

Sagardotegiak 09

2009ko urtarrilaren 16a



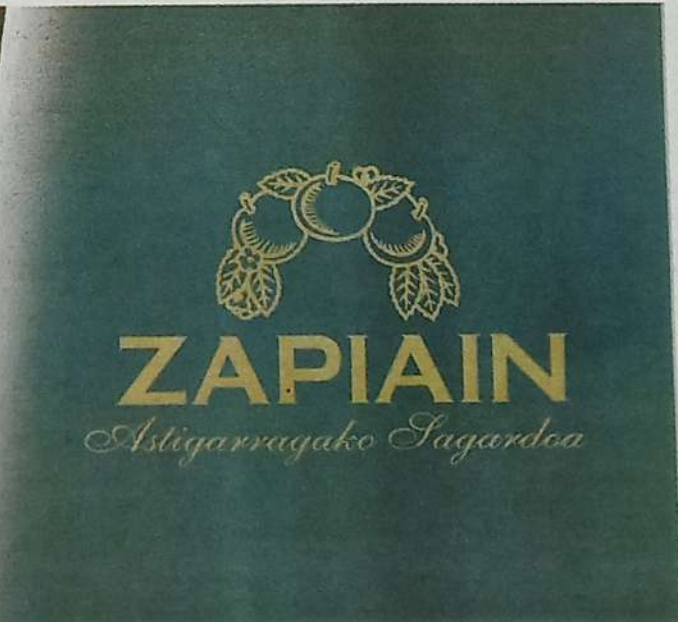
Un verano suave
y un otoño
lluvioso han dado
una cosecha
excepcional



Consejos para
degustar la sidra
con todos los
sentidos: vista,
aroma y sabor



ARGAZKIAK: JOSU SANTESTEBAN - JAGOBA MANTEROLA ETA JON URBE/ARGAZKI PRESS



GARA

Aurkibidea

<i>Txotx garaia heldu da</i>	3
<i>La cosecha fue excepcional y rompió todas las previsiones</i>	4-5
<i>Inoiz baino partaidetza handiagoa</i>	7
<i>Objetivos de Fruitel: conservar y mejorar la fruta autóctona</i>	8-9
<i>Una sidra mejor y con más armonía en boca</i>	10-11
<i>Luces y sombras de la afluencia de gente en el txotx</i>	12-13
<i>ISO 9001, norma para un sistema de gestión de la calidad</i>	14-15
<i>Sagardotegien gida</i>	16-17
<i>Iñaki Irigoien, Gipuzkoako sagardo txapeldunari elkarrizketa</i>	18-19
<i>Fraisoro vuelve a contar con un equipado laboratorio de análisis</i>	20-21
<i>Chuletas asadas con todo el poder del carbón vegetal</i>	22-23
<i>Presen Urkizu (Sumiller) – elkarrizketa</i>	24-25
<i>La sidra navarra se consolida y presenta nuevos retos</i>	26-27
<i>Bizkaiko sagardo goxoa berriro gure gozamenako</i>	28-29
<i>Para paladares muy sensibles</i>	30
<i>La sidra alavesa toma mayor impulso</i>	31
<i>Sagardoaren hiztegia, sagar eta sagardoaz mila erdi esanahi</i>	32



**MAKINERIA
SALGAI**
PRENTSAK, PONPAK,
HERDOILEZINEZKO BILTEGIAK,
POLIESTERRA, ETAB:

Erretxeko plaza, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel.: 943 55 55 51
Sakelakoa: 800 428 622
info@simak.com

Gipuzkoako **KORTXO** Tapoileria

Era guztietako
kortxoetan espezialistak



dimarpe, s.a.

- mangerak eta ureztatzeko tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 – Tel.: 943 37 26 86 – Faxa: 943 37 33 03 – LASARTE-ORIA

Txotx garaia heldu da

Sagar asko bildu ziren iaz eta sagardoa aromatiko eta leuna izango da

datozen egunetan txotx oihu-
ra sagardozaleak kupelera
hurbilduko dira baso fin bat
eskuan urre koloreko sagardo
zorrotada saltaria jasotzera
eta haren zapore natural eta
frutazkoa dastatzera. Donos-
tiako Jalak heltzean urtero
errepikatzen den erritua da
eta apiril arte iraungo du.

Sagardoa dastatzeko ohitura mo-
derno da, moderno formetan
baina ez edukian. Izan ere, sagar-
doaren elaborazioa eta dastatzea
Euskal Herriko tradizioan sus-
traitzen da. Ez dugu ahaztu behar
sagardoa gure antzinako kultur-
aren parte garrantzitsua dela.

Sagardo berria nolakoa izango
den inognita izaten da pertsona
gehienentzat. Hala ere, datu ob-
jektiboak izaten dira haren eza-
garri nagusiak hautemateko ba-
liagarri. Elaborazio prozesuari
arretaz, urratsez urrats, so egin
diotenek eman dezaketen infor-
mazioaz gain, upelategietako tek-
nikariek sagardoaren ezaugarrien
berri eman dezakete.

Gipuzkoako Sagardogile El-
karteko presidente Arantza Ipa-
rragirrearen iritziz, aurtengo
sagardoan «bertoko sagar asko
erabili dela sumatu daiteke». Hark
dioenez, ekoizle batzuek ez
dute kanpotik etorritako fruta era-
bili beharrik izan. «Eguzki tarte
txikia izan genuen eta horrek sa-
garraren azukrea pixka bat gu-



Bertoko sagar asko erabili dela adierazi dute sagardogileek.

txitu egin du, baina horren eragi-
na ez da nabaria. Sagardoak pro-
zesu normala egin du eta udan
izaniko temperatura egonkorrek,
bero handirik eta izozterik gabe-
ek, lagundu dute horretan. Kolore
onoko sagardoak izango ditugu, ez
oso tanikoak eta hartziduraren on-
doren oso ongi, azkartasun handiz,
garbitzen ari direnak».

2009. urteari dagokionez, itxa-
ropentsu agertzen da Iparragirre.
«Amaitu berri den urtea ez da
sektorearentzat hobereina izan.
Eguraldiari erreparaturaz, udazken
txarra izan dugu eta horren era-
gina nabaritu da sagardoaren

kontsumoan, ez baitu hori susta-
tu. Iragan gertu batean sektore
guztiek igaro duten krisiak eragi-
na izan dezake gurean, baina sek-
toreak txotx denboraldi berria
zuhurtasunez eta itxaropentsu
ikusten du. Betiere, produktu on
bat eskaintzeko ilusioa nagusi da
eta horregatik maitasunez pres-
tatu dugu denboraldi berria», dio
Iparragirrek.

Produktu harmoniatu eta
edaten erraza lortzeko, sagar ta-
nikoen, azidoen eta gozoen arte-
an oreka aurkitzea da behar-be-
harrezkoa. Baina lehengaien
ardura ez da bakarra, mostoaren

ezaugarriak ezagutzeko analisiak
egin behar baitira. Datu horiekin
sagardoa zuzendu daiteke, mosto
ezberdinak nahasiz.

Xabier Kamio enologoaren
ustez, bi dira aurtengo sagar-
doaren kalitatean eragin duten
faktore nagusiak. «Alde batetik,
lehengaiak: erabili den sagar
gehiena bertokoa izanik, bilketa
azkarrago eta kontrolatuagoa
ahalbidetu da. Horren ondorioz,
sagarra mikrobiologikoki os-
sugarriagoa da. Baina nabar-
mendu behar da, bestalde, sekto-
rea produktua egiteko teknika
berrietara geroz eta hobeto ego-

kitzen ari dela. Aurtengo denbo-
raldian, hartzidura eta heltze pro-
zesuak geldoagoak izan dira, sa-
garrak motelago heldu dira, udan
bero handirik ez baitu egin. Hel-
tze motelagoak sagardo lurrin-
tsuagoa sortzen du, gorputz gu-
txiagokoa, baina dastamenerako
harmonikoagoa, edaten erraza
eta denboran iraunkorragoago;
pasa den denboraldiko sagardoa
kolore eta gorputz handikoa izan
zen. Aurtengoa, bada, gorputz gu-
txiagokoa da baina tanikoen eta
azidoen artean orekatsua. Ho-
rrenbestez, sagardo aromatikoak
eta leunak dira», dio Kamiok.



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA

La cosecha fue excepcional y rompió todas las previsiones

La tendencia habitual del manzanal alterna temporadas más o menos productivas

La cosecha de manzana en Gipuzkoa del 2008 pasará a la historia. Una conjunción favorable de diversos factores hizo que desde finales de septiembre hasta primeros de noviembre se recogiesen unas cantidades que no se recuerdan. Sin embargo, cabe recordar que esta producción es insuficiente para hacer frente a la demanda existente.

La cosecha de manzana autóctona del 2008 es de las que se recordará durante mucho tiempo. Ya desde el momento de la floración de los manzanos y el posterior cuajado de los frutos todo apuntaba a que, salvo desastre meteorológico, la cosecha iba a ser muy importante, aunque la abundancia de fruta en las ramas también hacía presagiar que la cantidad iba a afectar al tamaño de las manzanas.

Como cada año, técnicos de Sagarlan S.L., por encargo de Sagarlan, realizaron una prospección en diversos manzanales de Gipuzkoa, entre el 9 y 11 del pasado mes de septiembre. Controlaron 14 variedades de manzana: Aritza, Errezila, Gezamina, Gikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzola, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Handi, Urtebi Txiki y Verde Agría. Como conclusión extrajeron que los árboles estaban completamente llenos de manzanas y que muchas ramas se habían roto por el peso de la fru-



Tanta cantidad de fruto en los manzanos ha hecho que las manzanas de sidra hayan sido este año más pequeñas.

ta. Además, como consecuencia de esa abundancia, el tamaño de la manzana era pequeño. Sin embargo, esa predicción inicial en cuanto al tamaño de la fruta se vio modificada en las siguientes semanas, ya que la manzana siguió creciendo en el árbol a causa, mayormente, de las lluvias habidas y del hecho de que la manzana aguantara en las ramas sin caer al suelo.

A esto último pudo contribuir la casi ausencia de gusano o carpocapsa. «Desde el momento en

que se vio que, tras la floración –sin mucha lluvia– y la polinización, hubo un buen cuajado, ya se supo que la cosecha ofrecía buenas perspectivas. Además, la carpocapsa de primera generación, a primeros de mayo, no se pudo propagar bien debido a las lluvias y generó menos gusano. Hubo menos manzana atacada y sobrevivió más fruto en el árbol. A eso hay que unir que la campaña anterior fue de poca fruta y por ello el manzano tenía reservas. En definitiva, un cúmulo de factores fa-

vorables que posibilitaron una cosecha excepcional», asegura Aitor Etxeandía, técnico de Sagarlan.

Una gran producción de manzana que se obtuvo sin hacer prácticamente nada a nivel agronómico. «Si se trabajase más y mejor a ese nivel podríamos tener cosechas mucho mejores de las que habitualmente tenemos. Para la próxima, si sigue la tendencia que marca la vecería de la manzana, lo lógico es que se recoja poca manzana, porque es la tónica tras

una cosecha fuerte, pero no hay seguridad de que vaya a ser así y, sobre todo, hay que tratar de romper con esa vecería. Si se intenta, estoy convencido que se puede lograr en buena medida haciendo podas correctas, realizando fertilizaciones adecuadas y llevando a cabo un aclareo de frutos», recomienda Etxeandía.

En Euskal Herria, la práctica del aclareo o eliminación de los frutos recién cuajados no es habitual en manzana de sidra. Sí se practica, sin embargo, en manza-

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

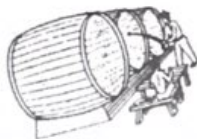
Sagardotegia
mantendu hiten
baserritarren omenez.

EREÑOZU AUZOA
HERNANI
TEL. 943553272

EGI-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA



La afección de carpocapsa ha sido menor que en otras temporadas.

na de mesa. En Normandía, una de las zonas más importantes y anualmente abastecedora de manzana de muchos sidreros vascos, logran cada año alrededor de 35 toneladas por hectárea realizando aclareos y superando o mitigando de esa forma la vertería, fenómeno que significa que a un año de buena cosecha sigue otro de escasa producción.

La configuración del manzano vasco, en general, en terrenos con acusadas pendientes en los que no es fácil la utilización de maquinaria para prácticamente ninguna de las tareas que requiere este tipo de explotaciones frutícolas, no facilita esos aclareos. «El aclareo químico exige un trabajo muy técnico. Cada variedad exige una forma distinta. Una de las posibilidades podría ser la realización de un aclareo prefloral. No es sencillo, pero permite la utilización de productos ecológicos», señala Etxeandia.

La configuración del manzano vasco no facilita la técnica de aclareo pero tampoco la imposibilita

La prospección realizada por Sagarian en la segunda semana de septiembre verificó también la presencia del gusano y la maduración de la manzana. En relación a la carpocapsa estimaron que su presencia era bastante irregular y menor que en años anteriores. En los manzanos no tratados, entre un 13% y un 31% de la fruta estaba afectada, un descenso con respecto a campañas anteriores justificado por dos razones: las bajas temperaturas y la cantidad de manzana. Por el contrario, en los tratados la afectación no superaba al 5% de las manzanas. Los análisis que controlaron el nivel de maduración de la manzana, medidos, como es habitual, en la semana 37 del año, marcaron unos niveles de azúcar similares a los de la cosecha del año anterior. En cuanto a los datos de la medición del índice de regresión del almidón, evidenciaron que la manzana venía más adelantada que hace un año.

La gran cosecha también pone en evidencia carencias estructurales

La venta de un total de 500.000 Kg de manzana a sidreros asturianos no ha sido en realidad una buena noticia. Lo sería si realmente Euskal Herria obtuviese más manzana de la que demanda su actual producción de sidra. Pero nada más lejos de la realidad. Seguimos siendo, al menos Gipuzkoa, muy deficitarios en manzana, incluso en años como el 2008 con una cosecha excepcional. Esa venta sirvió, eso sí, para no tener que dejar tanta manzana en el suelo de los manzanos y para obtener algún beneficio de la venta de ellas.

Lejos de lanzar mensajes triunfalistas sobre nuestra hipotética capacidad de exportar manzana sidrera, irreal por otra parte, lo que debe mover a reflexión son las evidentes carencias estructurales en el sector que no posibilita la absorción de toda esa fruta dentro del país, sobre todo porque un gran porcentaje de la manzana

utilizada para hacer nuestra sidra natural todavía tiene que ser importada y en esta campaña también ha sido así. Una carencia cuya resolución debe ser abordada por todas las partes implicadas (fruticultores, sidreros, sindicatos agrarios, administración pública ...), sin que nadie pueda responsabilizar al otro de esa situación.

Fruitel aboga por «una solución conjunta para que de toda la manzana de Gipuzkoa sea comprada por los sidreros del herrialde», pero a su vez los sidreros necesitan saber con bastante precisión con cuánta manzana del país van a contar. No pueden esperar a última hora, porque tienen que acudir a mercados internacionales para completar sus necesidades de fruta. No quieren improvisos, aunque muchos han tenido que aceptar más manzana de la inicialmente prevista, lo que ha hecho que las bodegas estén a rebosar.



ISASTEGI
sagardotegia

www.isastegi.com

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64



BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia




Tel. 943 55 58 46 • 616287867

Larre-Gain Baserría
EREÑOTZU • HERNANI



Astigarragako Irigoien-Herrerok irabazi zuen eta Hernaniko Zelaia eta Altzeta jarri ziren ohorezko postuetan.

Inoiz baino partaidetza handiagoa

Gipuzkoako 35 sagardok hartu zuten parte VII. Sagardo Lehiaketan

Gipuzkoako Foru Aldundiaren VII. Sagardo Lehiaketak partaidetza errekorra hautsi zuen. 35 sagardogilek aurkeztu zituzten beraien sagardoak, inoiz baino gehiagok. Astigarragako Irigoien-Herrerok eskuratu zuen txapela eta Hernaniko bi sagardo-ekozle, Zelaia, bigarren, eta Altzeta, hirugarren, jarri ziren ohorezko postuetan.

