantaciones y al sector sidrero son algunas de las actuaciones que la Diputación de Gipuzkoa ha llevado a cabo en este cuarto de siglo, en el marco de su Plan Pomológico.

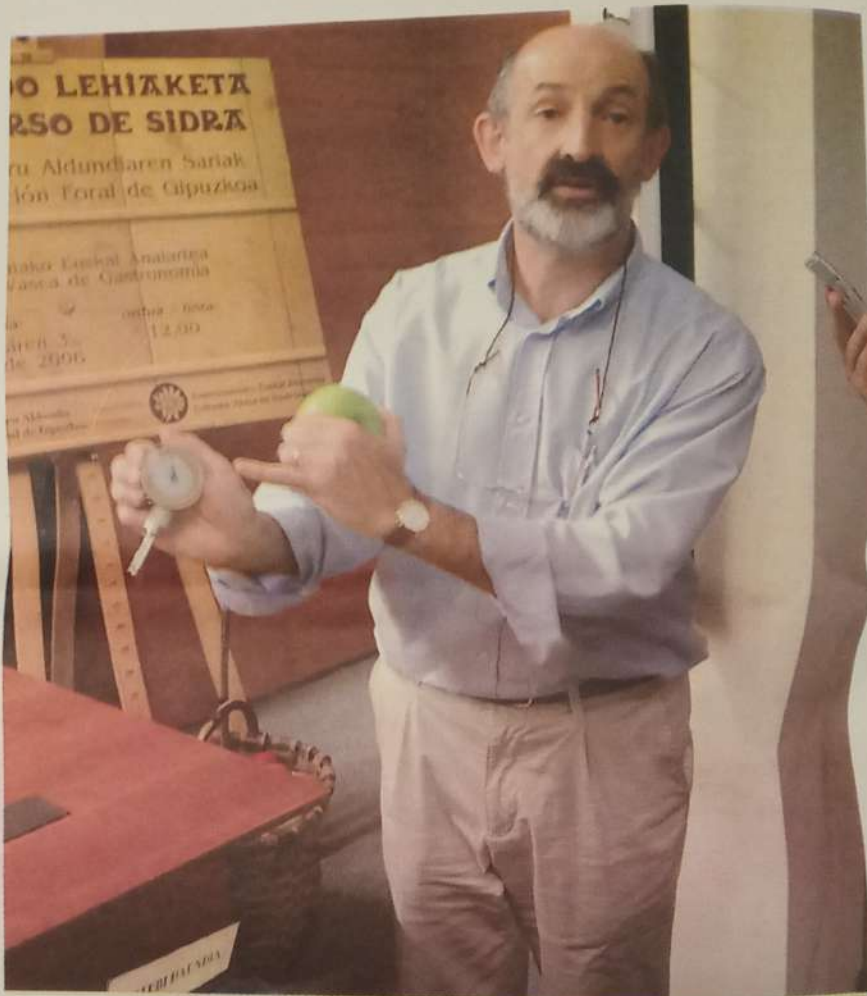
La larga travesía del franquismo, unida a otras razones socio-económicas anteriores abocaron a la manzana sidrera y a la sidra a la decadencia y a una crisis muy grave. Gracias al impulso e iniciativa de E.S.I. Taldea, la Diputación Foral de Gipuzkoa asumió buena parte de un informe que presentó en el que exponía la grave situación por la que atravesaba en el herrialde la manzana sidrera y sus derivados. Aunque no lograron el compromiso de crear una Estación Pomológica, como era su propuesta, sí consiguieron que la institución foral actuase de inmediato iniciando un Programa de Fomento Pomológico que acaba de cumplir su veinticinco aniversario.

A lo largo de este cuarto de siglo, las actuaciones más importantes de la Diputación de Gipuzkoa para el estudio, recuperación y fomento de los manzanales del herrialde se resumen en: establecimiento de un vivero de manzanos de sidra, realización de plantaciones experimentales, censos y prospecciones, experimentación e investigación de la sidra, junto a ayudas a las plantaciones y a las sidrerías, celebración de un concurso anual de sidras y la edición de diversas publicaciones relacionadas con el manzano y la sidra.

El primer hito de estos veinticinco años fue el establecimiento, en enero de 1982, de un vivero en terrenos de la finca Zubieta, en Hondarribia, propiedad de la Diputación. Se plantaron 18.700 patrones de manzano en los que se injertaron de yema con 36 variedades de manzana de sidra, predominando la *erezilla*, gracias a la aportación de varios baserritarras que facilitaron las yemas de variedades que ellos cultivaban.

Para un mejor desarrollo del vivero y para observar las técnicas de cultivo que se estaban utilizando en aquel momento para producir manzana de sidra, responsables del ente foral y miembros de E.S.I. Taldea realizaron un viaje a Inglaterra, donde visitaron plantaciones, sidrerías, un centro experimental, etc. Por primera vez, vieron la formación de manzanos en eje central y el empleo de patrones clonales.

El primer incidente grave tuvo lugar tras detectarse en un man-



Iñaki Larrañaga, técnico designado por la Diputación en 1982 para llevar a cabo el Plan Pomológico.

GIPUZKOAKO SAGARDOA
KULTURA EDANARRIA
IKERKETAN INBERTITU ETA
NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU

SIDRA DE GIPUZKOA
LA CULTURA A SORBOS
INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN
Y APOYAMOS LA AGRICULTURA



GIPUZKOA
zurekin, aurrera

**LANDA INGURUNEAREN
GARAPENENKO DEPARTAMENTUA**
DEPARTAMENTO DE
DESARROLLO DEL MEDIO RURAL

zanal de Lezu un foco de *Erwinia amylovora*, la grave enfermedad conocida como Fuego bacteriano. El vivero de la finca Zubieta también se vio afectado, lo que obligó a declararlo en cuarentena y a cambiar de ubicación el vivero, pasando a la agroaldea de Antea-su, y posteriormente a los viveros de Ibarrola Goikoa en Aia, para regresar de nuevo, en 2007, a Zubieta. En todos estos años, se han vendido 141.140 plantas de manzano de sidra.

Además de mantener el vivero, la Diputación ha llevado a cabo otras actuaciones. Entre ellas, la plantación a modo de conservatorio vegetal, como la realizada en Zubieta en 1984 con la plantación de 383 manzanos (EM7 y MM111) de cada una de las variedades injertadas en el vivero, con la finalidad de conservarlas y para el estudio de los estados fenológicos (plena floración). Esta plantación ha servido para el estudio de la manzana tanto desde el aspecto agronómico como enológico (maduración, análisis, etc.). Ha servido, asimismo, para recolectar las variedades de manzana que se dan a conocer en las exposiciones que se celebran en distintos municipios (Astigarraga, Hernani, Irun...), así como para trabajos de fin de carrera y para prácticas de los alumnos de cursos de escuelas agrarias. En 1991, se realizó un censo de plantaciones de manzanos de sidra llevado a cabo por José Manuel Zubizarreta y Jon Mikel Murua.

