

sidrerías

18 de Enero de 2007



Una temporada de disfrute



LA ESPERADA TEMPORADA DE SIDRA YA SE HA PUESTO EN MARCHA, FIEL A SU CITA DE TODOS LOS AÑOS. MIENTRAS MILES DE PERSONAS DISFRUTARÁN DE UNA COSTUMBRE TAN ARRAIGADA, EL SECTOR MANTIENE SU COMPROMISO CON LA CALIDAD Y LA APUESTA POR LA MANZANA AUTÓCTONA COMO MEJOR FÓRMULA PARA CONSOLIDARSE Y DAR RESPUESTAS A LAS EXIGENCIAS DE SUS CLIENTES.

Las decenas de sidrerías guipuzcoanas ya aguardan a los miles de visitantes que acudirán durante los próximos meses a su cita con las «kupelas» y con un ambiente único. Merece la pena valorar el esfuerzo de haber salvaguardado una tradición con mucho pasado a sus espaldas, pero también con mucho futuro, a la vista del creciente número de personas que cada año pasan por las sidrerías a probar la sidra y disfrutar del menú.

Pocas combinaciones gastronómicas concitan tanto respaldo. El bacalao, el chuletón, el queso, y las nueces se convertirán, desde el día de San Sebastián hasta Semana Santa, en el menú más repetido en Gipuzkoa. Todos los sectores implicados ya se han preparado para afrontar las exigencias que suponen la nueva temporada. El objetivo es aprovechar el tirón del «txotx» para extender el consumo de sidra a todo el año, y fuera también de las sidrerías. La comercialización en botella es una de las asignaturas pendientes, ya que los consumidores potenciales crecen en Madrid, Cataluña, zonas del Mediterráneo y sur de Francia. Sin embargo, por ahora la distribución se realiza fundamentalmente en bares y restaurantes, que constituyen el 50 % de la demanda, mientras las grandes superficies y la alimentación se llevan un 30 % y el 20 % restante corresponde al consumo de venta directa y sociedades gastronómicas.

El incremento de visitantes es uno de los puntos críticos, ya que la concentración de sidrerías en determinadas localidades transforma su panorama urbano durante los fines de semana. La llegada de coches y autobuses debe ser organizada para minimizar el impacto de este fenómeno, ya que se siguen multiplicando los viajes organizados que traen hasta nuestras sidrerías a personas de otras provincias, y sobre todo, de Francia. Los ayuntamientos, sabedores de la importancia de mantener esta tradición viva, han apostado por implantar iniciativas que puedan lograr el ansiado equilibrio entre disfrute y respeto a los vecinos.

La clave es la manzana

La calidad de la sidra es una de las claves. La búsqueda de la manzana idónea y la utilización de la tecnología adecuada para garantizar un correcto proceso de fermentación son bases sobre las que el sector trata de mantener su compromiso de calidad año tras año. No basta con apelar a una costumbre cargada de sabor y de liturgia, sino que los productos sobre la mesa deben satisfacer a todos los paladares, incluidos los más exigentes.

En este reto, la manzana adopta un papel esencial. Los sidreros mezclan diferentes variedades en busca de la combinación perfecta, que aporte ese toque especial. Sin embargo, siempre es complicado lograr manzana autóctona suficiente para la elaboración de sidra. Aproximadamente la mitad de la manzana utilizada por los sidreros de la Asociación de Productores de Gipuzkoa procede

“La búsqueda de la manzana idónea y la tecnología son las bases para lograr la calidad de la sidra”

de este territorio, gracias a los esfuerzos realizados en los últimos años por consolidar esta tendencia. El resto llega de Francia, Chequia, Galicia, Normandía y Bretaña, principalmente, aunque hay quien incluso apuesta por la fruta del otro gran competidor cantábrico, la manzana asturiana.

Además, la propia manzana debe reunir unas condiciones determinadas para lograr una buena sidra. Desde las instituciones y desde el propio sector se apoyan los estudios que investigan sobre las mejores variedades, y la fórmula de optimizar los cultivos. El ambicioso reto final es lograr que el 100% de la sidra guipuzcoana se elabore con manzana autóctona, aunque para ellos sería preciso incrementar muy considerablemente la superficie dedicada a manzanales.



"Somos flexibles con los baserritarras porque si no desaparecería el cultivo del manzano"



IGNACIO JAVIER, TÉCNICO DE DESARROLLO POLÍTICO, LLEVA 25 AÑOS TRABAJANDO EN LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA. CONOCE PERFECTAMENTE LAS DIFERENTES VARIANTES DE MANZANO EXISTENTES EN EL TERRITORIO HISTÓRICO, SUS CARACTERÍSTICAS Y LOS CUIDADOS QUE NECESITAN. EL TÉCNICO VELA POR LOS INTERESES DE LOS BASERRITARRAS PERO, AL MISMO TIEMPO, DEBE TENER EN CUENTA Y RESPONDER A LAS NECESIDADES DE LOS ELABORADORES DE SIDRA.

-¿Qué cantidad se ha destinado durante el 2006 para ayudas de plantación de manzanos en Gipuzkoa?

-La Diputación comenzó con estas subvenciones hace ya 24 años y actualmente, los baserritarras pueden recibir ayudas en el momento de la plantación de los frutales y transcurridos tres años, si el cuidado de los manzanos es el adecuado. La Diputación ha destinado durante 2006 4.882 euros a la plantación de manzanos; así, son 23 las explotaciones que han recibido subvenciones, un total de 4252 manzanos con una ayuda de 3,5 euros por frutal. En el caso de las subvenciones que la Diputación concede a los tres años de la plantación del frutal, durante 2006, la Diputación ha destinado 16.944 euros en 21 explotaciones.

-¿Qué nivel de exigencia existe por parte de la Diputación a la hora de conceder las subvenciones?

No podemos ser excesivamente exigentes porque desaparecería el cultivo del manzano. En el último censo que se realizó en 1991 la media de superficie que se dedica al manzano no llega a media

hectárea por baserritarra, es decir, son más bien huertos frutales. El casero planta en terrenos en pendientes y difícilmente mecanizables porque no tiene dónde elegir y es el terreno que hay. Por tanto, establecemos unas normas básicas, con un mínimo de distancia entre manzanos, protegidos del viento y evitando zonas de encharcamiento, pero son unos mínimos.

