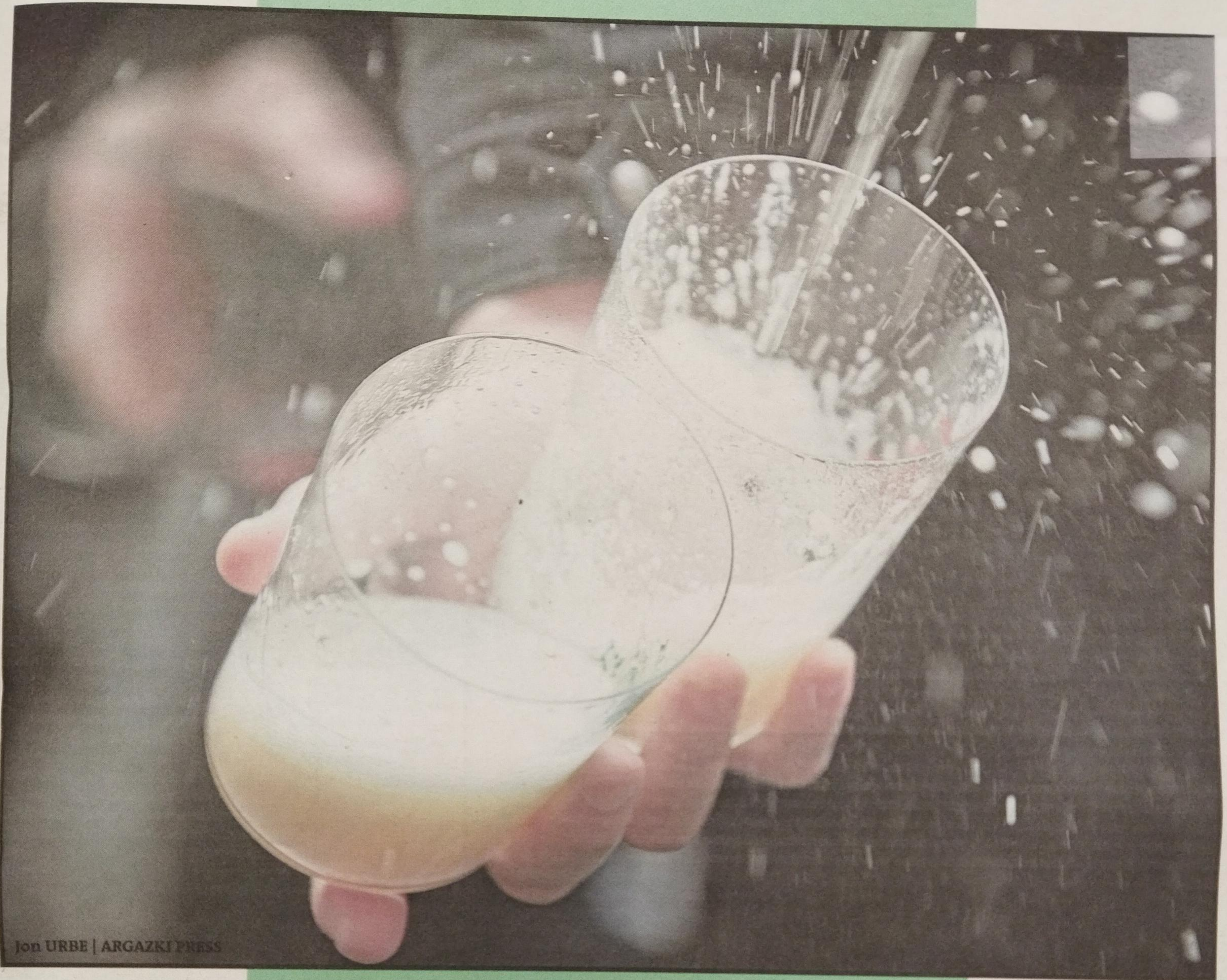




Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Sagardotegiak ²⁰/₁₄



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
SAGARDOA



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
www.zapiainsagardoa.com



Seguridad Alimentaria



«Sagar-uzta» en Astigarraga, fiesta en la que se recogieron manzanas de la última cosecha.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

ESCALA COSECHA DE MANZANA AUTÓCTONA PERO BUENAS SIDRAS PARA DISFRUTAR AL TXOTX

ras elevadas que provocaron la caída prematura de muchas manzanas e impidieron que los frutos alcanzasen el tamaño y peso deseado.

A principios de setiembre, como es habitual, Sagarlan S.L. realizó controles en diferentes manzanales de Gipuzkoa para conocer la situación de la manzana. Para ello visitaron diferentes plantaciones y analizaron y controlaron el grado de madurez de 14 variedades: Arizta, Errezila, Gezamina, Goikoe-txe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria. El análisis puso en evidencia que la madurez, distinta según variedades, venía con un cierto retraso, lo que repercutió en el trabajo en las bodegas, recomendando que el inicio de la recogida de manzana y de las labores de prensado se realizase hacia mediados de octubre, esperando a que la manzana superviviente alcanzase el punto óptimo de madurez para ser tratada en los lagares.

A ello hay que añadir la circunstancia de una climatología general, desde la primavera, que no favoreció nada al desarrollo de los manzanales, con un mes de abril especialmente lluvioso, con pocas horas de sol, con mayo que sorprendió con granizadas cuando muchos árboles estaban en plena floración o iniciando el cuajado de los frutos, y un mes de junio catalogado como el más frío del siglo, seguido todo eso de un verano en el que predominó la sequía. Todo ello explica que la cosecha de manzana haya sido escasa.

Si la adversa climatología no fuese ya suficiente, en muchos manzanales se detectó una

considerable presencia de uno de los visitantes más indeseados: el gusano o carpocapsa, que no falta a su cita anual en los frutos.

Al menos, el verano caluroso activó de forma especial el consumo de sidra, que no todo iban a ser aspectos negativos.

BUENAS MEZCLAS

El repaso a los factores determinantes para la escasa cosecha de manzana autóctona, que se asemeja mas a un parte de guerra, da una idea de las dificultades para obtener una buena cosecha. Así que, para compensar las carencias, los elaboradores de sidra han tenido que recurrir a importar manzana, especialmente de Galicia, donde se dio una cosecha importante en cantidad y calidad, y del Estado francés, donde cuidan mucho las diferentes variedades de manzana. Estas cada vez son mejor conocidas por los sidreros vascos, lo que posibilita mezclas que dan buen producto.

Generalizar siempre es complicado, y hacer cábalas sobre la nueva sidra también lo es, pero no cabe duda de que el nivel de conocimiento y profesionalidad de los productores va en aumento, y además cuentan con un instrumento muy importante, como es el Laboratorio de Fraisoro y su panel de cata. Este, además de sus análisis químicos habituales, ofrece información sobre la cualidades organolépticas de la bebida y con ello la posibilidad de mejorar el producto.

Con todo, a juicio de varios productores, se esperan sidras aromáticas, equilibradas, en general con menos cuerpo que las de la pasada campaña, pero buenas.

La nueva sidra natural ya está aquí. Todavía con imperfecciones, porque su redondez la alcanzará cuando ya esté embotellada. Ahora es joven y por tanto inmadura, con algunas "aristas", pero los sagardozales ya están ansiosos por degustarla al txotx. Sidra nueva que viene marcada por una cosecha de manzana del país particularmente escasa porque, entre otros factores, la climatología no ha sido favorable, pero viene aromática y capaz de hacer las delicias de quienes disfrutan de su frescor.

Ya lo hizo constar la empresa Sagarlan por medio de su consejero en fruticultura, Aitor Etxeandia, en el informe anual que realizan en setiembre para Sagardoetxea. Los golpes de sol del verano provocaron importantes daños en las manzanas de Gipuzkoa, sobre todo en el interior del herrialde, a lo que se unió una sequía y temperatu-

VARIEDADES. En el Estado francés cuidan mucho las variedades de manzana, cada vez más conocidas por los sidreros vascos. Ello posibilita realizar mezclas que dan un buen producto final.

YARBIDE
SAGARD

Sebastian Zabalegi



TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



**OIALUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

Asteartetik larunbatera
gauetan irekita,
balta oestegun, oetiral eta larunbat
eguerdian ere.

Mikel Arozamena bidea 16. Astigarraga

www.oialumezar.com

943 55 29 38

DONOSTIA RECREÓ EL AMBIENTE SIDRERO DEL SIGLO XIX



Dentro de los actos conmemorativos del bicentenario de la quema y destrucción de la capital guipuzcoana, el edificio de la Brecha acogió durante las pasadas fiestas navideñas la recreación de una antigua sidrería donde se recordó el aspecto y ambiente sidrero que tenía la ciudad en el siglo XIX y primeras décadas del XX. Con el Sagardo Apurua se dio inicio a la nueva temporada de txotx.

Esa fiesta fue la forma con la que Donostia dio inicio a la temporada de txotx de este año, que, como antaño, se denominó Sagardo Apurua, una invitación a

probar la sidra antes de proceder a su comercialización.

En la antigua sidrería recreada en el edificio de la Brecha y en sus alrededores, quienes se acercaron tuvieron ocasión de participar en diversas actividades, jugar partidas de mus, disfrutar con la actuación de bertsolaris y trikitilaris y, ¡cómo no!, degustar sidra y productos autóctonos. En el exterior del recinto, los txikis jugaron a los bolos y a la toka, tal como se hacía en las antiguas sidrerías. Tampoco faltó una parilla con buenas brasas y varias kupelas de diferente tamaño y estilo, en una recreación atendida por personas ligadas al sector sidrero y ataviadas con ropa de época.

Durante las pasadas navidades se recordó, en el edificio de la Brecha, el ambiente sidrero de Donostia a finales del siglo XIX.

GIPUZKOAKO SAGARDO ELKARTEA

Para que el evento tuviese un carácter especial, y lo antiguo y lo nuevo uniesen su andadura, se organizó una cata comentada de sidra y un maridaje con productos autóctonos. Asimismo, tuvo lugar un concurso de pintxos de bacalao entre distintos bares y restaurantes de la Parte Vieja donostiarra. Los consumidores, al otorgar su puntuación, participaban así en un sorteo de lotes de sidra y comidas o cenas en sidrerías.

EN UN ANTIGUO LAGAR

Unos días antes, con ocasión de la festividad y feria de Santo Tomás, la iniciativa tuvo otro acto cargado de nostalgia. En la sidrería Katxola, reedificada hace pocos años piedra a piedra a pocos metros de su antigua ubicación en el barrio de Aiete, al borde de la carretera de Donostia a Hernani, se prensó manzana en el antiguo lagar que había pertenecido a la recientemente destruida sidrería Munto, ubicada en el mismo barrio. El lagar de Katxola se puso por primera vez en marcha hace dos años, con la ayuda de la sidrería Rufino, de Hernani.

El zumo de manzana, conocido como *zizarra*, fue transportado en una "karreto-barrika", tirada por una pareja de bueyes, hasta Alde Zaharra, donde fue ofrecido para su degustación.

Esta recreación de una antigua sidrería donostiarra, uno de cuyos objetivos principales era la difusión de la cultura de la sidra, fue una iniciativa de Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, conjuntamente con la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, la Asociación de Vecinos Lantxobe de Aiete, la Asociación de Bola de Gipuzkoa y responsables de la Bretxa.

Todo este conjunto de eventos fueron auspiciados, asimismo, por Donostia Kultura, y han formado parte del programa de actos organizado con motivo del bicentenario de la quema y destrucción de la capital guipuzcoana.