Un año después se recogieron en Galicia variedades y brotes de manzana gallega que se analizaron e injertaron en el vivero de Zubieta, y que ahora permanecen a modo de colección tanto en Zubieta como en Orbelaun (Aia).

En 1994, Lourdes Altuna realizó un trabajo titulado "Prospección y selección previa de la variedad de manzana Errezila en Gipuzkoa" y con las manzanas seleccionadas se realizó una plantación colección en la finca Zubieta de Hondarribia y posteriormente otra en la finca Orbelaun de Aia.

Posteriormente, se realizaron otras tres plantaciones (Zubieta,



Los diferentes estudios han servido para seleccionar las variedades de manzana más interesantes para elaborar sidra.

Orbelaun y Zabalegi) con variedades de Gipuzkoa, Bizkaia, Asturias y del Estado francés con el objetivo de estudiar su comportamiento respecto al fuego bacteriano, llevando a cabo un seguimiento de las distintas variedades a cargo de Luis Butrón y Joaquín Labayen. La experimentación e

investigación ha sido otra de las facetas desarrolladas por la Diputación a lo largo de estos 25 años.

Ya desde el inicio, en 1982, se creó un módulo de sidra y txakoli en el laboratorio agrario de Fraisoro, que sirvió para el desarrollo de una tesis doctoral sobre

la sidra, llevada a cabo por Ana Irastorza.

En 1988, dentro del Plan Pomológico, se contrató al enólogo Domingo Arina para estudiar las variedades de manzana de la colección de Zubieta, establecer el momento de maduración de la manzana, realizar análisis para co-

nocer los niveles de azúcar (grados Brin), el pH, la acidez total, las polifenoles, así como para la realización de fermentaciones mono-varietales, mezclas de mostos, ensayos de filtrado de sidras, etc. En definitiva, para conocer con qué materia prima se partía. Estos estudios, entre otras cosas, dieron pie a la modificación del tipo de variedades que se injertaban en el vivero. De acuerdo con el sector productor de manzana y con el sector elaborador de sidra, se acordó dejar de injertar las variedades de poco carácter y las variedades tempranas y se realizó una selección de las variedades más interesantes para elaborar sidra, que son las que actualmente recomienda la institución foral.

La Diputación ha ayudado a refrigerar, asimismo, diversos estudios realizados en la Universidad del País Vasco y, actualmente, en el Plan Estratégico del sector sidrero, próximo a finalizar.

Subvenciones a manzanos y productores

A lo largo de este cuarto de siglo, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha llevado a cabo una política de ayudas a las plantaciones de manzanos y, recientemente, a las sidrerías.

En el año 1983, se elaboraron las primeras normas o bases para subvencionar las plantaciones de manzanos para sidra, concediendo las primeras subvenciones. Se han concedido dos tipos de subvenciones, en el momento de la plantación, subvencionando la planta y al tercer año de la plantación, subvencionando en función del estado de mantenimiento.

En total, se han subvencionado en el momento de la plantación 179.592 manzanos de si-

dra, lo que supone una media de 7.483 manzanos al año.

Al tercer año de la plantación se han subvencionado 132.661 manzanos, con una media de 6.317 manzanos al año.

En cuanto a las sidrerías, además de las ayudas concedidas a la construcción de naves y adquisición de maquinaria, hay que citar las ayudas a las empresas productoras de sidra natural para la adecuación de sus instalaciones de elaboración y envasado a la reglamentación técnico-sanitaria. En el periodo 2001-2006 estas ayudas han ascendido a 1.381.615€, cantidad repartida entre 54 sidrerías.



ELUTXETA



SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetrik.

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

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81

SAGARDOTEGIAK 08

GARA

La sidra, deudora de ESI Taldea

Homenaje de la Diputación Foral al grupo que impulsó la recuperación del manzanal y de la sidra en Gipuzkoa. Euskal Sagarraren Ikerle Taldea comenzó su andadura hace más de un cuarto de siglo.

La Diputación Foral de Gipuzkoa, coincidiendo con el 25 aniversario de la creación del Programa de Fomento Pomológico (1982-2007), homenajeó recientemente a los miembros de ESI Taldea, un grupo de personas que, ante la mala situación de manzanales y del sector sidrero, decidió exponer su preocupación a la institución foral. Aquella iniciativa propició la recuperación del sector.



Los fundadores fueron homenajeados por la Diputación Foral al cumplirse 25 años del Plan Pomológico.

Hace poco más de un cuarto de siglo, un grupo de amigos preocupados por la triste situación de los manzanales guipuzcoanos y viendo que llevaban camino de extinguirse definitivamente se puso a trabajar a favor de su recuperación. Así define Jose Uria, uno de los miembros fundadores de ESI Taldea, la razón de la creación de ese grupo integrado por entusiastas de la manzana y de la sidra del país.

Según Uria «la sidra y el manzanal vasco vivían momentos difíciles. Al deterioro del sector, que se agudizó con la guerra, se unió el peligro de su progresiva desaparición, porque no pocos baserritarras, buscando la mayor rentabilidad de sus terrenos, comenzaron a sustituir manzanos por pinos. Algunas personas empezamos a comentar la preocupante situación, entre otros, con algún sidrero como Gainzerain

(Zelaia) o Barkaitzegi. De ahí surgió la idea de conformar un grupo y la de dirigirnos a la Diputación buscando apoyo».

ESI Taldea, según Uria, que presidió esta asociación, surge en 1979, aunque Martín Cendoya, antiguo secretario del grupo, en un alarde de memoria tras el acto de homenaje que les tributó la Diputación Foral de Gipuzkoa el pasado mes de noviembre, reconoció que el germen fue una comida que

hicieron en el caserío de Anjel Segurula, que fue vicepresidente «el día que Martín Zabaleta alcanzó la cima del Everest, el 14 de mayo de 1980». Sea como fuere, ESI Taldea, además de los ya citados, estuvo formado también por Kerman Redondo como tesorero y por Enrique Samaniego, Miguel Zapiain y Guillermo Otegi.

Euskal Sagarraren Ikerle Taldea surgió, por tanto, como un grupo o asociación de personas

con el fin de fomentar e investigar la manzana autóctona y sus derivados en un contexto realmente difícil, tras cuatro décadas de franquismo y con unos caseríos vascos en decadencia. Sus primeros pasos fueron encaminados a salvar las variedades de manzanas autóctonas del país que estaban a punto de desaparecer de los viejos y mal cuidados manzanales del herrialde. Con asesoramiento técnico, se analizaron 56 variedades de manzana sidrera y se catalogaron mediante fichas. Establecieron contacto con el director de la Estación Pomológica de Ribadesella (Asturias) y visitaron el condado de Hereford, en Inglaterra, zona especialmente sidricola. Realizaron encuestas para conocer el punto de vista de los sidreros sobre que variedades eran las mejores para sidra, organizaron pequeños cursillos sobre injertos y otras tareas relacionadas con la sidra y la manzana (contactos con personas entendidas en poda, apicultura, tratamientos, etc.) así como la reproducción de libros antiguos sobre la sidra.