-¿Existen otras ayudas?

Conjuntamente con el Gobierno vasco, la Diputación otorga ayudas a las empresas elaboradoras de sidra natural. La Diputación ha concedido 280.000 euros y las inversiones son para adecuar las instalaciones de elaboración y envasado a la reglamentación técnica sanitaria vigente. Nuestras ayudas complementan las otorgadas por el Gobierno vasco hasta un 40% de la inversión.

-La mesa de la manzana está ya en marcha. ¿Cuáles son sus objetivos?

La fruta es la materia prima de la sidra y debemos conocer muy bien las características de las variedades, la época de la maduración, cómo utilizarlas, cómo cultivarlas, los taninos... Tiene que existir una calidad de manzana y la fruta debe cumplir unos mini-

mos. Hay que llegar a un común denominador de qué manzana vale y éste es uno de los objetivos del órgano. Sin duda alguna hay que buscar las plantaciones acordes a las necesidades que existen hoy en día; la recogida de la fruta es uno de los aspectos que hay que tener en cuenta, que la manzana sea sana, que esté en su óptimo punto de maduración, el color, las orientaciones a la hora de plantar, las características del suelo. Todos estos factores hay que tenerlos en cuenta y hay que sistematizarlos.

-¿Se perciben, tal y como dicen algunos sidrerros, las consecuencias del cambio climático en la maduración de la manzana?

En mi opinión hacen falta periodos más largos para percibir este cambio. Sin duda, los científicos están demostrando que es un fenómeno que se está dando pero yo creo que en realidad existe un desconocimiento profesional que tiene mayor relevancia que el calentamiento de la tierra. Cuanto mayor desconocimiento existe, más se buscan las causas de los cambios en factores externos. Las personas que saben cultivar y podar no están tan pendientes de factores externos como la fase lunar o la climatología.

se necesitan
SOCIOS

Expositores: L. F. F. F. F.
20060 Donostia San Sebastián
Tél: 943 437 349
Fax: 943 437 349
E-mail: medicusmundi@telefonos.com

medicus mundi

CARNICAS

SAN MARCIAL, S.COOP

Servicio
al profesional

943 493 136

Zuaznabar, 70 (OIARTZUN)
Fax: 943 493 296



DISFRUTA!
QUE NOSOTROS
CONDUCCIMOS
POR TI!



www.autocaresdavid.com

e-mail: info@autocaresdavid.com

Tel: 943 49 33 44

sagardotegia erretegia

www.laiaerretegia.com

laia

Asador Sidrería Laia

Bº Arkolla 33 (20.280)

HONDARRIBIA

Tel: 943 64 63 09

Especialidad en
carnes y pescados a la parrilla

Menú del día

Menú de sidrería

Sidra al txotx de nuestras propias barricas

Bodas, banquetes, reuniones de empresa...

Preparamos menús a su medida

GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN

Tel. 943 55 22 42





ISASTEGI
sagardotegia

EGUNERO ZABALIK
igandeaz ezk

Aldaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964



OTEGI
SAGARDOTEGIA

SABADO 27 DE ENERO, APERTURA
DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX
IGANDE GAUAK eta ASTELEHENETAN ITXITA
EGUERDITAN ENKARGUZ
SOLLA-ENEA BASERRIA
ZABALETA AUZOA - LLARFALTZUETA BIDEA, 2
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA



MAKINARIA SALGAI.
VENTA MAQUINARIA
PRENSAS, BOMBAS, DEPÓSITOS
DE INOXIDABLE Y POLIESTER, ETC.

Pl. Errekatox, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel. 943 555 651
Mov. 609 42 66 22
simaks@terra.es

Gipuzkoako **Tapoiteria**

Especialistas en todo tipo de tapones
Era guztietako kortxoetan espezialistak.



REZOLTA

Berezitasunak arkume
eta txerrikumeak
burduntzian aurrez eskatuta.

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tel. 943 55 26 20
Mov. 608 14 33 32

Santio Zeharra
ASTIGARRAGA GIPUZKOA

TOLARE
SAGARDOTEGIA



PETRITEGI

Sagardotegi menua 23,50€

Especialitatea
arrai parrillan
eta txuleta

URTE GUZTIAN !!
TXOTX
!! TODO EL AÑO !!



www.petritegi.com

943 457 188 • 943 452 483 • Petritegi bidea, s/n • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

El difícil equilibrio



LA EXTRAORDINARIA AFLUENCIA DE VISITANTES A LAS SIDRERÍAS OCASIONA ALGUNOS TRASTORNOS EN VARIAS LOCALIDADES GIPUZCOANAS. LOS AYUNTAMIENTOS, EN COLABORACIÓN CON LOS PROPIOS HOSTELEROS, SE AFANAN EN LOGRAR UN EQUILIBRIO MUY COMPLICADO: ACOGER A LOS MILES DE PERSONAS QUE LLEGAN A LAS SIDRERÍAS Y GARANTIZAR EL DERECHO AL DESCANSO DE LOS VECINOS.

Hernani es una de las localidades más afectadas por el fenómeno del «txotx», lo que se traduce en un beneficioso impacto para el sector hostelero, pero también surgen problemas que conviene atajar. Su ayuntamiento, como todos los años, ha tomado medidas, como la firma de un convenio con los hosteleros en temas tan sensibles como el consumo de alcohol entre los menores, el respeto a los horarios, la limpieza o el peligro de los vidrios rotos.

La suciedad es uno de los problemas que más preocupa, por lo que se harán especiales esfuerzos por mantener limpias las calles del municipio. En el caso de los botellines y los vasos, se une el riesgo con el ruido que provocan si se utilizan fuera de los bares, por lo que se va a restringir su uso.

El mensaje a los visitantes desde el Consistorio hernaniarra apuesta por acogerles con los brazos abiertos, pero exigiéndoles a cambio respeto a los vecinos. Para ello, una campaña en radio pedirá un consumo moderado de alcohol, porque «la diversión tiene un límite».

