

2018/1/12 **GARA**

SAGARDOTEGLIAK



KALITATE
ZAPIAIN
BEKINIA

zapiain.eus



Euskal Herriko sagardogile elkarte guztietako ordezkariak abenduan aurkeztu zituzten Donostian aurtengo sagar uztaren ezaugarri nagusiak. Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

ASPALDIAN IZAN DEN SAGAR URTE OPAROENA

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Aurtengoa sagar urte oso oparoa izan da Euskal Herrian, azken urteetan izan den handienetakoa. Udaberriko loraldia izugarria izan zen eta emaitza halakoxea izan da: iaz sagardotegiek 12,5 milioi litro egin bazituzten, aurtan 13,2 milioira iritsi da produkzioa; hau da, %5,6 gehiago. Sagar biltetarik handiena Gipuzkoan eta Bizkaian egin da, Araban izotzak Trebiñu aldeko sagastia kaltetu baitzituen. Ipar Euskal Herrian ere uzta bikaina izan da, baina ez adarrak hausteko adinakoa.

Baina igoera hori aipatzekoa bada, bertako sagarrarekin egin-

Guztira 13,2 milioi litro sagardo egin dira aurtan Euskal Herrian, %85 bertako sagarrarekin, hau da, iazkoaren bikoitza

dako litroen gorakada izugarria izan dela nabarmendu beharra dago. Horretarako, datu bati erreparatu besterik ez dago: iaz 5,6 milioi litro egin ziren bertako sagarrarekin (ekoizpen osoaren %45), ez baitzen sagar urte ona egokitu. Aurtan, ordea, 11,2 milioi litro egin dira (ekoizpen osoaren %85) eta horrek ekoizpena bikoiztu egin dela esan nahi du.

Etorkizun hurbilean %100eko produkzioa bertako sagarrez egiteko helburua dute sagardogileek. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren bidetik sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldun-

diak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan eta aurreikusten da datozen urteetan sagasti berri dezente izatea.

EZAUGARRIAK

Euskal Herriko sagardogileen elkarteetan esanetan, aurtan sagar asko jasotzeaz aparte, kalibre ederrekoak izan dira eta errendimendu ona eman dute upelte-

gietan. Usaimenari dagokionez, berriz, fruta usain freskoak dira nagusi.

Sagar biltetari dagokionez, fruitua ohi baino lehen iritsi zen. Goiztiarra ohi baino gehiago aurreratu zen, erdialdekoa pixka bat eta azkenak heltzen diren sagarrak urtero baino lehenxeago etorri ziren. Hori dela eta, zona bakoitzak bere ezauga-

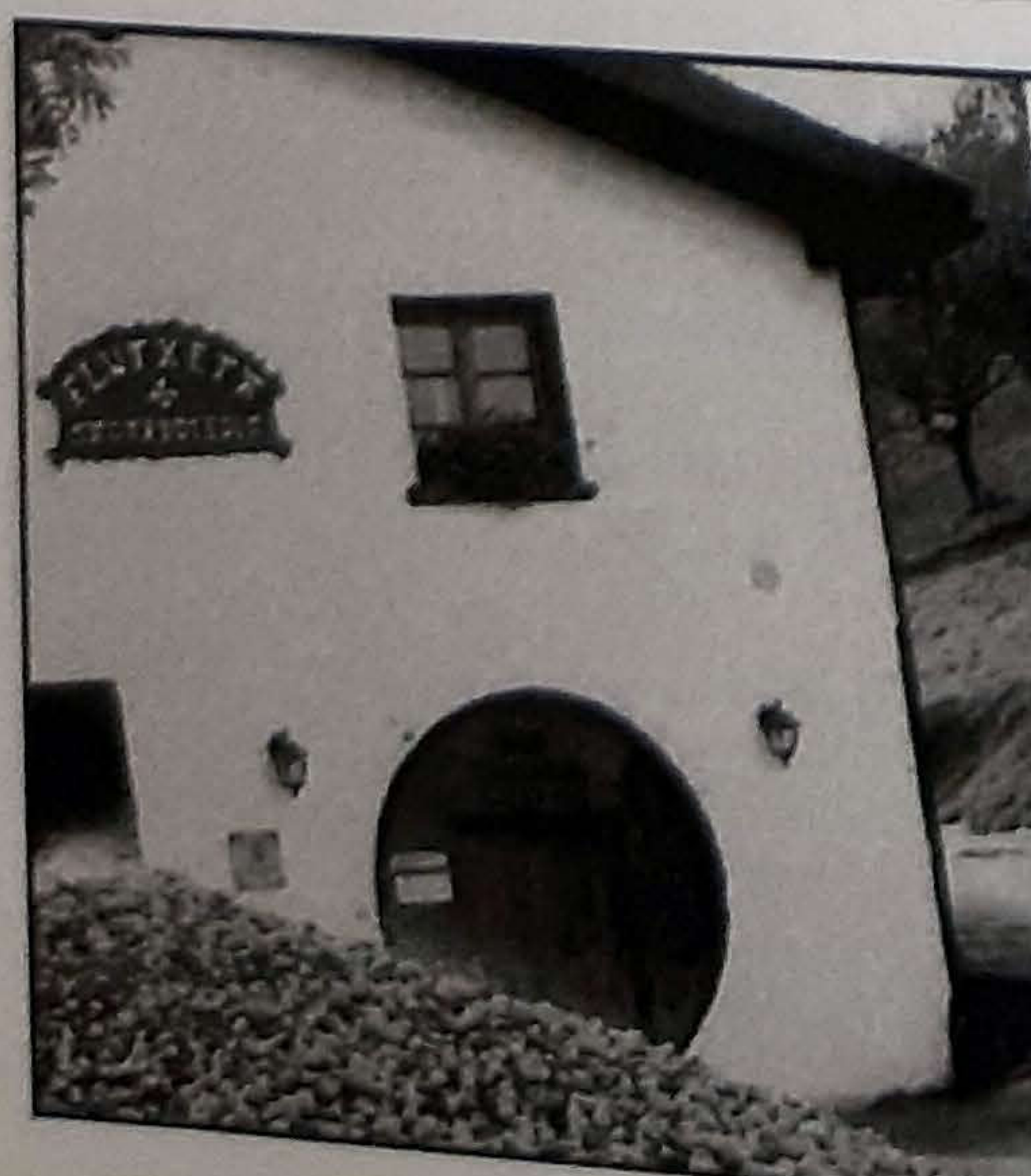
rri zehatzak izan ditu, baina orokorrean sagardo arinagoak, atgiagoak eta finagoak dira aurtengoak, iazkoekin alderatuta. Iaz baino gorputz gutxiago dute, baina ondo orekatua, eta alkoholari dagokionez ere iaz baino gutxiago izango dute, 65 inguru.

Irakinaldiei dagokionez, urtikoko temperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagardoak eta usain ederra dute kasurik gehienetan. Horrek esan nahi du ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtengo txotx denboraldian, sagardotegi batek bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

HERRIALDEKA
Herrialde bakoitzari dagokionez, Gipuzkoan 12,2 milioi litro sagardo egin dira (Gipuzkoako St-

BERTAKO SAGARRA, %85

Iaz 5,6 milioi litro egin ziren bertako sagarrarekin (ekoizpen osoaren %45), ez baitzen sagar urtea egokitu. Aurtan, ordea, 11,2 milioi litro egin dira (ekoizpen osoaren %85), iazkoaren bikoitza.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA



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

Oztaran Bailara • URNIETA ☎ 943 55 69 81



gardogileen Elkarteko kideek 8 milioi litro), Nafarroan 300.000 litro (%100 bertako sagarrarekin), Bizkaian 250.000 litro (iazko produkzioaren bikoitza eta %100 herrialdeko sagarrarekin) eta Araban 80.000 litro inguru (%100 Euskal Herriko sagarrarekin hauek ere).

Ipar Euskal Herrian, bestalde, 300.000 litro sagarno eta 150.000 litro muztio egin dituzte aurten, %100 bertako sagarrarekin. Horietatik 250.000 litro Nafarroa Behereko Eztigar kooperatibak egin ditu, bera baita une honetan sagar ekoizlerik handiena.

Aurtengo denboraldian, sagardo naturala ez ezik, sagarrarekin egindako beste hainbat produktu dastatzeko aukera ere izango dugu, ekoizleak dibertsifikatzen ari baitira beren produktua, azken urteetako joerari jarraituta.

Horrela, badira muztio pasteurizatua egin dutenak, sagardo apardunak egin dituztenak, ondutako sagardoak egin dituztenak edo alkoholik gabeko sa-

gardoak egin dituztenak. Produktu hauek dagoeneko merkaturatu ditugu eta datozen urteetako beste zenbait proiektu ere martxan dira bide horretan, sagardogileen elkarteek aditzera eman dutenez.

JATORRI IZENDAPENA

Euskal Sagardoa Jatorri izendapenari dagokionez, guztira 4 milioi litro egin dira aurtengo denboraldian Euskal Herrian, iaz baino milioi erdi gehiago, eta %100 bertako sagarrez eginaz izateaz gain, sagardo honek HAZI fundazioaren kalitate berme egiaztatua du.

Aurten, gainera, 35etik 47ra pasatu da Jatorri Izendapeneko produktua egiten duten sagardotegien kopurua eta, denera, 250 hektarea dira izendapenean sartu direnak.

Kontsumitzaileak upeletan dauden sagar gorriaren logotipoari erreparatuta jakin ahal izango du zein sagardo den Euskal Sagardora bideratua, eta botilan, kapsula edo lepoko sagartxo gorrien bidez.

TXOTX IREKIERAK

• Gipuzkoan:

- Goierri: urtarrilak 4, Ordiziako Tximista sagardotegian.
- Hernani: urtarrilak 13 (larunbata), herriko plazan.
- Astigarraga: urtarrilak 15 (astelehena), Gurutzeta sagardotegian, Alberto Iñurrategi mendizalearekin.

• Araban:

- Urtarrilak 18 (osteguna), Aramaioko Iturrieta sagardotegian.

• Nafarroan

- Urtarrilak 19 (ostirala), Berueteko Behetxonea sagardotegian.

• Bizkaian:

- Urtarrilak 24 (asteazkena), Zornotzako Uxarte sagardotegian.

«Este año tendremos una sidra más ligera y con menor graduación alcohólica»