Urtean zehar egiten den sagardo lehiaketa garrantzitsuenak, bots, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duenak, zazpi edizioetako azkenekoan izan zuen partaide kopururik handiena. Guztira 35 sagardotegi, herrialdeko 15 herritatik etorriak: Astigarragatik 9, Hernanitik 8, Usurbildik 4, Urnietatik 3, Donostiatik 2 eta Aduña, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, Oiartzun, Tolosa, Zarautz eta Zeraindik bana.

2007ko edizioak 30 sagardo-ekoizleren partaidetza izan zuen eta ordura arteko arrakastatsuenan izan zen, baina urtebete aurrerago errekor hori hautsi egin zen 35 sagardo-ekoizle aurkeztu baitziren. Datu horrek agerian uzten du zenbateko garrantzia hartu duen, urtez urte, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen

sagardo lehiaketak, kontuan hartu behar baita 59 sagardo-ekoizle daudela Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen erregistratuta eta beste 3 Taldea Elkartearen. Beraz, lehiaketan parte hartu zutenek erdiak baino gehiago izan ziren, eta Gipuzkoako herrialde osoak gainera.

Lehiaketa hau Gipuzkoako enpresa sagardogileei zuzentzen zaie, zeintzuek sagardo naturala ekoizti eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industriaren Erroldan erregistratuak egon behar duten. Botilako sagardo naturala baloratu eta saritzea da lehiaketaren helburu nagusia. Balorazio hori ikuspuntu organoleptikotik eta analitikotik egiten da eta kontuan hartzen da edari hori "txotx" bidez ez ezik botilan hartzen dela urte osoan zehar. Aurkeztutako

sagardoek analisi bat gainditu behar dute bigarren fasera igaro nahi badute eta bigarren fase horretan, epaimahai adituren batek, enologoz, ostalariz, sagardozalez eta sagardogilez osaturik, ikuspuntu organoleptikoa ematen du dastatze prozesu baten ondoren.

Azken edizioan, Astigarragako Irigoien-Herrero, Hernaniko Zelaia eta Altzeta, Donostiako Kalonje, Tolosako Isastegi eta Usurbilgo Saizar izan ziren sei finalistak eta, finalean egindako bi botazioen ondoren -lehenengoan, bigarren posturako berdinketa hirukoitzan izan zen-, Irigoien-Herrerok jantzi zuen txapela eta bi hermaniarrek, Zelaia eta Altzeta, bigarren eta hirugarren postuak eskuratu zituzten.

Dastatzeko epaimahaian nobedade aipagarri bat ikus ziteke-

en VII. edizioan. Sumiller bat, Presen Urkizu, lehenengo aldiz aritu zen sagardoak dastatzen eta epaitzen. Epaimahai hori hamar lagunek osatu zuten. Haien artean, sagardoaren munduan lan egiten duten enologoak, dastatze lanetan adituak eta beste. Hauexek izan iren hamarrak, Presen Urkizu, Kristina Gofii, Domingo Arina, Xabier Kamio, Guillermo Castañós, Iñaki Santos, Dominic Lagadec, Ion Orbegozo, Jokin San Sebastian eta Iosu Osa.

Lehiaketako palmaresean sei irabazle bildu dira zazpi urteotan. Batek, Adunako Zabalak, bi txapela lortu ditu (2004 eta 2006) eta Ikaztegiako Begiristain (2002) eta Astigarragako Gartziategi (2003), Gurutzeta (2005), Mendi-zabal (2007) eta Irigoien-Herrerok (2008) bana.

- Urtarrilaren 23 ostiraletik aurrera txotx garaia zabalik.
- Asteartetik larunbatera arte gauez.
- Larunbat eta igande egardietan.
- Jangelan berogailua.



SALMENTA sagardotegian bertan eta edez edez.

Tel. 943 55 27 44

URNIETA

Uda honetan jan ezazu sagardo-menua gure terrazan



102 Meaka Auzoa · 20304 IRUN · Tel. 943 623 130

GARA



Tanto a nivel cualitativo como cuantitativo ha sido una gran cosecha.

Objetivos de Fruitel: conservar y mejorar la fruta autóctona

112 productores de manzana forman parte de ella

La Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa tiene entre sus objetivos principales conseguir la mejora y conservación de las variedades autóctonas de manzana experimentando con nuevas variedades y técnicas de cultivo. Acaba de cumplir veinte años y cuenta con 135 socios, 112 de los cuales producen manzana de sidra.

La manzana es la materia prima por excelencia de la sidra natural de ahí la importancia de lograr no sólo una producción acorde a las necesidades -Euskal Herria es actualmente claramente deficitaria en este aspecto- sino también una calidad que otorgue ese plus tan necesario para esta bebida natural y tradicional.

De lograr ambos aspectos se ocupa y preocupa Gipuzkoako Fruitagintzaile Elkarte, Fruitel, una asociación que con 135 socios, 112 dedicados a la manzana de sidra, agrupa a buena parte del sector. «No estamos todos pero sí los más importantes en producción y los más concienciados en trabajar conjuntamente por los principales objetivos del sector», en opinión de Antón Mendia, socio de Fruitel desde 1994 y presidente de la Asociación desde hace pocos meses.

«Cuesta concienciar a los socios de la necesidad de invertir en asesoramiento técnico, por ejemplo, pero el sector sólo avanzará mejorando técnicas de cultivo o de lucha contra plagas que limitan la producción de manzana y en esa línea estamos trabajando», reconoce Mendia.

Relacionado con esa formación de los fruticultores, la asociación cuenta con el asesoramiento técnico de la empresa Artibus Habillas S.L. Con ello pretenden llegar a asesorar al mayor número de socios fruticultores y capacitarlos para conseguir una mejor aplicación de las diferentes técnicas de cultivo y de los métodos más eficaces de lucha contra las plagas de hongos e insectos.

Como no podía ser de otra forma, Fruitel también tiene entre sus objetivos lograr la tecnificación y modernización de las estructuras en las explotaciones frutícolas, con la mira puesta en el incremento de la productividad y competitividad ante los productos procedentes del exterior, además de mejorar las condiciones de comercialización a través de un Plan de calidad integrado y de la promoción de los productos del país.

La directiva que preside Antón Mendia y que asimismo integran Antón Olaizola, Iñaki Bengoetxea, Inaxio Artola y J.M. Zapiain, lleva a cabo tareas de información a los socios de cuantas actividades se organizan: cursos de formación en la Escuela de Fraisoro, ferias

agrarias; visitas a centros especializados y a productores de manzana de la región o de otros países como Francia, Italia... Asimismo, gestiona la firma de convenios con la Diputación Foral de Gipuzkoa para la mejora y potenciación de las explotaciones dedicadas a la fruticultura. En este último campo, actualmente existen unas ayudas del ente foral de 725 euros por hectárea cultivada con manzanas de sidra de variedades del país durante cinco años, con el compromiso de suscribir un contrato agroambiental por ese periodo de tiempo. Entre los requisitos que se exigen está el de destinar un mínimo de 5.000 metros cuadrados y disponer de árboles de más de 5 años.

Pequeñas explotaciones

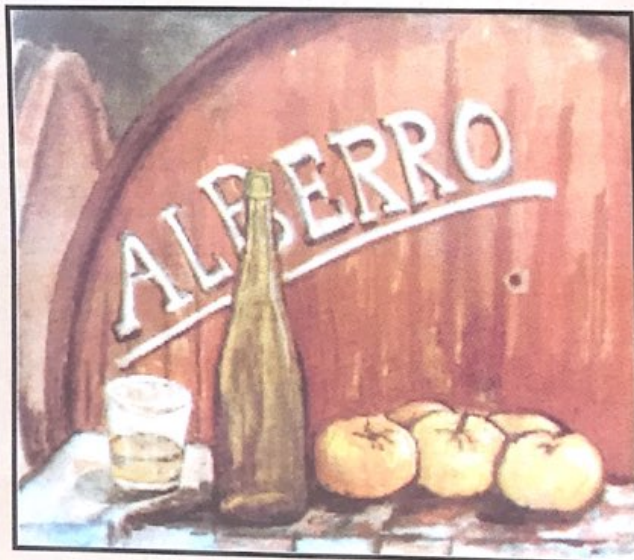
El sector frutícola guipuzcoano dedicado a la manzana de sidra está muy atomizado y, en general, carece de la atención que se merece. «Hay muchas explotaciones de manzanos de sidra en estado de semiabandono o muy poco cuidadas, incluso en pueblos situados en el corazón de la zona sidrera guipuzcoana. Es un contrasentido que la producción de manzana en Gipuzkoa en un año de buena cosecha difícilmente supere el 50% de la necesaria para toda la producción de sidra natural y, a la vez, haya tal abandono en muchos manzanales. Sin cuidados la producción de esos manzanos será siempre escasa, estará expuesta a plagas que diezmarán aun más esa producción y tampoco la calidad de la fruta cosechada será acorde a la demanda de los sidreros. Es preciso encontrar la forma de incentivar a esos pequeños fruticultores para que dediquen más tiempo y esfuerzo a mejorar sus plantaciones», señala Antón Mendia.

Cosecha excelente

La última cosecha de manzana de sidra ha sido excepcional. «Desde Fruitel la calificáramos de excelente tanto a nivel cuantitativo, una de las mejores de los últimos años, como en calidad de la fruta recogida. Ha sido un año especial», en opinión de Mendia.

El balance también es satisfactorio en el control de plagas y enfermedades. «Podemos afirmar

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

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



La presencia de moteado, en la hoja y el fruto, ha sido la única incidencia en el cultivo de manzanas este año.

que la carpocapsa (gusano de la manzana) presente todos los años, no ha tenido apenas incidencia en Gipuzkoa, sobre todo porque cada vez es mayor el número de fruticultores que actúan a nivel fitosanitario contra esta plaga. Por el contrario, este año se han visto afectadas algunas plantaciones por la presencia de moteado, tanto en hoja como en el fruto, mermando la calidad en algunos puntos del herrialde. La presencia mayor de moteado de esta última cosecha es consecuencia de las fuertes y continuas lluvias desde marzo a mayo». El moteado es sobre todo perjudicial por cuestiones estéticas en la manzana de mesa, pero su incidencia no es tan grave en la manzana de sidra.

Fruitel cada año se rige por el grado de maduración de la manzana mediante un muestreo. Para ello técnicos comprueban esa maduración en la semana 38 del año. Esa medición en grados brix determinó que la fruta presentaba unos niveles adecuados por lo que se consideró que la campaña de entrega de manzana en las sidrerías se iniciase el 26 de septiembre.

En esta última campaña, como ha ocurrido en otras, no se llegó a acuerdo entre las Asociaciones de sidreros y Fruitel en relación al precio unitario a establecer para la manzana de la cosecha del 2008. Fruitel solicitaba 245 euros por tonelada de manzana puesta en la sidrería y los representantes de los sidreros ofertaron 240 euros. Al final quedó en manos de cada fruticultor negociar particu-

*Apuestan por
subsanaar el
abandono de
los manzanales
para aumentar
su productividad*

larmente el precio de venta con su cliente o sidrero habitual.

El principal problema, paradójicamente, surgió como consecuencia de la excepcional cosecha de manzana que generó sorprendentemente excedentes que no fueron absorbidos en Gipuzkoa, porque se siguió importando manzana del Estado Francés. Estos excedentes dieron lugar a salidas de importantes cantidades de manzana hacia Asturias. Una situación que ha generado malestar en algunos sectores y que obliga a reflexionar y encontrar soluciones.

OTSYA ENEA
Sagardotegia

GOLARRE
SAGARDOTEGIA

Gaur irekitzen dugu!

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



Los catadores de sidras recomiendan emplear el gusto, la vista y el olfato para apreciar mejor el producto.

Argizak / M. Martínez

AKARREGI
Sagardotegia



Bº AKARREGI - CASERIO AKARREGI • 20120 HERNANI Gipuzkoa
Tel.: 943 330 713 • Móvil: 660 144 560 - 660 144 563

Una sidra mejor y con más armonía en boca

El enólogo de Xabier Kamio ofrece pautas para apreciar una buena sidra.

Buscar el equilibrio entre manzanas tánicas, ácidas y dulces para lograr que la sidra sea armoniosa y fácil de beber es el objetivo que persiguen los productores, algo que también debe buscar el consumidor. Una manzana sana, con una maduración óptima y correctamente procesada dará sidras afrutadas y agradables.

«Cada persona tiene sus gustos particulares. Le puede gustar una sidra con más o menos color, más o menos seca o más o menos ligera, pero a la mayoría le gusta una sidra que huela bien y, sobre todo, que sea fácil de beber, que anime a beber otro trago y eso lo consiguen las sidras con armonía, que no destaca ninguno de sus aspectos (acidez, azúcar...) sino que existiendo cada uno de ellos se enmascaran mutuamente porque hay un equilibrio», asegura Xabier Kamio.

En la eterna polémica sobre si las sidras de ahora son más flojas que las de antes el enólogo considera que «no es cierto que actualmente se hagan sidras más ligeras, sino que son más armónicas. Eso

precisamente busca el sidrero y lo logra entre otras razones porque conoce mucho mejor que antes la materia prima con la que trabaja. Sabe que un alto porcentaje del éxito reside en las manzanas, en el conocimiento de las diferentes variedades y características de cada una de ellas y, por supuesto, en la utilización de las diferentes técnicas que existen para elaborar la sidra».

Es sabido que no es lo mismo catar que beber, pero en cualquier circunstancia ante un vaso de sidra conviene ejercitar la vista, el olfato y el gusto. «Aunque no todas las personas sepan donde se percibe cada compuesto, sí saben lo que les gusta y lo que no. En esa cata el primer factor importante

aulia
Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea LEGORRETA
Telf. 943 80 60 66 Gipuzkoa

La fase visual
de la cata
también puede
darnos claves
importantes

es la vista. Como nos guiamos por costumbres culturales el color y el comportamiento de la sidra van a orientarnos, van a darnos una primera interpretación. Así, si al escanciar vemos que hace una burbuja gorda o que desaparece rápidamente y que además tiene color, antes de oler y beber, ya anuncia una sidra con poca chispa y además algo agresiva. El color oscuro lo dan los componentes fenólicos, el tanino, y es un compuesto agresivo que da sequedad en boca. Por el contrario, si vemos un color amarillo-verdoso y la txinparta se pega a las paredes, lo vamos a asociar con una sidra con más vida y con más armonía. Será un producto fácil de beber», asegura Kamio.

Ni que decir que la txinparta de la sidra siempre debe ser natural, es decir, endógena o generada por la propia bebida en su fermentación maloláctica, y en ningún caso exógena, por adición de gas carbónico. Antiguamente en los caseríos, la segunda fermentación, la maloláctica, se hacía en la botella, lo que provocaba la generación de mucho gas carbónico y, en muchos casos, que la botella reventase por la presión. Por eso, entre otras razones, se usaban botellas de cava recicladas. Actualmente esa segunda fermentación se hace en el depósito y no en la botella porque ésta no aguantaría las fuertes presiones y además se generaría un poco excesivo, algo que tiene mala imagen en el mercado. Sin olvidar que



Xabier Kamio, a la izquierda, catando sidras.

el sidrero quiere controlar su producto de principio a fin y en la botella no lo puede hacer. Conviene tener en cuenta también que cuando una sidra tiende a tener mucho color, con el tiempo generará más poso porque el tanino en ausencia de oxígeno tiene, con el tiempo, tendencia a precipitar.

Fase olfativa

La segunda fase de una cata es la olfativa. «Es importante, sin agitar la sidra, cuando está desapareciendo el carbónico, oler para apreciar la intensidad aromática del producto. Los compuestos aromáticos de la sidra siempre deben recordar a la fruta, pero no sólo a manzana, también a otras frutas y flores. Hay que recordar que en todas las frutas de un mismo tipo existen componentes comunes como, por ejemplo, el acetato de isomilo que huele a plátano, por-

que es especialmente abundante en esa fruta, pero en función de la concentración de ese componente o del umbral de percepción que cada uno tiene, puede recordar a otras frutas como la fresa o la manzana».