Además, la Guardia Municipal ampliará su número de efectivos de forma importante. En este ca-

so, se ha optado por primar personal con experiencia, ya que la labor que deberán desempeñar así lo aconseja. La grúa actuará, como es tradicional, con mayor frecuencia de lo habitual, ya que muchos vehículos aparcen en zonas de especial peligrosidad o incomodidad para los vecinos, sobre todo los minusválidos.

En cuanto al aparcamiento de los autobuses, se ha optado por repetir la experiencia del pasado año, cuando se enviaron a zonas industriales, con una hora tope de estacionamiento hasta las cuatro y media de la madrugada. Esa hora coincide con el cierre de los bares, y así el autobús recoge a sus pasajeros evitando que algunas cuadrillas deambularen por el pueblo sin tener a dónde ir.

Colaboración de los hosteleros

Astigarraga es otra de las localidades más afectadas por el «txotx». Su alcalde, Bixente Arribas, confirma que también ampliarán la plantilla de la Guardia Municipal. La hora de cierre de los bares se ha pactado con los hosteleros, en un esfuerzo

conjunto por encontrar un punto de equilibrio entre el derecho a la diversión de los clientes y el descanso de los vecinos.

A través de un convenio con los bares, se abordará también la prohibición de venta de alcohol a menores, así como el uso de vasos y botellas de vidrio en el exterior de los bares. Arribas destaca la actitud positiva de los hosteleros, que a través de una campaña de radio invitarán a disfrutar a los visitantes, pero respetando a los que duermen.

El alcalde enumera que, entre otras medidas, en la época de sidrerías se refuerza la limpieza para limpiar las calles, y cada 15 días se envía a los técnicos para medir el ruido de bares. De igual forma, se van a señalar los aparcamientos disuasorios, ubicados en el polígono de Bidebitarte, en un punto muy cercano al centro de la localidad. Uno de los principales objetivos de esta medida es evitar el acceso de autobuses al centro urbano. Además, el Consistorio colocará en las marquesinas los horarios de los autobuses que unen Hernani y Donostia.



SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL
GIPUZKOA

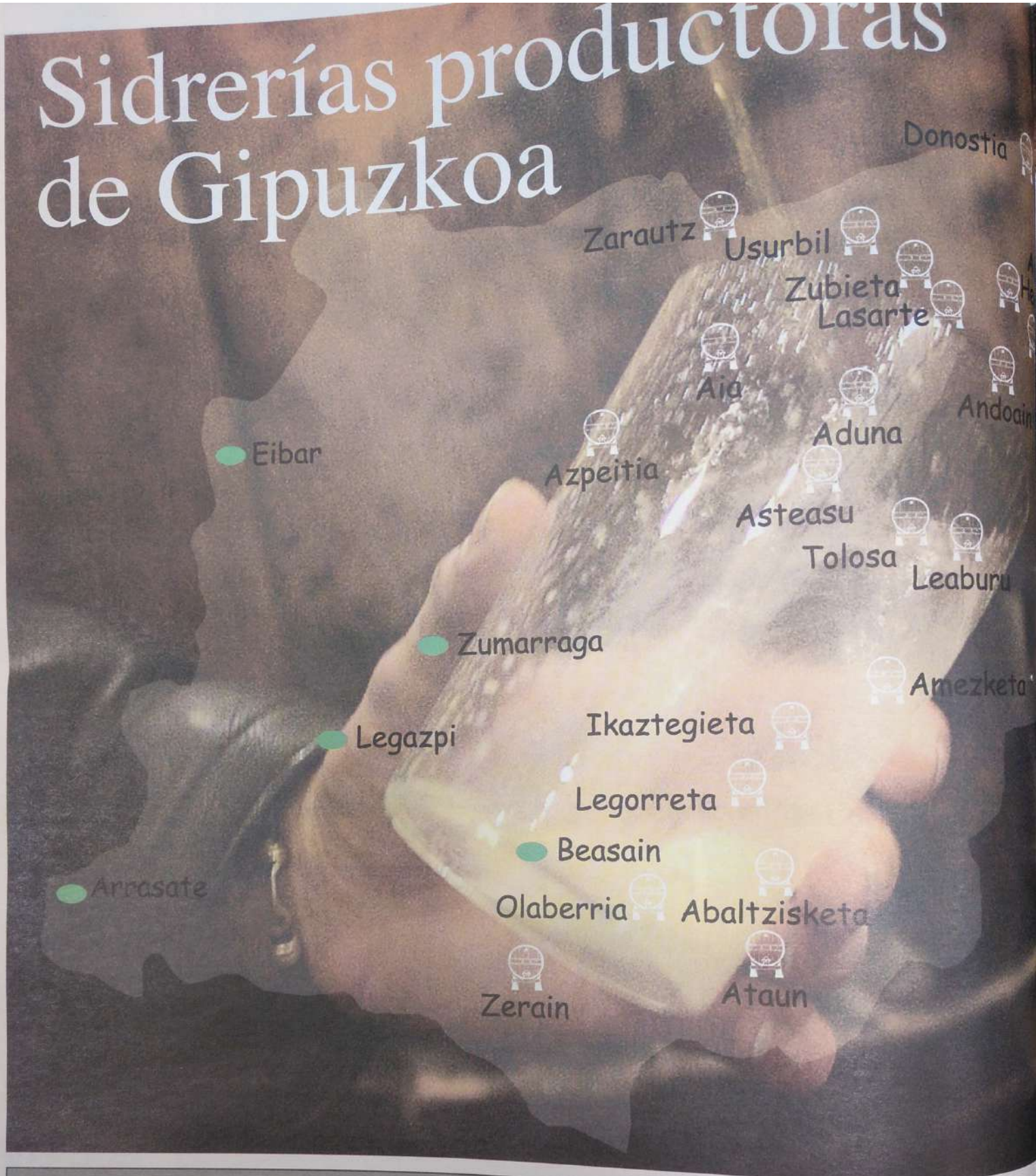
Tel. 943 362 228

Fax 943 366 412

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

Sidrerías productoras de Gipuzkoa



ASTIGARRAGAKO YDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAUDETE
GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO
SAGARDOTEGIAK BISITATZERA.
SAGARDOA GOZA EZAZU GURE
HERRI HAU ERREZPETATUZ