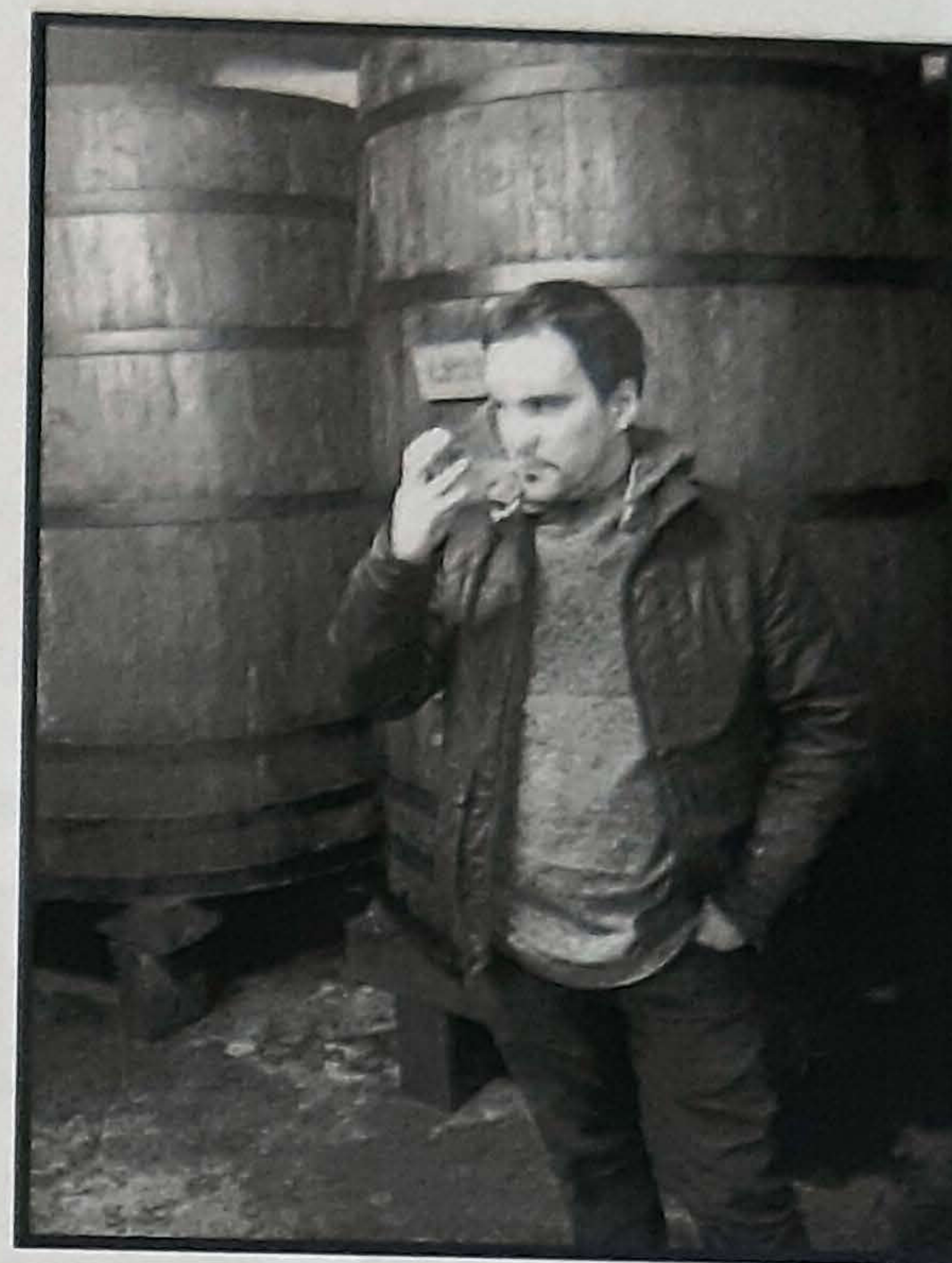
La pasada campaña de la manzana ha batido records históricos en cuanto a cantidad. Pero, ¿cómo ha sido en cuanto a calidad y qué sidras vamos a encontrar en las bodegas cuando se abra la temporada del txotx?

Pasa responder a esta y a otras cuestiones nos dirigimos a Juan Zuriarrain, uno de los enólogos que trabajan con las principales sidrerías vascas, quien coincide en afirmar que esta campaña ha estado marcada por una floración «brutal», lo que ha traído una extraordinaria producción de manzana. «Los árboles venían relajados, porque el pasado año no fue de gran producción y el invierno también fue bueno porque hubo heladas, y se cumplían las condiciones propicias para que hubiera una gran campaña».

Pese a que esta gran producción de manzana puede hacer pensar que la elaboración de sidra también se verá beneficiada, Zuriarrain advierte de que esto genera problemas. «Se empezó a recoger muy pronto, en agosto, por el temor a que no se podría procesar toda esta producción en bodega, y de todos es sabido que la primera manzana no es de calidad, ya que no reúne las características óptimas para la elaboración de sidra, como pueden ser el azúcar, la acidez... Y se ha metido mucha manzana de esa, que no es la mejor. Aunque también hay quien ha podido esperar un poco más y ha tenido mejor manzana», explica.

Recuerda que las lluvias de octubre tuvieron un doble efecto, «porque por un lado frenaron un poco el acopio de manzana y retrasaron la maduración, pero por otro, incrementaron el contenido de agua, lo que hace aumentar el calibre pero reduce su contenido».

Por tanto, en términos generales, Zuriarrain destaca que se han elaborado mostos «con menor contenido en azúcar, con menor acidez y amargor muchísimo menor que en años anteriores, con lo que la sidra obtenida es más ligera, más fina, con menos cuerpo y con menos alcohol. En muy contadas ocasiones encontraremos sidras que superen los 6 grados de alcohol», señala.



Juan Zuriarrain, enólogo. GARA

Otro problema de este tipo de sidras radica en que vienen muy adelantadas. «Para mediados de octubre, la capacidad de las bodegas ya estaba al 80%, por lo que para fin de año las sidras ya estaban muy hechas» y, según subraya este enólogo, «hay que hacer sidra para todo el año, por lo que podemos tener dificultades en cuanto a su conservación».

En cuanto al proceso de fermentación de los mostos, Juan Zuriarrain explica que, en términos generales ha ido «mejor que nunca». «Las sidras han fermentado con sus propias levaduras, y el proceso se ha prolongado hasta el final sin ningún tipo de ayuda. Han sido unas fermentaciones de libro, por lo que han quedado unas sidras muy secas, sin restos de azúcares».

En definitiva, que este año disfrutaremos de una sidra «más ligera y más fina que en años anteriores, y con menor graduación alcohólica, por lo que será más fácil de beber», concluye Juan Zuriarrain. J.S.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa

Reservar sidrería en un click

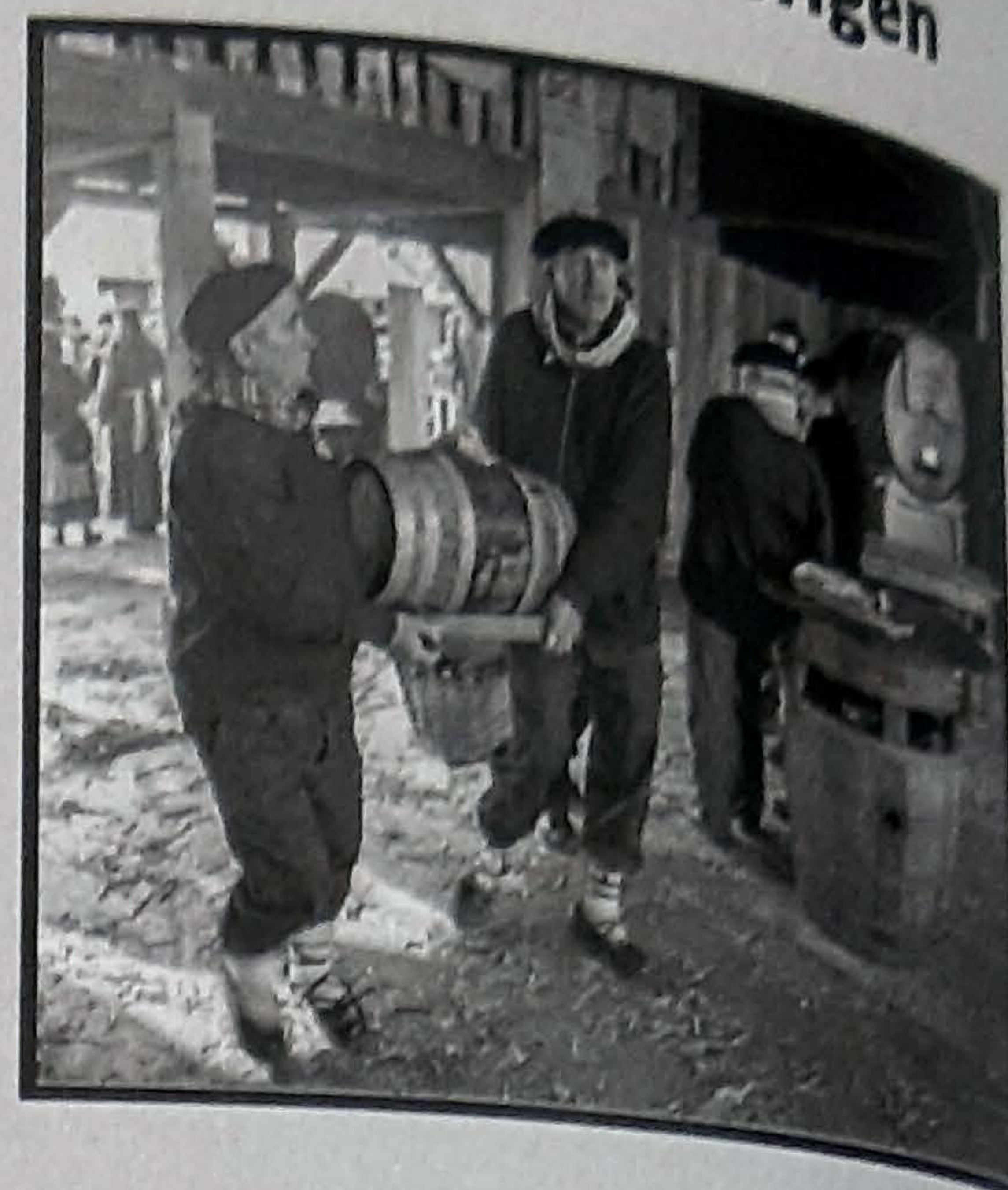
La Asociación de Productores de Sidra de Gipuzkoa ha puesto en marcha un proyecto piloto para realizar reservas en las sidrerías a través de la página web www.sagardoa.eus. Se trata de cubrir una laguna que existía en un sector que recibe la visita de 800.000 personas durante el año y que hasta la fecha no disponía de este servicio, de tal forma que todas las reservas se efectuaban vía telefónica. En esta temporada de txotx se eastrena la posibilidad de hacer la reserva de manera automática, que será

la manera de facilitar aquellas reservas en las sidrerías, sus experiencias, visitas guiadas, autobuses y paquetes turísticos. Además, esta página web dispone de tienda online para adquirir la mayoría de productos que elaboran las sidrerías.



Sagardoa Route, retorno al origen

Las asociaciones de productores de sidra de Euskal Herria y los principales agentes y recursos que operan en torno a este sector han puesto en marcha este año el proyecto Sagardoa Route, en el que participan un total de 59 sidrerías de los siete territorios vascos y que tiene como objetivo potenciar la cultura de la sidra y su labor en el sector turístico, a través de la oferta de una amplia gama de productos y experiencias en torno al mundo de la sidra. Sagardoa Route es el proyecto que,



teniendo como eje a la sidra, nos transporta al manzanal, al ritual del txotx y al caserío lagar, auténticas fábricas de sidra creadas para abastecer la demanda del territorio.

Cider Cycling, recorridos en bici

Sagardoaren Lurraldeak amplía este año su oferta de actividades para conocer la historia y la tradición local con una nueva experiencia: Cider Cycling, que consiste en un reco-

rrido de cuatro horas en bicicleta eléctrica que permite conocer la ubicación de antiguas sidrerías, pasear entre manzanos y descubrir los secretos del tradicional rito del txotx en Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca. Durante el recorrido se realizan ocho paradas en las que el visitante descubrirá muchos secretos vinculados a la historia de los caseríos de Santiagomendi (Astigarraga), donde se elaboraba esta tradicional bebida, y a la cultura de la sidra. Las reservas se pueden realizar en el teléfono 943 550 575 o en el email info@sagardoarenlurraldeak.eus.



Sagardoetxea, museo de la sidra



de la manzana. Al pie del manzanal se encuentra el espacio museístico, un centro dotado con todos los recursos y las tecnologías más avanzadas para mostrar el pasado, el presente y el futuro del mundo de la manzana, la sidra y

Situado en pleno centro de Astigarraga, el museo de la sidra vasca Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Dispone de un manzanal que permite mostrar de una forma dinámica y pedagógica la cultura

su importancia cultural en Euskal Herria. El tercer espacio de Sagardoetxea es el dedicado a la cata y degustación de la sidra, especialmente a todo lo referente a la iniciación al rito del txotx. Dispone también de una tienda en la que pueden adquirirse además de una gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana.



Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · © 943 55 68 94 · HERNANI



J.S. | DONOSTIA

Aurten bigarren urtea da jatorri deiturako sagardoa ekoizten dela Euskal Herrian. Zer nolako balantzea egiten duzue lehenbiziko urteaz?

Balorazio sakonak egiteko oso goiz da oraindik, baina lehen balorazioa ona da. Horrelako proiektu batek helburu asko biltzen ditu eta pausoz pauso bete behar dira guztiak. Alde horretatik, bidea egiten hasi garela esan liteke: bertako lehengaiaz egindako kalitatezko produktu bat merkaturatu da, sektorea batzen joateko balio izan du, sagar eta sagardo sektorea ari gara aurrera batera egiten administrazioaren laguntzarekin, produktuaren inguruko zenbait azterketa martxan dira...