Las sidrerías eran habituales en la ciudad

La capital guipuzcoana, como otras muchas localidades del país, contó antaño con numerosas sidrerías en zona urbana. Inicialmente, la sidra se elaboraba en los caseríos, algunos incluso lagares-caseríos, pero poco a poco el consumo hizo que se instalasen sidrerías, en algunos casos sin lagar, en zonas urbanas. Todavía está en la memoria de muchos la imagen de una señora sentada al pie de una cuba y detrás de una mesa baja de madera, a modo de mostrador, donde iba sirviendo y llenando vasos con sidra que salía de un grifo de latón o de madera. Un barreño con agua servía para pasar los vasos y con una tiza se marcaba en el tonel las rondas de los clientes.

La introducción del maíz, la revolución industrial y los diferentes conflictos bélicos (guerras carlistas y alzamiento franquista, especialmente) supusieron la eliminación de manzanales y la desaparición de numerosas sidrerías. En el distrito de Donostia, por ejemplo, en 1932 todavía existían 93 cosecheros de sidra y un buen número de sidrerías urbanas en todos los barrios de la ciudad.

*Lizeaga Sagardoa.
hori gozamena!*



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

edan eta eman edatera

LA TXAPELA DEL CAMPEONATO DE GIPUZKOA FUE A URNIETA POR PRIMERA VEZ



Los sidreros galardonados en el último concurso organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa posaron con los premios obtenidos. En la otra imagen aparece un escanciador de sidra, junto a los miembros del jurado.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS



La sidrería Setien-Moko, de Urnieta, consiguió la txapela del XII Concurso de sidra natural que organiza anualmente la Diputación Foral de Gipuzkoa. Era la primera vez que concursaba, y también la primera vez que el máximo galardón viajó a Urnieta. Altzueta, de Hernani, y Urdaira, de Usurbil, escoltaron al ganador. Una de las novedades del concurso fue la modificación de la forma de componer el jurado.

Este prestigioso concurso, que tiene entre sus objetivos valorar el trabajo bien realizado por los sidreros en todo el proceso de elaboración y premiar la calidad

de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico como analítico, alcanzó un récord de participación. En concreto, se inscribieron 36 empresas elaboradoras de sidra, correspondientes a 14 municipios: 1 de Abaltzisketa, 2 de Aduna, 2 de Aia, 6 de Astigarraga, 6 de Hernani, 1 de Irun, 1 de Lizartza, 1 de Oiartzun, 2 de Donostia, 2 de Tolosa, 4 de Urnieta, 3 de Usurbil, 2 de Zeraín y 1 de Zumaia. Esta relación de participantes evidencia que el mapa de la sidra natural guipuzcoana está muy extendido.

Un novato en el concurso, Eugenio Setien, de la sidrería Setien-Moko, se llevó el máximo

galardón tras obtener 81,50 puntos. Esta sidrería de Urnieta tiene una larga tradición y bien ganada fama por la calidad de sus sidras. Otro tanto cabe decir de las que quedaron en segundo y tercer lugar, Altzueta y Urdaira, con 80,50 y 80 puntos, respectivamente. Este apretado resultado da idea de lo difícil que resultó al jurado establecer la clasificación.

Precisamente en el jurado y su composición estuvo una de las novedades de esta edición. Para poder pasar a la fase de cata se exigió, por primera vez, que las muestras contuviesen igual o menor cantidad de 5 g/l de fructosa-glucosa. Asimismo, en la final del concurso no formaron parte del jurado de cata aquellas personas que prestaban servicios de asesoría enológica en cualquiera de las sidrerías finalistas. Esta era una demanda de algunos participantes, que estimaban que enólogos que asesoran a algunas bodegas podían conocer la procedencia de alguna de las sidras e hipotéticamente favorecerlas.

«DE MÁXIMA FIABILIDAD»

«La organización siempre ha desechado esa posibilidad, porque siempre hemos creído en la neutralidad de los miembros del jurado, pero en esta última

edición optamos por no incluir en el grupo del jurado a nadie que pudiese tener alguna relación con algún participante. Se evitan suspicacias, aunque, insisto, todos los que han formado parte en estos años del jurado eran personas de la máxima fiabilidad», remarca Iñaki Larrañaga, técnico de desarrollo pomológico de la Diputación Foral de Gipuzkoa y responsable de la organización del concurso.

El jurado del concurso estuvo formado por los sommeliers Presen Urkizu y Mikel Rodrí-

guez, los enólogos Irati Amon-darain, Fernando Vadillo e Isaac Rabadá, los químicos Agurtzane Andueza e Iñaki Santos, el capataz agrícola Iosu Osa, el hostelero Joaquín San Sebastián y el cofrade Modesto Lasa.

También, por primera vez, en la fase clasificatoria del concurso, se utilizaron las instalaciones de la nueva sala de cata del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, y las sidras de esta fase han sido evaluadas por un panel de cata especializado en sidra natural.

SAGARDO LEHIAKETAREN HISTORIA Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak

Edizioa	Urtea	1.Saria	Punt.	2.Saria	Punt.	3.Saria	Punt.
I	2002	BEGIRISTAIN (Ikaztegieta)	73,50	GARTZIATEGI (Astigarraga)	72	GURUTZETA (Astigarraga)	68
II	2003	GARTZIATEGI (Astigarraga)	69,50	ISASTEGI (Tolosa)	63,50	OYARBIDE (Astigarraga)	62
III	2004	ZABALA (Aduna)	72,50	ALTZUETA (Hernani)	70,50	ISASTEGI (Tolosa)	61,50
IV	2005	GURUTZETA (Astigarraga)	76,50	URDAIRA (Usurbil)	72,50	BEGIRISTAIN (Ikaztegieta)	68
V	2006	ZABALA (Aduna)	77	OLAIZOLA (Hernani)	71	BENGOETXEA (Irun)	68
VI	2007	MENDIZABAL (Astigarraga)	77	ZABALA (Aduna)	73,50	IRIGOIEN (Astigarraga)	71
VII	2008	IRIGOIEN (Astigarraga)	76,50	ZELAIA (Hernani)	70,50	ALTZUETA (Hernani)	64
VIII	2009	OYARBIDE (Astigarraga)	77	URDAIRA (Usurbil)	73	SAIZAR (Usurbil)	71
IX	2010	ZABALA (Aduna)	77	ALTZUETA (Hernani)	76	ASTARBE (Astigarraga)	75
X	2011	ALORRENEA (Astigarraga)	74	GARTZIATEGI (Astigarraga)	73,50	OLANUME (Urnieta)	73
XI	2012	OLA (Irun)	71,30	GARTZIATEGI (Astigarraga)	69	ITXASBURU (Hernani)	68,50
XII	2013	SETIEN (Urnieta)	81,50	ALTZUETA (Hernani)	80,50	URDAIRA (Usurbil)	80

CAMBIO EN LA ELECCIÓN DEL JURADO. En el último concurso de sidras la Diputación Foral de Gipuzkoa modificó la forma de elección del jurado para evitar suspicacias.

URTARRILAK 16tik aurrera zabalik dugu TXOTX denboraldia.



SAIZAR

Sagardoa • Sidra Natural

Kale-zahar auzoa, 39

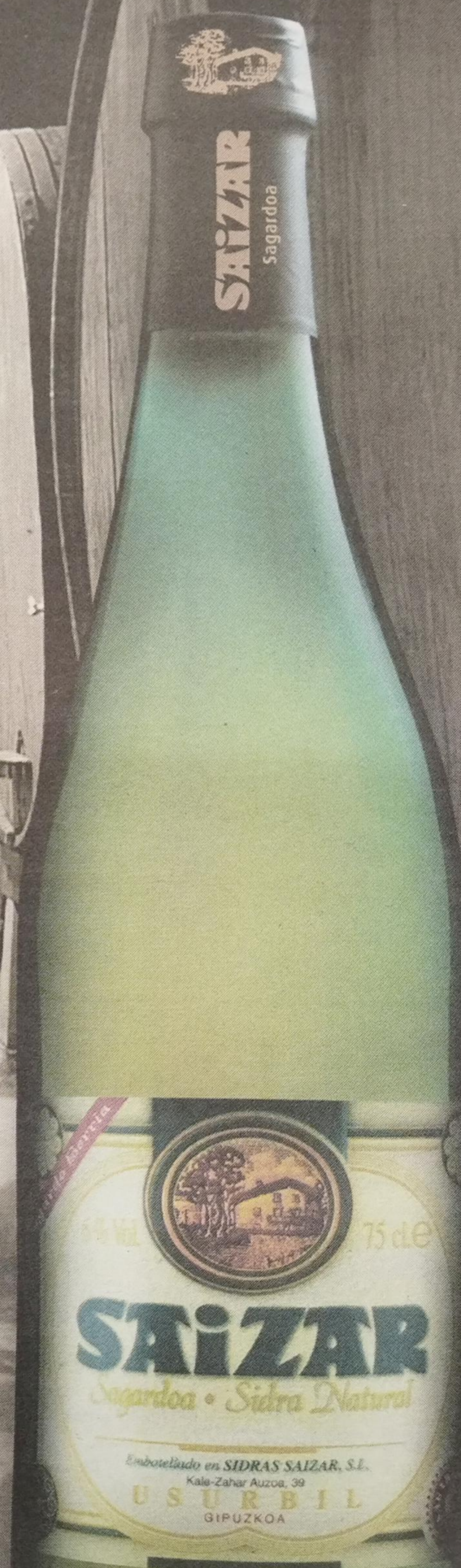
USURBIL

Sagardotegiko erreserbak: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com



«Gorputza eta kalitate plusa ematen dio sagardoari bertako sagarrak»

EUGENIO URRUZOLA SETIEN ■ Setien sagardotegiko jabea

URNIETAKO SETIEN SAGARDOTEGIAK HAMAIIKA URTE PASA DITU GIPUZKOAKO TXAPELKETAN PARTE HARTU GABE, ETA, HAMABIGARREN EDIZIOAN, TXAPELA PREZIATUA LORTU DU. LEHENDABIZIKO ALDIZ AURKEZTU ETA IRABAZI. SAGARDO LEHIAKETETAN PARTE HARTZEAREN OSO ZALEA EZ ZEN EUGENIO URRUZOLA, BAINA 2013KO EKAINAREN 1A GEROZTIK BERE JARRERA ALDATU EGIN DA. AURTEN ERE, GIPUZKOAKO TXAPELKETAN ARIKO DA SETIEN-MOKO SAGARDOA BIGARREN TXAPELAREN BILA.



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Lehengaia da funtsezkoa. Irakina kontrolatzea eta prozesu txukuna eta ondo zaindutakoa burutzea dira klabeak.

Lehiaketaren arauak jarraituz zuk hiru sagardo ezberdin aurkeztu zenituen, eta, gero, zozketa bidez bakar bat aukeratu zuten. Hiru horien artean onena al zen?

Nik nahiago nuen beste bat, baina, azken finean, ondo aterazena. Nire gustukoa zenak kolore eta gorputz gehiago zuen.

Lehiaketa famatu hori irabaztea nabaritu al da sagardotegian?