BIXENTE ARRIZABALAGA
ALKATEA

DESDE EL AYUNTAMIENTO
QUEREMOS INVITAR A TODOS A
QUE VISITEIS ASTIGARRAGA Y
NUESTRAS SIDRERIAS,
DISFRUTANDO Y RESPETANDO
NUESTRO PUEBLO



LOCALIDAD	SIDRERIA	DIRECCIÓN	TÉLFONOS
ABALTZISKETA	ZALBIDE	Zalbide Baserría	943652176
ADUNA	ABURUZA	Olatza Baserría	943692452
	R. ZABALA	Garagartza Baserría	943690774
AIA	SATXOTA	Satxota, Santiago Auzoa	943835738
	IZETA	Izeta Baserría, Urdaneta Bidea	943131693
ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Irurain Baserría, Buruntza Auzoa, 110	943591968
ASTEASU	SARASOLA	Sarasola Sagardotegia	943690283
ASTIGARRAGA	ASTARBE	Txoritokieta Bidea, 13, Mendiola Baserría	943551527
	BEREZIARTUA	Iparralde Bidea, 16. Berearen Etxea	943555798
	BUENAVENTURA	Buenaventura Baserría, Altza Bidea	943357322
	ETXEBERRIA	Santiago Zeharra 5. Santio Enea Baserría	943555697
	GURUTZETA	Gurutzeta Etxea	943552242
	IRIGOIEN/HERRERO	Iparralde Bidea, 12	943550333
	LARRARTE	Muñagorri Enea Baserría	943555647
	LIZEAGA	Gartziategi Baserría, esk.	943468290
	ALORRENEA	Alorrane Baserría, Petritegi Bidea 4	943336999
	JUAN MENDIZABAL	Oiarbide Txiki Baserría	943555747
	PETRITEGI	Petritegi Baserría	943457188
	REZOLA	Ipintza Baserría, Santio Zeharra	943556637
	SARASOLA	Oiarbide Baserría	943555746
	OIARBIDE	Oiarbide Baserría	943553199
	URBITARTE	Ubitarte Baserría, Ergoiena Auzoa	943180119
ATAUN	AÑOTA	Añota Baserría, Elosiaga Auzoa	943812092
AZPEITIA	ARAETA	Arbitza Bidea S/N, Bº Zubieta	943362049
DONOSTIA	ASTIAZARAN	Irigoién Etxea, Zubieta Auzoa	943361229
	BARKAIZTEGI	Barkaiztegi Paseoa, 42. Martutene	943451304
	IGELDO	Gurutzeta Baserría, 1 esk., Igeldo Auzoa	943213251
	URKIOLA	Igara Bidea, 37	943210168
ERRENTERIA	EGI-LUZE	Zamalbide Auzoa, Egi Luze Baserría	943523905
HERNANI	ALBERRO	Santa Barbara Baserría, 61	943550019
	ALTZUETA	Altzuetas Baserría	943551502
	RUFINO	Akarregi Baserría	943552739
	OTSUA-ENEA	Otsua- Enea Baserría, Osinaga Auzoa, 36	943556894
	ELORRABI	Elorrabi Baserría, Osinaga Auzoa	943336990
	ITXAS-BURU	Itsas Buru Baserría	943556879
	IPARRAGIRRE	Osinaga Auzoa, Iparragirre Baserría, 10	943550328
	LARRE-GAIN	Larre-Gain Baserría, Ereñozu Auzoa	943555846
	OLAIZOLA	Osinaga Auzoa, 36	943336731
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturrioz Baserría, Zepai Kalea, 14, bajo A	943652837
IRUN	OLA	Ola Baserría; Meaka Auzoa 102	943623130
LASARTE-ORIA	OTEGI	Solla Enea Baserría	943365029
LEABURU	OTAZU	Otazu Baserría	943670044
LEGORRETA	AULIA	Aulia Enea Etxea	943806066
OIARTZUN	ORDO-ZELAI	Ordozelai Bidea, 3. Ordozelai Baserría	943491686
	BALEIO	Aran Eder Bidea, 16	943491340
	ARISTIZABAL	Ariztizabal Baserría, Txalaka Bidea, 4	943492714
PASAI SAN JUAN	GARTZIATEGI	Lezo Bidea, 11-1ª	943469674
TOLOSA	ISASTEGI	Isastegi Goiko Baserría, Aldaba Txiki Auzoa	943652964
URNIETA	ALTUNA	Galarraga Baserría, Lategi Auzoa	943554917
	URRUZOLA	Elutxeta Baserría	943556981
	EULA	Eula Baserría	943552744
	OIANUME	Oianume Baserría	943556683
	SETIEN	Gurutzeta Berria Baserría	943551014
USURBIL	AGINAGA	Errasti Etxea, Aginaga Auzoa	943366710
	URDAIRA	Urdaira Baserría, Aginaga Auzoa	943372691
	SAIZAR	Saizar Baserría, Kale-zar Auzoa	943362228
ZERAIN	OTATZA	Otatza Baserría	943801757

Los entendidos opinan...



Miguel Zapiain.

Zapiain

El problema del cambio climático es ya una realidad cuyas consecuencias son patentes en la materia prima de la sidra según algunos productores de sidra. Las cosechas son más cortas porque la falta de lluvias en verano castiga mucho el fruto y consecuentemente, la manzana es más pequeña. Sin embargo, Miguel Zapiain explica que, para las variedades tardías, la meteorología de este verano ha sido positiva «ya que las precipitaciones de primeros de octubre nos ayudaron mucho». A consecuencia de los cambios meteorológicos, las fechas de elaboración de sidra se han retrasado y esto se consigue compensar con los medios con los que disponen y las tecnologías que se aplican. «La manzana que llega se lava, se analiza, se clasifica y se fermenta en frío, medios con los que conseguimos que el producto sea más regular de lo que era antes», afirma el sidrero. Así, la producción de este año es, según Miguel Zapiain, «aromáticamente correcta, con suficiente cuerpo, muy agradable y con un color entre verde y amarillo».