Finalmente, en mayo de 1981, se reúnen con diferentes políticos vascos y les presentan un informe titulado Pomología en Gipuzkoa, en el que se detalla minuciosamente la situación del manzanal y de la sidra en el herrialde, apuntando las líneas de actuación para su recuperación. Un año después, la Diputación que presidía Xabier Alarna, decidió poner en marcha en terrenos de la propia institución foral en Hondarribia, un plan de reproducción de plantones para su distribución gratuita entre los baserritarras. Había nacido el Plan Pomológico que ahora ha cumplido 25 años.



AIALDE BERRI SAGARDOTEGIA
Santutxua Auzoa
20170 Usurbil
Tel.: 943 365 031
Móvil: 670 027 731



AKARREGI
Sagardotegia
I^{er} AKARREGI - CASERIO AKARREGI • 20120 HERNANI Gipuzkoa
Tel.: 943 330 713 • Móvil: 660 144 560 - 660 144 563



ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
Elaborado por Altzuetasagardotegia S.L., Hernani (Gipuzkoa) • N.I.E. 320155

Doni zehatzik ez denagatik, Altzuetas sagardotegia egiten aipatutik bizi gurea ezin baita... sagardotegia herrikoia da herrikoia. Sagardotegia egiten, herrikoia gurea sagardotegia egiten dugu, gure herri gurea, gure herri gurea, herrikoia herri gurea. Herrikoia gurea, herrikoia gurea. Herrikoia gurea, herrikoia gurea.

**URTARRILAREN
26.TIK AURRERA
IREKIA**

Oslaga auzoa, 7 • Tel. 943-55 15 02 • HERNANI www.altzuetasagardotegia.com

CARNICAS



H A R A K I N A K

SAGARDOTEGI
HOBERENETAN
GUSTORA GAUDE
ON EGIN





El *caillou*, Yahier Kainio promueve recurrir a la analítica de las vidras para un mejor control de su elaboración.

La ciencia al servicio de la sidra

Un producto de calidad exige la profesionalización de los productores

La elaboración de la sidra no puede seguir guiándose por la intuición de los que la producen. La exigencia de una cada vez mayor calidad de esta bebida natural requiere la profesionalización del sector y que ésta se apoye en la analítica de la materia prima. Incluso desde el manzanal al embotellado. Eso es lo que reclama el consumidor.

«La sidra no es una fórmula fija. No se puede utilizar cada año el mismo protocolo y mantener el mismo porcentaje de manzana ácida, dulce y tánnica para obtener una sidra de calidad, porque puede que algún año salgáis bien, pero normalmente, esa fórmula fija fallará. La razón es muy simple: la materia prima, la manzana, cambia de una cosecha a otra, cambia de

climatología en la que se ha desarrollado es también cambiante. Antes, el productor se guiaba en la elaboración de la sidra de una forma intuitiva, pero actualmente, se debería guiar por los instrumentos que la ciencia le ofrece y utilizar la analítica de forma conveniente. En definitiva, lo importante es la profesionalización del sector acorde a la demanda del con-

sumidat. El mercado quiere un producto homogéneo y de calidad todos los años y todos los meses del año, una bebida con prestigio que año será posible en la medida que los sidrerxs se profesionalicen», señala Xavier Karmis, enólogo y asesor de algunos de los productores de sidra.



El test del alfiler sirve para analizar de forma sencilla y gráfica si la muestra está malhebra o no.

Analíticas mes a mes

«Cuentas a las políticas hay que hacer al mosto y a la sidra, además de la que controla la manzana y el mosto recién prensado» Kamio recomienda hacerlas más a mísera para seguir correctamente la evolución del producto.

«De nada sirve esperar a la evolución del mosto sin intervenir. Si detectamos un zumo bajo en azúcares, podemos mezclar con otro mosto que tenga un buen nivel de azúcares, y la misma con otros deficientes o en su totalidad. Pero si se mezcla con otros que ya se han fermentado, se generan problemas si se mezclan mostos que ya se han fermentado, pero nunca se debe mezclar una sidra con un mosto. En cuanto a la opción de mezclar dos sidras hay que advertir que el resultado ya puede generar más problemas. Pero antes de que sea tarde, puedo adoptar algunas medidas. Por ejemplo, si quiero una sidra de sidra más dulce, no suelo usar mostos que más tarde se

de que utilizar muerzanias menos ácidas y más tannicas -el tanino es un conservante natural de la muerzanía- y, al revés, si quiero una sidra para emborrillar pronto tendré que utilizar muerzanias más ácidas y con menos tanino. Toda esta información la obtendré mediante análisis. De ahí que insista en realizar análisis desde el principio y con frecuencia», señala Kambo.

«La acidez percibida (sensitiva, subjetiva) es la que se siente que va aumentando a medida que la ya ha fermentado. La legendaria permitida (sensitiva) va hasta 2,2 g/litro. Por encima de esta no el producto no sería apto para el consumo y además perjudicial para la salud. Una sidra ácida tiene características propias de la manzana y algunas del vinagre. A medida que avanza la fermentación, debemos medir la densidad del producto. Para t

de alcohol son precisos 17 gramos de azúcar. Cuando la densidad llegue a 1.000 se sabe que el contenido en azúcar está por debajo de 5 gr./litro, el producto está relativamente seco y la sidra puntualmente hecha.

[illegible]

Mondelēz y Sagarin se han comprometido por Kámin, cuyo objetivo principal ha sido trasladar a los profesionales del sector la necesidad de conocer lo más profundamente posible todo lo que pasa en el proceso de elaboración de la sidra, elevando los métodos analíticos que permitan un mejor control.

«Cuanto más y mejor sepa lo que pasa en su producto, más fácilmente hará un producto de calidad. Hacer sidra es fácil. Hacerla buena es más complicada. Para hacer una buena sidra en erección

«Con materia
prima buena
se puede hacer
un buen producto,
pero
conociéndola
mediante una
analítica, se podrá
hacer mejor»,
señala Xavier
Kamig

hacían correcta de la cantidad de azúcar y del punto de maduración en su primer paso retrospectivo.

«Cuando la mucama es de importancia ya no se ve el análisis anterior. Si se hace, tiene como mucho un carácter ornamental porque en los cambios vienen marcadas mutaciones de distintas variedades. En otro caso, es más interesante realizar una analítica del monte, porque sirve para orientar sobre las carencias y excedencias que tiene ese monte. Una formulación nos permite saber qué montes carecen más. En otros casos, la mucama no crea ningún problema, todo lo contrario. Como norma, además, conviene saber qué cantidad se va a bajar, porque apunta Kanto.