Bai, betiko bezeroa ez dena hurbildu da sagardotegira, eta kanpoko jendea ere azaldu da, txapelkunak garela Internet bidez ikusita. Harrigarria dirudi baina gehienbat Palentzia, Teruel eta Santanderretik etorri dira. Nik ez nuen inoiz pentsatu, txapelketa honek horrelako arrakasta izango zuenik. Txotx denboraldirako Iparraldeko jendea deika hasi da jadanik.

Nor izan zen zure maisua sagardogintzan?

Nire osaba Kaxiano Setien, amaren anaia. Bera hasi zen beste bi kiderekin batera egun desagertuta dagoen Posta baserrian. Gero, gure etxea, Moko merenderoa, fama handikoa eta herrikoia zen duela mende erdi bat. Orduko garaitik bezeroekin harremana mantentzen dugu, baita beti sagardo ona ere.

Iaz beste txapelaren bat ere lortu zenuen, ezta?

Txapelketetan parte hartzeko ohitura ez daukat, baina iaz Andoingo Santa Kruz Txapelketan bigarren postua eta Hernaniko Elur Txori elkartearen txapela eskuratu nituen. Aurtent, Gipuzkoako Txapelketan parte hartuko dugu berriz ere, txapela lortzeko asmotan gainera! Badakit oso zaila izango dela, baina gutxienez ohorezko postuetan geratzen saiatuko gara.

Nahiz eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kide izan, ez duzu Eusko Label sagardoa egiten.

Txapela irabazi zuen sagardoak esaterako, Eusko Label zigilua izan zezakeen kalitateagatik, baina niretzat oso zaila da baldintza batzuk betetzea, sagartien kontrola adibidez. Ekartzen dizkidaten sagarrak nahiko beteranoak dira eta ezin dut horrelako arazoetan sartu.

Nola dator aurtengo sagardoa?

Gure etxean, iaz baino meheagoa. Usain oso freskoduna, fruitu gustukoa, baina gorputz pixka bat gutxiagorekin. Bertako sagar uzta ez zen izan oso oparoa eta behartuta egon nintzen kanpotik ekartzera, batez ere Galiziatik. Gure sagastitik eta ingurukoetatik hornitzen gara normalean, baina azken uztak behar genituen sagarren %20 soilik eman zizkigun.

Urnietako Setien sagardoak betidanik izan du fama. Hori badakite urtero, txotx garaian, sagardotegira hurbiltzen direnek edo botilan dastatzeko aukera izan dutenek, baina 2013. urtera arte ez zuen lortu horrelako txapelik, ez baitzen inoiz aurkeztu Gipuzkoako Txapelketara. Donostiako Euskal Gastronomia Elkartearen epaimahaiak erabakia eman zuenean, zeintzuk izan ziren zure sentimenduak? Erabat nahastuta nengoen. Unea deskribatzea oso zaila da. Poza eta urduritasuna sentitu nituen, eta, dudarik gabe, hunkitu egin nintzen, batik bat nire ama eta arreba bertan zeudelako malkotan. Nire koinatuaz ere gogoratu nintzen, berak bultzatu baininduen txapelketan parte hartzera. Pertsona alaia da, asko lagundu ninduen, eta, koinatuak baino, anaiak gara ia. Unea ahaztezina izango da bertarako.

Zeintzuk ziren sagardo irabazlearen ezaugarri aipagarrienak?

Fruta zaporekoa, oso orekatua eta bukaera oso borobila zeukan. Azpimarratu nahi nuke bertako sagarrekin eginda zego-

OSO OREKATUA

«Sagardo irabazlearen ezaugarri aipagarrienak? Fruta zaporekoa, oso orekatua eta bukaera oso borobila zeukan. Nire ustez, gure sagarrek gorputz gehiago ematen diote sagardoari».

ela. Nire ustez gure sagarrek gorputz gehiago ematen diote sagardoari. Orokorrean, kanpotik ekartzen ditugunak baino hobeak dira. Sagastietatik dola-reetara berehala iristen dira, kontrol gehiagorekin, eta horrek kalitate plusa ematen dio sagardoari.

Zein sagar mota erabili zenuen sagardo irabazlearekin?

Mota asko, denak nahastuta, hamabost bat bai. Sagardo ona egiteko ez dago sekretu handirik.

GARTZITEGI
SAGARDOTEGIA

XVI mendetik sagardotegia

Gartziategi Baserria.
Sagardoaren pasealekua, 1. ASTIGARRAGA.
☎ 943 46 96 74 · www.gartziategi.com

GOENAK

SAGARDOAREN BIHOTZA

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza
SAGARDOTEGIA

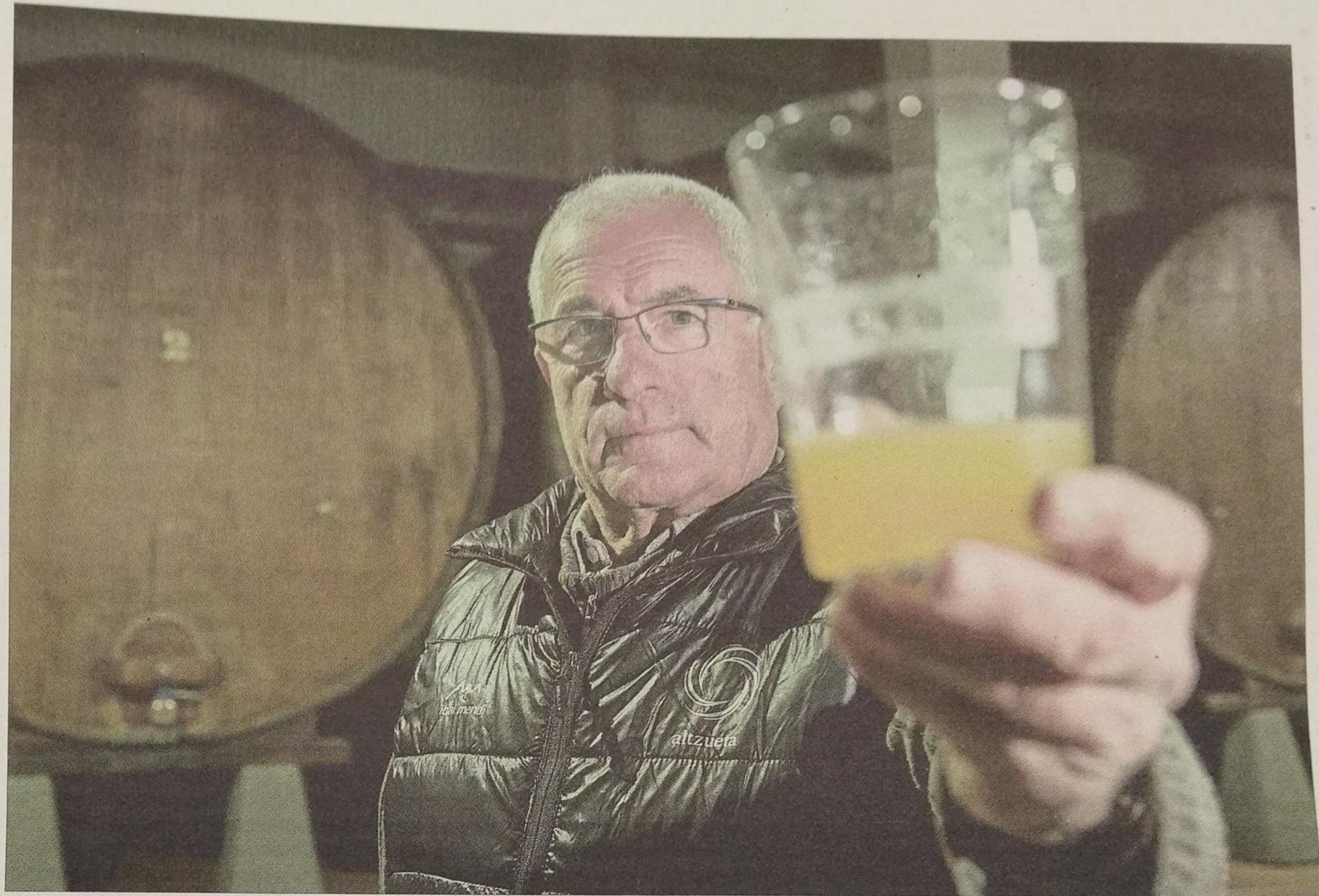
Usabal Auzoa
☎ 943 67 26 13
TOLOSA

TOLOSA SAGARDOTEGIA

ALTZUETA VOLVIÓ A ROZAR LA TXAPELA

En tres ocasiones la sidrería Altzueta, de Hernani, se ha quedado a un solo paso de la txapela. Tres segundos puestos, un tercero y varias veces finalista avalan su trayectoria, pero todavía se le resiste la txapela del Campeonato de Gipuzkoa que organiza anualmente la Diputación Foral. «Este año todo apuntaba a que iba a ser por fin el de ganar: creíamos que nuestra sidra era de una buena calidad, que merecía ganar, y porque, por la forma de anunciar los galardonados, nombrando a los tres que ocupaban los puestos del cuarto al sexto y después al tercero, ya era solo cosa de dos. Pero una vez más dieron la razón a los que dicen que somos el Poulidor de la sidra. Aquel gran ciclista francés casi siempre hacía segundos puestos», recuerda ibon Alkorta, responsable de Altzueta.

De todos modos, su palmarés es envidiable. «Ganar es otra cosa, tiene una mayor repercusión en los medios de comunicación, pero estamos orgullosos del nivel que año tras año alcanzan nuestras sidras. Es una satisfacción para nosotros y para nuestros clientes. En esta última edición, antes de llegar a la final las sidras pasaban el habitual filtro de los análisis de laboratorio, pero además fueron sometidas a un panel de cata en Fraisoro que primaba también el aroma y redondez en boca y homologaba mejor a las finalistas. En Gorenak



vamos a poner el capuchón negro solo a las sidras que superen el panel de cata», anuncia Alkorta.

Altzueta es una de las sidrerías que persigue elaborar una sidra reconocible. «No tengo ninguna duda –afirma– de que vamos por ese buen camino.

Nuestras sidras son aromáticas, de baja acidez y equilibradas en boca».

Esta temporada viene marcada por la escasez de manzana autóctona. «La cosecha de manzana propia ha sido solo la mitad de la de otros años, pero hemos tenido la posibilidad de

traer de Galicia –ha sido histórica la cosecha en aquellas tierras– y del Estado Francés. Con las mezclas de variedades que conocemos, obtendremos sidras equilibradas, porque la materia prima era de calidad», explica el responsable de Altzueta.

Juanito Goikoetxea,
propietario de Altzueta
Sagardotegia, muestra
satisfecho la sidra que han
elaborado para la temporada
que ahora comienza.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Patxi Azkonobieta: «Firmaría por estar siempre entre los tres primeros»



Patxi Azkonobieta, de Urdaira.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Patxi Azkonobieta, de Urdaira, que logró el tercer puesto en el Campeonato de Sidras de Gipuzkoa, es un participante ya habitual. «Excepto en la primera edición, que realicé la inscripción un poco tarde y no me admitieron, he participado en las otras once ediciones de este campeonato y además con buenos resultados, porque he sido finalista en muchas ocasiones, subcampeón en 2005 y 2009, y tercero en la última edición», recuerda el responsable de la sidrería de Urdaira.

Sin embargo, la txapela de momento se le niega, pero asegura que no le obsesiona. «Evidentemente, me gustaría lograrla, pero estoy muy contento de haber llegado varias veces a la final y estar en el podio; eso significa que realizo un buen trabajo y mis sidras están entre las mejores. Firmaría por estar todos los años entre los tres primeros. La txapela llegará algún día», confía Azkonobieta.