Horrez gain, merkatuan gero eta Euskal Sagardo gehiago ikusteko pausoak eman dira, kontsumitzaileari begirako aurkezpenak eta publizitatea ere egin dira. Lehen uztan garrantzi berezia eman diogu distribuzio antolatuekin lan egiteari eta aurtengo urtean, helburu horri eustez gain, ostalaritzarekin lanean hasi nahi dugu.

Zer moduzko harrera egin die kontsumitzaileak botila berriei? Sektorean izan den aldaketa sakona gizarteratu dela uste duzue?

Kontsumitzailea konturatzen hasi da zer den Euskal Sagardoa, baina bide hau luzea da, asko daukagu azaldu eta lantzeko. Euskal Sagardoaren bereizgarria duten botilak atzean zer dagoen ondo azaldu behar diogu kontsumitzaileari, gutxi zabaldu ditugun mezuak bistan jarri, sagar motak adibidez, elaborazio prozesua, kontsumitzeko moduak, zonaldeak eta abar eta abar. Eta horrez gain, sagardotegi bakoitzak, etxe bakoitzak bere bereizgarri eta informazioa eman behar du, jatorri deitura baten pean egonagatik, sagardotegi bakoitzak bai baititu bere bereizgarriak, historia eta lan egiteko modua.

«Kontsumitzailea konturatzen hasi da zer den Euskal Sagardoa, baina bidea luzea da»

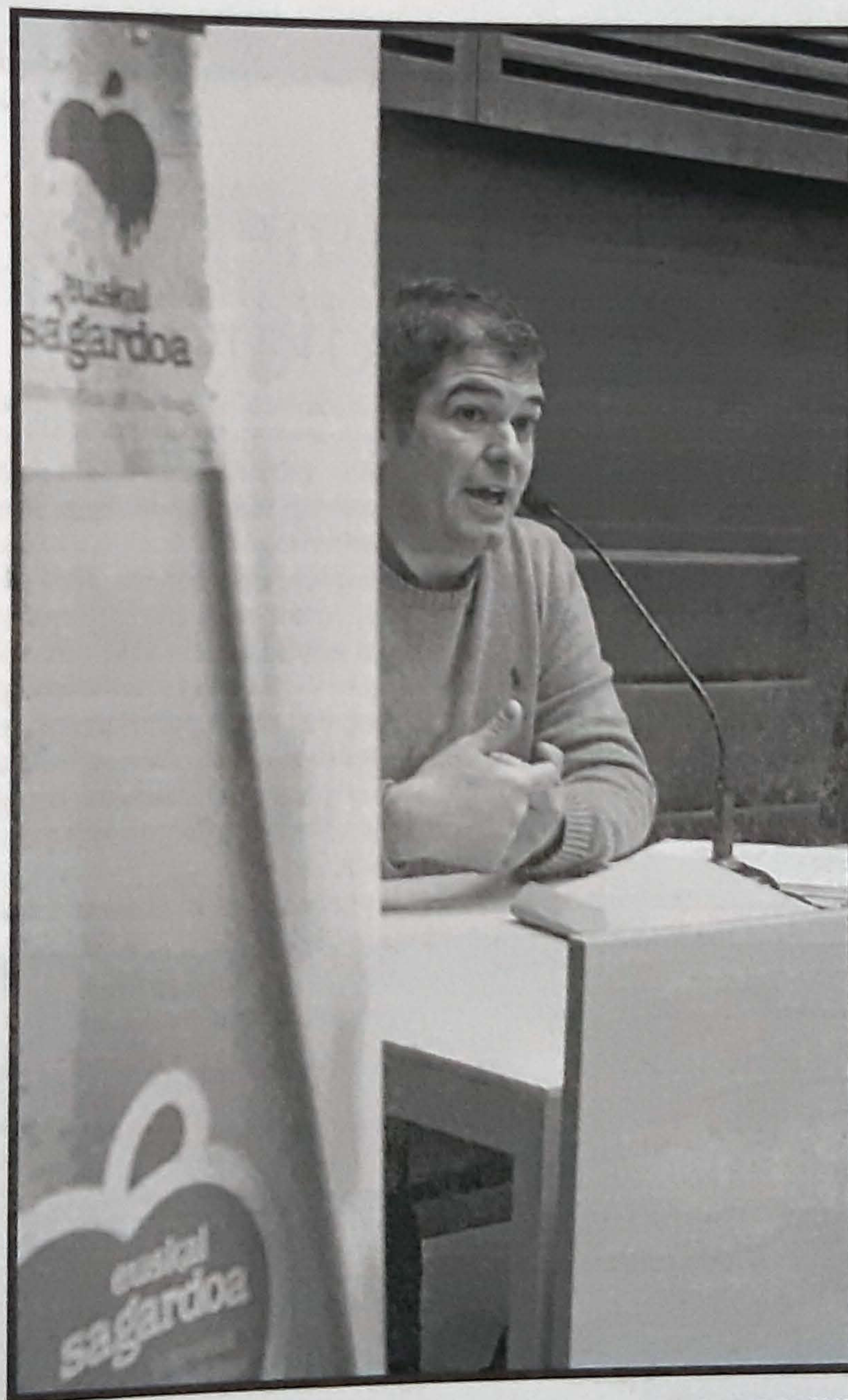
UNAI AGIRRE EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAKO KOORDINATZAILEA

Jatorri deiturako sagardoak urtebeteko ibilbidea bete du eta lehen balorazio positiboa egiten du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak, batez ere bertako lehengaiez egindako kalitatezko produktu bat merkaturatu delako, sektorea batzen joateko balio izan duelako eta kontsumitzailea konturatzen hasi delako Euskal Sagardoa zer den. Hala ere, bidea egiten hasi besterik ez dutela egin nabarmentzen du eta aurten ostalaritzarekin lanean hasteko asmoa dute.

Ostalaritza arloan Euskal Sagardoaren presentzia indartzeko asmoa duzuela aipatu duzu. Bai, 2018an ostalaritzarekin lanean hasi nahi dugu buru-belarri, eta zenbait material ere prestatu ditugu horri begira. Alde horretatik, hasi gara aurten go egitarau bat zehazten ahalik eta ostalari gehienengana iristeko. Hala ere, edozein taberna, jatetxe, elkarte gastronomiko edo bestek produktuaren inguruko interesa badu, lasai jar daiteke gurekin harremanetan eta informazioa emango diogu.

“

«Jatorri deitura baten pean egonagatik, sagardotegi bakoitzak bere bereizgarriak, historia eta lan egiteko moduak ditu».



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Aurten inoiz baino sagar gehiago izan da; hori mesedegarria izan al da jatorri deiturarentzat?

Bai mesedegarria izan da, dudarik gabe. Nahiz eta gero eta sagasti gehiago jartzen ari eta poliki-poliki profesionalizatzen joan, urte guztiak ez dira berdinak hemen eta sagar askoko urtea izateak ahalbidetu du sagasti gehiago sartu izana jatorri deituran eta hamabi sagardotegi berri sartu izana, 47 sagardotegi izateraino. Hori zerbaiten seinale da.

Euskal Sagardoa proiektua Gipuzkoa, Bizkai eta Arabako sagardotegiarekin abiatu da, baina Nafarroako ekoizleek ere parte hartzeko asmoa azaldu dute. Etorbizunean ikusiko ditugu nafar ekoizleak proiektuaren barruan?

Jatorri deituraren gaia mugitzen hasi ginenean hitz egin genuen nafar ekoizleekin eta orduan oso goiz harrapatu zituen proiektu honek. Orain interesa dutela jakinarazi digute bai sagarziale eta bai sagardozale sektoreak, eta hori oso interesgarria da jatorri deiturarentzat. Denbora beharko da gestio guztiak egiteko, baina nik uste ikusiko ditugula Euskal Sagardoa proiektuaren barruan; hala nahi nuke behintzat.

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

Zelaia
Sagardo naturala
KALITATE GUZTI-GUZTIA daukagu zuretzat



GARA

J.S. | USURBIL

Gaur egun sagardoa mundu osoan egiten da, Sagardo Forumean ikusi ahal izan dugunez. Euskal Herrian sortutako edaria dela esatea agian gehitxo izango da, baina erromatarrak etorri baino lehen eta, beraz, ardoaren teknikak zabaltzen hasi baino lehen, Euskal Herrian sagardoa edaten zela diozu.

Sagarra, berez, Kazakhstan herrialdeetik datorrela uste da, sagar zaharrenak han daudelako. Garbi dagoena da Eurasia kontinenteko fruitua dela. Eta guk hemen dauzkagun lehen aipame-

nak erromatarren garaikoak dira. Kristo ondorengo 70. urtean, erromatarrek garbi esan zuten euskaldunek «vinus malis» edaten genuela, hau da, sagarraren ardoa. Eta hori nabarmendu bazuten, atentzioa eman zien gauza delako da, sagarrarekin egindako ardoa zelako eta ez mahatsarekin egindakoa, beraien ohitura zuten bezala.

Beraz, gure artean bi mila urte luzeetan mantendu da sagardogintza.

Kontuan hartu beharra dago garai hartan sagar hori fruitu basati edo silbestrea zela, guk hemen sagar makatza deitzen dioguna, txikia, hobekuntza genetikorik gabea. Gaur egun ere Austrian eta Europako beste hainbat herrialdeetan sagardoa

JAKOBA ERREKONDO

AGRONOMO ETA PAISAIALARIA

Jakoba Errekondok datu asko bildu ditu batetik eta bestetik sagardoaren historiaren inguruan, eta erromatarrak etorri aurretik ere Euskal Herrian sagardoa edaten zela dio. Edari honen benetako susperraldia, hala ere, XIII. edo XIV. mendeetatik aurrera etorri zela nabarmentzen du, garai hartako industriaren oinarrian zegoelako. Gaur egun munduko ekoizlerik handienak diren Normandia edo Britainia Handira euskaldunek eraman zutela dio.

«Euskaldunek eraman zuten sagardoa Normandiara eta Britainia Handira»

sagar makatzarekin egiten jarritzen dute, hobekuntzarik gabeko barietateekin. Eta, aldiz, Euskal Herrian, mila barietate ditugu, koloreagatik, usainagatik, formagatik eta sagardoa egiteko gaitasunagatik aukeratuak. Hau da, hobekuntza genetikoa egin da historian zehar. Orduan, niretzako alde hori da, beste tokietan fruitu basatiarekin egiteko ohitura mantendu dela, agian beste edari batzuk askoz garrantzi handiagoa hartu dutelako (mahatsaz edo garagarraz eginikoak), eta hemen, berriz, ez da halakorik izan eta horregatik hobetzen jarraitu da.

Zuri entzuna dugu baita ere sagardoa euskaldunek zabaldu zutela Europako beste herrialdeetara.

Esan dezakegu gaur egun mundu mailan produktore handienak diren herrialdeetara –Normandia, Britainia, Ingalaterra, Estatu Batuak eta Kanada– euskaldunek eraman zituztela sagarra eta sagardoa egiteko teknikak. Hemen Euskal Herrian ez diogu garrantzirik eman datu

horri, baina Normandiako museoetan jasota daukate «bizkaitar bat» –garai hartan euskalduna eta bizkaitarra sinonimoak ziren– izan zela sagarrak eta sagardoa egiteko teknologia eraman zituena. Eta oso aspaldiko lortuak dira horiek, XIII. edo XIV. mende ingurukoak.

Zabalkunde hori itsasoz izan al zen?

Noski. Kontuan hartu behar da orduan itsasoarekin gertatzen zirela oso handia zela, eta sagardoa eta itsas-industria oso lotuta zeudela. Sagardoa garatu baldin bazen gizarte industriala bat genuelako izan zen, ez berritarrak ginelako. Gauza bera gertatzen da ikatzarekin, basurerekin edo burdinarekin. Orduan, sagardoak aukera eman zuten langintza horiek ondo gartzeko. Baleetara edo bakalbetara joaten ziren marinelak kontratuetan ikusten da eguneko hiru litro sagardo behar zituztela. Sei edo zortzi hilabeterako joaten baziren, bakoitzez 80 edo 100 pertsona, eta Baionatik Bilbora bitan

sulabe

Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954



Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

“

«Normandiako museoetan jasota daukate 'bizkaitar bat' –garai hartan euskalduna eta bizkaitarra sinonimoak ziren– izan zela sagarrak eta sagardoa egiteko teknologia eraman zituena, XIII. edo XIV. mende aldera

tean ehun barku bazen, hori guztia 3 milioi litro baino gehiago dira. Eta hasek etxera etortzen zirenean ez zuten gutxiago edango. Kontuan hartu behar da gainera, orduan ez zela urrik edaten, txarra zela uste baitzuten. Guk ere umetan pitarra edaten genuen baserrian, sagardoa urarekin nahastuta.