Saizar



Napoleon Lertxundi.

ABURUZA • Tlf. 943692452
AGINAGA • Tlf. 943366710
ALBERRO • Tlf. 943550019
ALORRENE • Tlf. 943369999
ALTUNA • Tlf. 943554917
ALTUETA • Tlf. 943551502
AÑOTA • Tlf. 943812092
ARAETA • Tlf. 943362049
ARISTIZABAL • Tlf. 943492714
ASTARBE • Tlf. 943551527
ASTIAZARAN • Tlf. 943361229
AULIA • Tlf. 943806066
BALEIO • Tlf. 943491340
BARKAIZTEGI • Tlf. 943451304
BEGIRISTAIN • Tlf. 943652837
BEREZIARTUA • Tlf. 943555798
BUENAVENTURA • Tlf. 659100392
EGI-LUZE • Tlf. 943523905
ELORRABI • Tlf. 943336990

ELUTXETA • Tlf. 943556981
ETXEBERRIA • Tlf. 94355697
EULA • Tlf. 943552744
GARTZIATEGI • Tlf. 943469674
GAZTAÑAGA • Tlf. 943591968
GURUTZETA • Tlf. 943552242
IGELDO • Tlf. 943213251
IPARRAGIRRE • Tlf. 943550328
IRIGOIEN • Tlf. 943550333
ITXAS-BURU • Tlf. 943556879
IZETA • Tlf. 943131693
ISASTEGI • Tlf. 943652964
LARRARTE • Tlf. 943555647
LARRÉ-GAIN • Tlf. 943555846
LIZEAGA • Tlf. 943468290
MENDIZABAL • Tlf. 943555747
OIANUME • Tlf. 943556683
OIARBIDE • Tlf. 943553199
OLA • Tlf. 943623130

OLAIZOLA • Tlf. 943336731
ORDO-ZELAI • Tlf. 943491686
OTATZA • Tlf. 943801757
OTAZU • Tlf. 943670044
OTEGI • Tlf. 943365029
OTSUA-ENEA • Tlf. 943556894
PETRITEGI • Tlf. 943457188
REZOLA • Tlf. 943556637
RUFINO • Tlf. 943552739
SAIZAR • Tlf. 943362228
SARASOLA • Tlf. 943690283
SARASOLA • Tlf. 943555746
SATXOTA • Tlf. 943835738
SETIEN • Tlf. 943551014
URBITARTE • Tlf. 943180119
URDAIRA • Tlf. 943372691
URKIOLA • Tlf. 943210168
ZABALA • Tlf. 943690774
ZALBIDE • Tlf. 943652176

Nabarra Oñatz 7 behe • 20.115 ASTIGARRAGA

Tel: 943336811 Faxa: 943333796

E-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com • web: www.sagardotegiak.com

Napoleon Lertxundi, de la sidrería Saizar, asegura que «el 2006 ha resultado climatológicamente atípico, con altas temperaturas y poca agua, lo que ha provocado una mayor madurez de la manzana. Consecuentemente la sidra tiene mayor grado de alcohol, un color oro y un amargor en boca». El productor aprendió el oficio de su padre, Esteban Lertxundi, quien falleció el pasado año. Hace ya 31 años que Esteban Lertxundi abrió las puertas de esta sidrería en Usurbil y actualmente, aunque la mayoría de la bebida se consume en territorio vasco, el 15% de su producción llega a Madrid, Barcelona y Valencia. «El 75% o el 80% de la sidra que producimos se vende en Euskadi aunque hemos empezado a dar a conocer la sidra fuera de nuestras fronteras», apunta el sidrero. El consumo durante el «txotx», sin embargo, no supera el 3 ó 4% aunque el eco de este fenómeno es muy importante por su carácter social.



Yokin Otaño.

Petritegi

La calidad y la cantidad de la cosecha de este año han variado de forma considerable según zonas. El calor y la falta de lluvia han sido las principales características de la pasada época estival y las altas temperaturas han provocado un incremento de plagas cuyo control resulta muy difícil. Tal y como asegura Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, «las zonas costera han sido las más fértiles ya que estos manzanos han dado mayor cantidad de fruta así como mayor calidad». En su caso, el 40% de la fruta que han utilizado para su producción es vasca, mientras que el resto proviene de Normandía y de Chequia. Una de las características principales de la sidra de este año, según Yokin Otaño, son sus aromas cítricos. Por último, otra de las novedades de esta temporada es la reciente apertura de la Sagardo Etxea en Astigarraga que, sin duda alguna, aportará muchos aspectos positivos en el periodo del «txotx». «Nuestra meta es que la sociedad reconozca el valor de la bebida, el trabajo que supone su elaboración y darlo a conocer es vital para su reconocimiento», afirma el productor.



José Ángel Goñi.

Gurutzeta

La sidrería Gurutzeta de Astigarraga acumula una experiencia de más de un siglo en la elaboración de sidra. El productor José Ángel Goñi afirma que «el bicho, la carpocapsa, ha sido el principal enemigo del manzano este año y en las últimas cosechas». De hecho, lo que se preveía como una gran cosecha, no lo ha sido tanto porque la cantidad de manzana que se ha recogido ha disminuido de forma considerable. Y es que los caseros afirman que lo que cobran por la fruta no es suficiente, y el tratamiento de la carpocapsa es demasiado costoso para asumirlo. «Además, este año, hemos tenido un tiempo seco y la sidra ha fermentado muy bien por lo que es muy taninosa. El color es más intenso, puesto que en los últimos cinco o seis años se están utilizando manzanas del país, así como francesas, y la sidra tiene unos tonos, más amarillos», afirma José Ángel Goñi. Por último, la apertura de la Sagardo Etxea es otro aspecto positivo porque fomenta el conocimiento de la producción, y además de la buena respuesta que recibe el «fenómeno» del «txotx», los visitantes pueden visitar y conocer más de cerca este proceso de elaboración.