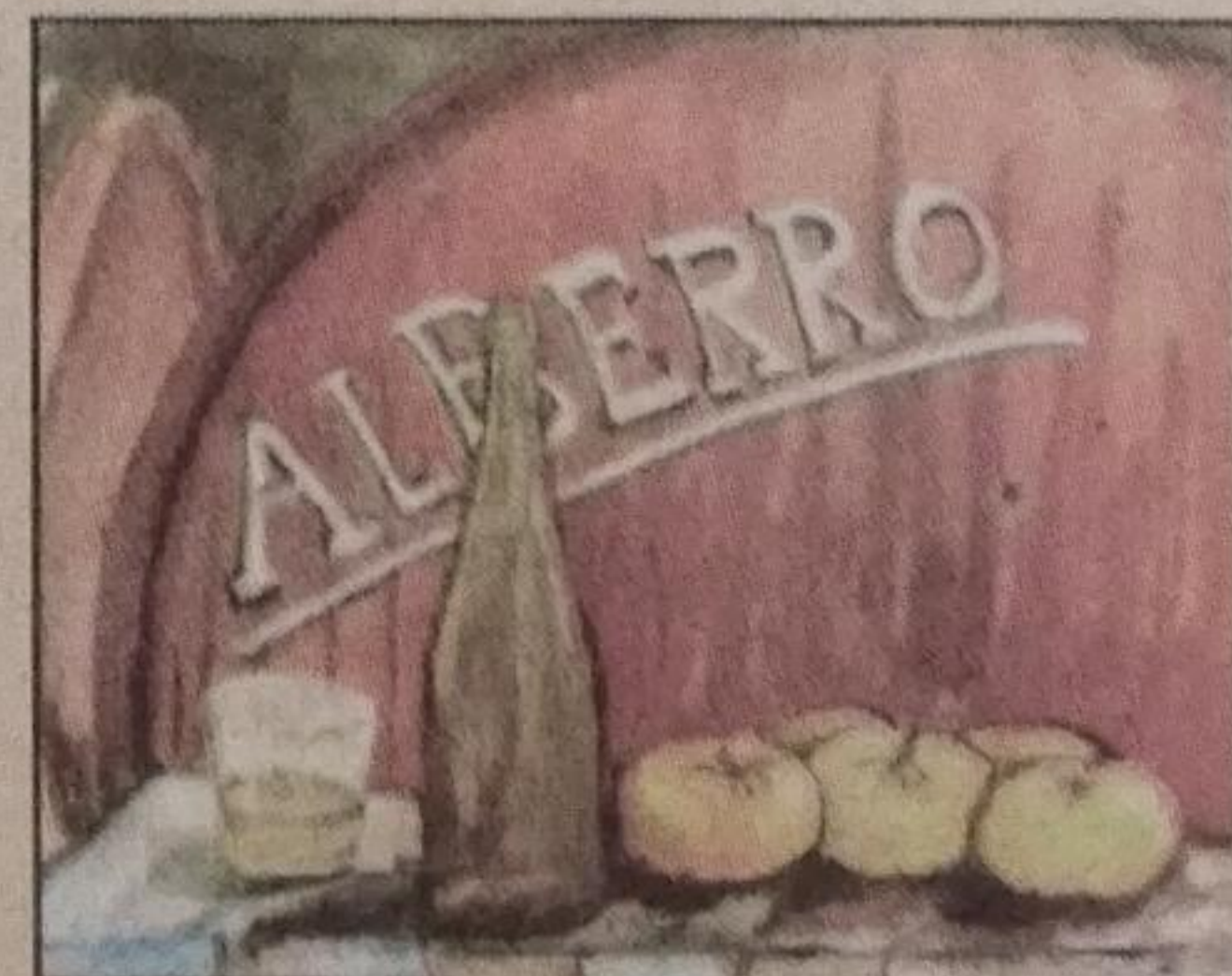
Respecto a las sidras de la pasada campaña, se muestra satisfecho: «Tenían mucho cuerpo y buenos aromas gracias a una materia prima muy buena. Hubo mucha manzana autóctona, debido, entre otras cosas, a una climatología favorable; y es que, como defendemos desde la Asociación de Sidreros, la manzana del país ofrece un plus de calidad. Este último año, sin embargo, la cosecha de de manzana autóctona ha sido muy floja. Pocos manzanales se salvaron de unas infortunadas granizadas en primavera y hemos tenido que recurrir a importar manzana de Galicia y de Normandía y Bretaña. Este año tenemos sidras buenas, en general con menos cuerpo y más bajas de aromas».



altzueta
HERNANI

Otsailaren 1etik aurrera irekita

ALBERRO
SAGARDOTEGIA



TOLARA
SAGARDOTEGIA

Sagardo naturala

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

EL PANEL DE CATA EVALÚA CON RIGOR



Laboratorio de Fraisoro, ubicado en Zizurkil y propiedad de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Desde enero de 2013 el sector sidrero dispone de un instrumento de gran utilidad y fiabilidad para evaluar con rigor y objetividad la calidad de las sidras que se elaboran. Se trata del panel de cata, que, con un método de análisis sensorial y un grupo de catadores altamente cualificados, puede ofrecer una información valiosa para poder distinguir las sidras buenas de las que no alcanzan el nivel necesario. Este panel de cata es el resultado consensuado de un largo proceso en el que participaron todos los sectores implicados en el sector sidrero: elaboradores, administración, enólogos y laboratorio de Fraisoro.

Diez de la mañana en la sala de catas del laboratorio agroambiental que la Diputación Foral de Gipuzkoa posee en Zizurkil. Cinco personas cualificadas, que han realizado previamente un

proceso formativo profundo y serio, van a catar y valorar ocho sidras con rigor y la máxima objetividad, en un ambiente en el que se impone el silencio, ya que no pueden hacer comentarios entre ellos. El grupo está integrado en esta ocasión por dos técnicos del propio laboratorio, dos enólogos y un elaborador de sidras. La cata conlleva, a la vez, un cierto grado de tensión, porque los catadores van a juzgar pero también ser juzgados. Sus puntuaciones y valoraciones van a ser objeto de examen por el responsable de cata, y si en tres ocasiones se estima que no la realizan bien, le anunciarán, con discreción, la necesidad de realizar de nuevo un proceso de formación de aquellos aspectos en los que no haya estado acertado.

Las cinco personas se instalan en la sala en receptáculos aislados unos de otros, bien iluminados, donde disponen de un cata-

vinos para utilizarlo si lo estiman necesario, y un pequeño lavabo con agua. El responsable de la cata, Domingo Merino, director del laboratorio de Fraisoro, distribuye la ficha y una tablet donde anotarán sus puntuaciones, que inmediatamente serán recogidas en un ordenador.

Las sidras a evaluar se encuentran en una cámara a 14 grados centígrados, una temperatura que se considera adecuada para apreciar correctamente todas las cualidades organolépticas o defectos, si los hubiere, de esta bebida natural.

Merino dirige la cata, y para ello saca de una en una las ocho botellas, a intervalos de 10-15

minutos, para dar tiempo a los catadores a analizar y evaluar. La etiqueta y el corcho no son visibles en ningún momento, para garantizar el anonimato de las muestras. Agita la botella en posición invertida hasta su homogeneización, realiza una medición de temperatura y procede al escanciado a un vaso alto de una cantidad de sidra de 100 ml aproximadamente, con una distancia de servicio entre 40 y 50 cm.

Luego llega el momento de la evaluación y la valoración de forma ponderada de diversos aspectos. Así, en la fase visual serán el color y el aspecto a examinar; en la fase olfativa, la intensidad, franqueza y calidad;

en la fase gustativa, la intensidad, franqueza, calidad y además la persistencia. Finalmente, se valorará la armonía del conjunto. Todo ello con el método de análisis sensorial y las puntuaciones establecidas para cada uno de los aspectos en el panel de cata. «El método permite que algo subjetivo, como es evaluar una sidra, se intente hacer de forma objetiva», explica Merino. El máximo de puntuación que puede obtener una sidra es de 100 puntos, y los aspectos con más alta puntuación son los de calidad, sobre todo en boca (hasta un máximo de 22 puntos), y la armonía. Cada aspecto se valora como excelente, muy bueno, bueno, correcto o insu-

CALIDAD Y ARMONÍA. Los aspectos con más alta puntuación son los de calidad, sobre todo en boca, y la armonía. Algo subjetivo, como es evaluar una sidra, se intenta hacerlo de forma objetiva.

Y OBJETIVIDAD LA CALIDAD DE LA SIDRA



Domingo Merino, director del laboratorio Fraisoro, escancia una botella de sidra.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

defectuosos (moho, oxidado, azufre, sulfuroso, sulfhídrico, Brettanomyces, acetato de etilo, acroleína,...).

También se valora la intensidad de los aromas y la franqueza, que se define como la tipicidad del producto, y viene dada por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Además, se valora la calidad, es decir, el conjunto de valores positivos, mientras que si se aprecian olores extraños y son predominantes, se valora como insuficiente.

La tercera fase de la cata, la gustativa, se realiza con la lengua. El dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales, el salado en los bordes y el amargo en la parte inferior. También en esta fase se evalúan la intensidad, franqueza y calidad, además de la persistencia o tiempo durante el cual la impresión aromática subsiste en la cavidad bucal una vez tragada o escupida la sidra que contenía.

En la armonía se valoran en conjunto el equilibrio entre el dulce, ácido, amargo y astringente y el cuerpo de la sidra.

UNA PEQUEÑA «TRAMPA»

A las 11.30 de la mañana el evento o cata 56 llega a su fin. El riguroso silencio se rompe y los catadores pueden comentar entre ellos diversos aspectos de la cata. Es un momento con un carácter formativo; se sacan conclusiones, pero ya no se puede corregir o modificar nada. Se enteran que las sidras 1 y 5 eran iguales. Una pequeña «trampa» puesta por Merino para evaluar también al

catador. Todos coinciden en apreciar olores y sabores incorrectos en esas muestras, que al final hacen que esa sidra sea considerada no apta para el consumo. El resto son aptas.

Hay ocasión de volver a probar las sidras. Una de ellas es algo aceitada, una alteración bacteriana que proporciona una apariencia viscosa y aceitosa. La mejor, la que más puntuación obtiene, es la muestra 8. Hay total coincidencia. Muy equilibrada, afrutada, con cuerpo y con unos ligeros aromas a frutos secos. Son las apreciaciones de los paladares muy sensibles, formados y educados.

La ENAC audita y valida los resultados

Por si no fuera suficiente el rigor y profesionalidad con que se realizan las catas de sidra, una entidad estatal de acreditación, la ENAC, visita periódicamente las instalaciones del laboratorio de Fraisoro y lleva cabo una auditoría. Analiza las fichas de cata e incluso compara las evaluaciones de un catador sobre la misma muestra en dos fechas distintas, y con esa auditoría valida los resultados. Está prevista una auditoría para este mismo mes de enero.

Actualmente hay 19 catadores cualificados, todos ellos elegidos entre un reducido grupo en el que están sidreros, enólogos del sector y técnicos de la administración. A medio plazo, probablemente se abrirá la posibilidad de incrementar ese número de catadores al sector de la restauración, tras realizar un proceso formativo previo.

cient. En este último caso el catador tiene que argumentar las razones de esa calificación. Habitualmente, esa circunstancia se da cuando la sidra tiene algún defecto evidente.