Itsasoko gizonen kontsumoa, hala ere, zati txiki bat besterik ez zen izango...

Hori da. Arrantza ontzietatik aparte, beste barku asko zegoen garia, burdina edo artilea Europako hainbat tokitara eramaten zituztenak. Eta barkuak egiteko ontziolak zeuden. Hemen, Usurbilen, adibidez, bazen ontziola bat, Lastaola izenekoa, 400 arotz zituen, eta horiek guztiak jan eta edan egingo zuten. Eta horiei lana emateko, zenbat baso-mutil zebilen mendian lanean? Eta zenbat idi pare egur hori basoetatik ontzioletara ekartzen? Hor ikusten da industria horren oinarrian zegoela sagardoa, hau da, industria haren lehengaitako bat zela.

Beraz, sagardoak garai hartan zuen garrantzia izugarria zen.

Garai hartan, baserriko lanari dagokionez, baratze edo soroak baino askoz garrantzi handiagoa zuen sagastiak, zalantzarik gabe. Ikusi besterik ez dago XVI mendean, Baztanen hasi eta Durangora bitartean, mila sagardotegi-baserri inguru eraiki zirela. Garai haietako paisaien deskribapenik ez dugu, baina nik esango nuke Gipuzkoako bailara guztiak eta mendien azpialdeko maldak sagastiz beteta egongo zirela eta, hortik gora, basoak ketan ikatza egiteko.

Garai haietako sagardotegi-baserrietatik geratzen zaigun

“

«Garai hartako baserriak sagardo-industria bezala sortu ziren. XVI mendean, Baztandik Durangora, mila sagardotegi-baserri eraiki ziren, baina ez baserriarrak ginelako, gizarte industrial bat hornitu behar genuelako baizik».

adibiderik garbiena al dugu Igartubeiti?

Bai, lehen esan dugun bezala, garai hartako baserriak sagardo-industria bezala sortu ziren. Erdi-erdian zuten dolarea, eta ez inolnahikoa. Igartubeitiko dolarearen aska (irudian) izugarria da, joaldi bakoitzean agian bost tona sagar sartu daitezke eta. Eta kontuan hartuta sagastiek abuztoaren amaieratik urtarila bitartean fruitua ematen dutela, kontuak atera ditzakegu zenbat mila litro egiten zituzten. Eta horrelako mila baserri omen ziren... Igartubeitiko dolarea gotiko estilokoa zen, etxearen egiturari kokatua, eta gero erorri ziren barroko estilokoak. Arizkuneko dagoena bezalakoak. Hauek aparteko egitura daukate, sagardoa indarra galtzen hasi zelako artoaren etorrerarekin.



«Sagarraren aberastasuna berreskuratuko bagenu, mundu mailan nagusi izango ginateke»

Batek baino gehiagok pentsa dezake sagardo lurralde garatua dela Euskal Herria. Hala ere, Jakoba Errekondoren ustetan, munduko beste herrialdeekin alderatuta, oso atzeratuak gaude.

Nola ikusten duzu sagarraren munduak bizi duen egoera?

Hemen azken 50 urteotan erakunde publikoek ez dute gauza handirik egin. Galdetu beharko genuke nola iritsi garen egoera honetara, alegia, munduko sagar kultura garrantzitsuena duen herrialdea izatek sagarra erabat abandonatuta edukitzera. Hor klabea da kulturalki zer garrantzi ematen diogun sagardoari, eta historian zehar ez diogu garrantzirik eman. Beste herrialde batzuetan, ordea, askoz ere garatuagoak daude: Asturiasen, Frantzia, Britainia Handian, Polonian, Ameriketako Estatu

Batuetan, Kanadan... Adibidez.

Ingalaterrako ekoizle bakar batek Euskal Herrian ekoizten den sagardo guztia egin dezake. Eta hango gizartean ere askoz zabalduagoa dago. Pub batean garagardo zein sagardo desberdinak edan ditzakezu iturritik. Gurean, berriz, sagardoak ez du prestigiorik.

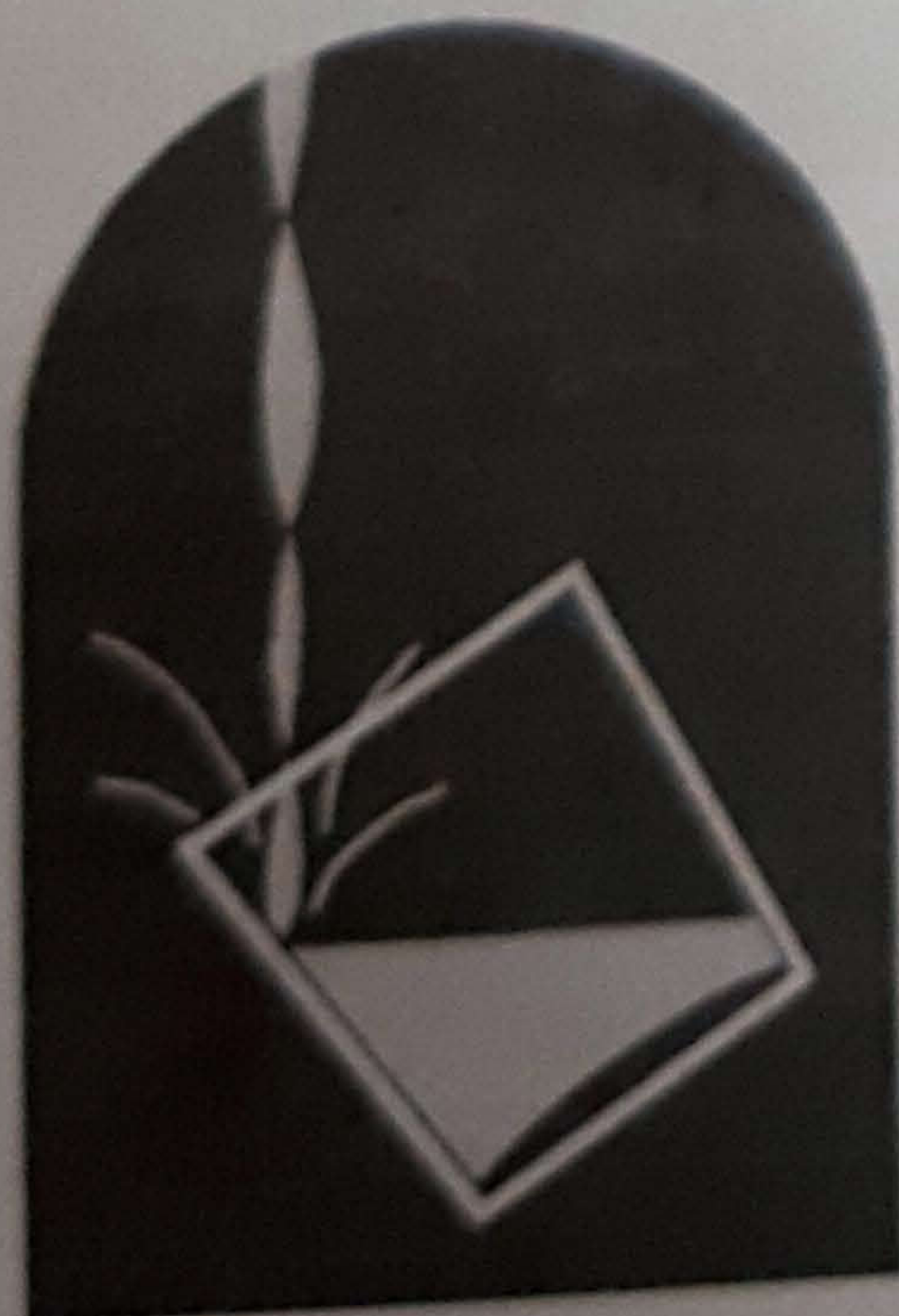
Zein da zure ustez, egoera honi buelta emateko egin beharko litzatekeena?

Lehenik eta behin, sagarraren inguruan dugun aberastasuna berreskuratu, banku genetiko bat sortuz. Eta gero, aukeratutako barietateekin sagastiak jarri, sagardogile bakoitzak behar dituen sagar motak eskura izan dituzten ardoarekin gertatzen den bezalaxe. Aberastasun hori berreskuratuko bagenu, mundu mailan nagusi izateko aukera izango genuke, sagardoa gero eta

gehiago ari baita zabaltzen mundu osoan. Gu gai izango ginateke mundu guztian behar diren sagar barietateak zerbitzatzeko. AEBetan sortzen ari dira, guk badauzkagu.

Lehen aipatu duzu Euskal Herrian mila sagar mota ditugula. Esateko modu bat da edo benetan mila sagar barietate desberdin ditugu?

Bai, Euskal Herrian bakarrik mila sagar mota baino gehiago ditugu, ia denak sagardotarako. Gauza da gaur egun mila mota horiek ez dauzkagula eskueran, baina seguru hor daudela, izena galduta, abandonatuta... Adibidez orain, Jatorri Izendapenak 115 sagar mota onartu ditu, baina horrek ez du esan nahi horiek direnik guztiak. Gaur bertan bilatzen hasiz gero, beste 115 aurkituko genituzke. 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 2018



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: 688 811 774
○ Irigolen-Herrero: 943 55 05 31
○ Larrarte: 943 55 56 47
○ Lizeaga: 943 46 82 90
○ Mina: 943 55 52 10
○ Olalume-zar: 943 55 29 31
○ 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 02 21
○ Barkaiztegi: 943 45 13 04

HERNANI

○ Akarregi: 943 33 07 13
○ Alberro: 943 55 00 19
○ Altzuetza: 943 55 15 02
○ Elorriabi: 943 33 69 90

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

UXARTE SAGARDOTEGIA

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

Petritegi

“Jaso duguna eskainiz, garena izaren jarraitzeko”

petritegi.eus

f t i y

- Goiko-Lastola: 943 55 30 79
- Iparragirre: 943 55 03 28
- Itxas-Buru: 943 55 68 70
- Larre-Gain: 943 55 58 46
- Olasola: 943 33 67 31
- Otxua Enea: 943 55 68 94
- Ruffino: 943 55 27 39
- Zelaia: 943 55 58 51

IGELDO

- Kalonje: 943 21 30 51

IKAZTEGIETA

- Begiristain: 943 65 28 37

IRUN

- Ola: 943 62 31 30

ITZIAR

- Txindurri-Hurri: 943 19 93 89

LASARTE-ORIA

- Otegi: 943 36 50 29

LEGORRETA

- Aulia: 943 80 60 66

LIZARTZA

- Goikoetxea: 943 68 21 75
609 71 42 03

DIARTZUN

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

OLABERRIA

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

ORDIZIA

- Tximista: 943 88 11 28

ORERETA

- Egi-Luze: 943 52 39 05

TOLOSA

- Eguzkitza: 943 67 26 33
- Isastegi: 943 65 29 64

URNIETA

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

USURBIL

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

- Arratsain: 943 36 66 63
- Sañar: 943 37 39 95
- Urdaita: 943 37 26 91

ZARAUZ

- Arisia: 943 10 04 89

ZERAIN

- Otxaia: 943 80 17 37
- Oiharte: 943 50 10 13

ZESTOA

- Irure-Txiki: 943 14 80 33

ZUBIETA

- Araeta: 943 36 20 49
- Irui-Astiazaran: 943 56 12 29

Bizkaia

AJANGIZ

- Lurraska: 94 625 79 45

BERRIATUA

- Laka-Erdi: 94 633 91 78

BILBO

- Arriaga: 94 416 56 70
- Egurkiakle: 94 423 21 74
- Kiskia: 94 442 00 32
- La Gabarra: 94 447 70 62
- Lizarra: 94 433 79 87