Asimismo, añade que «es importante saber que en una sidra donde hay armonía, un equilibrio global de todos los componentes, y poco color, es una sidra mucho más aromática que otra donde hay más color y eso porque a la hora de elaborar una sidra hay que tener en cuenta que tanino y fruta son contrapuestos. Es decir, que manzanas con mucho tanino darán sidras con menos olor afrutado que con las manzanas ácidas. De ahí la importancia de las mezclas de mostos y los trasiegos de sidras. Con ellos se busca la armonía en el producto. Hay que tener en cuenta que los trasiegos no se deben hacer porque esté de

moda. Deben hacerse en función de la manzana y sobre todo en función del momento en que se encuentra el mosto y la sidra. No se deben hacer todos los trasiegos por sistema el mismo día. Han de hacerse siempre por necesidad. Los trasiegos es una manera de hacer marca. Es inconcebible que un vino de una misma bodega y tipo sea distinto de un bar a otro. Con la sidra debería ocurrir algo parecido y los trasiegos posibilitan lograr no solo una armonía en el producto, también una homogeneidad».

La sidra debe catarse nada más ser escanciada porque el desprendimiento del gas carbónico es el que va a posibilitar la apreciación de los compuestos aromáticos. En la sidra el contenido alcohólico es bajo y es el carbónico el que ayuda a volatilizar esos compuestos. Por esa razón no hay que demorarse en beber. «Sa-

biendo que cada compuesto se aprecia en distintos puntos de la lengua –el dulzor en la punta, la acidez en los laterales y la astringencia al final de la lengua o incluso en las encías– es el equilibrio de los tres el que va a dar la armonía del producto y lo que va a hacer que sea fácil de beber. Un producto fácil de beber no es sinónimo de sidra ligera sino de sidra armonizada. Conviene matizar que en ocasiones, cuando se aprecia una sidra con color acusado y astringencia se piensa que es más tánica, pero esa conclusión puede no ser cierta. Puede ser que tenga menos armonía, sin un equilibrio global en todos los compuestos, pero la concentración de tanino ser la misma. En definitiva, es importante lograr sidras con armonía, que guste a todos los consumidores y, además, que el cuerpo pida seguir bebiendo», concluye Xabier Kamio

... goza ezazu !!
ii Disfruta ...

SAGARDOA
Sidra Natural

GARA



Cientos de personas se acercan cada año en temporada de txotx a las comarcas sidreras.

Luces y sombras de la afluencia de gente en el txotx

Hernani y Astigarraga se preparan para recibir a cientos de visitantes.

El difícil equilibrio entre el derecho a la fiesta y diversión y el derecho al descanso y el respeto a personas y bienes públicos y privados, es cada año uno de los principales objetivos de los municipios situados en el denominado corazón de la zona sidrera guipuzcoana, sobre todo de Hernani y Astigarraga. Para lograrlo se acometen diversas actuaciones.

Debates abiertos a la participación ciudadana, propuestas de actuación a diferentes niveles (informativos, comunicativos, etc.) o potenciación de servicios públicos, son algunas de las medidas que adoptan los municipios con más tradición y con mayor número de sidrerías. Diferentes sectores, ayuntamientos, vecinos, hosteleros, etc., ponen en marcha

cada año iniciativas que tratan de paliar los efectos negativos consecuencia de la masiva afluencia de gente los fines de semana atraídos por el atractivo del txotx.

Astigarraga y Hernani concentran la mitad de las bodegas censadas en Gipuzkoa, entre ellas las de mayor tamaño, y en un corto radio que no supera los 10 kilómetros se encuentran otros municipios (Donostia, Usurbil, Zubieta, Urnieta Andoain, Aduna...) que entre todos ellos suman otra veintena de sidrerías. Eso justifica que se denomine a esta comarca el corazón de la zona sidrera guipuzcoana, aunque, afortunadamente, la sidra natural se encuentra expandida por todo el herrialde.

Hernani, quizá por contar con más amplia oferta hostelera, es la localidad que mayor número de personas acoge durante los pocos meses que dura la temporada oficial de sidra al txotx. La llegada de cientos de personas, sobre todo los sábados de febrero y marzo, genera, no cabe duda, beneficios económicos para diferentes sectores, sobre todo para la hostelería, pero también no pocos inconvenientes, especialmente para los vecinos que residen en las zonas de mayor densidad de esos establecimien-

tos hosteleros. Este sector de población sufre directamente los efectos más negativos (ruidos, malos olores, actuaciones incivilizadas...), pero el conjunto de la población también tiene que hacer frente a los costos que la temporada genera en las arcas municipales (ampliación de servicios de limpieza, de la guardia municipal, reparación y reposición de mobiliario urbano deteriorado o destruido...).

Para tratar de al menos mitigar esos efectos negativos Hernani puso en marcha hace un año una iniciativa novedosa. Ponía el foco de sus actuaciones en dos vías, por un lado, la comunicativa y, por otro, generando un debate abierto y participativo para lo que se contrató a un dinamizador. Un lema, "Hernani ondo pasa. Ez pasa Hernanirekin!", elegido para la campaña, fue difundido en carteles y medios de comunicación.

Debate abierto

La vía participativa centró su esfuerzo en un debate abierto en el que se pretendió participasen vecinos de diferentes edades y residentes en diversas zonas de la población. Tomaron parte asiduamente alrededor de 40 personas durante tres meses y del debate



El periodista Javier Vizcaíno y la alcaldesa de Hernani Marian Beitilarrangoitia abrieron la temporada 2008.

surgieron ideas y propuestas interesantes. «Fue un proceso positivo que permitió ver la realidad a través de los ojos y opiniones de diferentes personas. Una experiencia que permitió evidenciar que es posible trabajar de una manera abierta, sin enfrentamientos, con posturas más proclives a la colaboración y que no sólo sirvió para que los participantes hicieran propuestas para mejorar aspectos relacionados con la temporada del txotx, algunas de las cuales se llevarán a cabo, también para demostrar que hay otras formas de hacer política a través de la participación de los vecinos», señala Juan Ignacio Arrieta, concejal de participación ciudadana.

La temporada del txotx se desarrolló hace un año mejor que la del año anterior, sin que por ello se pueda afirmar que fuese gracias a ese proceso de debate y al esfuerzo comunicativo, pero algo

Alrededor de 40 personas tomaron parte durante tres meses del debate abierto en Hernani

positivo seguro que aportó. «Para el gobierno municipal la valoración que hacemos de ese proceso es muy positiva teniendo en cuenta de donde se partía y esperamos que de alguna manera también tenga reflejo en la temporada que ahora se pone en marcha. Relacionado con aquella iniciativa se modificó el reglamento interno municipal que ahora es más profundo y ambicioso y blinda la participación ciudadana y sus derechos», asegura Arrieta.

Por otra parte, tanto Astigarraga como Hernani ya han comenzado con las tareas de ampliación de servicios (W.C. portátiles, aparcamientos, refuerzo de la guardia municipal y de los servicios de limpieza, fijación de los horarios de cierre de los establecimientos hosteleros, etc.). Hernani, además ampliará el servicio especial de autobús urbano a las sidrerías, entre otras medidas.

Barricada, protagonista del Txotx Eguna

Barricada, el grupo de rock surgido en el barrio de la Txantrea en Iruñea en 1982, el año pasado cumplió 25 años, será el protagonista del acto de apertura del txotx y de presentación de la nueva sidra, en una fiesta popular que se celebrará el domingo día 25 en la Plaza de los Guardas de Hernani. Uno de los integrantes de esta banda rockera, el batera, es el hermaniarra Ibon Sagama.

El programa se iniciará con la llamada de la txalaparta y la actuación de los bertsoaris para, tras el homenaje a Barricada, estos músicos degustarán la sidra que surgirá al abrir una de las kupaes que se instalarán en los arkupes del Ayuntamiento. A continuación habrá sidra para todos los que se acerquen a este acto festivo, sin que falten pintxos, ambientación musical con tri-

kitilaris y dultzaineros y una exhibición de herri kirolak con harrijasotzale y aizkolaris.

Además del Txotx Eguna, Hernani ha preparado un programa cultural y festivo que se desarrollará a lo largo de la temporada de txotx. Se iniciará el día 24 y 25 con un parque infantil. Volvemos a celebrarse, por cuarto año consecutivo, el Sagardo Eguna en el Museo Chillida-Leku. En marzo ofrecerán su espectáculo los payasos Pirritx eta Porrotx. La Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, "Tolare", celebrará su capítulo anual el 15 de marzo y una semana más tarde ofrecerá un espectáculo de teatro de calle Kukal más Logela multimedia y el grupo de Iparralde Zpeiz Mukalki. El 28 de marzo el grupo Esne Beltza ofrecerá un concierto y siete días después se celebrará una fiesta infantil.

SETIEN
SIDRAS - SAGARDOAK

Guruzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste gurtian zabalik, igandetan izan ezik. Laranbat eta igandetan, eguerdian irekita.

Mizpiradi bosarria. Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDAIN

AMEBI Txotx garaia zabalik dago

Sagardotegia

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

LA BODEGA taberna

Kardaberaz, 14 **HERNANI**

ARALAR TABERNA

Zapa kalea, 8 • **HERNANI** • Tf. 943 33 15 06

ISO 9001, norma para un sistema de gestión de la calidad

Zapiain Sagardoa de Astigarraga lo tiene implantado desde hace dos años

Con el objetivo de elaborar un producto de calidad, dignificar la sidra en botella y lograr el reconocimiento del mercado, Zapiain tiene implantada en su empresa la norma ISO 9001 que recoge los requisitos para un sistema de gestión de la calidad. Supone un control externo exhaustivo de toda la empresa, desde la gerencia y dirección a las ventas, pasando por el proceso de producción. Anualmente es auditada para lograr renovar la certificación.

El archivo municipal de Donostia guarda un documento de más de cuatro siglos de antigüedad que prueba que Zapiain ya fabricaba sidras en aquella lejana época. Se trata de una «Ejecutoria Real obtenida en la Chancillería de Valladolid el 15 de noviembre de 1595, obtenida por la Ciudad de San Sebastián contra Juanes de Zapiain, dueño de la casa solar de Zapiain, para que mientras no venga y



Egoitz Zapiain es responsable de calidad de la empresa.

viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras». Pueblos y ciudades de Euskal Herria celosos de proteger las sidras que elaboraban sus vecinos, impedían

la venta de sidras ajenas. Eran otros tiempos.

De la antigua tradición a la moderna realidad. Más de cuatrocientos años después, Zapiain da un gran salto, rompe moldes e im-

planta la norma ISO 9001 en su empresa. «Hace dos años decidimos acogernos a la norma ISO 9001 tras la trayectoria llevada a cabo en las dos últimas décadas, en las que hemos realizado fuer-

tes inversiones. Eso nos ha permitido dotar a la empresa de los medios técnicos necesarios para elaborar un producto en condiciones de calidad, respetando lo tradicional y sin la utilización de aditivos. Es complicado porque la sidra es un producto vivo y sensible, pero posible. Esa trayectoria ha culminado en conseguir trabajar con unas normas de calidad, una supervisión de la ISO 9001 que anualmente lleva a cabo AENOR, todo ello con el objetivo de elaborar un producto de calidad, aportar a la dignificación de la sidra en botella y lograr el reconocimiento del mercado», señala Miguel Zapiain, responsable de la empresa.

La norma ISO 9001, elaborada por el Comité Técnico de ISO, Organización Internacional para la Estandarización, especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad para su aplicación interna por empresas que quieran acogerse a ella. La versión en vigor data de diciembre de 2000, por eso se expresa como ISO 9001:2000, aunque acaba de ser modificada y en breve deberá aplicarse con un nuevo contenido.

La responsabilidad de todo lo relacionado con la calidad, entre otros aspectos, con los de la norma ISO 9001, está en manos de Egoitz Zapiain, miembro de la generación más joven de la familia y responsable de calidad de la empresa. «Cada año, en el mes de diciembre miembros de AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), nos visitan y a lo largo



Hernaniko
Udala

2009ko txotx Garaia:
Hernanin ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.



Los controles de AENOR incluyen la revisión de documentos y aparatos de análisis durante todo el proceso de elaboración de la sidra.

de doce horas realizan numerosas revisiones y controles. Desde la dirección, gerencia, datos de compras, ventas y almacenaje, a los procesos de elaboración, con las analíticas de los mostos y de las sidras embotelladas. Revisan y auditan con agudeza toda la documentación, hacen calibraciones de los aparatos de medición analítica, trasiegos, etc. Cada año debemos superar esos procedimientos para renovar el ISO 9001», señala Egoitz Zapiain.

En el caso de que el registrador/auditor, es decir AENOR en este caso, encontrase áreas de incumplimiento de la norma, la empresa tiene un plazo para adoptar medidas correctivas, sin perder la vigencia de la certificación o la continuidad en el proceso de certificación. Teniendo en cuenta el interés por mantener esa distinción de calidad y el nivel de exigencia, Zapiain Sagardoa, se prepara intensamente para superar esa prueba, algo que hasta ahora ha logrado siempre que ha sido auditada.

*Cada año debe
superar diversas
pruebas para
renovar la
certificación*

Mosto ideal

Cualquier productor de sidra natural que se precie tiene establecido su mosto base ideal. Un mosto con unos parámetros analíticos que posibiliten obtener un producto pleno de equilibrio y armonía con una acidez, contenido en polifenoles y una densidad adecuada que ronde los 1.050 expresada en g/cm³, es decir la masa por unidad de volumen y que en el agua es 1.000 g/cm³.

Zapiain también tiene su mosto ideal y es el que trata de lograr desde el momento que prensa la manzana e incluso antes, controlando con analíticas el propio fruto. Eso le permite realizar las mezclas de manzanas dirigidas a la obtención de ese mosto que le garantiza una sidra de calidad, después de un proceso bien controlado en todos sus pasos, desde la manzana, su recogida, selección y su extremada limpieza, al producto final, pasando por las fermentaciones alcohólicas y malolácticas, a bajas temperaturas.

La fermentación alcohólica posibilita que las levaduras ataquen a los azúcares del mosto transformándolos en alcohol y gas carbónico, mientras que la maloláctica convierte el ácido más importante de la manzana, el ácido málico, en ácido láctico que tiene un carácter agrio-dulce y muy agradable en boca, porque la sidra mejora su aroma y sabor tomando su carácter

definitivo. La parte final del proceso es la maduración de la sidra en kupela, a baja temperatura y sobre sus propias heces, hasta que el bodeguero decide que ha llegado el momento de embotellar.

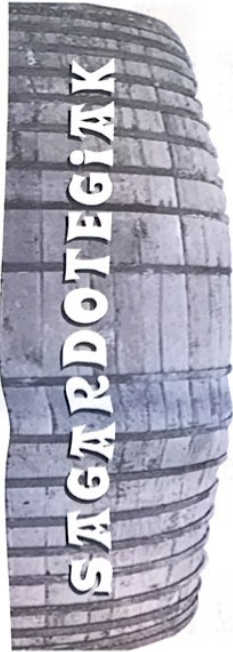
«Si no llegas con la mezcla de manzanas a obtener ese mosto ideal tienes el recurso de mezclar mostos o sidras jóvenes que todavía no hayan madurado, es decir, sidras con la fermentación maloláctica finalizada o incluso cuando está a punto de finalizar. Para ello contamos con cuatro depósitos isotérmicos de 20.000 litros cada uno. En ellos realizamos el coupage y los desfangados, separando los turbios y permitiendo que sólo el mosto limpio pase a fermentar en bodega. En el coupage o mezcla se pretende llegar a ese mosto ideal», afirma Miguel Zapiain.

Utilizando toda la técnica que permita la obtención del mejor producto, Zapiain, sin embargo, no desdeña creencias tan tradicionales como la influencia de la luna sobre la sidra en determinados momentos. «En algunas fases lunares es evidente que la sidra se mueve en la kupela y que la madera se dilata dejando escapar algo de líquido. Son muchos años de vivir experiencias de ese tipo por parte de nuestros antepasados y nosotros mismos como para no tenerlas en cuenta», señala el sidrero.