[illegible]

Sagardo botila
arte masam sagla

LARRE-GAIN
Tolare · Sagardotegia



Tel. 943 55 58 46 • 616287867

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI



Sagardotegiak

Gipuzkoa

- [illegible]

- [illegible]

- [illegible]

- Alfalfa**
Arden: 94-647-66-66
Arizaga: 94-614-56-70
Luisena: 94-610-79-87
La Gabriela: 94-610-79-87
- Sima**
Laportena: 94-614-80-28
- Espresso**
Kafesano: 94-658-20-17
- Pika**
Pika: 94-612-30-01
- Salduvaya**
Galeana: 94-656-38-67
- Cottica**
Madermanga: 94-618-21-39
Erculena: 94-674-20-39

- Limónica**
 ♂ Inicial: 94.620 10.09
 Cosecha: 94.630 18.01
- Gravimétrica**
 ♂ Laminilla: 94.680 20.05
- Sereno**
 Aigueros (Sagorbanaga) 94.560-6
- Laminarizado**
 Laminadura: 94.650 01.07
- Líbratut**
 Llibre: 94.674 11.01
- Lentia**
 Llibre: 94.660 10.13
- Lentia**
 Llibre: 94.687 03.09
- 

- Ara**
- Aramis**
Aramis
Aramis
Aramis
- Naj**
- Agosto**
92 años
100 años
- Santa**

- [illegible]

- [illegible]

-

-

-



Bizkaia



USURBILGO UDALA

**Txotxetik sabelera sagardoa hara,
bihotzetik mingainera... euskara!**



ELEXALDE

Sagardotegia



Sagardotegiko Menuak
Arraina eta Arkumea, eskatu bezala
egunero zabalik.

Barrio Elekalde, s/n • GALDAKAO
 Tel. y Fax: 94 456 38 67 • Tel.: 94 457 16 14

Los residuos orgánicos, a la espera de un plan de gestión

Se barajan diversas posibilidades para el reciclaje de los residuos de la sidra



Los residuos orgánicos de la sidra se gestionan de diversas formas, pero se necesita un plan de gestión para su correcta gestión.

El sector sidrero ha conocido una importante transformación tecnológica en los últimos años. De una producción y unos métodos artesanales se ha pasado a una elaboración industrial sin haber perdido, en ese proceso de modernización, el encanto ancestral de esta bebida natural. Sin embargo, la eliminación de residuos no ha cambiado. Sigue esperando una buena solución.

Es el proceso de elaboración de la sidra lo que fundamenta los residuos: en las que se generan importantes cantidades de residuos durante la selección de la manzana y eliminación de las que se consideran no viables para sidra. También se generan residuos por las operaciones de fermentación y decantación del mosto y, finalmente, los que quedan en el fondo de la bodega tras el proceso de trasiego o embotellado.

En los dos primeros casos, se trata de residuos sólidos, mientras

que en los segundos, los componentes sólidos quedan a los líquidos que forman una especie de lodo.

El residuo de la manzana se sitúa en torno a un 65-70%, según el tipo de prensa utilizada. Para hacerse una idea del volumen de residuos que se genera hay que tener en cuenta que, por ejemplo, se utilizan 13,3 millones de kilos de manzana para elaborar 10 millones de litros de sidra.

Por otro lado, se genera pasta como consecuencia del prensado y peso, y todo por las fermentaciones del mosto, trasiego y decantaciones. Una vez obtenida la sidra, habrá residuos en el fondo de las bodegas y se necesitan realizar operaciones de limpieza en los recipientes, así como el lavado, esterilización, limpieza y etiquetado que también genera

una cierta cantidad de residuos en forma de botellas rotas, papel y cartón de embalaje. Todo ello genera un plan de gestión de todos los residuos.

Investigación

Arti Berroa, a petriero de los si de Arca de Taldea, lleva a cabo un trabajo de investigación para gestionar, minimizar y tratar de dar un valor añadido a los residuos generados en la producción de sidra natural. Como consecuencia de ello, ya han propuesto algunas estrategias que, entre otras medidas a adoptar, pasan por aumentar la eficiencia del proceso de elaboración con la aplicación de nuevos techos ligeros, las nuevas planificaciones, tratar de reducir la cantidad de residuos, la posibilidad de su reciclaje interno y darle un valor añadido.

El reciclaje de los residuos ha sido investigado en un vasto país, y una solución tradicional para los residuos de manzana prensada ha sido utilizarla como abono o como alimento para el ganado, hebras especialmente, solo o mezclada con hierba. En una solución actualmente utilizada, pero de poco valor añadido, la paja o parte de la manzana, como alimento para el ganado, puede convertirse en compost y fertilizante. Tiene un mayor nivel de energía, se apelmaza, tiene un efecto positivo sobre el porcentaje graso de la leche, se

usa como sustrato en el compostaje. El compostaje es que, de esa forma, el ganado solo puede utilizarla durante un corto período de tiempo, mientras no se generan fermentaciones que transformen en ácido, el proceso que no ha podido ser controlado por los propios productores, si no, se convierten en problemas de intoxicación en el ganado.

Puede ser almacenada en los depósitos de plástico bien cerrados o enlucida sola, pero no mejor para una cama de paja o mezclada con hierba. En caso de mezclarla, no debe utilizarse el día hasta pasados 10-15 días. En algunos países, como en Francia, se utiliza directamente como paja para la ganadería, solo, mezclada con hierba o incluso con el mismo grano.

Compost y biogás

Las alternativas anteriores están relacionadas con el aprovechamiento de la paja en el sector agroalimentario humano, pero quedan otras opciones, como la utilización



La eliminación de residuos en tal estado antes del prensado genera un pequeño porcentaje de residuos sólidos.

Azti-Tecnalia lleva a cabo un trabajo de investigación, a petición de los sidreros de Taldea

como alimento animal, que ya se ha apostado en el campo de las energías renovables. Se puede optar por el compostaje de estos residuos del que se obtiene un abono, o, también, en otros tipos de elementos patéticos. La materia orgánica se descompone en unas condiciones adecuadas de humedad, temperatura, atmósfera de oxígeno y el abono obtenido se puede utilizar en agricultura, silvicultura o en acuicultura. El compost mejora las propiedades físicas, químicas y la actividad biológica del suelo.

Finalmente, otra alternativa es el reciclaje para la obtención de biogás, que podría ser utilizado como combustible tanto en la industria como en las viviendas. Por medio del biogás se puede generar electricidad o generar calor. En este caso, el biogás se genera de un producto vegetal, en una planta prima apropiada para la obtención de biogás.

Posibilidades de reciclaje

Azti-Tecnalia apunta tres posibilidades de reciclaje: la obtención de nuevos productos alimenticios, su reutilización como abono o como energía renovable.