DIMA

- Lapurriketa: 94 633 80 14

ELORRIO

- Katsarro: 94 638 29 67

FIKA

- Fika: 94 635 36 04

GALDAKAO

- Eloxalde: 94 457 16 14

GATIKA

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

GERNIKA

- Isaxi: 94 625 10 69

GETXO

- Algortako sagar: 94 460 23 03

GIZABURUAGA

- Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

KARRANTZA

- Txaro: 94 680 61 77

IURRETA

- Ameaketa: 94 681 38 00
- Traxola: 94 681 60 44

LARRABETZU

- Ankapalu: 94 455 81 97

LEMOIZ

- Andraka: 94 687 93 94

LEZAMA

- Erdikoetxe: 94 457 32 85

LOIU

- Loiu S.: 94 453 00 88

MARKINA-XEMEIN

- Axpe: 94 616 82 85

MENDEXA

- Sebastianeko: 94 684 26 42

HUNGIA

- Urrutia: 94 674 14 46

HUXIKA

- Kandi: 94 625 33 82

URBULIZ

- Ayoberri: 94 676 42 57

ZORNOTZA

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

Araba

ARAI

- Arala: 945 30 47 63

ARAMAIO

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

ASKARTZA

- Trebiñu: 945 24 48 52

KUARTANGO

- Kuartango: 945 362 683
636 384 901

Nafarroa

AITZOAIN

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

ALBIASU

- Etxotxo: 948 60 46 91

ALDATZ

- Martitxonea: 948 60 46 07

ARBIZU

- Juanito: 948 46 04 04

BARAÑAIN

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

BERUETE

- Behetxonea: 948 50 31 36
- Txaseneko Borda: 948 59 60 17

BIANA

- C. Armendariz: 948 64 50 78

ERRIBERRI

- Erri Berti: 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

- Larraldia: 948 45 21 21

LEKUNBERRI

- Toki Alai: 948 50 40 57

LESAKA

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

LIZARRA

- Katxetas: 948 55 00 10

LUDOSA

- Kupela: 948 69 37 37

MURUGARREN

- Aldaiondo: 948 55 32 18

ODERITZ

- Juanhuzonea: 948 60 45 71

OTSAGI

- Kixkia: 948 89 05 17

VALTIERRA

- Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea

DONAIXTI

- Estigar: 00 33 559 37 82

JAXU

- Bordatto: 00 33 559 49 18 22

LASA

- Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

AZKAINA

- Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

BAJONA

- Ttipia: 00 33 559 46 13 31

BIRIATU

- Beloki: 00 33 559 20 66 25

DANTXARIA

- Kupela: 34 948 59 94 10
902 210 800

URRUÑA

- Beltzenia: 00 33 559 47 85 76
608 038 725

iparbus
Eramaten zaitugu?

943 491 801
606 305 143
www.iparbus.com



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

15 | GASTEIZ

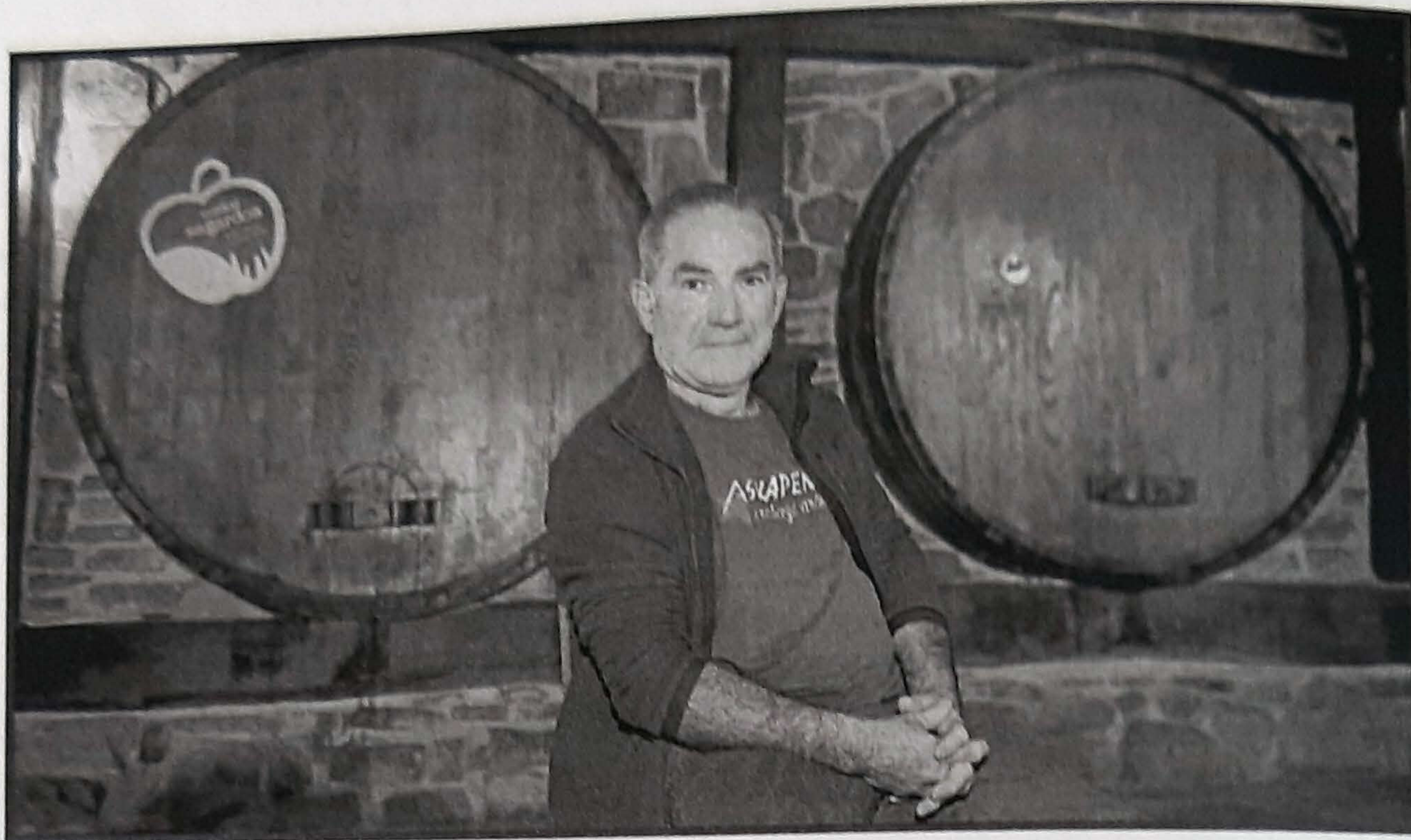
Las kupelas alavesas, a rebosar

Juanjo Peciña: «En los veinte años que llevamos con la sidrería, este ha sido el mejor tanto en cantidad como en calidad. Hemos recogido una manzana sanísima»

La extraordinaria producción de manzana de esta pasada temporada ha hecho que también las sidrerías alavesas tengan sus kupelas a rebosar, pese a que algunos manzanales se vieron afectados por las heladas de la pasada primavera. La apertura oficial del txotx de este territorio se llevará a cabo el próximo jueves en la sidrería Iturrieta de Aramaio.

Tres son los establecimientos que se dedican en la actualidad a la producción de sidra en territorio alavés: Iturrieta, Kuartango y Trebiñu. Entre los tres, este año superarán los 80.000 litros de producción, gran parte de ella acogida a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Se trata de una cantidad modesta si la comparamos con la de otros territorios, pero de gran valor por lo que representa de conservación de una tradición que ha estado a punto de desaparecer, aunque en muchas casas se elabora sidra para consumo doméstico.

Precisamente, la labor de estas tres sidrerías no solo se basa en la elaboración de sidra, sino también en la recuperación de las especies de manzana que tradicionalmente se han utilizado para esta finalidad. Según explica Juanjo Peciña, responsable de la sidrería Iturrieta de Aramaio, la



Juanjo Peciña será el encargado de inaugurar la temporada de Araba en su sidrería de Aramaio. **Monika DEL VALLE | ARGAZKI PRESS**

labor llevada a cabo por la asociación Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartea ha permitido catalogar alrededor de 80 variedades diferentes y ahora están estudiando cuáles son las auténticamente alavesas y cuáles son las que mejor se adaptan a las características de cada zona.

«Se trata de un trabajo muy lento —explica Peciña—, porque ahora estamos recuperando

ALBERTO ZERAIN

La apertura de la temporada se llevará a cabo en la sidrería Iturrieta de Aramaio el próximo jueves día 18, en un acto en el que rendirán homenaje al alpinista alavés Alberto Zerain.

plantas, injertando y comprobando para qué tipo de zonas son válidas. Un manzano de unas características determinadas, por ejemplo, puede ser apto para la Montaña Alavesa, pero no para otras zonas, y eso no se sabe hasta que se hacen las pruebas correspondientes. Por lo tanto, el fruto de todo este trabajo no se verá todavía en unos cuantos años».

Preguntado por la cosecha de este año, Peciña señala que ha sido muy desigual. «En Aramaio, por ejemplo, estamos a tope. Sin duda ninguna, ha sido el mejor año en los veinte que llevamos con la sidrería, tanto en cantidad como en calidad, ya que hemos recogido una manzana sanísima, y eso que no le echamos ningún tratamiento», señala.

Sin embargo, en zonas como Trebiñu o Araia, las heladas de abril también afectaron al manzano, por lo que no han podido recoger todo lo previsto y se han visto obligados a traer de Gipuzkoa y Bizkaia.

100% MANZANA DE CASA

En lo que se refiere a la producción de Iturrieta Sagardotegia, su responsable señala que «este año podemos presumir de que el 100% de la producción la hemos elaborado con manzana de casa», no en vano esta bodega dispone de 1.200 manzanos plantados en los últimos años. Toda la producción, además, se realiza de forma ecológica, incluido el zumo de manzana, un producto que llevan elaborando desde hace diez años.

Otra de las sidrerías que ya está preparada para la temporada del txotx es la de Kuartango, en la Cuadrilla de Añana. Está regentada por Benito Peciña, hermano de Juanjo quien hace dos años decidió emprender en solitario este nuevo proyecto, enclavado en el antiguo balneario restaurado del siglo XIX de Zuhatzu-Kuartango.

Además de la sidrería, el proyecto acoge un centro de interpretación de la sidra, donde se podrá conocer el trabajo de recuperación de las especies autóctonas que se está llevando a cabo en los últimos años en este territorio.

La tercera sidrería alavesa es la de Trebiñu, ubicada en Askartza y gestionada por la familia Markinez, que con más de 2.000 manzanos elabora sidra para consumo en su restaurante y también para venta en botella.

La apertura de la temporada se llevará a cabo en la sidrería Iturrieta de Aramaio el próximo jueves día 18, en un acto en el que rendirán homenaje al alpinista alavés Alberto Zerain, fallecido en junio en una avalancha de nieve en el Nanga Parbat. En el acto estarán presentes sus familiares y compañeros.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

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

TREBIÑU sagardotegia

Askartza (Trebiñu)
 www.trebiñu.com
 945 24 48 92 - 657 71 05

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Kuartango SAGARDOTEGIA

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

Urte «biribile» Bizkaian

Sagar uzta itzelari esker, Bizkaiko sagardotegiak ia zko produkzioa bikoiztea lortu dute aurten, guztia bertako sagarrarekin

S. BILBO

Aurtengo sagar uzta bikoizteko eragin nazarena izan da Bizkaiko sagardotegien eta ia zko dituzten konpainien, ekarpena gehien hazi den herrialdea da. 250.000 litroren bikoizte egin baitu izakoa.

Aitor Intxaurreaga da Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen lehendakaria eta berak ere ez du gogoratzen hainbeste sagar bildu den urterik. «Guk zi urte daramatragu sagardoa egiten eta sekula ez dugu aurtengoa bezalako sagar uztarik ezagutu. Hemen inguruko baserrietan ere gauza berbera ditzo, aspaldian ez dutela ezagutu horrelako sagar pilatik. Ikusgarria izan da».

Kalitate aldetik ere bikoizteko sagarra «oso on» izan dela dio Intxaurreagak. «Orailean euri azki egin zuelako kostu partean eta abuztuako lehortsearengatik apur bat txikia zetorren alsa hazi egin delako. Urrian ere oso eguraldi ona izan genuen eta alde horietatik, urte biribila izan dugu», nabarmendu du elkartearen lehendakariak.