Astigarragako Udala





Gipuzkoa

Abaltzisketa
 ○ Zahide: 943 65 21 76

Aduna
 ○ Aburuza: 943 69 24 52
 ○ Zabala: 943 69 07 74

Ala
 ○ Astotza: 943 83 57 38
 ○ Izeta: 943 13 16 93

Altza
 ○ Olagi: 943 88 77 26

Andoain
 ○ Cuatrecasas: 943 59 19 68
 ○ Mitziradi: 943 59 39 54
 ○ Txertota: 943 59 07 21

Asteasu
 ○ Maetxea Haudu: 943 69 22 22
 ○ Sarrosa: 943 69 02 83

Astigarraga
 ○ Abereña: 943 33 69 99
 ○ Artola: 943 55 72 96
 ○ Astabé: 943 55 15 27
 ○ Bereziartua: 943 55 57 98
 ○ Buena Ventura: 943 55 73 22

Bastiberria
 ○ Bastiberria: 943 55 56 97
 ○ Cuatrecasas: 943 66 96 74

Ciurrueta
 ○ Ciurrueta: 943 55 22 42
 ○ Irigoien: 943 55 03 33
 ○ Larrarte: 943 55 56 47
 ○ Lizeaga: 943 66 82 90
 ○ Mendizabal: 943 55 57 47
 ○ Mina: 943 55 52 20
 ○ Oialdume-ar: 943 55 29 38
 ○ Oiarbide: 943 55 31 99
 ○ Petriregi: 943 45 71 88

○ Ezola: 943 55 66 37
 ○ Sarasola: 943 55 57 46
 ○ Zapain: 943 31 00 33

Ataun
 ○ Urbilarte: 943 18 01 19

Azpeitia
 ○ Alota: 943 81 20 92

Donostia
 ○ Astiazaran: 943 36 12 29
 ○ Barkaitegi: 943 45 13 04
 ○ Igeldo: 943 21 32 51
 ○ Iragire: 943 36 14 70
 ○ Kaloja: 943 21 32 51
 ○ Urkioa: 943 21 01 68

Hernani
 ○ Akarregi: 943 33 07 13
 ○ Alberri: 943 55 00 19
 ○ Alizeta: 943 55 15 02
 ○ Alzola: 943 33 69 90
 ○ Ezkilo-Larola: 943 55 32 72
 ○ Iparregitxe: 943 55 03 28
 ○ Itzastu: 943 55 68 70
 ○ Larre-Gain: 943 55 58 46
 ○ Olaiola: 943 33 67 31
 ○ Otsua Enea: 943 55 68 94
 ○ Rufino: 943 55 27 39
 ○ Zelai: 943 55 58 51

Leizor
 ○ Sagartza: 943 64 40 43

Ikaztegieta
 ○ Begiristain: 943 65 28 37

Irun
 ○ Ota: 943 62 31 30

Itziar
 ○ Txindurri-Iurri: 943 39 93 89

Lasarte-Oria
 ○ Otegi: 943 36 50 29

Leaburu

○ Otazu: 943 67 00 44

Legorreta
 ○ Aulia: 943 80 60 66

Olartzun
 ○ Aduri: 943 49 43 53
 ○ Aristizabal: 943 49 27 14
 ○ Italoa: 943 49 13 40
 ○ Oduela: 943 49 16 86
 ○ Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberria
 ○ Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Oreleta
 ○ Egiluze: 943 52 39 05

Toiosa
 ○ Eguakorta: 943 67 26 13
 ○ Itastegi: 943 65 29 64

Urdieta
 ○ Alnua: 943 55 49 17
 ○ Elhizeta: 943 55 69 81
 ○ Eula: 943 55 27 44
 ○ Olanuen: 943 55 66 83
 ○ Setien: 943 55 10 14

Usurbil
 ○ Aguilera: 943 40 07 49
 ○ Aizola Berri: 943 36 50 31
 ○ Arrastain: 943 36 66 63
 ○ Saizar: 943 36 22 28
 ○ Urdaria: 943 37 26 91

Zerain
 ○ Olatza: 943 80 17 57

Zubietza
 ○ Arzeta: 943 36 20 49
 ○ Irujo: 943 36 12 29

Bizkaia

Alanziz
 ○ Lizarria: 94 62 57 45

Bemlusa
 ○ Laka-Erdi: 94 61 91 78

Bilbo
 ○ Ande: 94 47 66 66
 ○ Arriaga: 94 41 56 70
 ○ Galtzagorri: 94 41 81 11
 ○ Lizarrera: 94 43 79 87
 ○ La Gabarra: 94 44 70 62

Dima
 ○ Lapurribeta: 94 63 80 39

Elorrio
 ○ Katsarroi: 94 65 8 67

Fika
 ○ Fika: 94 61 5 36 02

Galdakao
 ○ Elexalde: 94 45 7 16 14

Gatika
 ○ Maiztegui: 94 61 24 19
 ○ Etxebarria: 94 67 4 20 10
 ○ Gernika: 94 62 5 10 69
 ○ Lantape: 94 62 5 78 30

Gizabunaga
 ○ Lantzi: 94 64 20 26

Gorbea
 ○ Algorriko Sagardotegia: 94 460 41 77

Karrantza
 ○ Txaro: 94 680 61 77

Larrabetzu
 ○ Añabapua: 94 45 81 97

Larruri
 ○ Arizal: 94 67 4 11 81

Leioa

○ Itzea: 94 460 18 13
 ○ Bete Lagunak: 94 464 35 47

Lemoiz
 ○ Andra: 94 687 93 94

Lezama
 ○ Erdikoitze: 94 457 32 85
 ○ Lezama: 94 455 61 68

Lolu
 ○ Leioko sagardotegia: 94 453 00 88

Markina-Xemein
 ○ Aspe: 94 616 82 85

Mendexa
 ○ Sebastianeko: 94 684 26 42

Mungia
 ○ Urruti: 94 67 4 14 66

Muxika
 ○ Gorozka: 94 630 91 50
 ○ Kandi: 94 625 80 40

Urduliz
 ○ Ayuberré: 94 676 42 57

Zornotza
 ○ Itzea: 94 473 11 90
 ○ Urduliz: 94 630 88 13

Araba

Aramalo
 ○ Iturrieta: 94 5 44 53 85

Askartza
 ○ Trebitu: 94 5 24 48 52

Gastelz
 ○ Arabako: 94 5 22 40 58
 ○ Armentegi: 94 5 13 21 01
 ○ Sagartzi: 94 5 28 86 76
 ○ San Prudentzio: 94 5 13 15 65

○ Soka Tira: 94 5 14 04 40

Lasarte
 ○ Lanarte: 94 5 13 72 50
 ○ Kipitolegi: 94 5 66 27

Lezama
 ○ Iatritu: 94 5 38 61 31

Mendiola
 ○ Mendiola: 94 5 13 98 90

Nafarroa

Abaigar
 ○ Larralde: 94 8 45 21 21

Agotz
 ○ El Molino-Errota: 94 8 33 63 02

Altoain
 ○ Altoain: 94 8 30 31 92

Albasa
 ○ Erretza: 94 8 60 46 91

Aldatz
 ○ Martirioren: 94 8 60 46 07

Archa
 ○ Juncosoren: 94 8 60 04 04

Barañain
 ○ Auzmendi: 94 8 18 59 57
 ○ La Casota: 94 8 18 67 13
 ○ Saragui: 94 8 18 90 97

Berute
 ○ Beruteko: 94 8 39 60 17
 ○ Bihetxoren: 94 8 50 31 36

Biana
 ○ C. Armentari: 94 8 64 50 78

Elizondo
 ○ Kortariar: 94 8 58 18 20

Erriberri
 ○ Ertzi Berri: 94 8 74 11 16

Gares

○ Izarbe: 94 8 34 09 21

Gerendalain (Ultzama)
 ○ Altoa: 94 8 30 54 11

Iruñea
 ○ Iparriz: 94 8 24 64 78
 ○ Iruñako S.: 94 8 12 54 01
 ○ Iruñazarra: 94 8 22 51 67
 ○ Kalean Gora: 94 8 15 23 00
 ○ P31 P3: 94 8 19 01 51
 ○ Zaldiko: 94 8 22 22 77

Leizua
 ○ Erreka: 94 8 51 06 25

Lekarotz
 ○ Larralde: 94 8 45 21 21

Lekunberri
 ○ Toki Alai: 94 8 50 40 05

Lesaka
 ○ Kinkosta: 94 8 62 75 19
 ○ Lindarrendorbe: 94 8 63 72 12

Lizarrate
 ○ Karrantza: 94 8 55 00 10

Londoa
 ○ Kungola: 94 8 60 37 37
 ○ Los Arcos / Urantzia
 ○ Suetza: 94 8 44 11 75

Mendavia
 ○ La Galera: 94 8 69 52 18

Murugarren
 ○ Aldamondo: 94 8 55 32 18

Oderitz
 ○ Juanduzena: 94 8 60 45 71

Otsagi
 ○ Kixkia: 94 8 89 05 17

Uharte
 ○ Josemari: 94 8 35 74 03

Valtierra
 ○ Borsak: 94 8 84 46 46

Nafarroa Beherea

Lasa
 ○ Aldakuria: 05 59 37 13 13

Lapurd

Balona
 ○ Sagarmuin: 05 59 59 11 03
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Bilfata
 ○ Beldak: 05 59 20 66 25

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

Urruñu
 ○ Txapinondo: 05 59 46 13 31

SAGARDOTEGIAK
 SAGARDOA SIDRA 2009
 SUSTRATIA JAIOA ANTZINA FIBROSA SAGAR PERLAK
 KUPEL ZAHARRERO ARDO GAZTEA SUSTRATIA JAIOA

2009 2009 2009 2009 2009 2009

GI PUZ KOA

GIPUZKOAKO SAGARDOA
 SIDRA DE GIPUZKOA
 SUSTRATIA JAIOA ANTZINA FIBROSA SAGAR PERLAK
 KUPEL ZAHARRERO ARDO GAZTEA SUSTRATIA JAIOA

GIPUZKOA LANEA INDIKORREAREN SAGARDOA DEPARTAMENTUA DEPARTAMENTO DE VINICULTURA DEL PAYS BASQUE

ELEXALDE Sagardotegia

Sagardotegiko Menuak
 Arraina eta Arkumea, eskatu bezala egunero zabalik

Barrio Elexalde, s/n • GALDAKAO
 Tf. / Fax: 94 456 38 67 • Tf.: 94 457 16 14

«Txapela lortzeak erantzukizun gehiago eskatuko digu»

Iñaki Irigoien, Gipuzkoako sagardo txapelduna izan zen iaz

Duela bi urte eta erdi, 2006an, finalista geratu zen Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duen sagardo lehiaketan. Hurrengo urtean hirugarren postua eskuratu zuen eta iaz, azken lehiaketan, txapela preziatua lortu zuen. Iñaki Irigoien, «Herrero», VII. Sagardo Lehiaketako irabazlea da, eta beraz, egungo txapel-duna.

Azken urteotan bide aipagarria burutu du Astigarragako sagardogile honek lehiaketa horretan. «Ez da bide txarra, ez. Irabazi nuen unean gauza asko etorri zitzaizkidan burura. Lehenik eta behin, epaimahaiaren erabakiak sekulako poza eman zigun, baina, honelako emaitza izanik, zerbait ondo egiten ari garela pentsatu nuen. Sagardoa nahiko ona zela bagenekien, baina, egia esan, ez nuen espero horrenbesteko saria. Txapelketa hau oso garrantzitsua izanik, oso zaila da irabaztea. Datoren urtean postua ezin izango dugu hobetu, baina saiaturako gara berriz ere irabazten», dio Iñaki Irigoienek.

Sagardogileak onartzen du hemendik aurrera erantzukizun handiagoa izango duela bezeroak eskatuz gehiago izan dezakeelako. «Horrelako sari bat jaso ondoren, agian jendeak beste modu batera begiratuko digu. Gure sagardo botila irekitzean badakigu sagardo bereziren bat espero dutela. Horrek erantzukizun han-



Astigarragako sagardogilea bere abizena duen sagardotegian.

Argazkiak: J.M.Martinez

diagoa eskatuko digu baina aurrera egiteko prest gaude eta gustura onartzen dugu erronka». Normala denez, irabazteak ondorio atseginak ekartzen ditu. «Oraingoz, lehiaketa irabazi izana nabaritu da. Bezero batzuk etorri dira kupela irabaztea zein zen galdetzeraz edota kaxa batzuk erostera. Eta sagardo salmenta ondo doa Gipuzkoako lehiaketa honek prestigio handia ematen baitu».

Sagardogile honek egoera bixi samarrean egiten du urtero bere sagardoa. Bertako sagarrak

Lehiaketa
irabazteak
salmentetan
eragina
duela dio

erabiltzen ditu -kanpokoekin batera- bere ekoiarekin, baina ez du sagasti propiorik. «Hala ere, gure etxean ez da bertako sagarra inoiz falta, ezen inguruko baserri-tar batzuekin konbenio batzuk dauzkagu eta sagarrak saltzen dizkigute. Horrez gain, herrialdeko toki askotatik, Azpeitia, Bergara, Zarautz eta Goierri aldetik esaterako, ekartzen ditugu sagarrak eta, bertako sagarrak ez dagoenean edo nahikoa ez denean, kanpotek ere ekartzen dugu, Normandia, Bretainia, Galizia eta Asturiastik.

Aurtengo kanpainan sagar asko izan dugu Gipuzkoan, beraz gehienbat bertako sagarra erabili dugu eta kalitate ona espero da. Bertako sagarra erabiltzea garrantzitsua da kalitateko sagardoa lortzeko, baina biltzen denarekin ez dago aski guk nahi dugun sagardo kantitatea egiteko. Zoritxarrez sagasti gehienak nahiko abandonaturik daude. Ea urte batzuen buruan egoera aldatzen den eta orain baino uzta oparoagoak biltzen ditugun», izan dira Irigoienek hitzak.

Kalitateko sagardoa omen zen Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa irabazi zuen sagardoa. «Hitz batez definitzea zaila da, baina nik esango nuke edaten erraza zela, eta gehiago edateko gogoia uzten zuena (duela gutxi arte salgai zegoen Irigoien eta bi kideek duten sagardotegi-erretegian Astigarragan). Kolore beltz hori-berde distiratsua samarra zeukan eta oso baso ona egiten zuen».

Lehengai ona

Horrelako sagardo ona egiteko, lehengai ona edukita eta prozesua ondo gauzatu bada, printzipioz ez luke sekretu handirik egon behar, horrela esaten dute sagardogile gehienek behintzat, baina, Irigoienek ustetan, etxe bakoitzean badira sekretuak. «Nire ustez, bi dira: alde batetik, orokorrean lan ona egitea eta, bestetik, sagar barietatekin nahasketak on egitea. Batez ere sagar nahasketan dago sekretu nagusia, oso garrantzitsua da. Baina badakizu sekretuak ez direla kontatzen eta nik gutxienez gure etxetik ez dut aterako».