Las pimientos, por muy potentes que sean, no acaban de estar al mismo nivel que los tomates, entre otros motivos porque para obtener un punto de calidad no conviene tener excesivamente el fruto. Por lo tanto, sería posible volver a preparar estos tipos de manzana y obtener algo de fruto, lo que no agota para una buena sidra, pero si para otros usos. La propuesta de Azti consiste en pasar por agua una y otra vez las manzanas a las que se les ha quitado la piel y el contenido de la cámara de la semilla.

La paja de manzana tiene, además, cualidades nutritivas y medicinales, tiene un contenido en fibra muy alto, lo que hace que sea muy útil en alimentación y cosmética, pero ha surgido cierta preocupación por sus efectos nocivos en personas y animales, lo que ha impulsado la investigación para utilizar estos residuos naturales. Los pimientos, por su parte, proporcionan estabilidad, espesor y gelificación a diversos productos, de ahí que puedan ser utilizados en mermeladas, postres, bebidas refrescantes, yogures, productos lácteos y la realización de sales.

Sidrería AUZMENDI
Sagardotegia

• Sagardotegiko Menua 22€ (Karta baten)
• Karta
• Cartes y Pesados a la Resa

Pol. Ind. Nave 1 (junto a Sociedad Legumak) BARRAIN
Tfno.: 948 18 39 37 / 649 790 372

Hostal Restaurante Sidrería
"Casa Armendariz"

• Menú del día
• Carta de sidrería
• Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villalada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

Lizarran KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 22€

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



Petriritegi
sagardoa * sidra natural



www.petriritegi.com
20115 Astigarraga - Tel.: 943 457 188

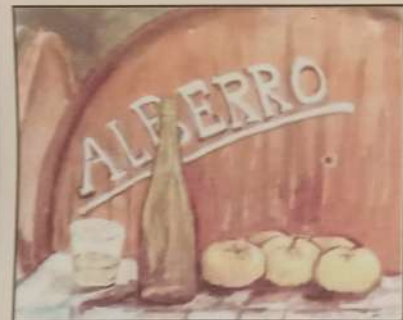


En esta época, el comercio tuvo gran importancia en el puerto de Donostia. En la imagen buques pesqueros del siglo XIX.

Sustento de navegantes

Los barcos balleneros y bacaladeros cargaban sus bodegas con barricas de sidra

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

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

Risako Herría siempre ha mirado al mar aunque sólo tres de sus hermanas, Lapurti, Gipuzkoa y Itziola se asoman al Cantábrico. La sidra ha estado ligada durante muchos siglos al tráfico marítimo y la pesca. En las bodegas de los barcos se cargaban barricas de sidra para sustento de los navegantes.

Los puertos de las tres capitales de los territorios costeros conocieron una intensa actividad comercial durante varios siglos. Que la perspectiva actual, puede estimarse que el puerto de la capital guipuzcoana tuviera en sidra época una intensa actividad, pero el escritor hispano Juan Gualberto Larrazábal, entre otros, señala que la Cofradía de Marromeros de Santa Catalina fundida en el siglo XIII en Oroneta fue, durante varios siglos, una corporación de gran importancia en la vida de la población.

Además del buero, colaba, paxos, lías, paxos o lías. Cantos colaba el puerto donostiarra para exportar miles de farlos de lana al año a puertos del norte de Europa, también la bidarra y el bacalao eran objeto de pesca y comercio. Por todo ello, los puertos de Banderas, Cuatro Viridales, Bermeo, Getaria, Donostia, Hondarribia y Bixia, estaban obligados a abastecer sus contrabando para que el comercio prosperase.

Los navios vascos recibían en plena Edad Media todo el mar Cantábrico en el que abundaba la bidarra, y cuando este manifiesto se acercaba a la costa, su presencia era detectada desde torres vigas desde donde se daba aviso para que salieran a su pesca. Hasta el siglo XV, comenzó a retirarse la bidarra del mar Cantábrico, aunque los armadores vascos continuaron persiguiéndola durante siglos posteriores.

Los armadores navegantes por los mares del Norte llegando hasta las costas de Terranova y Groenlandia. De aquellas latitudes, en plena Edad Media, comenzaron a llegar abundantes capturas de bacalao. Según el Padre Bernardino de Etxepare, sagardo asidriero en Pasaia, citó de 600.000 quintales de bacalao procedente de las costas de Terranova.

En esas expediciones, la sidra fue uno de los sustentos que los grandes armadores de pesca cargaban en sus bodegas. La sidra servía para hacer frente al escorbuto, mal generado por carencia de vitamina C, típico en los navegantes que pasaban mucho tiempo sin ingerir alimentos frescos. La aparición de abundantes bacaladeros sobre todo en las encrucas, destruyeron y pérdida de peso sin señales de sus enfermedades. Eran cantidades importantes de sidra las que se embarcaban, como revela el dato apuntado por Mateo Legros en su obra "La gran

pêche basque", los navios que partían hacia Terranova y hacia las islas de San Pedro y Máiguel cargaban dos barricas (80 litros) de sidra por cada 3 hombres.

El historiador Eugenio Guzmán señala que en la Edad Media, los armadores vascos llevaban grandes cantidades de sidra en las bodegas de sus barcos. En el puerto de Bixia, al igual que en el resto de los puertos vascos, había un gran movimiento de venta de barricas bixienses (225 litros). Un documento de 1533 recoge la compra de 100 barricas de sidra por parte de un armador guipuzcoano en el puerto de la capital lapurtarra. Otro de 1783 refleja la compra en el mismo puerto de 207 barricas de sidra, mientras que un tercero, datado diez años más tarde, recoge la compra de 420 barricas a sidrieros de Bixia por parte de pescadores de Francia, destinados a sus navios que partían a la pesca del bacalao y de la bidarra. En los tres documentos no se evidencia, asimismo, que la sidra tenía gran importancia en la vida de aquellos siglos.

José Uría en su obra "La sidra" recoge otros datos significativos. «En el año 1615, los pescadores que acudían a la captura de la bidarra llevaban 3.680 barricas de sidra de a tres cargas cada una (unas 450 litros cada barrica) con frecuencia, se recogen en el puerto de Pasaia hasta 40 navios con unas 2.000 barricas. Todavía en el año 1825, cuando ya estaba en decadencia la pesca de la bidarra, se llevaron de dicho puerto para Terranova, 41 embarcaciones con 296 lanchas y 1.445 hombres».

Liñigos

El comercio de la sidra destinada a expediciones marítimas fue objeto de disputas y denuncias entre

La sidra fue uno de los sustentos que los grandes armadores de pesca cargaban en sus bodegas



La sidra entra ligada durante siglos al tráfico marítimo y la pesca.

¿Sidra en barcos negreros?

La participación de vascos en la trata de esclavos es uno de los temas más oscuros de nuestra historia. En el estereotipo medievalizado, personas que amasaron grandes fortunas, fundaron bancos e importantes empresas y compraron hasta títulos nobiliarios, pero, en consecuencia, los archivos conservan pocos documentos sobre ese tema.