Aparteko uzta horiek ez dute izango arazorik izan bertako sagarrarekin upelak betetzeko. «Guk beti Bizkaiko sagarra erabiltzen dugu eta aurten soberan izan dugu, bai sagardoa egiteko, baita sagar nukua egiteko ere.

Forretan aparte, Gipuzkoara ere diezente saltu dugu», esan du Aitor Intxaurreagak.

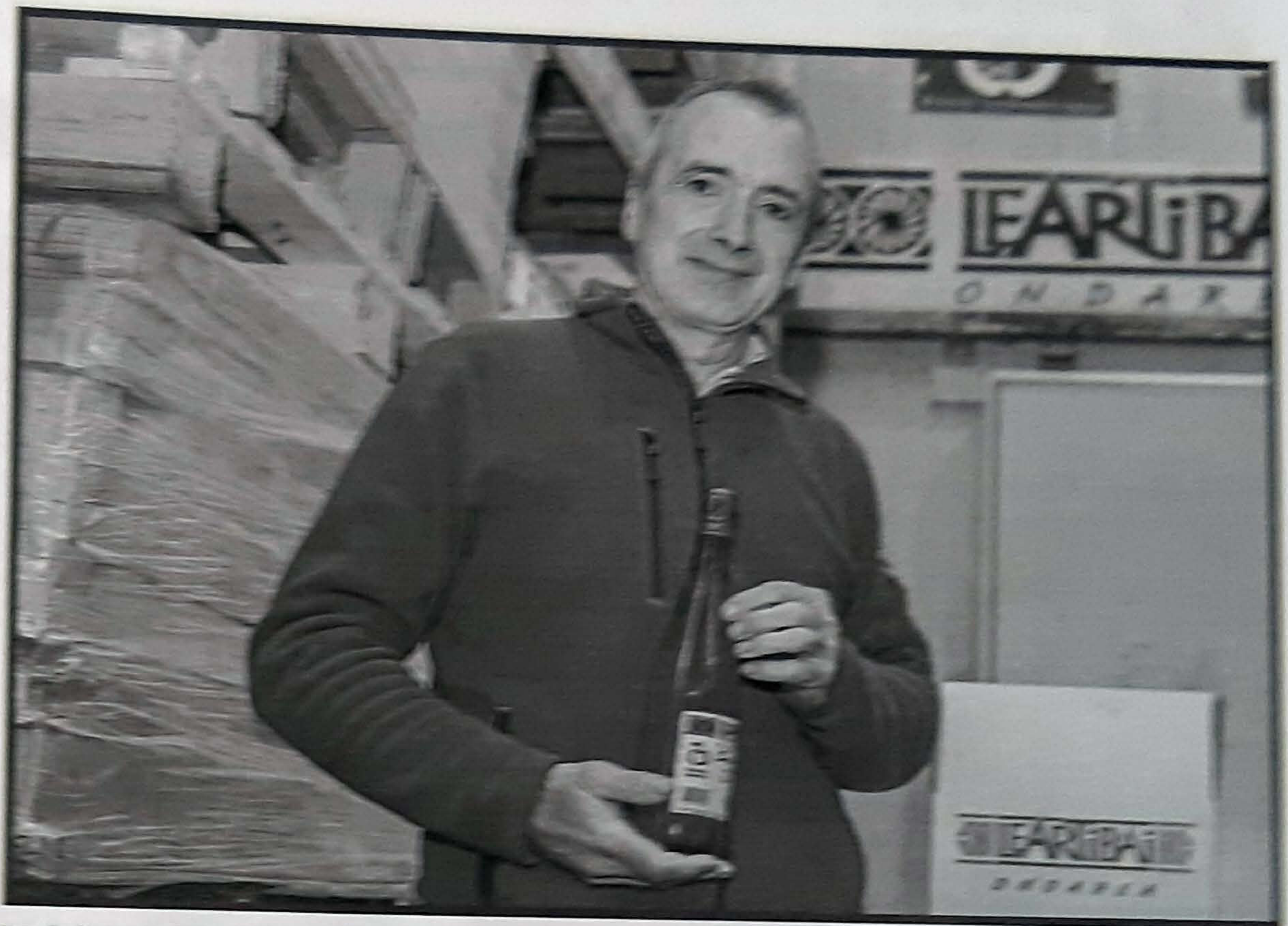
Bizkaian sagardoa ekoizten duten hamar sagardotegietatik huestek izango dute aurten Jatorri Izendapeneko zigilua: Markinako Astepe, Gatikako Eguskiza eta Etxebarria, Ginzaburuagako Laneko Kooperatiba eta Zornotzako Urtarte. Guztiek Eusko Leheleko sagardoa egiten zuten eta ia zigilu hori desagertu zenean, Jatorri Izendapenaren bidets hartu zuten, beste 40 sagardotegirekin batera.

Intxaurreagaren iritziz, Jatorri Izendapena bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoa bultzatzeko tresna egokia izan daiteke. «Guk Bizkaian beti erabili dugu bertako sagarra, baina Euskal Herri mailan bertako sagarra bultzatzeko balio izango du Nafarroa eta Ipar Euskal Herria ere sartzen badira».

DAGIENEKO, BOTILARATZEN

Gipuzkoan gertatu den antzera, Bizkaian ere sagardoaren irakintziak nahiko azkar joan dira eta dagieneko botilaratzen ere hasi dira. «Aurten oso ondo joan dira fermentazioak eta lehenbizi egindako sagardoak dagieneko botilaratzen hasi gara Laneko kooperatiban. Gaineratzeak ere amaituta dute fermentazio alkoholikoa eta bigarrena edo malolaktikoa ere amaitzen ari dira».

Alkohol kopuruari dagokionez, aurreko urteetakoaren antzekoa izango duela uste du In-



Laneko Kooperatibaren sagariko botilaratzen hasi dira dagieneko, Aitor Intxaurreagak azaltzen duenean. Mikel RAMIREZ (ARGAZKI-PRESA)

IKUSGARRIA

Aitor Intxaurreaga da Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen lehendakaria eta berak ere ez du gogoratzen hainbeste sagar bildu den urterik. «Guk zi urte daramatragu sagardoa egiten eta inoiz ez dugu aurtengoa bezalako sagar uztarik ezagutu. Ikusgarria izan da».

JATORRI IZENDAPENA

Intxaurreagaren iritziz, Jatorri Izendapena bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoa bultzatzeko tresna egokia izan daiteke. «Guk Bizkaian beti erabili dugu bertako sagarra, baina Euskal Herri mailan bertako sagarra bultzatzeko balio izango du».

txaurreagak, azukre maila berridintsua izan duela eta, ondorioz, alkohola ere maila haultan mantenduko delako.

Bizkaian sagardoa ekoizten duten upategiak hamar baino gehiago diren arren, hiruk bakarrik egiten dute txots denboraldia. Laneko Kooperatibaren adibidez, produkzio guztia botilaratu egiten dute. Horrela, aurten ere Zornotzako Urtarte sagardotegiari egokitu izan denboraldian hasiera emateko. Ekitaldia urtarrilaren 24an egingo da, astelehenarekin.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriztatze

Lana-Erri Sagardoa
Juan Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Erriko

Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatikako

Eguskiza Sagardoa
Maribel Aja
Tel.: 661 296 915

Ginzaburuaga

Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Erriko

Erriko Sagardoa
Arizton Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markinako Astepe

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

Zornotza

Urtarte Sagardoa
José Antonio Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

Zornotza

Etxebarria Sagardoa
Urti Bilbao
Tel.: 607 601 925



**bizkaiko
sagardogileak**

J.S. | IRUÑA

Las sidrerías navarras esperan una exitosa temporada del txotx

La producción ha superado este años los 300.000 litros de sidra, toda ella elaborada con manzana local

La abundante cosecha de este año también ha beneficiado a las sidrerías navarras, que han producido más de 300.000 litros de sidra, toda ella elaborada con manzana local, lo que les ha animado a iniciar las gestiones de cara a integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Una de las principales características de las cinco sidrerías que integran la asociación de productores de Nafarroa es que sus responsables son, además de bodegueros, productores de manzana, lo que les permite controlar todo el proceso de elaboración, desde el inicio hasta el final.

Es el caso de Ignacio Soraluze, responsable de la sidrería Behetxonea de Beruete —donde se celebrará este año el acto de apertura de la temporada— y que dispone de 1.750 árboles frutales, toda ella de producción ecológica. Los primeros manzanos los plantó hace ahora 25 años, como una forma de diversificar la actividad ganadera, aunque finalmente decidió empezar a elaborar él mismo la sidra, lo que le ha llevado a su vez a regentar un apartamento rural y un restaurante en Ultzama.

Según recuerda, antiguamente la tradición de elaborar sidra para consumo doméstico estaba muy extendida en la comarca, pero durante el siglo XX «se tiraron muchos manzanos y se fue perdiendo la cultura de la poda, del manejo y el cuidado del manzano». Es por ello que tanto él como el resto de elaboradores navarros han tenido que empezar de cero, buscando las variedades que mejor se adapten a sus tierras.

Tras veinte años de intenso trabajo, las sidrerías navarras disponen ya de materia prima suficiente como para llenar las kupelas con manzana autóctona,



Ignacio Soraluze, de la sidrería Behetxonea de Beruete, junto a una kupela cubierta con nieve el pasado mes de diciembre. GARA

na, lo que les ha animado a iniciar las gestiones para integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. «Nosotros ya hemos hecho la petición al Gobierno de Nafarroa, y ahora habrá que ver qué variedades de manzana se admiten. Hay que tener en cuenta —continúa Ignacio Soraluze— que aquí en su día una enfermedad del manzano echó a perder todo un trabajo de investigación que estaba llevando a cabo el Gobierno navarro para recuperar las especies autóctonas y tuvimos que buscar otras variedades, aunque la verdad es que están funcionando

bien y están dando una calidad de sidra muy buena, por lo que sería una pena que no las admitieran».

CAMPAÑA «RECORD»

Preguntado por las características de la presente campaña, señala que, al igual que en Gipuzkoa y Bizkaia, ha sido un año «record» en cuanto a cantidad, lo que le ha permitido no solo llenar sus kupelas con la manzana «de casa» sino, además, vender unas cuantas toneladas a la sidrería Zapiain de Astigarraga.

Pese a esta gran producción, Soraluze asegura que la calidad

no se ha visto afectada, como ha podido ocurrir en otros sitios. «Este año, como venía mucha manzana —explica Soraluze—, la gente se puso nerviosa y comenzó a recoger muy pronto, pero yo he preferido esperar y hacer la sidra de casa con la manzana recogida a partir del 12 de octubre y hasta mediados de noviembre, lo que ha dado como resultado una sidra con mucho más cuerpo».

Esta elaboración más tardía, junto con el hecho de que la sidrería Behetxonea se encuentra a 810 metros de altitud, ha provocado que la sidra todavía se

DENOMINACIÓN

Tras veinte años de intenso trabajo, las sidrerías navarras disponen ya de materia prima suficiente como para llenar las kupelas con manzana autóctona, lo que les ha animado a iniciar las gestiones para integrarse en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

esté haciendo. «Todavía no han terminado las fermentaciones —señalaba en diciembre—, de tal forma que la fecha ideal para beber la sidra será a partir de febrero, el mes en el que precisamente la gente empieza a venir a las sidrerías».

Este año será la sidrería Behetxonea la encargada de dar inicio a la temporada del txotx, en un acto que tendrá lugar el próximo viernes, día 19, al mediodía, y al que está previsto acudirán pelotaris, futbolistas y aizkolaris navarros, así como representantes del Gobierno autonómico.

SIDRERÍA BORNAX
 Pol. Ind. Valtierra-Arguedas
 Parcela 11
 31514 Valtierra (Navarra)
 Tel.: 948 84 46 46



Martitxonea sagardotegia
 948 604 607 Aldatz - Nafarroa
 www.martitxonea.com

UNA BEBIDA INTERNACIONAL

Zapiain (Astigarraga) y Sarasola (Asteasu) obtienen sendas medallas de oro en el concurso internacional de Sagardo Forum, en el que un vino de manzana «apflewein» alemán destaca entre las 170 presentadas

IS | HERNANI

La sidra es una bebida que actualmente se produce en todo el mundo, siendo los mayores productores Normandía y Gran Bretaña, países a los que es más que probable que llegase de la mano de navegantes vascos (ver páginas 6-7). Precisamente, y con el fin de situar a la sidra vasca en el mapa de zonas productoras del mundo, el pasado día 25 de noviembre se celebró en Hernani la primera edición del Concurso Internacional de Sidra organizado en el marco del Sagardo Forum y en el que 35 prestigiosos catadores de todo el mundo degustaron las 170 sidras presentadas en las 9 categorías del concurso. En total se repartieron 147 medallas y el premio "Best of show" fue para un vino de manzana alemán.