Sagardo ona egiteko teknika eta sekretuak aitarengandik jasotzen dituzte. «Manuel Irigoien-Herrero sagardogile ezaguna eta betidanik nire maisua izan zen. Haiek ere etxeko sagardotegian, Er-gobian, ibilitako naiz, baina se-

TOLARE SAGARDOTEGIA



SARASOLA



ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22 Móvil. 639 77 84 20

REZOLA SAGARDOTEGIA



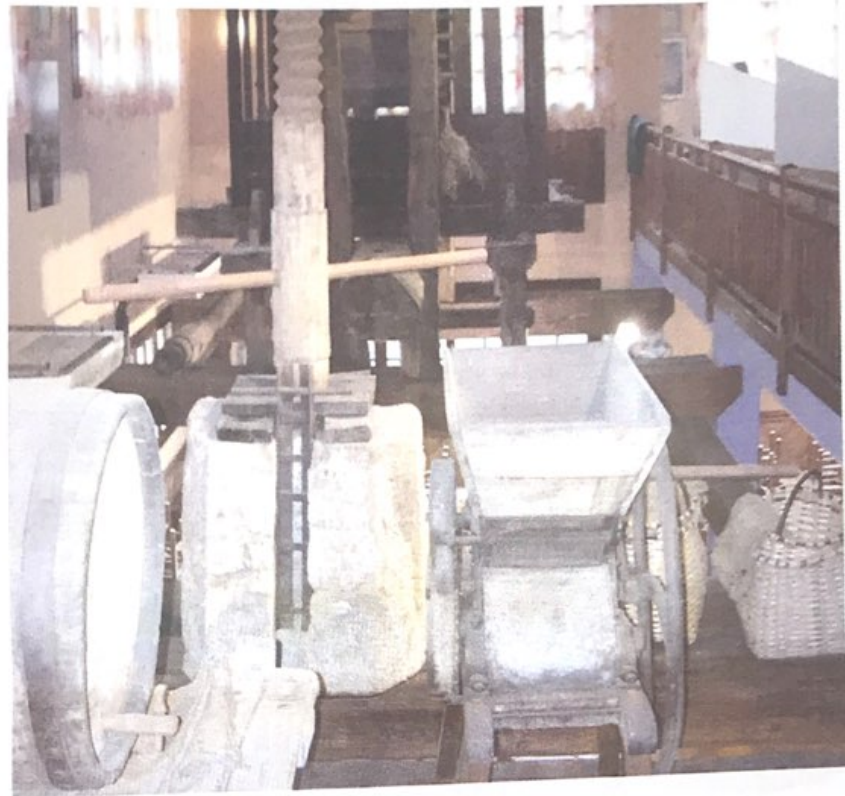
BEREZITASUN ARKIME BARRUNTZIN (ENKARGU)

Tfnoa. 943 55 27 20 / 943 55 66 37 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA

*Sekretu nagusia
sagar nahasketan
dagoela aitortu
du Irigoienek*

riotasun handiagorekin 18 urte ni-
tuela hasi nintzen, beraz 22 urte
daramatzat jadanik sagardoa egi-
ten».

Irigoien sagardoaren etorki-
zunaz baikor agertzen da. «Nire
ustez, Gipuzkoako sagardoak na-
turala izaten jarraitu behar du, be-
ridanik izan den bezala, eta, hori
bai, sagardogile bakoitzak bere
puntuua edo ukitua eman behar
dio. Denok ezin dugu sagardo ber-
din-berdina egin, baina oinarria
naturala izatea da. Horrez gain,
sagardo sektorea zerbait mugit-
zen ari da. Sagardogile bakoitzak
bere lekua hartuko du bere intere-
resen arabera, noski. Batzuek sa-
gardo botilari garrantzi handia
emango diote eta haien ahalegi-
nak hortik joango dira eta beste
batzuek ostalaritza ariora joko
dute. Txotx garaia interesgarria
da, diru iturri izan daiteke, dudu-
rik gabe, baina ezin dugu arreta
galdu kalitateko sagardoa botila-
tzeko orduan. Txotx denboraldia
sagardoak erakusteko unetzat
erabili behar da, sagardo natura-
lari promozio ona egiteko tresna-
tzat».



Sagardotegian bertan antzinako oroigarri eta tresnekin osatutako museo familiarra egin du Irigoien sendiak.

Museo familiarra

Duela urte gutxi, Ergoblatik Astigarragatik OIartzunera ateratzen den erreplidera eraman zuten sagardotegia Irigoien familakoek. Upeldegia ondo prestatuta dago gaur egungo instalazioekin, baina antzinako oroi-
garri eta tresnetarako txoko bat dauka eta bertan dolare handi eta oso zahar bat aurkitzen da Asturlastik ekarrita. Antzinako dolare horrek joan-etorri bidala egin omen zuen. Antza denez, bertako baserri batean zegoen eta Asturiasko sagardogile bat-
tek duela urte asko erosi eta eraman zuen.

«Dolare zahar honen existentzia ezagutu nuen eta erosteko ahaleginak egin nituen sagardotegi berria jartzeko. Badirudi XVI. mendekoa dela, eta Ezkio-Itsasoko Igartu-
belti baserri-museoan denaren antzekoa da. Aparteko tresna bat dudarik gabe. Gal-
nera, nik daukadanaren pieza guztiak ori-
ginalak dira, beraz, dolare osoa antzinakoa da».

Dolare hau tresna garrantzitsuena da, baina badaude aipagarriak diren beste bat-
zuek ere. «Ergoblatik, sagardotegi zahar-
tik, ekarritako tresna guztiak hemen dau-
de, dolarea izan ezlik». Horrez gain, bonba
zaharrak, sagardoa destilatzekeo alantzeke
bat, duela urte asko sagardoa garraiatzeko
erabiltzen zen karreta-barrika zahar bat eta
abar ikus daitezke txoko horretan. Ez dira
garrikurak eta argazki batzuk ere falta, ho-
rietakoren batean ihakiren aita, Manuel Iri-
golen, ikus daiteke. «Ahal bada, pixkanaka
museo familiar hau handitzea da nire as-
moa, tokia baldin badago behintzat, zale-
tasun honekin jarraitzea», dio Irigoienek.

tik, ekarritako tresna guztiak hemen dau-
de, dolarea izan ezlik». Horrez gain, bonba
zaharrak, sagardoa destilatzekeo alantzeke
bat, duela urte asko sagardoa garraiatzeko
erabiltzen zen karreta-barrika zahar bat eta
abar ikus daitezke txoko horretan. Ez dira
garrikurak eta argazki batzuk ere falta, ho-
rietakoren batean ihakiren aita, Manuel Iri-
golen, ikus daiteke. «Ahal bada, pixkanaka
museo familiar hau handitzea da nire as-
moa, tokia baldin badago behintzat, zale-
tasun honekin jarraitzea», dio Irigoienek.

SAGARDOAK - SIDRAS



Irigoien
HERRERO

Urtero bezala, aurtengo denboraldia ere urtarriaren 21etik apirilaren bukaera arte izango da.
Zabalik astelehenetik ostiralera gauzeu · Larunbatetan eguerdiz eta gauzeu · Ostiral eguerdian dastatze eguna

Ipparalde Bidea, 12 · ASTIGARRAGA · ☎ 943 55 03 33

GARA

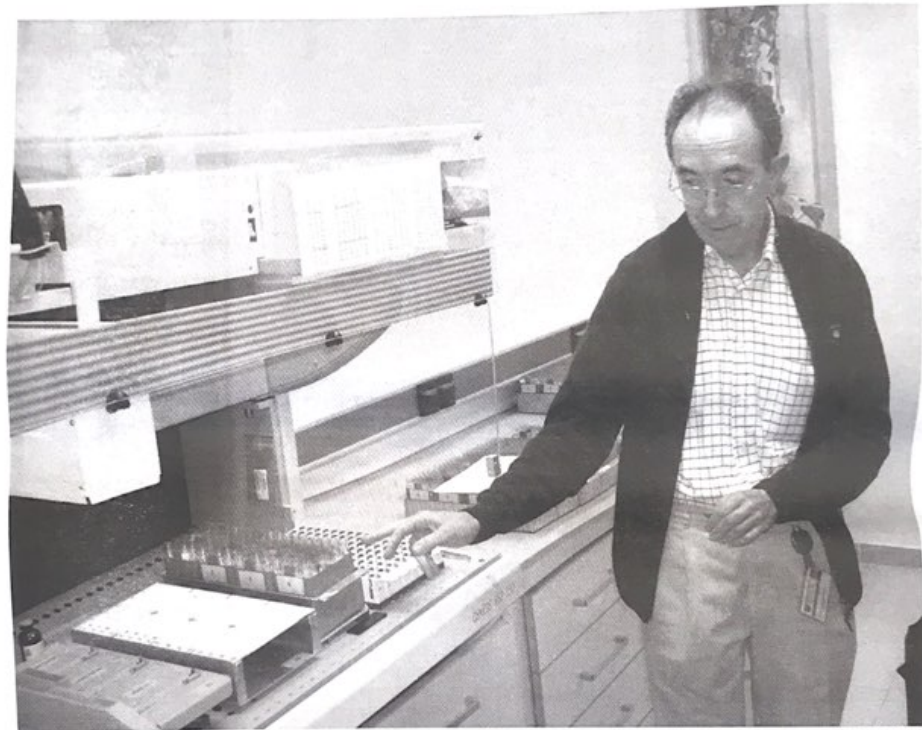
Fraisoro vuelve a contar con un equipado laboratorio de análisis

El estudio de los mostos y sidras que aporten los productores será uno de sus objetivos cuando esté completamente operativo, con nuevo equipamiento, para la próxima temporada.

El Laboratorio Agroambiental que la Diputación Foral de Gipuzkoa tiene en Fraisoro se está equipando para la creación de un área específica de análisis de sidras y txakolis y poder así analizar las muestras que aporten los productores del herrialde. Dará respuesta a la inquietud por producir mejores productos.

El laboratorio Agroambiental que la Diputación de Gipuzkoa tiene en Fraisoro (Zizurkil) ofrecerá a los productores de sidra un completo servicio de análisis de mostos y sidras en próximas fechas. Se espera que esté plenamente operativo para la próxima campaña de sidra, es decir, para cuando se preñen las primeras manzanas a finales de septiembre y octubre.

«El laboratorio en la actualidad cuenta con medios para realizar algunos análisis, pero con el presupuesto del 2009 de la Diputación Foral tenemos previsto adquirir nuevos equipos. Eso va a permitirnos dotarnos de lo que necesitamos para alcanzar el objetivo que nos hemos propuesto que no es otro que podarnos hacer todos los análisis de mostos y sidras que los productores nos demanden en la campaña del 2009. Actualmente este laboratorio es capaz de realizar algunos análisis, pero cada vez se percibe una mayor demanda por parte de los productores de sidra, lo que ha deci-



Domingo Merino es el director del laboratorio.

dido a los responsables de la Diputación Foral a adquirir nuevos equipos específicos que comenzarán a llegar en los próximos días», señala Domingo Merino, responsable del Laboratorio Agroambiental.

Actualmente este laboratorio es capaz de realizar algunos análisis tales como el ph, el grado alcohólico o incluso analizar la exis-

tencia de algunos metales, como el cobre, que podrían encontrarse en algunas sidras como consecuencia de la utilización de productos fitosanitarios en los manzanales. «Poco a poco se percibe en el mundo de la sidra una mayor inquietud para responder a la demanda de mejora de la calidad de las sidras. Por esa razón la demanda de ofertar un mejor servi-

cio desde Fraisoro, está, asimismo, aumentando; los productores reclaman otros tipos de análisis, como, por ejemplo, medir la acidez volátil, que les permita controlar mejor la evolución de sus mostos y sidras. Tenemos ya una equipación importante y costosa, pero necesitamos comprar equipos específicos y en ello estamos. En lo sucesivo, el laboratorio gra-

cias a su trabajo y resultados debe dotarse de historial y dejar de ser una noticia puntual como lo es ahora», reconoce Merino.

Fraisoro cuenta ya con equipos muy costosos y de alta calidad que permiten realizar diversos análisis, entre ellos, los relacionados con la ganadería, análisis de enfermedades de plantas y otros como la calidad de las aguas, con-



ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
Elaborada por: Altzuetas Sagardotegia S.A., Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 420153

Larunbat eguardian irekita



Daia zeharkak ez dakizuezt, Altzuetas sagardoa epetan aspaldi hasi ginen eta behar... enbreko menduaren hasierarako hasi behintzat. Sagardoa egiteko, sakarria gartzitako sagardutik erabiltzen ditugu, gazi zikin gizonak, parrutak eta mikatutak, hainbat hiru osaturri jalkituen. On egia digula jantzi, eta kaliberik ez oinarri! Txotxi!

Otsailaren 7tik aurrera irekita



Osinaga auzoa, 7 • Tel. 943-55 15 02 • HERNANI

www.altzuetasagardotegia.com



YARBIDE
SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi



TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



El laboratorio pretende conseguir en los próximos meses la certificación ISO 17025.

trolando la calidad de ríos y manantiales. En este último caso analizan, por ejemplo, la existencia de metales (mercurio, arsénico, etc.) en las muestras. Son procedimientos analíticos en los que se respeta el anonimato, adjudicando a cada muestra un número de código que es desvelado únicamente una vez obtenidos los resultados. Un protocolo similar se seguirá con las sidras. Según apuntó el responsable del laboratorio, «los resultados de los análisis no se demorarán más de tres días e incluso el peticionario podrá acceder a ellos a través de Internet por medio de una clave que se otorgará a las muestras. Nuestra intención es realizar los trabajos en serie y cuanto más rápido sea posible».

El laboratorio pretende conseguir en los próximos meses la homologación ISO 17025 por parte del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), organismo sin ánimo de lucro integrado a su vez por diversas entidades. En la actualidad, el laboratorio de la Estación Pomológica de Villaviciosa (Asturias) es el único con carácter oficial de toda la zona norte de la península ibérica que cuenta con la citada acreditación.

Entre los objetivos más inmediatos, el laboratorio de Fraisoro prevé incluso analizar las sidras que participen en el VIII Concurso de Sidras que el ente foral organizará esta próxima primavera. Hasta ahora el análisis de sidras del citado concurso se realizaba en el laboratorio de la Casa del Vino de Laguardia (Araba) gracias a un acuerdo establecido con la Diputación Foral de ese herrialde. «Para esta próxima edición la idea es de realizar los análisis en Fraisoro y en algún otro laboratorio enológico oficial y contrastar los resultados», apuntó Iñaki Larrañaga, Técnico de la Diputación y uno de los responsable

El resultado del análisis no se demorará más de tres días y se podrá consultar por Internet

de la organización del concurso anual de sidras, en el acto de entrega de los diplomas acreditativos a los tres primeros clasificados de la última edición del citado concurso, acto que sirvió, asimismo, para presentar el proyecto de reactivación del área de análisis de sidras en Fraisoro.

Los análisis del concurso de sidras tienen como objetivo determinar que las muestras cumplan con la Reglamentación de la Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana (Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1978). Las sidras que no cumplan con los parámetros establecidos en la citada reglamentación no pasan a la siguiente fase de cata del

concurso y quedan automáticamente eliminadas.

Sidrería experimental

La iniciativa de dotar al Laboratorio Agroambiental de un área de análisis de sidras no es nueva. Se trata de recuperar y mejorar un servicio que existió cuando Fraisoro contó hace años con un módulo de sidra donde incluso se llegaron a elaborar sidras experimentales.

El 7 de septiembre de 1898 se inauguró la «Casa Modelo de Fraisoro» con el objetivo de potenciar el sector agrario guipuzcoano. Inicialmente se orienta como una Granja Modelo y más tarde como Escuela Agraria. Prácticamente en paralelo comienza la idea de la implantación de un laboratorio en el mismo centro. En octubre de 1908 el director de la Granja Modelo de Fraisoro participó en un Congreso Pomológico en la ciudad de Saint-Brieuc, en el Estado Francés. A su regreso elaboró un proyecto de instauración para una Estación Agronómica y Pomológica en la Granja de Fraisoro. El proyecto se aprobó en 1910 y se inauguraron el 11 de octubre del año siguiente la Sidrería Experimental y la Estación Pomológica. El laboratorio comenzó a realizar análisis ya con la primera sidra elaborada y fue paulatinamente ampliando su actividad. Así, por ejemplo, en 1917, estando completo el material de laboratorio, se realizaban análisis de diferentes variedades de manzanas, muestras de mosto para tener datos de elaboración y muestras de algunas sidras. Más tarde llegaría la sección de fitopatología.

Con la guerra de 1936 el laboratorio y el resto de dependencias sufren un gran declive y no fue hasta 1981 cuando comienza una nueva fase. Ahora se le va a dar un nuevo e importante impulso.



31ean irekitzen dugu !



IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA

TOLARE SAGARDOTEGIA

943 55 03 28 www.iparragirre.com Osinaga auzoa / Hernani



URKIOIA
SAGARDOTEGIA

Igara Bidea, 37 IBAETA AUZOAZO
Tfno. y Fax 943 21 01 68 · Móvil 615 78 64 94
20018 DONOSTIA

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko geroan kalitatezko dituzteko



TOLARE
SAGARDOTEGIA

ERGOIENA AUZOAZO · Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

SAGAROTEGIAK 09

GARA

Chuletas asadas con todo el poder del carbón vegetal

Una materia prima de calidad y un combustible adecuado, vitales para lograr un plato perfecto en los menús de sidrería.

Las chuletas asadas al calor del fuego que ofrece un buen carbón vegetal en la parrilla son uno de los atractivos gastronómicos del denominado menú de sidrería, típico en la temporada de txotx. La calidad de la carne es determinante para obtener un asado con el mejor aroma y sabor, pero no lo es menos disponer de una parrilla alimentada con el mejor carbón.

Lejos quedan los tiempos en los que los sagardozales acudían a las sidrerías a probar cada temporada las nuevas sidras con sus barras de pan bajo el brazo, sus cazuelas de bacalao en salsa verde, al pil-pil o preparado en alguna otra salsa y con las chuletas compradas al carnicero de confianza. Era una forma habitual de presentarse en la bodega en los años, hace aproximadamente cuatro décadas, en los que comenzó a fraguarse lo que hoy conocemos como temporada del txotx.

En aquellos años eran las cuadrillas y representantes de socie-

dades gastronómicas los que acudían a diferentes sidrerías, las que eran proveedoras habituales de cada sociedad. Aquellas comisiones expertas en catas, elegidas por los socios o las directivas por sus conocimientos y capacidad de distinguir las buenas sidras que iban a ser reservadas para su adquisición y consumo en las citadas sociedades a lo largo del año, acu-

dían con la comida que iba a permitirles probar sidras de una forma más racional y atractiva.

Con el tiempo esa cata de sidra ha evolucionado. Hoy todavía perduran esos grupos de las sociedades encargados de probar las sidras, aunque ya no se adquieren como entonces todas a la vez, se proveen de una forma escalonada en el tiempo, ni la costumbre de

catar está reservada a unos pocos, ahora se ha extendido a lo que todos conocemos como temporada de txotx.

La evolución de costumbres también se ha dado en los alimentos que acompañan a la degustación. Hay quien recuerda con nostalgia y no poca envidia las cazuelas de hermosos xapos (rape) en salsa verde o las angu-

las que se podían comer por su bajo precio en muchas sidrerías en las primeras décadas del siglo pasado, ambos alimentos actualmente o desaparecidos o con unos precios prohibitivos para los bolsillos más populares.

La chuleta, por su parte, sigue siendo un alimento sabroso y apreciado a la que no le afectan las modas ni el cambio generacio-



Una buena chuleta debe tener buen sabor, finas vetas de grasa y será más sabrosa si se hace a la brasa.

G A R N I C A S

TXO
GI
TXU

H A R A K I N A K

TXOGITXU

HARAGI GORRIA

Sagardotegi hoberenetan
gustora gaude. On egin

Ubarburu Pasealekua 5 · 27 Poligona · 20014 · Martutene · Donostia · Tel. 607 944 696



Para un abastecimiento normalizado las sidrerías deben recurrir en ocasiones a la carne de importación.

nal. Es algo prácticamente inherente a los gustos gastronómicos de los vascos que perdura en el tiempo. Comer una buena chuleta sigue siendo un atractivo y no solo en el ambiente de una sidrería. Una carne que es una fuente de proteínas de gran valor biológico y contiene los ocho aminoácidos necesarios que el organismo no es capaz de producir por sí mismo y que por tanto deben ser incorporados a partir de la dieta. Aminoácidos esenciales para el crecimiento y desarrollo del cuerpo humano y para la formación de anticuerpos en una carne rica en vitaminas del grupo B y minerales como el hierro.

Carne de calidad

Al margen de su valor nutricional la carne de la chuleta debe tener una calidad intrínseca que ofrezca las mejores cualidades organolépticas. Las cifras del consumo de chuletas se intuyen muy importantes en los tres o cuatro meses que dura la temporada de txotx. Hay que tener en cuenta que de cada vaca se obtienen dos lomos o cintas y cada chuleta tiene un peso que supera, en ocasiones ampliamente el medio kilo. Para lograr un abastecimiento normalizado las sidrerías han recurrido a la carne de importación. Empresas especializadas rastrean principalmente el mercado europeo, sobre todo Centroeuropa, con Alemania a la cabeza, y el de la cornisa cantábrica desde Euskal Herria a Galicia. Las empresas que mejor producto ofertan buscan un alto nivel de calidad en vacas de entre ocho y diez años. Carne con buen sabor en boca, con finas vetas de grasa y que den el mejor resultado al ser asadas a la parrilla. El asado con unas potentes brasas de buen carbón vegetal

Las empresas rastrean el mercado en busca de un producto de gran calidad

que otorguen a la chuleta un ligero tostado por fuera en poco tiempo, mantengan en su interior los jugos y un tono entre sonrosado y rojo por dentro, es la clave para resaltar las mejores cualidades de la carne. Al final, la sal también juega un importante papel. Utilizada en exceso tapa o enmascara sabores. Hay que echar lo justo y siempre al final del asado, porque de lo contrario deja escapar los mejores jugos que en lugar de poder ser consumidas terminarían sobre las brasas.

Carbón vegetal

La mejor forma de resaltar las mejores cualidades de la chuleta reside por tanto en la forma de cocinarla y el asado a la parrilla con un buen carbón vegetal es la mejor opción. La carne requiere unas brasas que liberen el calor de forma continua y constante.

El carbón vegetal es un combustible que se elabora carbonizando la madera en un horno a temperaturas superiores a los 500 °C y en ausencia de aire. Median-

te ese procedimiento se elimina la mayor parte del agua y se consigue elevar el poder calorífico de la madera (de 15.000 a 20.000 kJ/Kg.) hasta aproximadamente 30.000 kJ/Kg. el del carbón.

La diferencia se consigue en la manera de fabricar el combustible. El mejor carbón vegetal se obtiene quemando leña de encina procedente de poda en hornos tradicionales de tierra, durante unos veinte días.

Otros carbones vegetales se fabrican en hornos de chapa, con maderas blandas como el eucalipto o con residuos de madera como vigas viejas. Evidentemente estos últimos ni tienen el mismo poder calorífico que los buenos carbones ni, por tanto, aportan buenas cualidades al asado.

En Euskal Herria la tradición de las carboneras casi ha desaparecido en los últimos años. Sólo quedan algunos vestigios en zonas de Nafarroa como en los pueblos del valle de Lana (Biloria, Galbarra...) donde se pueden ver carboneras que aprovechan la madera de la sierra de Lokiz.

José Garitagoitia de Mallabia importa y comercializa carbón vegetal de diferentes partes del mundo. «La carne hecha a la brasa es mucho más sabrosa que a la plancha. Le da un toque especial al asado y si no se usa más en las casas es por comodidad o por razones de limpieza, pero en la sidrería no hay problema, salvo que al principio de la combustión genera CO₂, un gas tóxico, pero que desaparece cuando se logran activar las brasas. Nosotros traemos carbón vegetal de África o Sudamérica porque ese combustible ha sido y es utilizado en muchas partes del mundo. Proviene de maderas duras y pesadas como el quebracho. De Extremadura traemos un buen carbón de encina».

IOSU 629 477 108

EGUR IKATZAK

SIDRERIA ASADOR

KUPELA

sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta

Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)

☎ 948 69 37 37

Presentando este cupón el menú de sidrería por 22€

Menú de sidrería · Carta

Sugerencias del día · Variedad de pinchos

C.C. Itaroa (Huarte) · ☎ 948 35 74 03

LA CASONA

ASADOR - SIDRERÍA

Teléfono: 948 186 713

Fax: 948 186 715

www.restaurantelacasona.net Pueblo Viejo (BARAÑAIN)

Sidrería El Molino de Aoiz

ASAADOR RESTAURANTE SAGARDOTEGIA

EL MOLINO ERROTIA ADIZ-AGOITZE

Ven a disfrutar en El Molino de Aoiz, de nuestros Menús de Sidrería y regalos con la Última Coscha de la mejor Sidra del País. Todos los viernes y sábados de febrero y marzo Ambiente Especial Sidrería

Entren en Bilbo Camino del Molino vñ Tño. y Fax 948 33 63 02 3130 Agutz-Abit Nájera Navarra

Presen Urkizu (Sumiller)

«Algunos restaurantes ya presentan en su carta diferentes marcas de sidra»

En el jurado que decidió la última edición del Campeonato de Gipuzkoa de sidras destacó la presencia de dos mujeres, Kristina Goñi, miembro de la Cofradía de la Sidra Natural, "Tolare", con amplia experiencia en ediciones anteriores, y Presen Urkizu. Esta sumiller aceptó por primera vez esta responsabilidad y su presencia y labor fueron uno de los aspectos más notables y resaltados del concurso. Tradicionalmente la función del sumiller estaba casi limitada a los servicios del vino. El sumiller, a diferencia de un enólogo, lo analiza desde la perspectiva del consumidor, pero hoy en día su papel es mucho más amplio y su análisis y sus consejos pueden alcanzar a otras bebidas y, porque no, a las sidras. Experta sobre todo en catas de vinos, Presen Urkizu no era ajena del todo al mundo de la sidra. Por eso cuando le propusieron formar parte del jurado de ese importante concurso lo aceptó en la confianza de que podía hacer un buen papel. Así fue.



Agirriak J.M. Martínez

¿Era la primera ocasión que afrontaba una experiencia como esa?

Efectivamente, era la primera vez y fue una experiencia muy agradable. En la sumillería se trabajan habitualmente el vino y otros alcoholes, pero la sidra es como si fuera un producto menos apreciado. En los cursos es una bebida que se cita, pero en la que no se profundiza. Quizá porque vivimos rodeados de zonas en las que predominan los viñedos de gran nombre y cali-

dad y nos centramos en el vino y otros alcoholes que son más internacionales. La sidra es una bebida de zonas más localizadas.

¿Es muy distinto catar vino o sidra? ¿Fue complicada su tarea?

Difícil no. No hay grandes diferencias a la hora de catar un

vino o una sidra. Se analizan el color, aroma y sabor igual que en otras bebidas. Algo que me sorprendió, sobre todo en las catas previas a la final, fue la diferencia en las valoraciones. Estábamos elaboradores de sidra, de vino, grandes conocedores del mundo de la sidra y yo, que para mí era la primera vez. Disfruté mucho comentando nues-

tras diferencias a la hora de degustar una sidra.

El trabajo de un sumiller es, en general, poco conocido. ¿Cómo podríamos acercarnos a su tarea?

Por ahora es poco conocido, pero, por suerte, cada vez se agradece más su labor. Una labor muy grata porque el objeti-

vo es que disfrute el cliente o el comensal.

¿Qué instrumentos utiliza?

No hay herramientas en el trabajo del sumiller, sólo se utilizan tus pocos conocimientos, algo que intentas transmitir para que el cliente sepa lo que va a tomar y servir en el recipiente



Usurbilgo Udala

Dasta dezagun sagardoa gozo, euskaraz ttor ttor!



y a la temperatura adecuada. Previo a eso, nuestra función consiste también en saber mantener las botellas en un sitio apropiado y darles la rotación conveniente.

Recordar y comparar los mejores aromas siempre se ha dicho que exige una buena memoria. ¿Cómo se consigue?

Por supuesto que la memoria es imprescindible. Pero en algo que nos gusta, no hay duda de que la tenemos todos. Nos acostumbramos a oler todo. Es por eso que a menudo decimos palabras, usamos una terminología, que a la gente de nuestro alrededor le parecen tonterías. No es necesario que el que simplemente está tomando una sidra esté analizando los aromas y sabores en profundidad. Lo más importante es que le agrade lo que está tomando.

La vista y el olfato son los sentidos que se utilizan en los primeros pasos de la cata. ¿Cómo se educa el olfato?

Sencillamente oliendo. Todos somos capaces de distinguir entre un olor agradable y otro desagradable. Si educamos un poco el olfato, podremos asociar los aromas que olemos a los que pueden provenir de la tierra, de la fruta, de su fermentación o de la crianza. En el caso de la sidra buscaremos los aromas a fruta.

Dicen que las mujeres tienen un olfato más sensible que los hombres. Se dice que tenemos una buena percepción y que el registro de aromas que almacenamos es mayor, pero yo no sé que hay de cierto en esto.

¿El olor de la sidra, con que hay que relacionarlo?

Sin duda con la fruta, ya que son los aromas aportados por las manzanas de las que proviene esta bebida natural.

¿Cómo se paladea o se cata una sidra? ¿Dónde se encuentran los matices?

El procedimiento de cata de una sidra es parecido a la cata de cualquier otra bebida o alimento. Se realiza un análisis valiéndonos de nuestros sentidos, como la vista el olfato y el gusto y el tacto en la boca. Incluso también entra el oído, porque cuando la sidra se escancia y precipita en el vaso nos está dando una información.

¿Qué sabor debe tener una buena sidra?

Tiene que predominar el sabor de la manzana, con el equilibrio del dulce y la acidez, que nos da una sensación fresca en la boca.

A la sidra le viene bien ser escanciada.

«Si educamos un poco el olfato, podremos asociar los aromas que provienen de la tierra, de la fruta, de su fermentación o de la crianza»

Desde luego. De esa forma se abren los aromas. Si no se escancia muchos aromas pasarían desapercibidos y la sensación de efervescencia también sería menor.

Los grandes restaurantes cuentan con un sumiller que aconseja sobre el vino adecuado. ¿Ocurrirá alguna vez que aconseje sobre sidras?

¿Por qué no? Esperemos que eso llegue, aunque ya empieza a haber restaurantes en los que la sidra figura en la carta de bebidas con su nombre o marca. Incluso, aunque todavía sea en pocos restaurantes, ya hay que ofrecen diferentes sidras lo que posibilita la elección de la que queremos tomar.

¿Qué le falta a la sidra para llegar a ese nivel?

El consumo de sidra se ha extendido bastante y la elaboración ha mejorado. Puede estar al nivel de cualquier otra bebida.

¿En qué situación o acompañando a que alimentos recomendaría beber sidra?

A casi todos nos gusta acompañar un almuerzo o una merienda con una botella de sidra. Es con lo que habitualmente la asociamos. Pero es una bebida ideal para cualquier comida, porque no tiene problemas para armonizar con ningún alimento. Es refrescante, de trago largo y con la ventaja de que contiene poco alcohol.

Los responsables de la organización del Campeonato de Gipuzkoa de Sidras, el más importante de cuantos se celebran a lo largo del año en Euzkai Herria resaltaron, me consta, su coherencia al puntuar las sidras. ¿Le veremos en el jurado del próximo campeonato?

Aún no lo sé.





Petritegi

sagardoa * sidra natural



P/M (MENUA) 26-30€

Etxeko berezitasuna:
txuletoi eta
arrainak parrilara

**URTE OSOAN
TXOTX GARAIA!!**

www.petritegi.com



Petritegi Bidea, z/g - Astigarraga - T. 943 457 188

SAGARDOTEGIAK 09

GARA

La sidra navarra se consolida y presenta nuevos retos

Entre la tradición y la modernidad, los sidreros estudian nuevas formas de comercializar y proteger este producto natural.

Con la apertura de las kupelas en la sidrería Behetxonea de Beruete el pasado 9 de enero comenzó una nueva temporada de sidra en Nafarroa. Una apertura que tuvo como protagonista a la golfista navarra Carlota Ciganda. Un año que en lo que respecta a la producción de manzana ya se auguraba inmejorable y que los sidreros navarros acogen con ilusión y expectativa.