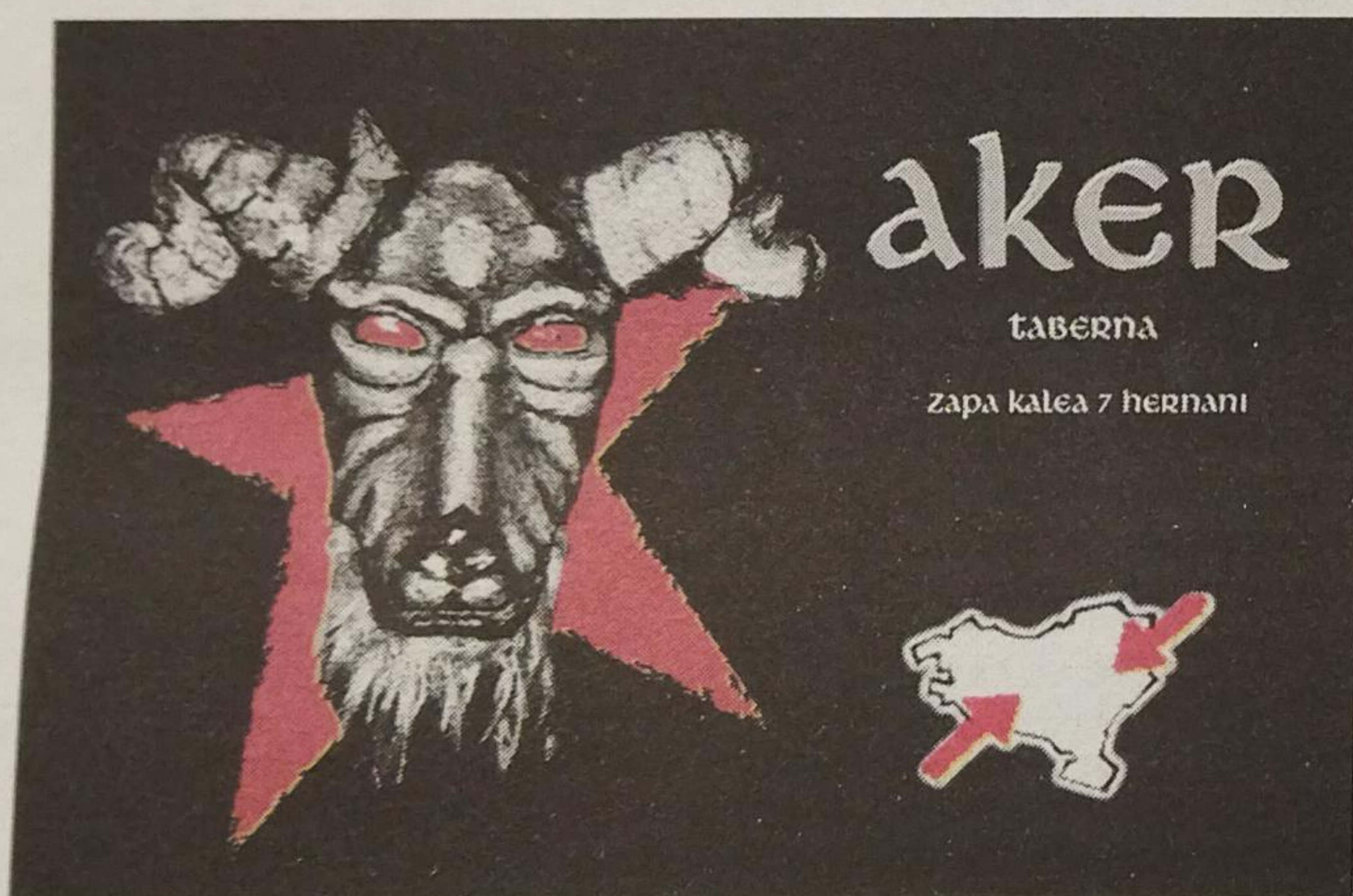
La metodología establece que en el examen visual, el primero que se realiza, los puntos a valorar en el vaso son el carbónico o txinparta, la espuma y la turbidez. A continuación será el color objeto de examen, definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. La gama de amarillos pajizos a amarillos osos viejos son correctos. Únicamente los colores oxidados o enfermos son valorados como insuficientes.

En la fase olfativa, primero a vaso parado y después tras una agitación, se aprecian los aromas positivos (procedentes de las variedades de manzana utilizadas u otros derivados del tipo de fermentación, maduración, levaduras, etc.) o los negativos o

Goza ezazu! ¡Disfrútala!

Bº MARTINDEGUI 29 • 20120 HERNANI • GIPUZKOA • 943 555 851
zelaia@zelaia.es • www.zelaia.es

Jose Manuel Erauskin,
«Txirrita» eta Xaturnino
Erauskin, Altzako
Gazteluene baserrian.
GARA



BERTSOLARIEN KOLEGIOAK, SAGARDOTEGIAK

Bertsozale handia da Juanjo Uria Zubiarain. Umea zela bere aitona-rengandik jaso zuen bertsoak kantatzeko zaletasuna. Aitonak buruz zekizkien bere garaiko bertsolari ospetsuenen hainbat eta hainbat bertso, Txirrita mitikoarenak batez ere. Duela hiru hamarkada Juanjo Uriak bultzatu zuen Hernaniko bertso eskolaren sorrera eta gaur egun lanean jarraitzen du. Bertsolaritzaaren historia ondo ezagutzen du eta ondoko lerroetan erakusten du ezagutza hori.

Sagardoak eta bertsoak lotura estua izan dute antzinatik. Nahiz eta gaur hemen, hori baieztatzen duten zertzelada batzuk baino ez ditugun ikusiko. Izan ere, sakonago joz gero gaurko espazioa baino dezente luzeagoa beharko litzateke bertsoaren eta sagardotegien arteko harremana aztertzeke.

Manuel Lekuona maisu handiak bere "Ahozko literatura" lanean sagardotegiek bertsoaren zabalkundean izandako garrantzia azpimarratzen du. XIX. mendearen bukaeran sagardotegietan antolatzen ziren bertso lehiaketak aipatzen ditu eta jendea sagardotegietara ekartzeko bidea zirela adierazten du. Eta esan daiteke, sagardotegiak, bertsolaritzaaren lehenengo bertso

eskolak kontsideratzen zituela Lekuona zaharrak.

Aipatutako liburuaren 257. orrian, Pello Errota eta Juan Joxe Udarregi bertsolarien arteko bertso lehia aipatzen du Don Manuelek. Hernanin izan zen, eta epaile, hernaniar ospetsu bat: Agustin Paskual Iturriaga, hain zuzen. 30 urtetik gora izango dira Lekuonaren liburu zoragarri hau erosi nuela eta denbora horretan askotan esku artean ibili ere bai, hainbat eta hainbat gauza kontsultatu eta aldi berean bere mami eder eta aberatsarekin gozatzeko. Ez dakit, ordea, kontraesantxoren bat ez ote dagoen gaur darabilkigun kontu honetan, izan ere, kontuan izan behar da Iturriaga hil zenean -1851n- Udarregik 22 urte zituela, baina Pello Errotak 11 urte besterik ez. Bestalde, orain ikusiko ditugun bi bertsoak, Hondarribian kantatu zituztela adierazten du Antonio Zavalak Auspoa saileko Udarregiren liburuan.

Baina, oraingoz utz dezagun ikerketa hau beste baterako. Eta sagardoaren (edo bere usainaren) dastaketan hasi aurretik, eta Lekuonak Iturriaga aipatzen duen aitzakiarekin, gauza pare bat esango ditut Iturriagari buruz, nahiz eta ez duten zerikusirik sagardotegiekin. Alde bate-tik, 1778an jaio eta 1851n hildako

hernaniarra izan zela, apaiza, idazlea eta irakaslea. Eta bestetik, irakaskuntzari emana, gazteei batez ere pedagogia irakatsi ziela. Gipuzkoa osotik eta Nafarroatik ere etortzen omen ziren ikasleak Iturriagak sortu zuen Hernaniko eskolara. Euskararen presentzia defendatu zuen eta euskara eskoletan sartu eta erabiltzearen aldekoa zen ordurako. Begira, duela 200 urte inguru zer zioen:

*Badirade latinez,
badira erderaz,
ez al ditugu behar
guk ere euskeraz?*

Baina parentesia itxi eta itzul gaitezen bertsoaren eta sagardotegien arteko loturara.

Pello Errotak, ikasten aritu gabeko hizlariak direla esaten dio bere bertsoan Udarregiri:

*Lagunduko al digu
guziyan jabiak,
berak eman dizkigu
abilidadiak,
asitzera dijuaz
predikadoriak,
sekula ixtudiatzen
ibili gabiak.*

Eta Udarregik, azken puntuan, bertsolarien eskolak zein diren esanez erantzuten dio Pello Errotari:

Asiyera eman du
Pello Errotariyak,
errespuesta orain
Juan Jose Udarregiak;
batek hainbat deretxo
daukagu guk biyak,
gure kolejiyuak
sagardotegiak.

Gerora ospea lortu zuen arra-
zoia bota zuen Udarregik bertso
hartan: «gure kolejiyuak, sagar-
dotegiak».

Hemen, Lekuonak bere libu-
ruan jartzen dituen bezala ipini
ditut bertsoak. Auspoan datoze-
nekiko badira desberdintasun
eta aldaera batzuk.

UDARREGI AITA

Udarregiren aita bertsolaria zen.
Orain kantatuko dugun hau,
Juan Migel aitak jarritako zortzi
bertsoko sorta bateko azkena da.
Oria bailaran etxeak eta bidea
egiten ari zirela, ardoa kontra-
bandean pasatzen ote zen eta
gai horren bueltan jarritakoak
dira. Azkenekoa bakarrik doaki-
zue, hain zuzen, sagardotegie-
tan bertso jarriak kantatzen
zirela adierazten duena. Auspo-
atik jasota dago.

Orra bertso berriyak
euskera garbiyan,
argiñak paratuak
dituzte Oriyan,
ikasi nai ditunak
artu memoriyan,
jaian kantatutzeko
sagardotegiyan.

«SAGARDOAREN GRAZIYA»

Auspoa argitaletxearen hasera
1961ean izan zen eta Tolosako Ra-
mon Artolaren (1831-1906) ber-
tsoak jasotzen dituen liburu ba-
tekin ekin zion bere ibilbide
oparo eta luzeari; «Sagardoaren
grazia» izenekoa, hain zuzen. Eta
hitzaurrean esaten den moduan,
zenbat aldiz kantatu ote diren
Tolosako eta Euskal Herriko ta-
berna eta sagardotegietan Arto-
laren bertsoak! Gaurkoan, batzuk
bakarrik ipiniko dizkizuegu:

Bedeinkatua izan dedilla
sagardoaren graziya,
bai eta ere kupira gabe
esaten duben guziya,
erari honek gizon askori
ematen dio biziya,
au eran gabe egotia da
neretzat penitentziya.

Goizian sartu tabernan eta
ateratzen naiz azkena,
egun guzian zurrutian da
etzait betetzen barrena,
au da erari maitagarria,
arras poztutzen nauena,
Maria Jesus biotzekoa
bete amaseigarrena.