El escritor José Antonio Azpilicueta ha publicado una de las pocas obras que abordan este espionoso tema: "Esclavos y traficantes. Historias ocultas del País Vasco". Sin embargo, no



exclara el tema que nos ocupa. ¿Se embarcaba sidra en los barcos negreros? Evidentemente no se puede afirmar, pero parece lógico deducir que, si tanto en navios que realizaban largos viajes comerciales como en barcos dedicados a la pesca del bacalao y de la bidarra la sidra natural era un sustento básico, también lo sería en las embarcaciones dedicadas al tráfico de esclavos.

Así, Savary editó un manual sobre la trata de negros, "Le

parfait négociant", donde preconizaba el embarque de sidra en una proporción elevada con relación al vino.

El historiador Hugo Thomas, en una obra en la que aborda el tráfico de esclavos entre los años 1440 y 1870, señala que no

ignora, la sidra y la cerveza tuvieron también su participación en la trata. Aquellos barcos llevaban armas, alcohol, velas y diversos abalorios para comprar a jefes de las tribus locales, intermediarios árabes y sarracenos europeos que eran los que suministraban los esclavos, mientras reservaba la sidra para la población por su bondad para combatir el escorbuto.

OTSA ENBA

Sagardotegia



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

SAGARDOTEGIAK 08

GARA

Sidra ecológica, natural e intensa

La bodega Borobia, de Ozaeta, apuesta por el cultivo y la producción ecológica en Araba.

Una bebida con cuerpo, llena por la elaboración y divulgación en el herrialde de una sidra de calidad. En algunos casos, como el de la bodega Borobia, por la producción ecológica y un nuevo concepto de alimentación y calidad de vida, el «slow food».



Recogida de manzanas en la plantación que la bodega Orobia tiene en Ozaeta.



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel. 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)

AMEBI

Txotx
garaia
zabalik
dago



Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa) • ☎ 943 16 25 23



BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

Contra los montes de Gipuzkoa se encuentra el pequeño pueblo de Ozaeta. Allí, Koldo López Borobia empezó con la plantación de manzanos hace ya doce años, «en el pueblo de la ama». Y hace ocho, puso en marcha la bodega Borobia con «manzanas de casa», variedades locales que no son exclusivas de Araba como la manzana-pera, pero que se cultivan en la zona desde hace mucho tiempo. Muchas de ellas no tienen ni nombre porque en los caseríos no se los daban. De esta forma, hicieron una apuesta por «recuperar, conservar y proteger todo ese rico material genético», como comenta Koldo. La conservación de la biodiversidad es uno de los rasgos de la agricultura ecológica que se practica en la bodega Borobia y que les ha permitido sacar al mercado, desde hace cuatro años, sidra con certificación oficial ecológica. De esta forma, los consumidores pueden asegurarse que tanto en el cultivo de las manzanas como en la elaboración de la sidra no se han utilizado productos químicos y no hay en ellas restos de sustancias químicas sintéticas.

Un buen año

Este ha sido «un año muy bueno de manzanas» en Araba, según Koldo. Un verano fresco, sin demasiado calor, que ha dado unos frutos con menos azúcar y, por ello, con niveles de alcohol más bajos. Además, las manzanas que llenan la bodega Borobia son más ácidas, «como si no hubiesen madurado tanto como otros años», acidez que permitirá que la sidra, bebida más frágil que el vino, se conserve mejor. Buena temporada de una sidra que, aunque ya se podrá disfrutar desde la apertura de la temporada, estará en su me-

Buena temporada

para una sidra

que, aunque ya se

podrá disfrutar

desde la apertura

de la temporada,

estará en su

mejor momento a

partir de agosto

jor momento a partir de agosto. Y es que la sidra de agricultura ecológica, como la que elabora Borobia, se caracteriza porque «tarda en madurar, pero luego tiene bastante aguante a lo largo del tiempo. Puede estar en botella entre dos y tres años», comenta Koldo. Además, él considera que suelen «tener más cuerpo» y de la de su propia cosecha afirma que «tiene más matices, con un color muy subido, más alto. Se nota que es una sidra con cuerpo, aunque, en general, se hace muy buena sidra y cualquiera podría decir lo mismo de la suya».

Consumo ecológico

La sidra de Borobia se dirige, especialmente, al mercado de productos ecológicos, que supone el

70% de sus ventas. Unos consumidores de productos muy concretos en tiendas especializadas o en cooperativas de consumo que exigen un alto nivel de calidad que se certifica con una denominación oficial. Un proceso de elaboración con frutos ecológicos, también con precios ligeramente más altos, que encarece, en ocasiones, un poco el precio, pero que se compensa con una sidra «más concentrada, aunque obtengamos menos mosto».

Borobia participa habitualmente en los talleres organizados por el grupo de slow food de Gasteluz donde se degustan despacio, saboreándolos con tiempo y cuidado, productos de la tierra y de producción ecológica que se riegan, en ocasiones, con el fruto de los manzanales de Ozaeta. Unas experiencias que cuentan «con gran acogida». Se les llama Talleres del gusto.

Borobia participó, de la mano de este grupo de Gasteluz, en la primera edición de Agosto, feria internacional de alimentación y gastronomía que se celebró el pasado mes de diciembre en el BEC, en Barakaldo. Una feria con vocación de continuidad que quiere extender la filosofía de un estilo de alimentación, el slow food, que apuesta por «proteger los placeres de la mesa», como afirmó el secretario general del Comité Internacional de Presidentes de Slow Food, Paolo Di Croce, en la presentación de la feria. Di Croce añadió además, que esta filosofía defiende «una alimentación de calidad, a base de productos buenos, de producción limpia -respetuosa con el medio ambiente- y justa, que redunde en beneficio de los campesinos. Pretendemos fomentar la educación alimentaria, es decir, la cultura del bien comer».

Sidra en el Condado de Trebiñu

En esta campaña, Koldo Markinez ha elaborado 9.000 litros de sidra en Askartza



Argazkiak: trebiñu

Koldo Markinez realiza en Trebiñu todo el proceso de elaboración de su sidra, desde el cultivo de los manzanos y la recogida de las manzanas hasta el embotellado.

«Es un sitio muy bonito, con pequeños valles rodeados de montañas». Así describe Koldo Markinez los parajes que comprenden el Condado de Trebiñu. Fue entre hace 12 y 14 años cuando Markinez plantó sus primeros manzanos. Con la aparición de los primeros frutos, comenzó también a elaborar sidra. «Empecé a realizar todo el ciclo después de plantar los manzanos, cuidarlos, recoger la cosecha...», señala.