El concurso estaba dividido en nueve categorías: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa «pre-

mium», vino de manzana Apfelwein, sidra con sabores y perada, y sidra de hielo. En total participaron productores de 13 estados diferentes: estados español y francés, Rusia, Suiza, Alemania, Gran Bretaña, Italia, Australia, Suecia, Portugal, Países Bajos, Polonia y EEUU.

Las sidrerías participantes de Euskal Herria ganaron 37 medallas repartidas en 5 categorías, entre las que la sidrería Zapiain de Astigarraga obtuvo la txapela de honor como el ganador de la categoría de sidra natural vasca, en la que consiguió una medalla de oro junto a la sidrería Sarasola de Asteasu. Hubo 9 medallas de plata para las sidrerías Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (dos medallas), Zapiain, Araeta, Zabala e Isastegi.

Además de la categoría de sidra natural vasca, las sidrerías de Euskal Herria también obtuvieron medallas en categorías como la de sidra espumosa «premium» (plata para Astarbe y bronce para Bordatto); vino de manzana apfelwein (bronce para Zapiain y Bordatto); sidra con sabores y perada (plata para Araeta y bronce para Txopinondo); y sidra de hielo (plata para



Entrega de premios del Sagardo Forum celebrado el pasado mes de noviembre en Hernani. GARA

Bordatto y bronce para Zapiain y Oiharte).

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

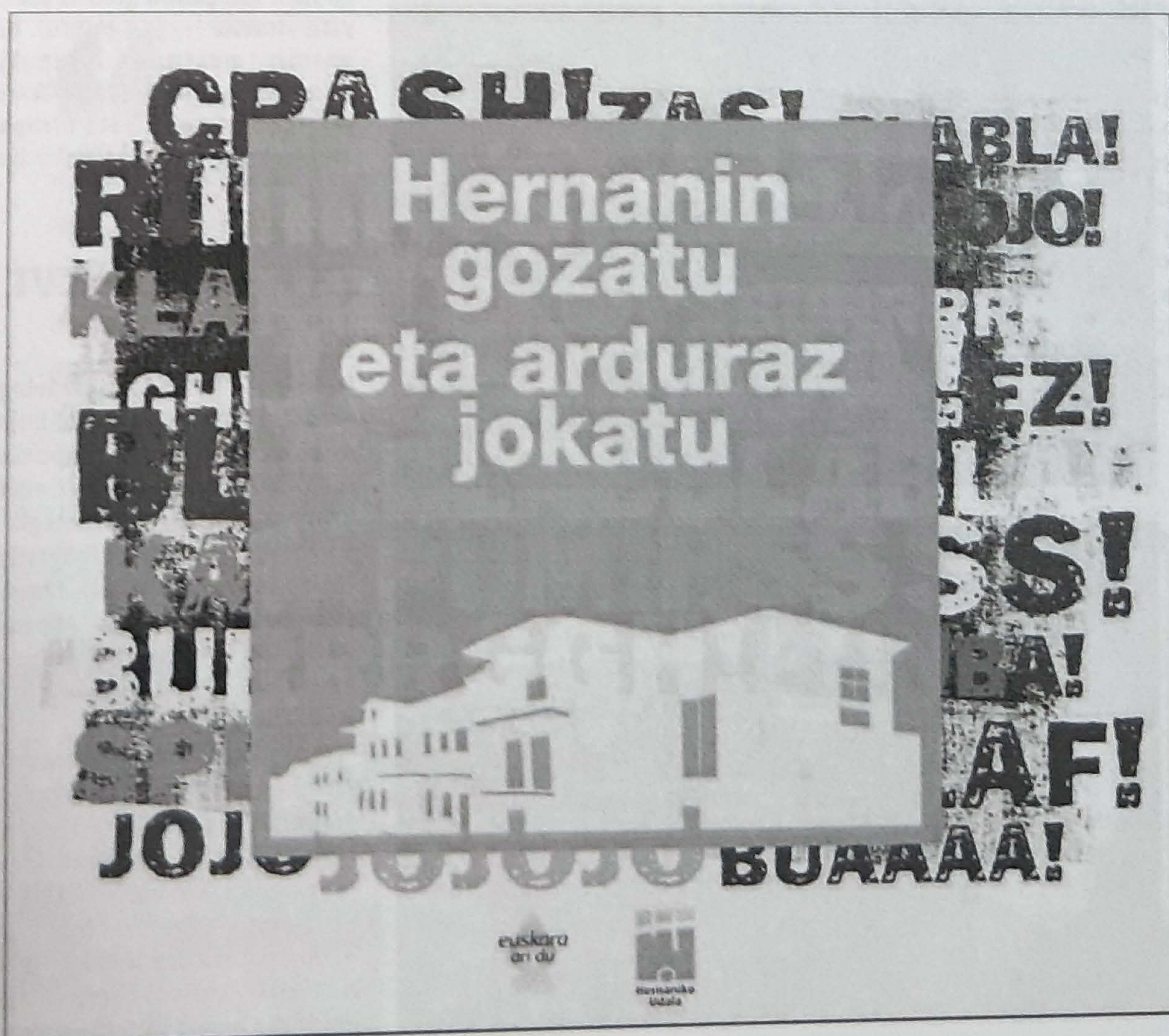
Sagardoaren Lurraldea, entidad organizadora del evento junto con la empresa asturiana Guerrilla Imports y el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, destaca que este primer concurso «ha servido para situar al terri-

torio de la sidra dentro de los destinos de este producto en el mundo y promocionar la sidra vasca a nivel internacional».

A su vez, los organizadores consideran que el concurso «ha brindado la oportunidad de conocer las características y tipos de sidras que se elaboran en el mundo, una información relevante para que los productores

puedan definir los retos del futuro de nuestras sidrerías».

Los dos días previos al concurso se llevaron a cabo unas jornadas en las que se dieron cita numerosos expertos internacionales de diferentes disciplinas relacionadas con la producción, la comercialización, la promoción, la cultura y el turismo de la sidra.





Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

943 55 58 46
616 28 78 67
Larre-Gain Baseria
ERENOTZU
HERNANI




altzueta
HERNANI
☎ 943551502

Urtarrilaren 27tik apirilaren 28ra irekita

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza
SAGARDOTEGIA

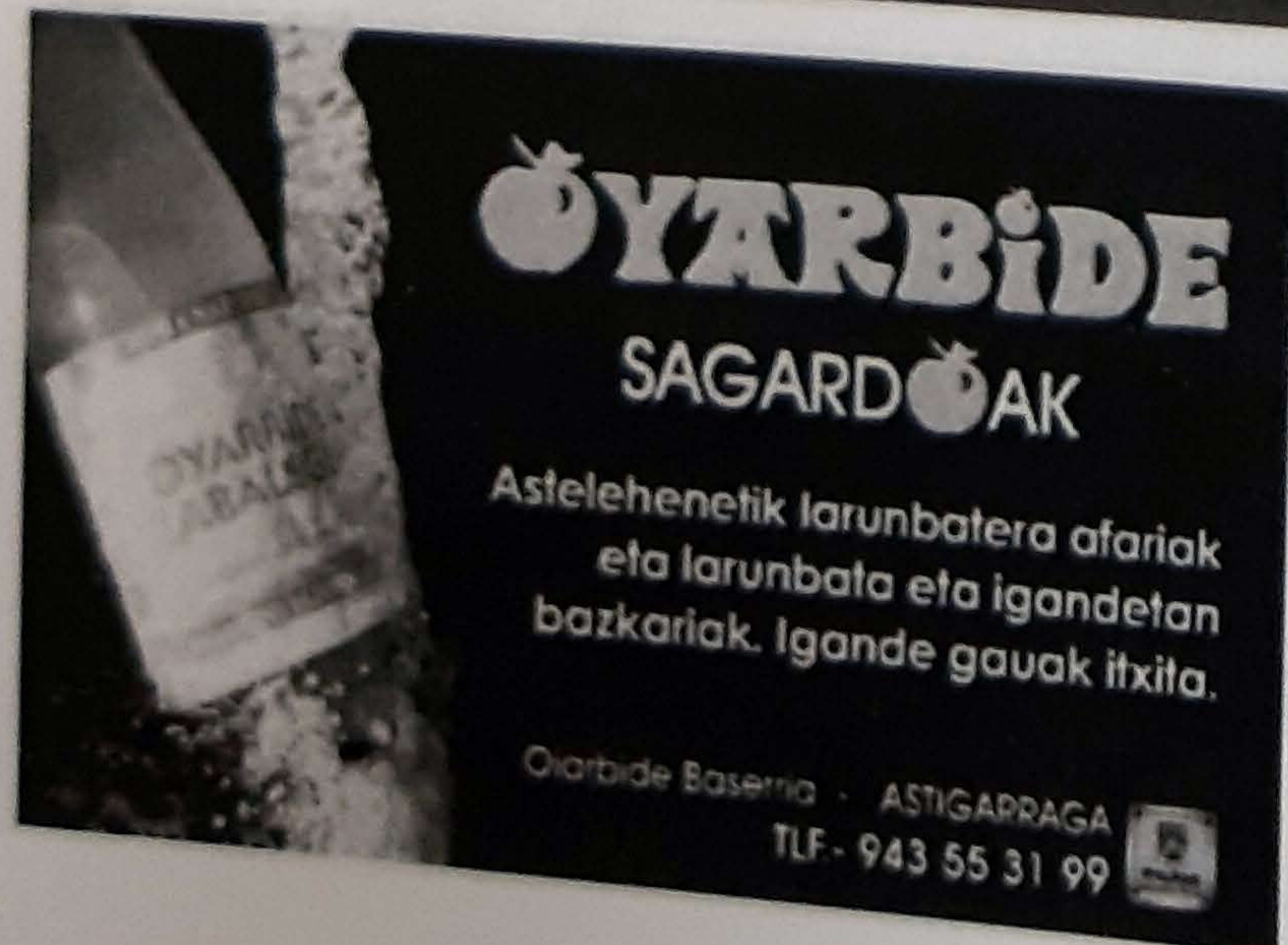
Usabal Auzoa
☎ 943 67 26 13
TOLOSA



OYARBIDE
SAGARDOAK

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

Oiarbide Baseria · ASTIGARRAGA
TLF. 943 55 31 99



Gaztañagak irabazi du Euskal Herriko III. Sagardo Txapelketa Herrikoia

J.S. | AZPEITIA

Andoaingo Gaztañaga sagardotegia izan zen irailaren 30ean Azpeitian jokatutako Euskal Herriko III. Sagardo Txapelketa Herrikoia irabazlea. Berrehun herritar izan ziren epaile bihurtu eta sagardo onena aukeratu zutenak.

Guztira Euskal Herriko 41 sagardotegik hartu zuten parte 2017ko txapelketa honetan, baina finalean 12 sagardo dastatu eta puntuatu zituzten, aurreko egunetan finalurrekoak jokatu baitziren Ordizian, Andoainean, Zarautzen eta Oiartzunen.

Ohikoa den bezala, Azpeitiko finala ere afari baten inguruan egin zen. Bertan berrehun lagunek baino gehiagok hartu zuten parte eta guztiak izan ziren txapelketako epaile, hori baita lehiaketa honen berezitasun nagusia; epaileak ez direla adituak, herritarrak baizik.

Epaile lanetan aritu ziren herritarrek ez zekiten zein sagardotegitako edariak dastatzen ari ziren. Afariaren amaieran eman zuten puntuaketen berri eta bertan Andoaingo Gaztañaga izan zen puntu gehien eskuratu zituena (1.555,5 puntu). Bigarren postuan Adunako Aburuza sagardotegia sailkatu zen (1.486,5 puntu) eta hirugarren tokian, Astigarragako Iri-



Gaztañaga sagardotegiarentzat izan zen txapela. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

goien-Herrero sagardotegia (1.450 puntu).