Gosea ez det aundiya bañon
egarriya bai ugari,
nere barrenak maitasunikan
ez diyo berriz urari,
sartzen ditudan koarto pitxarrak
ematen dizkat tripari,
nire denboran biziya kentzen
diot zenbait sagardoari.

Gaitzik ez duben erari oni
gogoz oi diot nik ekin,
satisfazioz ez naiz arkitzen

pitxar bat edo birekin,
iru edo lau izaten ditut
arratserako nerekin,
tristura eta penak sendatzen
ditut sagardoarekin.

Zortziko txiko sail batetik hau
aukeratu dizuet:

Oi edari maite,
oi edari ona,
kulpikan gabe preso
kupelan egona,
orain libratzen zera,
gure zoriona,
atoz, pozturik deika
daukazu gizona.

PAULO TXIKIA

Pablo Zubiarrain bertsolaria
Paulo Txikiya edo Ernani Txiki-
ya bezala zen ezaguna. Hau ere
hernaniarra. Epeleko Telleria ba-
serrian jaioa 1912an, 2002an hil
zen Hernaniko zaharren egoi-
tzan. Txirrita jaio zen Latxe ba-
serritik bi kilometro baino
gehiago ez dira egongo Paulo
Txikiaren baserrira. Beraz, mai-
su ederra izan zuen Paulok gaz-
tetatik eta ederki ikasi zuela ber-
tsotan esan beharra dago, gero
ibilbide luzea egin zuelako hu-
rrango hamarkadetan, bere ber-
tsokera fin eta dotorea bertso
zaleei erakutsiz. Bertso jarri as-
ko utzi dizkigu Paulok, eta,
gaurko gaia sagardoarena de-
nez, edari honi jarritako sorta-
txo batetik hauek aukeratu diz-
kizuet, Auspoako «Ia kantatuz
bezela» liburutik ateratakoak.

Lehenengo sagarrondoa «pa-
radisuan sortua» izango zela
zioen Paulok aurreneko bertso-
an, eta honela jarraitzen du:

Azi artatik sortu ziraden
lur ontako sagastiak,
guraso zarrak ondiatuta
lenago zeuden sasiak,
bi arbol klase jarri zituzten,
dira geza ta gaziak,
aien zumoa edan zezaten
euskaldun seme guziak.

Donostiatik etortzen ziran
tranbe zar danak betean,
Astigarraga ta Hernanira
jendea garai batean,
danak euskeraz kantatzen zuten
upel aundien tartean,
orain dagoen aña kanpotar
ez baitzegoen artean.

Sagardotegi maitagarriak
beti zaituztet goguan,
zure barruan neguan antxe
egoten nintzan zeruan,
zar eta gazte danak bildurik
upeltxoaren onduan,
bertsolariak ederki daki
zenbat gozatzen genduan.

AZKENA

Azkenik nire bi bertso jarriko
dizkizuet, atrebentziarengatik
barkamena eskatzen dizuedan
bitartean. Duela hiruzpalau ur-
te eskatu zizkidaten Hernanin,
eta jarri nituenetik aldaera pare
bat edo egin dizkiet, baina
hauexek dituzue «Naparruatik
ardo karraio» doinuarekin edo
zuek gogoko duzuen zortziko
handiko edozein doinuarekin
kantatzeko:

Sagarrondotik sagarra eta
sagarretik sagardoa,
edari trinko bezain garbia,
fina bezain oparoa,
busti orduko zeinen ez tiro
goxatzen duen ahoa,
beraz asaba zaharren antzera
egin dezagun tragoa.

Baserritarrek sagarra bildu
ta zain dago tolarea,
gero kupelan denboratxo bat
gozo-gozorik gordea,
hor hartuko du kolorea ta
edateko zaporea,
horra sagar soil soil txiki batek
sortzen duen ondarea.

Jon Maia eta Sebastian
Lizaso bertsolariak,
Gipuzkoako txotx
denboraldiari hasiera
ematen, 2011. urtean.

Andoni CANELLADA |
ARGAZKI PRESS



Euskal
Sagardoa
Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA
EUSKO
Labela
duen BAKARRA,
%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina

hazi
LANDA, ITASERTZ ETXAKO SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



2014
Erregulatutako
SAGARDOTEGIAK

UXARTE
SAIZAR
LEZEAGA
BEREZIARTUA
BALEIO
ABURUA

ASTARBE
OLA
LANERO
PETRITEGI
EULA
ETXEBARRIA

EGUSHIZA
KANDI
ITIASBURU
AÑOTA
AXPE
IPARRAGIRRE

URBITARTE
CALONGE
LARRANTE
TXINDURRI-TURRI
TXURRIETA
IHURETXIKI

IZETA
SATXOTA



sagardogileak

EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK

Asteasu

- Martxeta H.: 943 69 22 22
- Sarasola: 943 69 02 83

Astigarraga

- Alorrenea: 943 33 69 99
- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27
- Bereziartua: 943 55 57 98
- Buenabentura: 943 35 73 22
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutzeta: 943 55 22 42
- Irigoien: 943 55 03 33
- Larrarte: 943 55 56 47
- Lizeaga: 943 46 82 90
- Mendizabal: 943 55 57 47
- Mina: 943 55 52 20
- Oialume-zar: 943 55 29 38
- Oiarbide: 943 55 31 99
- Petrítegi: 943 45 71 88
- Rezola: 943 55 66 37
- Sarasola: 943 55 57 46
- Zaplain: 943 33 00 33

Gipuzkoa

Abaltzisketa

- Zalbide: 943 65 21 76

Aduna

- Aburuza: 943 69 24 52
- Zabala: 943 69 07 74

Aia

- Satxota: 943 83 57 38
- Izeta: 943 13 16 93

Altzaga

- Olagi: 943 88 77 26

Andoain

- Gaztafiaga: 943 59 19 68
- Mizpiradi: 943 59 39 54
- Txertota: 943 59 07 21

Ataun

- Urbitarte: 943 18 01 19

Azpeitia

- Añota: 943 81 20 92

Donostia

- Astiazaran: 943 36 12 29
- Barkalztegi: 943 45 13 04
- Izagirre: 943 36 14 70
- Urkiola: 943 21 01 68

MARCS

Okindegia

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



Hernani

- Akarregi: 943 33 07 13
- Alberro: 943 55 00 19
- Alzueta: 943 55 15 02
- Elorri: 943 33 69 90
- Golko-Lastola: 943 55 32 72
- Iparragirre: 943 55 03 28
- Itsasburu: 943 55 68 79
- Larre-Gain: 943 55 58 46
- Olazola: 943 33 67 31
- Otsua Enea: 943 55 68 94
- Ruffino: 943 55 27 39
- Zelala: 943 55 58 51

Hondarribia

- Sagazazu: 943 64 16 41

Igeldo

- Kalonje: 943 21 32 51

Ikaztegieta

- Begiristain: 943 65 28 37

Irun

- Ola: 943 62 31 30

Itziar

- Txinduri-Hurri: 943 19 93 89

Lasarte-Oria

- Otegi: 943 36 50 29

Lazkao

- Amebi: 943 16 25 23

Leaburu

- Otazu: 943 67 00 44

Legerreta

- Aulla: 943 80 60 66

Olartzun

- Aduriz: 943 49 43 53
- Aristizabal: 943 49 27 14
- Balelo: 943 49 13 40
- Orduzelai: 943 49 16 86
- Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberria

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Orereta

- Egiluze: 943 52 39 05

Telosa

- Eguzkitza: 943 67 26 13
- Isastegi: 943 65 29 64

Urnieta

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

Usurbil

- Aginaga: 943 36 67 10
- Alalde Berri: 943 36 50 31
- Arratzain: 943 36 66 63
- Salzar: 943 36 22 28
- Urdalra: 943 37 26 91

Zerain

- Otatza: 943 80 17 57
- Oiharte: 943 50 10 13

Zubieta

- Araeta: 943 36 20 49
- Iruin: 943 36 12 29

Bizkaia**Ajangiz**

- Lurraska: 94 625 72 45

Berriatua

- Laka-Erdi: 94 613 91 78

Bilbo

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

Dima

- Lapurriketa: 94 633 80 39

Elorrio

- Katxarro: 94 658 29 67

Fika

- Fika: 94 615 36 02

Galdakao

- Elخالde: 94 457 16 14

Gatika

- Malgarrazaga: 94 616 24 19
- Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

- Isasi: 94 625 10 69

Gizaburuaga

- Leartibal (Laneko): 94 684 20 26

Getxo

- Algortako S.: 94 460 41 77

Karrantza

- Txaro: 94 680 61 77

Iurreta

- Amezketa: 94 681 38 00

Larrabetzu

- Ankapalu: 94 455 81 97

Leioa

- Itzea: 94 460 18 13

Lemoiz

- Andraka: 94 687 93 94

Lezama

- Eguzkialde: 94 423 21 74
- Erdikoetxe: 94 457 32 85

Loiu

- Loiluko S.: 94 453 00 88

Markina-Xemein

- Axpe: 94 616 82 85

Mendexa

- Sebastianeko: 94 684 26 42

Mungia

- Urrutia: 94 674 14 46

Muxika

- Gorozika: 94 630 91 50
- Kandil: 94 625 80 40

Urduliz

- Ayoberri: 94 676 42 57

Zornotza

- Ibarra: 94 673 11 00
- Uxarte: 94 630 88 15

Araba**Araia**

- Araia: 945 30 47 63

Aramaio

- Iturrieta: 945 44 53 85

Askartza

- Trebilfu: 945 24 48 52

Lezama

- Iarritu: 945 38 61 31

Nafarroa**Aitzoain**

- Aizoain: 948 30 31 92

Albiasu

- Etxetxo: 948 60 46 91

Aldatz

- Martitxonea: 948 60 46 07

Arbizu

- Juanito: 948 46 04 04

Barañain

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

Beruete

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

Biana

- C. Armendariz: 948 64 50 78

Elizondo

- Kortarixar: 948 58 18 20

Erriberri

- Erri Berri: 948 74 11 16

Gares

- Ilzarbe: 948 34 09 21

Iruñea

- Auzmendi: 948 38 46 70
- Iruñazarra: 948 22 51 67
- Kalean Gora: 948 15 23 00
- La Runa: 948 13 65 45
- Pili Pili: 948 19 01 51
- Zaldiko: 948 22 22 77