Koldo Markinez ha elaborado este año 9.000 litros de sidra. De los 2.500 manzanos que tiene en su finca de Askartza obtiene la materia prima que utiliza para elaborar la sidra bajo el nombre de Trebiñu. «No estamos cerca del mar. La altura es de 600 metros y el clima es diferente, más seco. Algunas veces, en primavera, hiela cuando los manzanos están en flor. Tenemos manzanos que florecen más tarde. Florecen para salvar las heladas».

Prensa, kupelas... Markinez elabora la sidra con el sistema tradicional. En su finca tiene todo lo necesario para realizar el trabajo. No se dedica exclusivamente a esto, pero es una afición que mantiene desde años atrás. Para recoger la cosecha de manzanas, cuenta con el apoyo su familia y sus amigos. «Suele ser un día muy bonito en el que nos juntamos mucha gente. Recogemos las manzanas, hacemos una comida...».

Hasta ahora, daban la bienvenida a la nueva sidra entre familiares y amigos. Pero, ante la petición e insistencia de la gente, tienen previsto abrir una sidrería para que quien quiera pueda disfrutar de la sidra directamente desde la kupela como acompañamiento del menú. Aunque no hay una fecha concreta, la sagardotegia abrirá sus puertas en el mes de febrero. El txotx no es la única forma para saborear la sidra Trebiñu, ya que, desde hace años, Markinez vende sidra en botella en los bares de Gasteiz.

Markinez tiene 2.500 manzanos, de los que obtiene el fruto para elaborar su sidra

La cosecha

Este año «en agosto, hizo un clima muy frío, pero, luego vino la lluvia y las manzanas crecieron. Tengo sistema de goteo en los manzanos, para controlar el tema del agua, pero está claro que lo ideal es la lluvia. Llovió en agosto y la cosecha ha sido normal. No es una cosecha muy grande, pero creo que es muy buena», señala Markinez. Después de recoger la cosecha, el frío ha originado un pequeño retraso en la fermentación. «Vino el frío, y eso se nota en las kupelas. La fermentación no ha sido fácil y el proceso va retrasado. Hacer todo perfecto no es fácil. El tiempo es muy importante, tanto para las manzanas

como para la sidra. Todo los años tenemos una sidra distinta».

Cuenta que «controlar y cuidar tanto la materia prima, la manzana, como el proceso en su integridad es muy importante. Después tenemos que transformar las manzanas y elaborar la sidra. Realizamos todo el proceso hasta embotellarla».

En Araba

«En Araba somos muy pocos los que elaboramos sidra. Para que podamos hacer algo, como crear una asociación, necesitamos más gente. Creo que, por otra parte, la Administración tendría que hacer algo, actuar en este tema», apunta Markinez. «Creo que los que estamos somos como una especie de pioneros que trabajamos en este ámbito. Pero, más allá de esto, se necesita una asociación, el sustento de la Administración... Es mucho dinero y no es fácil porque cada uno trabaja por su cuenta. A pesar de ello, considero que Araba es un lugar adecuado para elaborar sidra y para producir manzana».

Markinez nos cuenta que en Aramaio están trabajando de forma colectiva; cada uno tiene sus manzanos y su sidra, pero elaboran la sidra con la maquinaria que tienen en la asociación. «Yo estoy lejos, en Trebiñu. Para mí, trabajar con sidra en un sitio como éste es especial porque no hay tradición de sidra. Vamos poco a poco y no tenemos prisa. Yo hago mi sidra, la gente viene, la prueba... Ya veremos cómo va esto». Poco a poco, va dando a conocer su producto en el condado. «Aquí hay trigo, remolacha y patata. Mi planteamiento con la manzana y la sidra era insertar otro producto entre nuestras producciones. No es fácil realizar el cambio. Ahora estoy elaborando 9.000 litros. Todo tiene que hacerse poco a poco».

TREBIÑU
Sagardotegia
EGIN TXOTX

tño 945 244852 - 657736599
ASKARTZA - TREBIÑU

ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETEGIA

Urtarrilaren 19an, osteguna
Alberto Iñurategik hasiera emango dio
aurten txotx denboraldiari

Iturrieta Baserria. Arrago auzoa. Tfnoa: 945 445 385 • 605 706 451 • ARAMAIO

IARRITU SAGARDOTEGIA

Diagrama de rutas: Bilbao, Leizama, Gasteiz, Urdillo, Iarritu Sagardotegia, Amurrio, Leizama, Gasteiz.

IARRITUKO kupela
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA



Este artículo, sus citadas las producciones de arte y que conformaron la Asociación de Mujeres de Natchez, procedentes de Lachaux, Lachaux, Branson, Alden y Trench.

Nafarroa,
cada año con
más fuerza

Llega enero y, con él, la apertura de las sidrerías. En Nafarroa, donde la tradición sidrera no ha estado siempre tan arraigada como en el resto de Euskal Herria, la fecha de apertura está adquiriendo, cada año, una mayor repercusión entre el público.

La inauguración de la temporada de la sidra en Nafarroa se ha ido convirtiendo, con el paso del tiempo,

po, en una tradición, gracias al esfuerzo de la Asociación de Sidrerías de Nájara que, desde hace unos años, se encarga de llevarla a cabo. En esta ocasión, la Sidrería Martínez de Aldaz, fue la encargada de abrir oficialmente esta nueva temporada el día 12 de agosto.

José Ángel García, dueño de la Sidería Larralde de Lázaro y actual presidente de la Asociación de Siderías, espera que, al menos, se llegue a la asistencia de cinco años. «La gente entiende cada vez más de sideria y esperamos que haya mucha asistencia durante esta temporada», afirma. Entre las cinco siderías que conforman la asociación se producen entre 200.000 y 300.000 litros de sideria al



Además de en la impotencia de vivir, también se puede experimentar la vida de sufrimiento en los

Nonetheless, although the recession of 2000-2001 drove the 2002-2003 budget deficit to 2.8 percent of GDP, the 2004-2005 budget deficit was 2.5 percent of GDP, and the 2006-2007 budget deficit was 2.2 percent of GDP. This suggests that the 2002-2003 budget deficit was not a result of the recession, but rather a result of the 2002-2003 budget deficit.

Debido a esta balada, los directivos de Neofarosa se han visto obligados a tener reuniones de fuera del hospital, con el objetivo de elevar los mismos niveles de productividad de otros años. Los miembros han cada dos años, así que ya sabemos que van pasar la este», explica García.

Augusto y Nafarrea son dos de los barrios más grandes de la ciudad, donde se concentra, en su mayoría, la producción en el propio hogar. En los últimos 20 años, en cambio, los nativos han entrado a formar parte de la economía del comercio y, ante la falta de ayuda del gobierno de Nafarrea, se vio la necesidad de crear la Asociación

ciencia de las drogas, base más de una década. Los objetivos principales

«La ITC, que nos lleva el control de calidad, tiene catalogadas hasta 27 variedades de manzana sólo en Baztan», señala Jesús Arriaga García.

res, a través del cual mantuvieron la calidad del producto. —Pero son también un enfoque insuspeitoso que beneficia a los fabricantes de queso, afirma Llorens. Según él, estos productores encuentran maneras que la leche de Nafarrea sea una leche de calidad y sin un valor ecológico alto.