La golfista navarra Carlota Ciganda fue la encargada de abrir oficialmente esta nueva temporada en Beruete. La Asociación de Sidreros de Nafarroa es la encargada anualmente de celebrar este txotx. La asociación la conforman cinco productores de sidra del herrialde: la sidrería Martibxonea de Aldatz, la sidrería Lindurrenbordea de Lesaka, la Toki Alai de Lekunberri, la sidrería Behetxonea de Beruete y la sidrería Larralde de Lezarotz, cuyo propietario, Jesús Ángel García, es actualmente el presidente de la asociación de sidreros.

Según explica Jesús Ángel, la sidra de este año, como es habitual en la sidra del herrialde, tendrá una decoloración un poco más rojiza que otras sidras de Euskal Herria. «De momento está ligera, está fermentando bien. Ha habido muy buenas condiciones climatológicas y en octubre se ha recogido



Argutxak, Xosu Santesteban

El grupo de rock Barricada fue el encargado de abrir la temporada pasada de txotx en Nafarroa.

bastante manzana. Hemos tenido algún problema con el moteado de flor: los que lo han sufrido han tenido menos manzana pero el resto ha producido bien. El moteo incide mucho en la productividad de la manzana. Está claro que este año tocaba manzana», explica.

Son muchas las variedades de manzana utilizadas, como ocurre con la sidra de otros herrialdes. «El proceso de fabricación en Gipuzkoa, por ejemplo, y aquí, es bastante parecido y las varia-

des son similares, sólo varía el nombre por cuestión de dialecto: aquí a una manzana se le llama urbintxe y en Gipuzkoa urdin-sagarrá. Quizá las manzanas son menos ácidas en Gipuzkoa, ya que allí ha bajado mucho la acidez últimamente pero tampoco tiene por que darse siempre ese caso: quizá sea por el proceso de fabricación, aunque en principio se fabrica igual en todos los lugares o tal vez es por los trasiegos...», opina Jesús Ángel García.

Según señala el presidente de los sidreros navarros, los agricultores de Nafarroa, junto con Etxena (Estación de Viticultura y Enología de Navarra) y el ITG Agrícola (Instituto Técnico y de Gestión Agrícola) han realizado una plantación experimental de las 7 variedades de manzana que, ha juicio de un estudio realizado, son las mejores para producir sidra. Según explica Jesús Ángel, la plantación lleva ya varios años produciendo manzanas con las

que se realiza sidra. Se realizó un estudio para el cual se recogieron en Sartaguda todas las variedades de manzanos que había en Nafarroa y de allí se trasladaron a Juansenea, la oficina que el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Nafarroa tiene en Santesteban. «Se eligieron los manzanos que se consideraban que podrían servir para sidra, por tradición y fecha de duración. Esos se han estudiado enológico, se ha estudiado



Lizarran
KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 23,50€

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

Abogan por la creación de un Banco de la Biodiversidad que estudie y proteja la diversidad de manzanos y de otros árboles



Personas de toda edad y condición se acercarán a las kupelas al grito de txotx.

do su resistencia a las enfermedades, su productividad... y de allí se han extraído 7 variedades que se han estudiado, las mejores», explica Jesús Ángel.

Posteriormente se adquirió una prensa pequeña y cada año se hace sidra con las manzanas de ese cultivo. «De hecho, al Sagardo Eguna que hicimos en Lekuñberri el año pasado, se llevó para degustar, pero, en principio no tiene distintivo especial, aparte del de Artesanos de Navarra», que es el que tiene toda la sidra producida en Navarra por la Asociación de Sidreros. En cuanto a distintivos, el presidente de la asociación opina que «si alguna vez se hace algo, imagino que será a nivel de todo Euskal Herria».

Este proyecto recibe ayuda de la Unión Europea. Pero no es el único proyecto que ha emprendido la asociación, ya que en la actualidad están trabajando junto

con los productores de sidra de Ipar Euskal Herria para llevar a cabo un proyecto común.

«Estamos intentando sacar un proyecto con los sidreros de Iparralde, el ITG y la administración de Baxe Nafarroa. El proyecto busca obtener algún distintivo conjunto», señala, y añade que para ello hay que estudiar las variedades de manzana, los parámetros enológicos, etc.

Biodiversidad

Asimismo, para realizar trabajos en común Jesús Ángel García cree necesario estudiar y proteger lo específico de cada zona en aras de asegurar la diversidad existente. Por ello, otro de los proyectos que las Asociación de Sidreros de Navarra ha propuesto a la administración es la creación de un Banco de la Biodiversidad que recoja y estudie las variedades

de manzanos y de otros frutos y árboles como, por ejemplo, avellanos, nogales, perales, etc. «El banco sería interesante para que no se pierdan variedades de manzanas, de peras, nueces... y de alguna manera se desarrolle así también lo que tenemos aquí. A la consejería le planteamos hacer también un censo de manzanos en la zona norte para ver la cantidad que hay y las condiciones en la que están, si son o pueden ser productivos, etc. al censo nos dijeron que sí aunque aun no está en marcha», explica Jesús Ángel.

Otro de los aspectos que quieren resaltar es el hecho de que su apuesta por un producto de calidad no se circunscribe exclusivamente a la manzana y a la sidra. «En Baztan las sidrerías no funcionan como restaurante, lo hacen más como un local para degustar la sidra, es decir, si alguno viene con la carne nosotros se la hace-

mos, pero no tiene porque venir a comer, puede sólo beber. Si quiere nuestro menú, las chuletas vienen, en general, de la Cooperativa del Vacuno de Navarra. Estamos en la zona norte y procuramos tener materias primas de aquí, los quesos cada uno oferta los de su zona, por ejemplo. Somos gente que vivimos en los pueblos y queremos desarrollar la zona», añade.

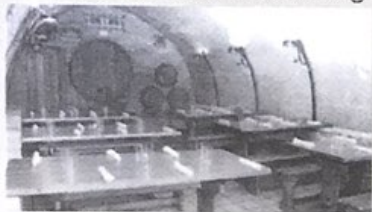
Sagardo Eguna

De cara al presente inmediato, el reto de los sidreros navarros es continuar con su implantación en Internet y tratar de celebrar otro Sagardo Eguna. Sin embargo, la celebración de este día festivo no suele ser sencilla, ya que la fiesta depende, en gran medida, de las ayudas que puedan recibir de la administración. Sin embargo, la intención es volver a organizarlo y para lograr tal fin esperan reunir-

se pronto. Cabe recordar que el año pasado la fiesta se celebró en Lekuñberri a finales de septiembre, cerrada ya la temporada de txotx, y que reunió a cientos de personas que disfrutaron de una parte de los 250.000 litros de sidra producidos en la campaña que había terminado. En aquella celebración participaron también tres productores de sidra de Ipar Euskal Herria: Sagarmuin de Baiona, Aldakurria de Lasa y Txopinondo de Urruña.

Otro de los retos es hacer frente a la bajada del consumo que se está produciendo. «Los precios se mantienen iguales que hace tres o cuatro años, tampoco hemos variado. Pero estamos siempre muy apretados, porque la sidra no tiene márgenes y tampoco somos grandes así que nos afectará más que a otros, pero yo espero que tampoco nos afecte mucho», concluye Jesús Ángel García.

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



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

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



KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

**Betikoa
noski**

C/ Tajonar, 29, Pamplona • Tfños.: (948) 15 23 00 - 15 34 07 • www.kaleangora.com

Bizkaiko sagardo goxoa berriro gure gozamenako

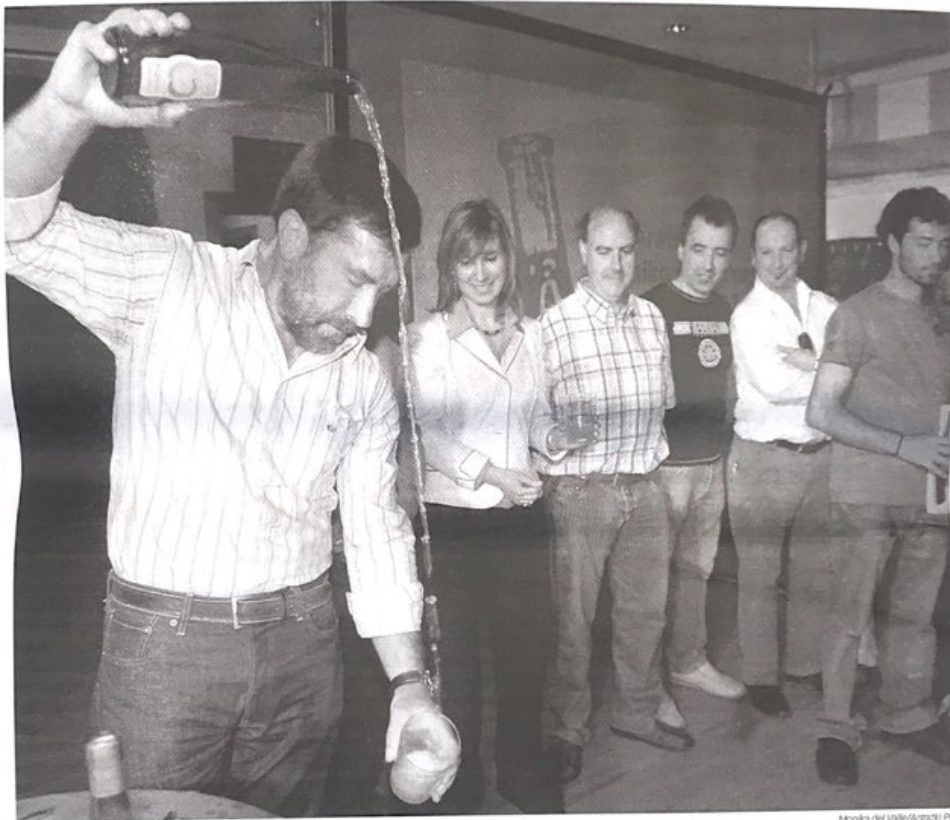
Aurtengo sagar kantitate handiak bertoko produkzioa babesteko aldarria zabaldu du

Lehengo urte batzuetan sagardogileek kanpotik ekarri behar izan zituzten sagarrak Euskal Herriko emaitza behar bezain handia izan ez zelako. Aurten, ordea, asko ekoizti da eta dena beren gain hartzeko arazoak izan dituzte sagardogileek. Sagardoaren goxotasun eta garraztasunak agerian utzi ditu egoera horrek.

Urte hasierarekin batera sagardo berria dugu Bizkaiko sagardotegietan. Eta sagardoa leuna izango dela iragarri du Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak lehendakari Jose Antonio Zamalloak.

«Ekoizpena ugari samarra izan da eta, uda horren lehorra eta beroa izan ez denez, uste dut gustu arineko sagardoa izango dela. Udazkenean euria egin du eta horrenbestez ez da sagarra nahiko heldu, ez du azukre asko hartu eta, alde horretatik, nahiko arina izango da. Gainera uste dut sagarra egoera onean batu dela, eta analisiek tanino gutxi antzeman diotela. Kantitate aldetik, aspaldiko partez sagar asko egon da. Neurri batean eguraldiak lagundu du, baina sagarra guztiz heltzeko falta izan zaio», dio Jose Antonio Zamalloak.

Ekoizpena ugaria izan da, baina, bestalde, horrek arazoak sortu dituela aitortu du sagardogile elkarteak lehendakariak. Haren aburuz, sagardotegiek bertan ekoiztirikoa beren gain hartzeko arazoak izan dituzte eta emaitza-zen zati handi bat kanpora bide-



Monika del Valle/Agenci Press

Bizkaian ez da txotx denboraldiaren irekiera ekitaldi ofizialik egiten, baina sagardo berria aurkezteko prentsaurrekoa egiten ohi da.

ratu behar izan da. «Ekoizpen operazioa egonda ere ez da horrelakorik gertatu behar. Neurri batean, kanpoko sagarra sartu delako gertatu da hori. Nire kezka handiena hori da. Ez dugu sagardotegiek behar duten sagarra kanpotik

ekartzea onartu behar batek aldamenean duen baserritarrek bere fruitua saldu ezin duenean», esan du Zamalloak.

Izan ere, Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen egitekoa bertoko sagarrekin egindako produktuen alde lan egitea da. «Bertoko sagarrekin egiten dena momentu guztietan identifikatuta egon beharko litzateke, posible da garrantia guztiekin sagardo zente eta ona egitea bertoko lehenagiekin» adierazi du eta identifikazio falta dagoela gaineratu du. «Azken finean, bakoitzak etiketan nahi duena jartzen du, baina zaila da jatorri izendapena izatea, sagardoan urte batzuetan alternantzia sortzen baita, eta batzuetan bertoko sagar falta nabarmena izaten delako», dio. Hala ere, lasai egon daiteke erosea, etiketan bertoko sagardoa dela adierazten bada ez du zalantzarik izan behar, garrantia guztiekin eginda

Bertoko
sagarrarekin
egindakoa ondo
identifikatuta
egon beharko
litzatekeela
uste dute

eta ziurtatuta baitago. Iazko denboraldian 200.000 litro sagardo ekoizti ziren.

Estrategia zabala

Baina, Zamalloaren iritziz, jatorri izendapena lortu nahi bada, estrategia zabala aukeratu beharko da. Haren iritziz, hauek ziurtatu behar dira horrek: gure sagastietan sagar nahiko izatea, ekoizlearen artean lehia egotea eta lehen sektoreari etorkizuna ziurtatzea. «Ez da gutxi hori, ekoizlearen etorkizuna batere ziurtatuta ez dagoelako. Baserritar kopuru handi batek egon behar du sagarra ekoizteko prest. Lehen sektore iraunkor bat ziurtatzen ez bada, konpromiso handikoa eta upelategiekin lotutakoa, ez dugu ezer lortuko. Irizpide batzuk zehaztu behar dira: zer sagar behar den, zein kopurutan...», dio José Antonio Zamalloak.



UXARTE
SAGARDOTEGIA

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

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

Upelategiekin
konprometitutako
lehen sektore
iraunkor bat
ziurtatu behar
dela uste dute
sagardogileek



Bizkaiko sagardo gehiena Lea Artibaiko eskualdean egiten da.

Krisiaz galdetu gero, datuak ematerik ez daukatela ohartu du. «Kausa-efektu harreman zuzenik ez dugu sumatu orain arte», argitu du sagardogileen lehendakariak, baina epe ertain batean zaintza horiek argituko direla aurreratu du. Sagardoa merkaturako produkturik merkeenetako bat dela kontuan izan behar dela gaineratu du.

Bizkaian ez da txotx-kanpainaren irekiera ofizialik egiten eta upelategi askok bere kabuz egiten dute. Hala ere, bai egiten da urteko sagardo berriaren aurkezpena, baina botilan, eta hori Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak antolatzen du.

Iazko aurkezpen ekitaldian Bizkaiko Aldundiaren Nekazaritza sailko agintariak izan ziren, sagardogile elkarteko ordezkariak eta Alex Sardui, Gatibu taldearen abeslaria, Bizkaiko Sagardoaren Laguna izendatu baitzuen sagardogileen elkarteak. Urtero

egiten du izendapen hau, sagardoaren izen ona zabaltzeko.

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak 1990. urtean sortu zen eta hamaita ekoizleek osatzen dute, gehienbat herrialdearen ipar-ekialdean kokatzen direnak: Berriatua, Markina-Xemeinen, Gaitan, Gernikan, Muxikan, Mendexan, Zornotzan, Lezaman eta, hegoaldean, Diman kokatuta dau. Baserri inguruaren historian, kultura eta ekonomian sustraituta dago sagardoa eta aintzinatik ezagutzen den edaria da.

80ko hamarkadaren amaieran, Bizkaiko Aldundiaren Nekazaritza Sailak eta Bizkaiko Sagardoa Elkarteak sagarraren tokiin toki motak suspertzeko eta sagardoaren prestakuntza hobetzeko plana abiatu zuten, eta lanok Zallako Frutikultura Estazioan eta horren Upategi Experimentalean garatzen ari dira. Gaur egun, Bizkaiko Sagardoa sustatzeko programa dago.