Lekarotz

- Larralde: 948 45 21 21

Lekunberri

- Toki Alai: 948 50 40 05

Lesaka

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

Lizarra

- Katxetas: 948 55 00 10

Lodosa

- Kupela: 948 69 37 37

Los Arcos / Urantzia

- Suetxe: 948 44 11 75

Murugarren

- Aldaondo: 948 55 32 18

Oderitz

- Juanluzenea: 948 60 45 71

Otsagi

- Kixkia: 948 89 05 17

Uharte

- Josenea: 948 35 74 03

Valtierra

- Bornax: 948 84 46 46

N. Beherea**Donaixti**

- Eztigar: 05 59 20 67 19

Lasa

- Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi**Azkaine**

- Txopinondo: 05 59 54 62 34

Baiona

- Sagarmuin: 05 59 59 11 03
- Ttipia: 05 59 46 13 31

Biriatu

- Beloki: 05 59 20 66 25

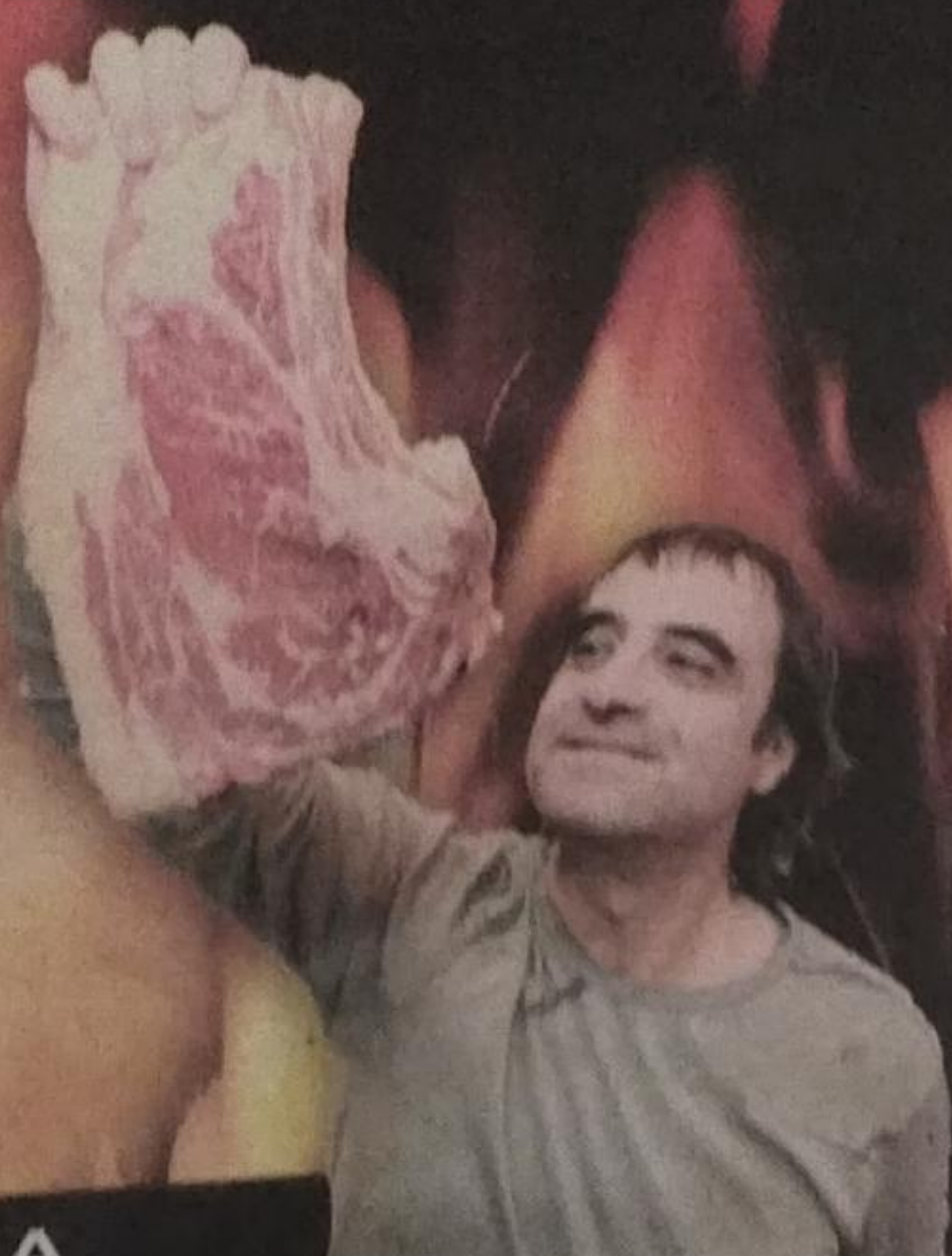
Dantxaria

- Kupela: 34 948 59 94 10

Hendaia

- Bodega Luixito: 05 59 20 67 19
- La Pinta: 05 59 48 12 12

Sagardotegi
hoberenetan
gaude



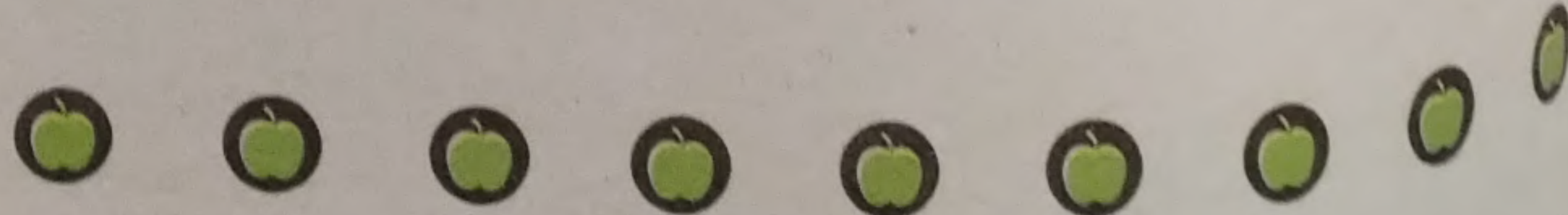
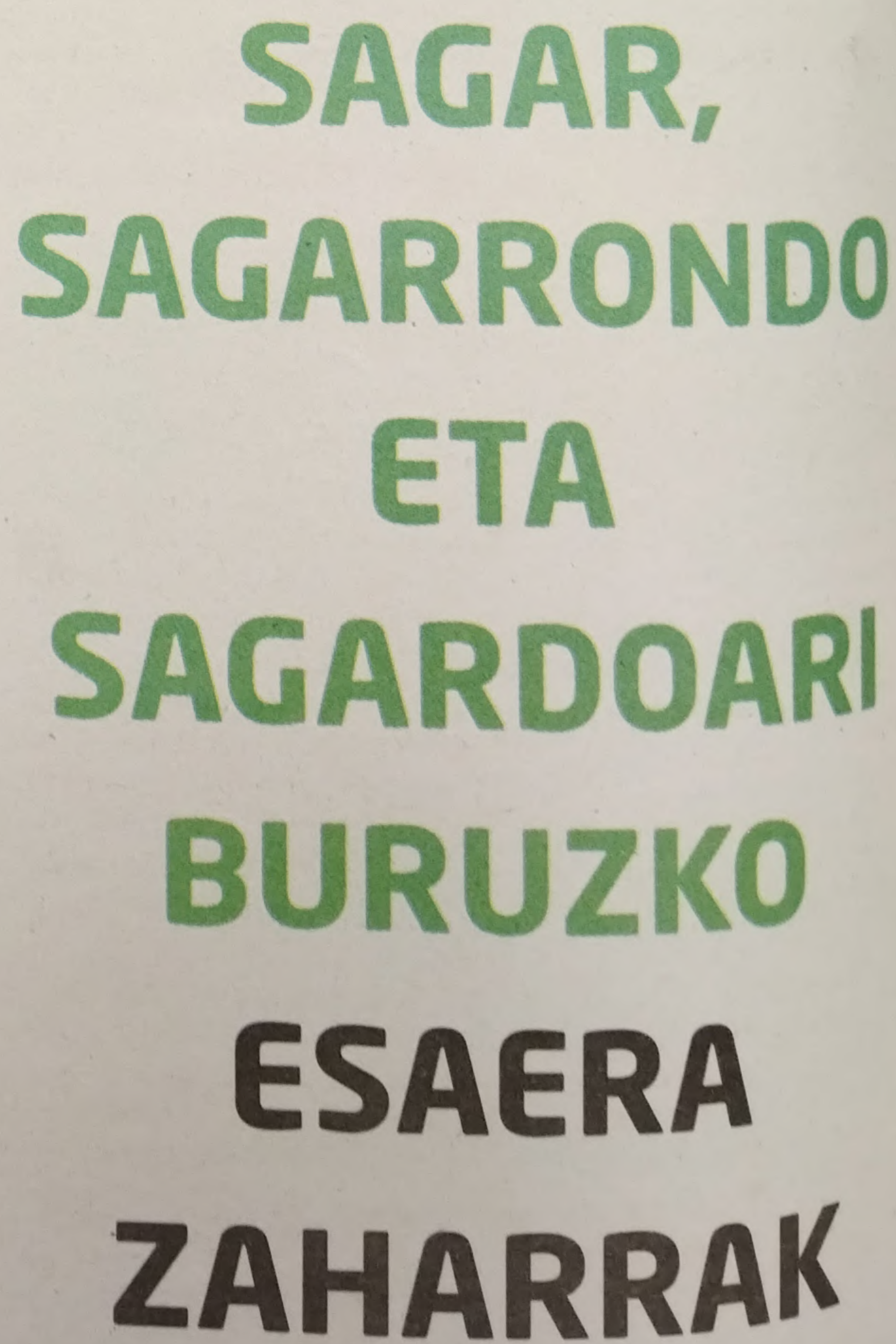
TXO
GI
TXU
txogitxu.com



KALITATEZKO HARAGI GORRIA



Elgoibarko herritarrek 6.000 esaera zahar irakurri zituzten Gotzon Garate euskaltzain ohiairi egindako omenaldian, 2010. urtean. Hemen, Gotzon Garateren irudia, eta ondoan, bere anaia.





Sagarren eta osasunaren artean lotura estua dago, atsotitzek diotenaren arabera.

Idoia ZABALETA | ARGAZKI PRESS

ko bilduma erraldoi bat egiten ari zen, zendu zelarik. Bildutako dokumentu eta oharrekin 20.000 orrialde osatu zituen, baina zoritxarrez, gehienak desagertu egin dira. Gutxienez, hil baino hamar urte lehenago bere esaera zaharren bilduma argitaratu zen. Duela urte batzuk berriro argitaratu zen Oihenartek osatutako esaera bilduma, "Atsotitzak eta neurtitzak" izenburuarekin.

Resurreccion Maria Azkue, Lekeition jaio zen 1864. urtean. Euskal idazle, hizkuntzalari eta folklore-ikertzaile honek euskal kultura tradizionala ikertu zuen, eta atsotitz bilduma egin zuen. "Euskalerrriaren yakintza" bildumako hirugarren liburukian, 1945. urtean argitaratua, aurki daitezke esaera zaharrak.

Damaso Intza, euskal idazle nafarra, Intza herrian jaio zen 1886. urtean. Erlijiozko liburuak, nobelak eta euskara lantzeari ekin zion eta "Esaera zarrak" bilduma argitaratu zuen 1927an. 100 urteekin hil zen Iruñean.

Gotzon Garate, euskal idazle, hizkuntzalari eta apaiz josulaguna, Elgoibarren jaio zen 1934. urtean. Azken urteotan euskal esaera zaharrei buruz lanik garrantzitsuena egin duena, du darik gabe. 1967tik aurrera, ondare hori biltzeari ekin zion Euskal Herriko zazpi herrialdeetan. Euskal Herriko euskalki guztiak aztertu zituen eta 2004an, "Atsotitzak", lehen hiztegi liburua, argitaratu zen. Hasieran, 27.173 esaera zahar bildu zituen, gehienak (14.458) euskaraz, baina baita beste asko ere gaztelaniaz, ingelesez eta latinez. Urte batzuk geroago, bilduma horrek 30.000 atsotitz baino gehiago zituen.

Antonio Zabala Auspoa bildumaren sortzailea da eta lan itze-

la egin zuen ahozko kulturaren eta bertsolaritzaren aztarnak bilduz. "Esaera zaarren bilduma berria (I)" argitaratu zuen 1985. urtean.