En consecuencia algunos años de momento, como ha sido antes, la leche de Nafarrea no produce con los momentos de los propios ganaderos. —La TGL, que nos lleva el control de calidad, tiene catálogos de los años 27 variables de momento solo en Mayas», afirma Llorens.

Aunque, según él, la momento de la leche de Nafarrea es la leche de los ganaderos, pero el tipo de clima. —La leche de Nafarrea se distingue por que tiene más azúcar y momento menos fermentación en comparación con otro tipo de variedades

Universitätsbibliothek

La Asociación de Filólogos de Navarra lleva largos tiempos intentando hacer un estudio con los poetas doctores de Ipirreñale. Esta idea surgió hace unos años y, aunque, lamentablemente, no conseguimos a hacer estudios y clasificaciones de los tipos de literatura para saber si se preservaba o no.

-No obstante, ya propusieron con-
juntamente con la gente de Trinidad, se
estudiarán las posibilidades de dar
al Gobierno de Neácora, pero no
se ha recibido demasiada ayuda
coerente. Jesús Angel. Así que, los
componentes de la asociación in-
cesan en su trabajo. ¿Siguen co-
rriendo? Esperamos que ahora, con
nuestro conocimiento, se vea que es
necesario tener un centro en Neá-
cora, afirma el bacteriólogo.



BORNAX
NOR-AMERICAN

Plavica de Bistrău
Cămin construit cu materiale de înaltă calitate
Specializată în construcții și amenajări a la prețuri

PIU. TEL. 51-71-00-00
PÂRȘLA 11
51014 VALTOARE, PRADEANU
TEL. 0441-84-84-84

[illegible]

LA CASONA
ASADOR - SIDRERÍA

Teléfono: 948 781 713
Fax: 948 386 716

especialidad en *Pit Pit* **carnes y bebidas**
Reservas: 416-111-5888



Tradicional cocina mexicana. 865-290-257, 865-173-111

**BEB, ASADO
SIDRERIA
IPARTX**

Comer y beber
con libertad y
pasión en la
zona

**MENU SIDRERIA
10€ IVA Incluido**

C/ Sanguera, 40. HIESO

Tel/Fax: 948 246 111

Botilako sagardo naturala baloratu eta saritzea helburu

Inoiz baino partaidetza handiagoa izan zuen iaz Gipuzkoako Sagardo-lehiaketak

Azaroan, diploma-banaketa-
kin, amaitu zen Gipuzkoako
Foru Aldundiak antolatuta
udaberrian hasten den sagar-
do-lehiaketa. Lehen sailkatua
Juan Mendizabal izan zen, As-
tigarragako Mendizabal sa-
gardotegikoa; bigarrena, Mar-
tin Zabala, Adunako Zabala
sagardotegikoa; eta hiruga-
rrena, Iñaki Irigolen, Astiga-
rragako Irigolen, Herrero, sa-
gardotegikoa. Hernaniko
Altzueta, ikaztegielako Begi-
ristain eta Irungo Ola izan zi-

ren beste finalistak

Dudarik gabe, urtean zehar egi-
ten diren lehiaketen artean Gi-
puzkoako Foru Aldundiak antola-
tzen duena da garrantzitsua, ar-
razoi askorengatik. Antolaketa
oso serioa eta fidagarria da, eta
naharia da sagardogileek hori es-
timatzen dutela. Datu batek
baieztatzen du hori: urtez urte
gero eta sagardo-ekozile gehia-
goi hartzen du parte lehiaketa bo-
rretan, azken edizioan, seiagarre-

nean, guztira 30 enpresa sagar-
dogilek, hain zuzen ere.

Lehiaketaren helburua botila-
ko sagardo naturala baloratu eta
saritzea da. Balorazio hori ikus-
puntu organoleptikotik eta anali-
tikotik egiten da, eta kontuan har-
tzen da edari hori, txotx bidez ez
ezik, botilan ere edaten dela urte
osoan zehar. Aurkeztutako sa-
gardoek analisi bat gainditu be-
har dute bigarren fasea igaro
nahi badute, eta bigarren fase bo-
rretan, epaimahai aditu batek



Diputazioaren Sagardo-lehiaketako sei finalistak.

*Herrialde osoko
sagardogileak
parte hartu zuten
2007ko lehiaketan*

-enologoz, ostalariz, sagardoza-
lez eta sagardogilez osaturikoak-
ikuspuntu organoleptikoa emate-
n du, dastatze-prozesu baten
ondoren.

Lehiaketa hau Gipuzkoako en-
presa sagardogileentzat antola-
tzen da, urtero. Enpresa horiek,
parte hartzeko, sagardo naturala
egin behar dute, eta Eusko Jaurlaritzaren Nekazaritzako Elika-
gizien Industrien Erroldan eta Bo-
tilatzaileen Erroldan izena
emanda egon behar dute.

Iazko lehiaketan, inoiz baino
partaidetza handiagoa izan zen.
Guztira 30 sagardogileek hartu
zuten parte. Gipuzkoako 12 herri-
taldeek: Astigarragakoak eta Hernanikoak zortzina izan ziren; Usurbilgoak eta Urnietaoak, bi-
runa; eta Abaltzisketa, Aduna, An-
doain, Aizun, Iruñ, Ikaztegieta, To-
losa eta Zarauzkoak, baina.

Kontuan hartzen bada Gipuz-
koako Sagardogileen Elkartean 59
kide daudela erregistratuta eta
Taldeak Elkartean beste 3 lehiaketa-
tan parte hartu zutenak ia erdia
izan ziren; horrez gain, eta hori
ere garrantzitsua da, herrialde
osokoak izan ziren. Bi datu bene-
tan aipagarriak.

Bada aipatzea meretsi duen
beste datu bat ere: sei urte haue-
tako palmaresari edo garaipen-
errendari begiratu bat ematen ba-
diogu, ikusiko dugu irabazlearen
sagardotzan bertako sagarra, eho-
neko handi batean behintzat, er-
biltzen duten sagardogileak dau-
dela. Datu hori Foru Aldundiko
teknikari eta lehiaketaren ardi-
radun Iñaki Larrañagak aipatu
zuen lagun batzuen artean, azken
edizioan, epaimahaiak bere er-
abakia jakitera eman ondoren. Eta
horrela dela dirudi, oro har. Feno-
meno horrek jarraitu gero, be-
mengo sagarra hobea dela frogatuko
al da? Hemengo sagarrekin
egindako sagardoen kalitate ho-
bea izan al zenake? Jende askok
horrela uste du, eta horrelako
datu estatistikoei arrazoi emate-
ten diotela dirudi. Horrek bertako
sagar-produktuari bultzada
emateko balio behar duke.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOATEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

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

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