Elkartzearen onurak

11 ekoizle batzen dira elkarteak eta batez beste 300.000 litro sagardo ekoizten dituzte. Elkarte sagardogileetako bat Lea Artibaiko LANETOKO kooperatiba da. Kooperatibaren arduradunetik adierazi dutenez, enpresa 1996. urtean sortu zuen Gizaburuagako ekoizle talde batek. Momentu honetan 14 bazkide dira eta sagardoa gain mota askotako produktuak ekoizten dituzte: barazki kontserbak, mermeladak, sagar melatua, bizkaitar saltsak, txortzotako piper mamia, tomatea, e.a. «Baserri batzuek beraien baserrietan lan egiten zuten eta gure asmoa elkartzea izan zen, egin behar ziren diru-erazpenak bakoitzak bere kontura egin ordez kooperatiban egitea», adierazi du kooperatibako gerente Aitor Intxaurreagak.

Lehengalari kooperatibako bazkideek ekoizten dituzte eta Gizaburuagan duten egoitzan egiten dute transformazioa. Batzuetan, ordea, lehenagorik horiek kanpoko baserrietan erosten dizkietela aitortu du Aitorrek. Bertoko produktuak beraz, eta zati handi batean ekoizpen ekologikoak, bazkide batzuek nekazaritza ekologikoan lan egiten baitute, Jose Antonio Zamalloarekin ados, aurrean sagar asko izan dela

azpimarratu du Aitorrek. «Iaz oso sagar kantitate handia egon zen, azkeneko urteetako emaitza handiena izan da. Uda apur bat lehorra eta nahiko freskoa izan da eta udazkenean ere tenperaturak freskoak izan dira eta, batez ere, euri nahiko egin du. Hartzidurarako eguraldi ona egin du, freskoa», dio. Sagarrak kupelean urriaren lehenengo egunetan sartzen dira eta urtarriaren azkenetarako egoten da sagardoa edateko moduan. Hala ere edateko garai hoberena udaberria izaten dela aitortu du Aitorrek.

Urtearen arabera 120.000-160.000 litro sagardo ekoizten ditu Lanekok eta, hortaz, sektorea nahiko sendotuta dagoela pentsa daiteke. «Baina, gehiago indartzeko, sagar ekoizpena sendotu behar da», gaineratu du Lanekoko gerenteak. Haren iritziz, «momentu honetan ahalegin berezia egin behar da bertako sagarra erabiltzeko eta kalitate hoberenean eta kopuru handiagoan ekoizteko; horretarako, sagardogileak eta sagar ekoizleak ados jarri behar dugu eta prezio egokia ordaindu». Oraindik krisi ekonomikoaren ondorioak aurreikusteko goiz izanik, etorkizuneko erronkak argi dituzte Bizkaiko sagardogileak.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua

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

Oima

Lapurriketa Sagardoa
94 633 80 39

Gaitan

Etebarria Sagardoa
Itxar Etebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gaitan

Maizarraga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 94 676 24 19

Jurrela

Isasi Sagardoa
Rufino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Gizaburuaga

Leartihal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Lezama

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

Markina-Xemein

Arpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Itarluzea
Tel.: 94 616 82 85

Mendexa

Sebastiano Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Muxika

Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Zornotza

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

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitetz



**bizkaiko
sagardoa**

SAGARDOTEGIAK 09

GARA *ed*

Para paladares muy sensibles

No es fácil distinguir en una cata el tipo de recipiente donde ha estado la sidra

Distinguir en una cata ciega si una sidra se ha elaborado en un recipiente de madera, de acero inoxidable o de plástico, políéster es tarea harto complicada, al menos para la mayoría. Eso se desprende de la opinión de expertos, aunque también reconocen que algún matiz es posible que las distinga. Sea como fuere, sólo paladares muy sensibles y educados en el difícil arte de la cata podrían llegar a ese nivel.

«Es posible, pero difícil», afirma Jokin Otaño de Petritegi. «Si la kupela es de madera vieja suele dar más color y amargor (mikatzu), aunque eso mismo puede ocurrir con algunas clases de manzanas y también con las que no están maduras. En principio, la madera también suele dar más cuerpo a las sidras y el inoxidable, por su parte, conserva mejor el gas carbónico. De cualquier forma, no es fácil distinguir y más importante es tener una buena materia prima, una manzana sana, en su punto óptimo de madurez y desarrollar un buen proceso de elaboración, extremando la limpieza para que a través del color, olor y sabor no se perciban cosas anormales».

Una opinión autorizada, la del enólogo Xabier Kamio, cree que «es muy difícil. Depende mucho de la sidra, por ejemplo, si es muy vieja y con el tiempo ha perdido mucho gas carbónico tras estar en un recipiente de madera lo vas a distinguir al catar, pero si es una sidra embotellada en el momento apropiado, tras haber sido anali-

zado y comprobado su buen estado, no vas a encontrar elementos que te indiquen donde ha permanecido hasta su embotellado. Yo creo que es muy difícil distinguirlo si se trata de sidras buenas. Otra cosa diferente es que los enólogos podemos llegar a apreciarlo a partir de deficiencias que se pueden encontrar en una sidra. Sería el caso de determinados mohos o de sidras muertas. En estos casos sabríamos que han estado en kupelas de madera. Como norma general los recipientes de acero inoxidable no aportan ningún tipo de aroma ni sabor a la sidra».

Kristina Goñi, que durante años presidió la Cofradía de la Sidra Natural, «Tolare», es un gran aficionada a la sidra y por esa ra-

Existe controversia sobre si el acero aporta un matiz especial al sabor de las sidras

zón tiene motivos para conocer nuestra bebida natural. «Ya sé que todos los técnicos coinciden en que, a diferencia de los de madera, los recipientes de acero inoxidable no transmiten ningún sabor a la sidra, que son inertes a los componentes naturales de la sidra. Sin embargo, en alguna ocasión, no siempre, he catado sidras con un sabor difícil de clasificar, que para mí misma he definido como burni gustua o burni usaia, sin que me atreva a afirmar rotundamente que fuese un sabor metálico el que yo apreciaba, aunque a mí me lo recordaba. Los enólogos podrían dar alguna explicación, porque yo no soy capaz de definirlo», señala. Añade, asimismo, que «de cualquier forma,

esos sabores me consta que también los han detectado otras personas, algunas de ellas por cierto mujeres, lo que me hace pensar que lo que se dice de que la mujer, en general, tiene un paladar y un olfato más sensible que el hombre, puede ser cierto. Al margen de cuestiones genéticas que a mí se me escapan, es probable que esa mayor sensibilidad de las mujeres pueda estar en que fuman y se medican menos, en general, que los hombres y no cabe duda que las medicinas y el tabaco alteran y limitan nuestra sensibilidad a los sentidos del gusto y del olfato. Por eso a mí me choca mucho ver en concursos populares de sidra miembros del jurado que no paran de fumar».



Aseguran que es difícil, incluso para paladares expertos, distinguir una sidra de kupela de madera y una de kupela de acero inoxidable.



ELUTXETA
SAGARDOTEGIA • BASERRIA 
LEKU PAREGABEAN
 • Sagardo garaian txotxetik.
 • Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)
 Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)
 © 943 55 69 81

La sidra alavesa toma mayor impulso

Los productores de sidra de Aramaio crean una cooperativa para aunar esfuerzos y potenciar la producción.

A pesar de ser pocos los productores de sidra de Araba, no por ello son unos desconocidos. Cada año afrontan nuevos retos para revitalizar y potenciar la producción de sidra natural en esta tierra de vinos y una de las iniciativas que ya han puesto en marcha en Aramaio es una cooperativa.

La tradición sidrera en la comarca de Aramaio, muy cercana a Gipuzkoa, no es reciente. Es difícil datar con certeza su origen pero son muchos los caseríos que hacen sidra para su consumo propio desde hace mucho tiempo. Según cuenta Juanjo Peciña, propietario junto a su familia de la sidrería Iturrieta, la suya es la única que ofrece sidra para degustar junto a un menú en Aramaio. «Nosotros somos la única sidrería del valle, pero hay cerca de 25 caseríos que hacen sidra para su consumo. Esto nos ha empujado a hacer entre todos una cooperativa para comprar así maquinaria nueva y hacer también zumo pasteurizado. De esta forma aprovechamos más las manzanas, ya que antes en muchos caseríos éstas iban al ganado o se perdían en el suelo. Y aparte de aprovechar mucha de la manzana, está volviendo otra vez la cultura sidrera que había en el valle, que tampoco es que se hubiera perdido», explica Peciña.

Sin embargo, la finalidad de la cooperativa no es, hoy por hoy, comercial, aunque en un futuro no se descarta. «La cooperativa surgió en 2007, que es cuando se compró la maquinaria, pero en 2008 ha sido cuando se ha asentado. Todavía quedan cosas por hacer: queremos un local en mejores condiciones y más maquinaria, ya que el local que tenemos ahora es del

ayuntamiento y allí no caben ciertas máquinas necesarias para hacer el proceso entero. Es una cooperativa curiosa en la medida que en su objetivo es buscar soluciones para mejorar la producción de sidra y crear iniciativas para aprovechar la manzana, retomando así este trabajo que se va perdiendo poco a poco si no se toman estas iniciativas», añade Juanjo Peciña.

Juanjo regenta la sidrería Iturrieta situada en el barrio de Arraga desde hace diez años. Posee aproximadamente cinco hectáreas de manzanos jóvenes de seis o siete años, que producen cerca de 10.000 litros de manzana. Pero a pesar de la cosecha excepcional que ha habido en todo Euskal Herria, la suya no ha tenido mucha suerte. «Este año ha habido poca producción de manzana por problemas de floración y hemos tenido que traer la mayoría de la manzana de Gipuzkoa. Normalmente tenemos para abastecernos, pero la floración fue muy rápida y cayó también mucho granizo y nuestras manzanas se perdieron», explica Peciña, pero añade que las variedades autóctonas han producido muy bien. «La mayoría de manzanos de aquí, los que son antiguos, que han prevalecido un montón de años, no han tenido ningún problema», explica.

Sin embargo, la comarca de Aramaio no es la única que produce sidra. En Agurain o Trebiñu también hay algún productor y poco a poco cada vez son más conocidos. «Ahora mismo la fuerza que puede tener la sidra en Gipuzkoa o Bizkaia es grande porque han sabido como promocionarla, tienen mucho poder mediático y el apoyo de las diputaciones. La Diputación de Araba está muy enfocada al tema del vino pero no pensamos que no pueda haber un apoyo a la sidra, pero también por nuestra parte tenemos que dar pasos», dice Peciña. Y según explica ese es uno de los próximos objetivos, la creación de una asociación que englobe a los productores de sidra del



Raúl Ortopa/Argita Press

La sidrería Iturrieta suele realizar cada año un acto de apertura de la temporada en Araba.

En Aramaio hay cerca de 25 caseríos que producen sidra para consumo propio

Iturrieta Sagardotegia

bertako sagardo

ITURRIETA BASERRIA · ARAMAIO
Tl: 945 445 385 - 685 721 593
iturrietasagardotegia.blogspot.com

SAGARDO
GARAIAIN
TXOTXetik

IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITUko kupela
zugandik hurbilago

☎ 945 38 61 31 • 647 45 16 91 • LEZAMA - ARABA

TREBIÑU
Sagardotegia

EGIN TXOTX

tño 945 244852 • 657786399
ASKARTZA - TREBIÑU

herrialde. «Por nuestra parte hay muchos interés, varios sidreros llevamos tiempo hablando de crear una asociación, seamos muchos o pocos, para defender nuestros intereses y potenciar más las sidrerías, apoyar la plantación de manzanales, estudiar variedades autóctonas...».

Según ha avanzado, el próximo 22 enero el colectivo Ahaztuak abrirá la temporada de txotx en Iturrieta. A partir de entonces se podrá catar la sidra y el tradicional menú que la sidrería ofrece al visitante. «Nosotros ofrecemos el típico menú. La chuleta que ofrecemos se trae, en general, de Galicia o Alemania. Hay sidrerías que pueden apostar por chuleta de aquí pero la mayoría de sidreros traemos de fuera. Puede que sea por razones de cantidad pero tampoco podría asegurarlo; las chuletas se extraen de vacuno mayor y creo que no hay en la actualidad en Euskal Herria suficiente para las cantidades que puedan demandar las sidrerías», opina.

Sagardoaren hiztegia, sagar eta sagardoaz mila erdi esanahi

Miel Jose Astarbe sagardogileak egindako ikerketaren emaitza izan da

Astigarragako Sagardoetxea Museoa argitaratu berri du lan bat non sagar eta sagardoarekin erlazionaturako 500 hitz bildurik dauden. Duela mende laurden bat Miel Jose Astarbek hasi zuen lana eta, liburu osatzeko, Urkiri Salaberriaren laguntza izan du

Astigarragako Mendiola base-rrian jaio zen Miel Jose Astarbe eta oso ondo ezagutzen du sagardogileen mundua, ezen beraien familia sagardoa egiten hainbat urte igaro du eta bera Astarbe sagardotegiaren jabea da. Sagardoaren munduko hitz arruntak berreskuratzeko, kontserbatzeko eta helarazteko beharrik eraman zuen duela mende laurdena Astigarraga aldizkarian 100 hitz osatutako lehenengo lan bat argitaratzera. Aitona Manuelengandik aita Joxe Marirengana igorri diren hitzak batu ditu, baita berak aurkitutako beste hainbat hitz ere. Lehenengo lan hura 1983. urtean argitaratu zen. Orain, 25 urte rurrerago, lehenengo lexiko hori handitu du eta ia mila erdi hitz batu ditu, 495 zehazki.

«Lan hau etengabea izan da Miel Jose Astarberen bizitzan eta Sagardoetxea Museoren sorrerak urteetako lan hori guztia argita-

ra ematea ahalbidetu du. Museoren egiteko nagusia kulturaren ukiezinak berreskuratzeko, babestea eta dibulgatzeko da, kasu honetan hizkuntza da, belatunaldiz belatunaldi gaur egun arte helarazi diren hitzak», dio Astigarragako museoa argitalpena aurkezteko prestatutako dossierrean.

Euskara izan da, hain zuzen ere, lan honen ardatza. Museoko Ondare eta Hezkuntza Sailaren

zuzendaria da Urkiri Salaberria eta Sagardoaren Hiztegiaren bultzatzaile eta laguntzailea izan da. Salaberriak errealitate bihurtu du Sagardoetxearen helburuetako bat: euskara sagardoaren testuinguruan ikertzea.

Miel Jose Astarberen esperientzia eta ezagutzatik datoz hiztegiko termino gehienak, baina herri ondaretik, liburu teknikoetatik, hermerketetatik, web orrial-

deetatik, e.a. ere bai. Urtebetean burututako lana da, hainbat jatorritako iturriak kontsultatuz egindakoa.

Liburu osoa euskaraz idatzita dago eta bost atal tematikotan banatu da. Horiek sagardoaren produkzio zikloarekin bat datoz eta, bestalde, sagar lorearen bost petaloak gogoratzen dituzte. Era horretan, lehenengo atalean, sagasiarekin, sagarrarekin eta sagar



Sagardun Partzuergoa argitaratu du lan hau.

1983. urtean ehun hitzez osatutako hiztegia argitaratu zuen aldizkari batean

biltzearekin erlazionaturako hitzak agertzen dira; bigarren atalean, sagar birrinduarekin eta hortik muztioa lortzeko prozedurarekin erlazionaturiko adiera hauek: dolarea, patsa, zanpatzea; hurrengoan, upelarekin, muztioarekin eta irakitearekin lotutako esanahiak agertzen dira; laugarren atala abonarekin lotuta dago, sagardoa edatekoarekin. Liburuaren azken atalean, "herri baten erroak" izenburukoan, berba eta adierazpen herrikoiak eta beste ataletan sartu ezin diren hitzak bildu dira.

Liburuak UZEI Terminologia eta Lexikografia Zentroaren laguntza jaso du eta lanaren edukia EUSKALTERM Terminologia Banku Publikoaren datu baseari gaineratuko zaio. Liburuak, Sagardun Partzuergoak argitaratuta (5.000 ale), Antton Olariagaren marrazkiak ditu.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

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

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