José Antonio y Oihana Gainerain.

Zelaia

Los propietarios de la sidrería Zelaia llevan muchos años produciendo sidra y el «txotx» se ofrece desde hace 45 años. José Antonio Gainerain, sagardogile de Zelaia, conoce muy bien el producto y asegura que «la materia prima de este año, la manzana, ha sido de gran calidad y sin duda alguna, influye directamente en la bebida». La cosecha, según el productor, ha sido importante y la sidra, aunque todavía es pronto para definirla, parece que será de aroma afrutado, con un color pajizo y con mucho cuerpo. Por la considerable producción anual, Zelaia importa manzana de Bretaña y Normandía para completar su producción. Aunque el fenómeno social del «txotx» sea relevante, la cantidad de sidra que se consume durante estos tres meses no excede el 6 ó 7% de la producción de Zelaia. El resto se vende embotellada, sobre todo, en territorio vasco.



HERNANIKO YDALA

**TXOOOOOOOTX! ETA OSASUNAREKIN GOZATU SAGARDO BERRIA!
HERNANIK BESO ZABALIK HARTUKO ZAITUZTE TXOTX DENBORALDI
HONETAN ERE GURE MAMA GOXOA DASTATU ETA GURE GIROAZ
GOZATZERA ZATOZTEN GUZTIOK.**

Los entendidos opinan...



Miguel Zapiain.

Zapiain

El problema del cambio climático es ya una realidad cuyas consecuencias son patentes en la materia prima de la sidra según algunos productores de sidra. Las cosechas son más cortas porque la falta de lluvias en verano castiga mucho el fruto y consecuentemente, la manzana es más pequeña. Sin embargo, Miguel Zapiain explica que, para las variedades tardías, la meteorología de este verano ha sido positiva «ya que las precipitaciones de primeros de octubre nos ayudaron mucho». A consecuencia de los cambios meteorológicos, las fechas de elaboración de sidra se han retrasado y esto se consigue compensar con los medios con los que disponen y las tecnologías que se aplican. «La manzana que llega se lava, se analiza, se clasifica y se fermenta en frío, medios con los que conseguimos que el producto sea más regular de lo que era antes», afirma el sidrero. Así, la producción de este año es, según Miguel Zapiain, «aromáticamente correcta, con suficiente cuerpo, muy agradable y con un color entre verde y amarillo».

Saizar



Napoleon Lertxundi.

ABURUZA • Tlf. 943692452
AGINAGA • Tlf. 943366710
ALBERRO • Tlf. 943550019
ALORRENE • Tlf. 943369999
ALTUNA • Tlf. 943554917
ALTUETA • Tlf. 943551502
AÑOTA • Tlf. 943812092
ARAETA • Tlf. 943362049
ARISTIZABAL • Tlf. 943492714
ASTARBE • Tlf. 943551527
ASTIAZARAN • Tlf. 943361229
AULIA • Tlf. 943806066
BALEIO • Tlf. 943491340
BARKAIZTEGI • Tlf. 943451304
BEGIRISTAIN • Tlf. 943652837
BEREZIARTUA • Tlf. 943555798
BUENAVENTURA • Tlf. 659100392
EGI-LUZE • Tlf. 943523905
ELORRABI • Tlf. 943336990

ELUTXETA • Tlf. 943556981
ETXEBERRIA • Tlf. 94355697
EULA • Tlf. 943552744
GARTZIATEGI • Tlf. 943469674
GAZTAÑAGA • Tlf. 943591968
GURUTZETA • Tlf. 943552242
IGELDO • Tlf. 943213251
IPARRAGIRRE • Tlf. 943550328
IRIGOIEN • Tlf. 943550333
ITXAS-BURU • Tlf. 943556879
IZETA • Tlf. 943131693
ISASTEGI • Tlf. 943652964
LARRIARTE • Tlf. 943555647
LARRI-GAIN • Tlf. 943555846
LIZEAGA • Tlf. 943468290
MENDIZABAL • Tlf. 943555747
OIANUME • Tlf. 943556683
OJARBI • Tlf. 943553199
OLA • Tlf. 943623130

OLAIZOLA • Tlf. 943336731
ORDO-ZELAI • Tlf. 943491686
OTATZA • Tlf. 943801757
OTAZU • Tlf. 943670044
OTEGI • Tlf. 943365029
OTSUA-ENEA • Tlf. 943556894
PETRITEGI • Tlf. 943457188
REZOLA • Tlf. 943556637
RUFINO • Tlf. 943552739
SAIZAR • Tlf. 943362228
SARASOLA • Tlf. 943690283
SARASOLA • Tlf. 943555746
SATXOTA • Tlf. 943835738
SETIEN • Tlf. 943551014
URBITARTE • Tlf. 943180119
URDAIRA • Tlf. 943372691
URKIOLA • Tlf. 943210168
ZABALA • Tlf. 943690774
ZALBIDE • Tlf. 943652176

Nabarra Oñatz 7 behe • 20.115 ASTIGARRAGA

Tel: 943336811 Faxa: 943333796

E-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com • web: www.sagardotegiak.com

Napoleon Lertxundi, de la sidrería Saizar, asegura que «el 2006 ha resultado climatológicamente atípico, con altas temperaturas y poca agua, lo que ha provocado una mayor madurez de la manzana. Consecuentemente la sidra tiene mayor grado de alcohol, un color oro y un amargor en boca». El productor aprendió el oficio de su padre, Esteban Lertxundi, quien falleció el pasado año. Hace ya 31 años que Esteban Lertxundi abrió las puertas de esta sidrería en Usurbil y actualmente, aunque la mayoría de la bebida se consume en territorio vasco, el 15% de su producción llega a Madrid, Barcelona y Valencia. «El 75% o el 80% de la sidra que producimos se vende en Euskadi aunque hemos empezado a dar a conocer la sidra fuera de nuestras fronteras», apunta el sidrero. El consumo durante el «txotx», sin embargo, no supera el 3 ó 4% aunque el eco de este fenómeno es muy importante por su carácter social.