Irabazleak txapela jantzi zuen eta lehen hiru sailkatuek Eusko Label eta kalitatezko zigilua duten produktu sorta bana jaso zituzten HAZI fundazioaren eskutik, baita Gipuzkoako Sagardogileen eta Azpeitiko Udalaren oroigarriak ere.

Sagardo Txapelketa Herrikoia 2015ean abiatu zen Azpeitian, 2016an Andoainean jokatu zen eta 2017an Azpeitira itzuli zen berriro; «horrelako txapelketa batek eskatzen duen azpiegituran eta antolakuntzan ezinbesteko ekipoa bilatu dugulako azpeitiarren artean», Gipuzkoako Sagardogileen elkarteak azaldu zenez.

Hala ere, lehen edizio hartatik hainbat aldaketa egin dira eta aukeraketa sistema hobetzeko neurriak jarri dira. Horrela, due-

la bi urteko finalean, kanporaketak eta azken sailkapena egun berean egin ziren, baina azken edizioan finalean parte hartu duten edariak izan dira finalurrekoetan sailkatutako lehen bi lote onenak eta lau finalurrekoetan puntuazio onena izan duten lau sagardoak.

SAILKAPENA

1. Gaztañaga (Andoain)
2. Aburuza (Aduna)
3. Irigoien-Herrero (Astigarraga)

GAINONTZEKO FINALISTAK:

- Akarregi (Hernani)
- Larre-Gain (Hernani)
- Lizeaga (Astigarraga)
- Oiarbide (Astigarraga)
- Ola (Irun)
- Rezola (Astigarraga)
- Rufino (Hernani)
- Setien (Urnieta)
- Urdaira (Usurbil)

Gipuzkoako XVI. Lehiaketa, Altzueta sagardotegiak

Hernaniko Altzueta sagardotegiak irabazi zuen ekainaren 3an Donostiako Euskal Gastronomi Anaiartearen jokatutako Gipuzkoako Aldundiaren Sagardo Lehiaketaren XVI. edizioko finala.

Gipuzkoako 29 sagardotegik eman zuten izena, eta finalera honako sei sagardotegiak ailegatu ziren: Aburuza, Altzueta, Etxeberria, Gartziategi, Gaztañaga eta Sarasola. Aldundiko Fraisoroko laborategian ikasi eta diplomadun diren dastatzaileek osatutako epaimahaiak aukeratu zuten irabazlea.

Aurtengo lehiaketako sagardogile irabazleak 3.000 euro eta txapela eskuratu zituen Ainhoa Aizpuru Ekonomia Sustapen, Landa Ingurune eta Lurralde Oreko diputatuaren eskutik. Bigarren sailkatuak 1.500 euro irabazi zituen, eta hirugarrenak, berriz, 1.000 euro. Ohikoa den bezala, lehen hiru irabazleek Donostiako Bidarte baserriko «karreto barrika» ezagunaren erreplika bana eskuratu zuten.

1. Altzueta (Hernani): 82 puntu.
2. Aburuza (Aduna): 80 puntu.
3. Sarasola (Asteasu): 70 puntu.



Altzueta sagardotegiak jaso zituen txapela eta garakurra. GARA

USURBIL

Aurtengo sagar uzta inoiz baino handiagoa izan da. Nabaritu duzue hori zuek ere? Litro gehiago egin duzue edo beste urteen paretsu ibili zarete?

Sagar urte oso oparoa izan da ia Euskal Herri osoan. Aurtengo uzta kalitatez eta kantitatez oso handia izan da, azken urteetan izan den handienetakoa. Sagarra ohi baino lehena go iritsi da, baita berandukoa ere. Guk aurreko urteetako litro kopuru bertsua egin dugu, nahiz aipagarria izan aurtengo bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoak gurean hartu duen garrantzia.

Kantitateaz gain, kalitate aldetik zer moduzko sagardoak ater dira aurtengo?

Orokorrean, oreka eta gorputz ederra duten sagardoak izango ditugu aurtengo denboraldian. Sagardo arinagoak, argiagoak eta finagoak dira aurtengo izan baino. Sagar urte oso oparoa: sagar asko, kalibre ederrekoak eta errendimendu ona eman dutenak. Irakinaldiei dagokienez, urriko eta azaroko tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagardoak eta usain ederra dute kasurik gehienetan. Horrek esan nahi du bukatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtengo txotxean.

Zer aurreikuspen duzue hasierako denboraldia irakinaldiei dagokionez? Beste urteetan bezala etortzen zaizue jendea edo aldatzen ari dira ohiak?

Txotx denboraldia ireki orduko jende mordoxka gerturatzen da Saizarreko uzta berriak emandako emaitzak nolakoak izan diren aztertzen. Aste Santua dela eta etemaldi bat izaten da urtero, kanpoko jendea sartzen da, eta ondoren, sagardoak guztiz osaturik daudenean, jendeak jarraitzen du maiatzaren hi-

rugarren asteburura arte. Saizarren txotx denboraldia Usurbilgo egunarekin batera amaitzen da. Nire ustez, ohiak jarraitzen dute.

Txotx irekiera ofiziala ostegunean egin duzue Vicente del Bosque entrenatzaile ohiarekin.

Bai, berak zabaldu du aurtengo Saizarreko txotx denboraldia eta, berarekin batera, makina

«Bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoak garrantzi handia hartu du aurtengo»

NAPOLEON LERTXUNDI USURBILGO SAIZAR SAGARDOTEGIA

Usurbilgo Saizar sagardotegiko txotx denboraldia martxan da aste honetatik aurrera. Aurtengo sagar uzta inoiz baino handiagoa izan denez, bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoak garrantzi handia hartu duela nabarmendu du Napoleon Lertxundi Saizarreko arduradunak. Aurtengo denboraldian, gainera, ondo borobildutako sagardoak aurkituko omen dugu.



GARA

eta horretarako, Kepa Junquera eta Sorginak taldeak "Malerak" ikuskizun paregabea eskaini digu bertaratutako. Andoni Egaña bertsolari handia ere bertan izan da, eta sorpresatxo bat ere prestatu dugu.

Jatorri Deiturako sagardo edateko aukera izango da Saizar sagardotegian? Zenbat litro egin dituzue aurtengo Jatorri Deiturarekin eta nongo sagarra erabili duzue?

Jatorri Deiturako sagardoak duen kupelak "Euskal Sagardo" logotipoarekin lekututa daude bodegan zehar. Aurtengo, 30 kupel ditugu Jatorri Deiturarekin. Gaur egun hogeita hektarea sagarrondo ditugu landatuak, eta horiei inguruko baserritarrei erositako sagarra gehituta lortzen du Saizarrek Jatorri Deiturako sagardoak.

Aurrera begira, nola ikusten duzue Jatorri Deiturako sagardoaren etorkizuna? Zailtasunak izango dituzue bertako sagarra lortzeko edo eskaintza gero eta handiagoa da?

Saizarrek Jatorri Deiturako Sagardoaren alde egin du apustu eta, horretarako, urtez urte sagarrondo hektareak gehitzen joango gara.

Sagardo naturaletik aparte, beste produktu batzuekin ari zarete lanean?

Betidanik Saizar ospina eta "Señorio de Belmont" Sagardoz likorea ekoizten dituzte Saizarrek. Hala ere, gure filosofian abangoardia eta berrikuntza dira helburuak. Ondorioz, beti azterketetan gabilta, bai merkatu berriak irekitzen, bai merkatu berriak proposatzen dizkiguten eskaintzei jaramon egiten.

“

«Txotx denboraldia ireki orduko jende mordoxka gerturatzen da uzta berriaren emaitzak nolakoak izan diren aztertzen».

bat pertsona ezagun izan dugu gure artean. Julian lantzi telebistako aurkezle nafarrak gidatutako ekitaldian. Ohikoa denez, lehendabizi, aurrekoa eskaini eta dantzatu diote Vicente del Bosqueri. Ondoren, honek, «hau da Usurbilgo Saizar sagardo berria» esanez 2018ko txotx denboraldia hasiera eman dio. Ekitaldi hau festa giroan eta alaitasunez ospatu dugu.

6. SAGASTIAK LORETAN OSPAKIZUNA '18

SAGARRONDOEN LORALDIAREN GORAZARRE EKIMENA USURBILEN

Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

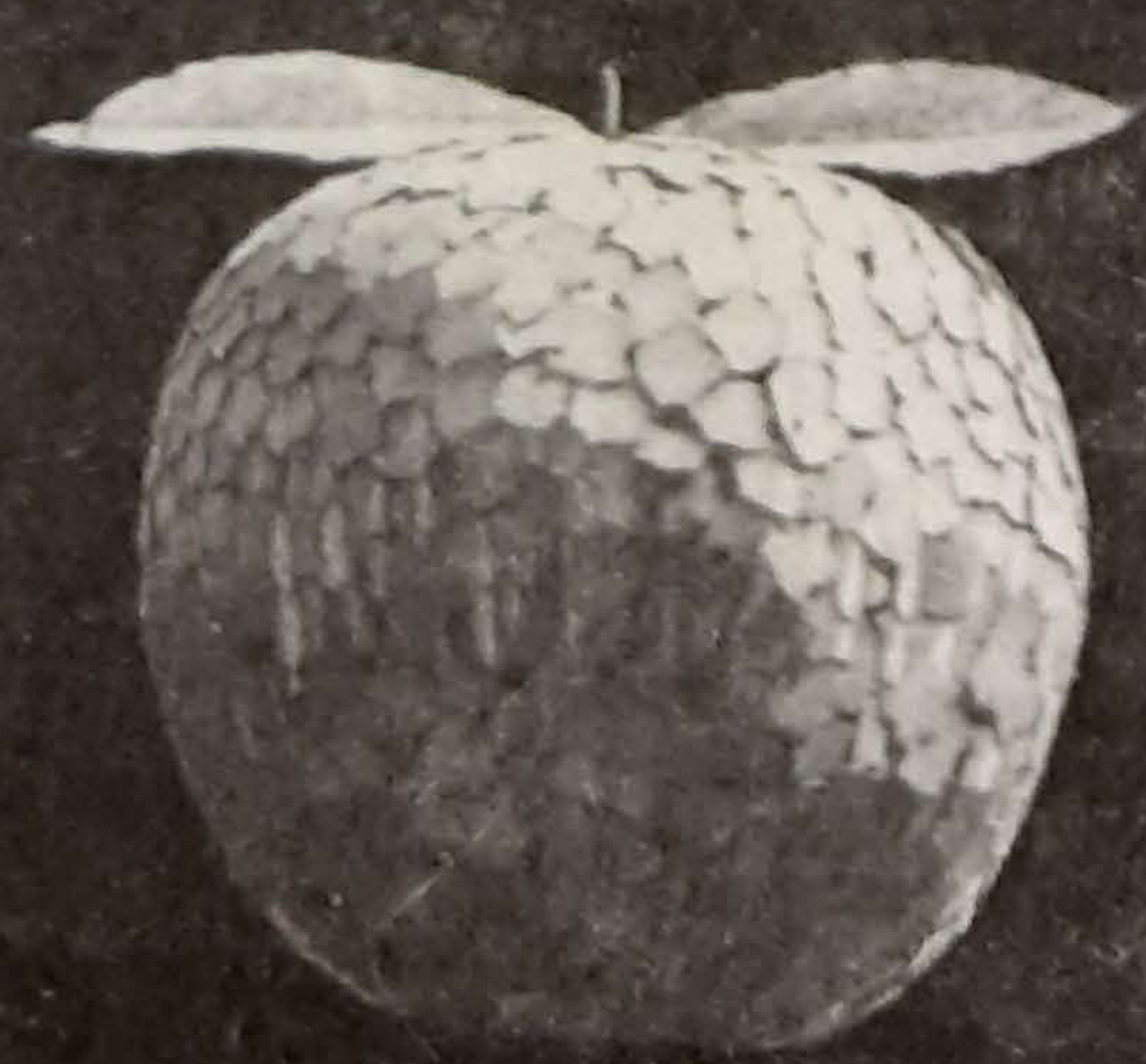
Alkorta bakailuak

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

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



Betiko Sagardoa



SAIZAR

Sagardotegia

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

TXOTX 2018 Zabalik!

**ABANGOARDIA
& TRADIZIOA**

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·



943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