Yokin Otaño.

Petritegi

La calidad y la cantidad de la cosecha de este año han variado de forma considerable según zonas. El calor y la falta de lluvia han sido las principales características de la pasada época estival y las altas temperaturas han provocado un incremento de plagas cuyo control resulta muy difícil. Tal y como asegura Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, «las zonas costera han sido las más fértiles ya que estos manzanos han dado mayor cantidad de fruta así como mayor calidad». En su caso, el 40% de la fruta que han utilizado para su producción es vasca, mientras que el resto proviene de Normandía y de Chequia. Una de las características principales de la sidra de este año, según Yokin Otaño, son sus aromas cítricos. Por último, otra de las novedades de esta temporada es la reciente apertura de la Sagardo Etxea en Astigarraga que, sin duda alguna, aportará muchos aspectos positivos en el periodo del «txotx». «Nuestra meta es que la sociedad reconozca el valor de la bebida, el trabajo que supone su elaboración y darlo a conocer es vital para su reconocimiento», afirma el productor.



José Ángel Goñi.

Gurutzeta

La sidrería Gurutzeta de Astigarraga acumula una experiencia de más de un siglo en la elaboración de sidra. El productor José Ángel Goñi afirma que «el bicho, la carpocapsa, ha sido el principal enemigo del manzano este año y en las últimas cosechas». De hecho, lo que se preveía como una gran cosecha, no lo ha sido tanto porque la cantidad de manzana que se ha recogido ha disminuido de forma considerable. Y es que los caseros afirman que lo que cobran por la fruta no es suficiente, y el tratamiento de la carpocapsa es demasiado costoso para asumirlo. «Además, este año, hemos tenido un tiempo seco y la sidra ha fermentado muy bien por lo que es muy taninosa. El color es más intenso, puesto que en los últimos cinco o seis años se están utilizando manzanas del país, así como francesas, y la sidra tiene unos tonos, más amarillos», afirma José Ángel Goñi. Por último, la apertura de la Sagardo Etxea es otro aspecto positivo porque fomenta el conocimiento de la producción, y además de la buena respuesta que recibe el «fenómeno» del «txotx», los visitantes pueden visitar y conocer más de cerca este proceso de elaboración.



José Antonio y Oihana Gainerain.

Zelaia

Los propietarios de la sidrería Zelaia llevan muchos años produciendo sidra y el «txotx» se ofrece desde hace 45 años. José Antonio Gainerain, sagardogile de Zelaia, conoce muy bien el producto y asegura que «la materia prima de este año, la manzana, ha sido de gran calidad y sin duda alguna, influye directamente en la bebida». La cosecha, según el productor, ha sido importante y la sidra, aunque todavía es pronto para definirla, parece que será de aroma afrutado, con un color pajizo y con mucho cuerpo. Por la considerable producción anual, Zelaia importa manzana de Bretaña y Normandía para completar su producción. Aunque el fenómeno social del «txotx» sea relevante, la cantidad de sidra que se consume durante estos tres meses no excede el 6 ó 7% de la producción de Zelaia. El resto se vende embotellada, sobre todo, en territorio vasco.



HERNANIKO YDALA

**TXOOOOOOOTX! ETA OSASUNAREKIN GOZATU SAGARDO BERRIA!
HERNANIK BESO ZABALIK HARTUKO ZAITUZTE TXOTX DENBORALDI
HONETAN ERE GURE MAMA GOXOA DASTATU ETA GURE GIROAZ
GOZATZERA ZATOZTEN GUZTIOK.**



Urnietako Udala

Zatoz gurekin Txotx egitera

ERRETEGIA



SAGARDOTEGIA

Menú sidrería y a la carta.
Sidra natural de elaboración propia.

Descanso semanal:

Lunes: Todo el día // Martes: Noche

Urdaneta Bidea • Buzoia, 55. Zarautz

Telf.: 943 13 16 93 20809 AIA



**ERRETEGIA ASADOR
SAGARDOTEGIA SIDRERIA**

Urte osoan irekita (Astelehena itxita)
Abierto todo el año (Lunes cerrado)



TOLARE SAGARDOTEGIA



*Botilén zuzeneko salmenta sagardotegian •
Venta directa de botellas en la sidrería •*

Buruntza Auzoa - ANDOAIN (Gipuzkoa)

Tel. 943 591 968

Menú de sidrería



EL MENÚ DE SIDRERÍA ESTÁ FIRMEMENTE ARRAIGADO. EL CHULETÓN ES OMNIPRESENTE, COMO MARCA UNA TRADICIÓN QUE HA DETERMINADO QUE SIDRA Y CARNE, JUNTO CON LA TORTILLA DE BACALAO, FORMAN UN CONJUNTO PRÁCTICAMENTE INMEJORABLE.

sus láminas, indicio de buen producto. También apunta que es preferible el bacalao salado y luego correctamente desalado. Su empresa comercializa bacalao procedentes de las Islas Faroe, «que es el mejor bacalao», afirma, por encima del islandés y el noruego, «que tampoco son malos».

En las sidrerías puede disgustarse en piperrada, en salsa verde o incluso en tortilla. Independientemente de la receta, si la materia prima es buena, el éxito del bacalao está asegurado.

La carne

Lo fundamental es que la carne sea de calidad. El peso de las chuletas suele ser de 800 gramos, aunque las hay de kilo e incluso mayores. El corte también ofrece dos opciones, ya que puede realizarse con sierra o con hacha. Los defensores de esta última herramienta argumentan que proporciona un corte más limpio.

El asado también tiene su fórmula, ya que no es cuestión de co-

mida, entre paseos y conversaciones. Es precisamente el buen comer y el mejor beber lo que ha dado fama a las sidrerías, que se esfuerzan en no desmerecer de ese reconocimiento, logrado a lo largo de los años.

El bacalao

Edorta Aizkorreta, de Bacalaos Alkorta, considera que la calidad del bacalao la percibe cualquier comensal: «El paladar detecta enseguida si es bueno o no». Como experto, destaca que el buen bacalao debe mostrar con nitidez

Mientras que algunas sidrerías están ampliando sus cartas para dar entrada a otros platos, una buena parte del sector opta por apostar con claridad por el menú tradicional. El bacalao en cualquiera de sus presentaciones, la carne y el postre, habitualmente a base de nueces, queso y membrillo, se han convertido en la compañía más habitual de la sidra. Las visitas a las «kupelas» a probar la sidra sirven para disfrutar aún más de la co-



Gure usadioak !!

Las Auténticas
Tejas y Cigarrillos
de Tolosa

Cárnicas Luismi

Cárnicas Luismi

Carne Gallega de alta expresión.
Producto seleccionado
semanalmente
en origen.

609 292 609



cer una chuleta a fuego lento ni de abrasarla en unos instantes en unas llamas exageradas. Y antes de echarla a la parrilla, la carne debe estar templada, no fría. Y nada de condimentos.

Luismi Garayar, de Cárnica Luismi, proporciona el chuletón a varias sidrerías guipuzcoanas. Asegura que su reto es encontrar la mejor relación calidad-precio para los sidrerías y sus clientes, y en su caso, ha optado por la calidad de la carne gallega, concretamente, del matadero de Bandoeira. Destaca que esta carne es más sabrosa y además supone mayor desperdicio para el sidrero que la carne de importación, un sacrificio económico que juega a favor del comensal.

En su opinión, la diferencia en el sabor de la carne de vaca no está en la raza, sino en la alimentación de la res. Comenta que hay razas con más veta, y como curiosidad, apunta que una de las vacas con carne más sabrosa es la lechera, la pinta: «Si la dejas de ordeñar y la engordas bien, daría una de las mejores chuletas». Con todo, todas las semanas se desplaza a Galicia para garantizar la satisfacción de sus clientes.

Josean González, de Cárnica San Marcial, se dedica en buena medida a atender a las sidrerías guipuzcoanas: «Es una de nuestras especialidades», afirma. Tras muchos años trabajando en este sector, lo que le permite disfrutar de una amplia cartera de clientes, en esta época retoma su servicio a varias sidrerías, mientras que intensifica los pedidos con las que mantienen sus puertas abiertas todo el año.

Josean González, cuya carne procede sobre todo de Alemania, y en menor medida de Dinamarca, Austria y Holanda, está convencido de que durante el «txotx» Euskadi se convierte en el máximo consumidor de Europa de chuletón.

Un buen final

No puede faltar un buen postre en el menú de sidrería. Curiosamente, pese al protagonismo del pescado y la carne, las alternativas para terminar las comidas y las cenas también tienen un considerable peso específico, con curiosidades incluidas.

El queso, las nueces y el membrillo forman un formidable postre, característico de las sidrerías. José Mari Ustarroz, presidente de la Denominación de Origen del

Queso Idiazabal, considera que no puede faltar una ración de auténtico queso de oveja certificado autóctono, y añade que por las fechas actuales, serán quesos de maduración larga, bien curados, perfectos para combinar con el menú de sidrería.

Curiosamente, el queso y la manzana tienen otro nexo de unión. La manzana tiene unas cualidades especiales para limpiar la boca de sabores, incluso la dentadura, por lo que se utiliza en las catas de queso. Son preferibles las manzanas ácidas, como por ejemplo la Gran Smith o similares, para que no se oxiden con facilidad.

Ustarroz aprovecha para destacar que los retos de la Denominación de Origen son el mantenimiento y mejora, si cabe, de la calidad, originalidad y prestigio del Queso Idiazabal, para lo que es imprescindible el mantenimiento de la exclusividad de la raza «latxa» y su explotación extensiva.

Este compromiso de calidad se ha visto recompensado durante 2006 con un buen número de galardones, como el segundo premio en el Concurso Internacional Barbastro, el tercer premio en el IV Gourmet Quesos de Madrid, el Plato de Oro en el Premio Nacional de Gastronomía de Radio Turismo, además de otros muchos premios internacionales como los obtenidos en el Tirol Austriaco, o en la Seu D'Urgell.

Tejas y cigarrillos

Jon Ander Torre, gerente de Casa Eceiza, se remonta casi medio siglo atrás para encontrar otro postre especialmente vinculado a las sidrerías. El hostelero tolosarra Julián Rivas, quien fuera pionero con la chuleta de buey en los años 60 desde el Asador Julián de Tolosa, pidió un postre que combinara bien con la carne. De ahí surgieron las tejas y cigarrillos, tan populares y sabrosos, que han sabido desde entonces ocupar su hueco en los postres servidos en las sidrerías.

Aprovechando la tradición que permitía llevar a las sidrerías la carne e incluso el postre, los tolosarras han logrado que este postre siga presente hoy, lo que se convierte en una atractiva alternativa al postre más tradicional.

Además, en algunas sidrerías todavía van más allá, y se incluyen variantes incluso más originales, como el canutillo de queso Idiazabal. Joan Ander Torre confirma la buena acogida de este postre, muy ligado a la tradición, innovador y sabrosísimo.



ZUBIONDO

jatetxea sagardotegia jatetxea
sagardotegia jatetxea

Alaska Karrika s/n
(entrada por BERA)
Tel. 948 625 472
Lesaka (Navarra)



SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA
OILURTA-ATZI

Jaizubia auzoa, 21 Tel. 943 64 37 08 HONDARRIBIA

AKELENEA ASADOR-SIDRERIA

OIALUME BIDEA, 57 - 20115 ASTIGARRAGA
Tel. 943 333 333

Abierto todo el año. Sidra al txotx en temporada.

Olagi

JATETXEA
SAGARDOTEGIA



Altzaga (Gipuzkoa)
Tel. 943 88 77 26

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

Tel. 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420

LARUNBATA ETA IGANDE
EGUERDITAN IREKITA

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu, sentimeneztat opari. Geure-geurea da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokorik finen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATOKO ZAZU ETA



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Azenaren Garantia



ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE
BACALAO DESALADO,
SALADO Y CONGELADO



BACALAO ALKORTA
Polígono Olaso Kalea, 40 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tels. 943 744 581 - 943 744 501 // Fax. 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com
e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