Aipatutako bost idazle horiek egin dituzte atsotitz edo esaera zaharrei buruzko lanik garrantzitsuenak, baina ez dira bakarrak. Badago beste lan bat interesgarria, hots, Eibarko Udalak plazaratu zuena 1995. urtean. "Eibarko euskararen esakera eta bestelako berezitasun batzuk" Juan Andres Angoitia, Nerea Azkarate eta Xabier Gezurragak egina.

Egileen aurkezpena eginda, sagar, sagarrondo eta sagardoari buruzko atsotitz eta esaera zaharren bilduma txiki bat aurkituko duzue jarraian, argitalpenetako euskalkia eta grafia errespetatuz.

OSASUNA ETA SAGARRA

Beti esan izan da lotura estua dagoela sagarren eta osasunaren artean. Esamolde batzuk batzuk nahiko ezagunak dira, adibidez: "Arratsian sagar bat yaten du[e]nak, medikue etxetik ateratzen du". Beste honek ere osasunarekin lotura omen du: "Sagardoak umea ekarri, kerexiak eraman". Beste hau oso grafikoa da: "Sagarra ona izan liteke, deabruak emanik ere".

Euskal Herriko baserrietan ganbaran gorde izan dira betidanik sagarrak, hobeto mantentzeko eta zenbait hilabetetan zehar jan ahal izateko, zehazki, udaberria iritsi bitartean, hor bukatzen baita epea, atsotitz honek dioenez: "Sagar arbolak loratzen hasten direnean, ganbarako sagarrak usteldu".

Fruituak usteltzen badira, kontuz! "Sagar ustel batek besteak ustelarazi" edo "Sagar ustel

ren uzta holakoa: "Sagar martxo-lore zillar-lore; apiril-lore, urre-lore; maiatza-lore, bat ere ez baño obe"; "Maiatzeko sagar-lorea, utsa baño obea".

Animaliekin lotutakoak ere aurki daitezke: "Arkamelu urte, sagar urte", edo "Kuku-sagarra gogortuten danean, kukuak jan ezin dabelako, iñes egiten dau".

Hurrengo atsotitzak udaberriko susperraldia iragartzen du, grina: "Sagarra lore denbora denian, gazteak anak arin soñua denian". Sagarrondo lorea, polinizazioari esker, fruitu bihurtzen da, eta hor ere eguraldi eta urtaroei zeresana dute, beraz, gisa honetako esaera zahar asko aurki daitezke, hara: "Sanjuanetan artoak belea tapatzen badu eta sagarrari [sagarrondoari] iru ale ikusten bazaizkio, urte artan naiko arto sagar izango da" edo "Sanjuanetan sagar penpitik ikusten bada, bada naikoa", edo beste hau "Sanjuanetan sagarrari iru ale ikusten bazaizkio, urte horretan naiko sagar".

Gaur egun, neguan txotx denboraldia hasten denean, honako esaera zaharrak behar bada ez luke zentzu handirik izango; izan ere, zera dio: "Haize hotzarekin sagardo eske aundirik ez".

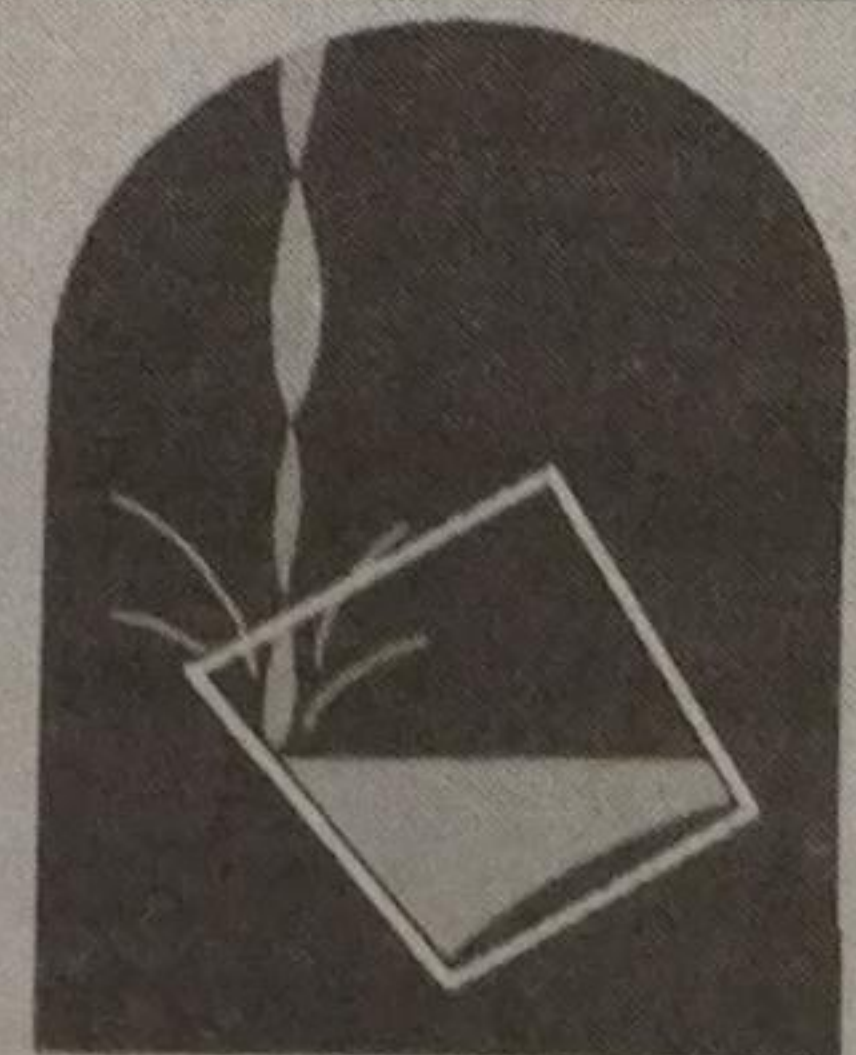
Batzuk oso agerikoak dira, esaterako, "Sagar onak erreliste [arrakasta] ona"; "Le[he]rtutako kupelak ezin sagardoari eutsi", kasu honetan bi interpretazio izan ditzake; "Pitar emoeizkoak gozo hobe duezi ez arno [sagardo] erosizkoak"; "Sagar gabeko sagarrondoari iñork kasurik ez"; "Aitatxik sagardoia [sagastia] landa, semetxiak sagarrak bil"; "Zuharrari [zumarrari] ez galda sagarrak" (gaztelaniazko "no pidas peras al olmo" antzekoa da).

Bilduma honetan ezin falta beste adibide bat, nahiko matxista izanda ere: "Iru gauza txar: emakumeak agintzen dun etxea, apaizaren pean dagon erria eta auntza libre dagon sagastia".

Edo horren ildo bereko hau "Neskatxa, auntza ta sagastia zaintzen zallak".



GORENAK



ISASTEGI
sagardotegia

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



Arbasoengandik jasotako atsotitz edo esaera zaharrak asko dira. Hiztegi batek diotenaren arabera, balioztapen bat, printzipio

moral edo herri jakinduriari zor zaien ezagutza bat laburbilduz maiz erabiltzen diren esaldiak dira atsotitzak. Euskal usadiozko errefraux bildumetan dozenak esaera zahar aurkitzen dira sagar, sagarrondo eta sagardoari buruz. Arnaud Oihenart, Resurreccion Maria Azkue, Damaso Intza eta Gotzon Garate autoreek, besteak beste, esaera zaharrak bildu zituzten zenbait liburutan.

Arnaud Oihenart, Maulen, Zuberoako hiriburuan, 1592. urtean jaioa. "Les proverbes basques" liburua, atsotitz-bilduma, 1657. urtean argitaratu zuen. Politikari, historialari eta abokatu zuberotar hau euskal literaturan agertzen den lehen idazle apaiza ez zen kritikari, historialari eta idazlea. Erdi Arora arteko Euskal Herriko historiari buruzko zenbait lan idatzi zituen frantsesez, baina ez zuen ikusipuntu espainol ez frantsesik hartu. Euskal Herriko baizik Euskal Herriko historiari buruz-

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS



Hur Astarbe con la sidra espumosa que ha comercializado bajo la denominación Byhur.

ASTARBE SAGARDOTEGIA



Astarbe mantiene sus botellas habituales.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI

BYHUR, SIDRA ESPUMOSA DE ALTA GAMA

Champán o cava no era suficiente para brindar en el 450 aniversario de la actividad sidrera del caserío Mendiola, de Astigarraga. La ocasión merecía algo propio, y la familia Astarbe, que regenta la sidrería desde hace varias generaciones, hizo una apuesta por lograr una bebida original. Diez años de ensayos dieron co-

mo resultado el producto Byhur, una sidra espumosa o sagardo-aparduna.

Byhur es el resultado de un proceso de reflexión llevado a cabo por los Astarbe a lo largo de la última década. «Con el relevo generacional decidimos que debíamos invertir en imagen, en I+D+I, y elaborar un producto nuevo, una bebida original, inexistente en el mer-

cado, para diferenciarnos del resto del sector. Hace ya una decena de años comenzamos con los ensayos, y así nació Byhur, una sidra espumosa que hemos sacado al mercado coincidiendo con los 450 años de Mendiola, nuestro caserío», explica Hur Astarbe, responsable de la sidrería.

Para elaborar Byhur se parte de una sidra seca, sin acidez vo-

látil, y elaborada con tres variedades de manzana que, de momento, no ha trascendido de cuáles se trata. El pommage es secreto. Luego se aplica una re-fermentación en botella con el método tradicional, mediante aportación de levaduras nuevas y de un licor azucarado (licor

de tirage), que durará varios meses. Los posos producidos se limpian inclinando y girando la botella boca abajo, y aplicando el degollamiento para quitar los mismos de la botella. Luego se añade el licor de expedición para compensar el líquido eliminado, y finalmente se coloca el característico tapón de corcho natural, sujetando con un bozal de alambre o una grapa metálica. Es un proceso largo y costoso que influye, evidentemente, en el precio de venta.

«El resultado es una bebida seca con ligeros toques amargos y con buena expresión de los aromas. Al descorchar, la espuma está perfectamente controlada en la botella, en el vaso es muy equilibrada en cantidad suficiente, sin exceso. Hemos elaborado 5.000 botellas y nuestra intención es seguir produciendo año a año, ya que ha tenido buena acogida. Tanto el esfuerzo merece continuar, y pensamos -añade Hur Astarbe- que esta nueva bebida realmentedignificará nuestra oferta de sidra da la vida».

Esta sidra espumosa se presenta en dos versiones, en botellas modelo cava de diseño clásico: «Byhur urtebetekoa», con doce meses de crianza y 15% de graduación alcohólica, y «Byhur biurtekoa», con 24 meses de crianza y ligeramente más graduación alcohólica (18%). De momento, ya ha sido galardonada en un concurso internacional celebrado recientemente en Asturias.

Papel destacado de las mujeres

Los propietarios del caserío Mendiola se han dedicado a la elaboración y comercialización de sidra al menos desde el siglo XVI, como revela una investigación histórica. Hace 450 años sus propietarios fueron Martín de Aizarna y su mujer Catalina de Alcega. La familia Astarbe llegó a Mendiola el 17 de noviembre de 1823. Agustín Antonio Astarbe se instaló en el caserío tras contraer matrimonio con María Josefa Ramona de Zubiarrain.

En estos casi cinco siglos de historia, Mendiola ha estado entre los principales productores de sidra natural de Astigarraga, y sus mujeres han tenido un papel destacado en su historia. En siete ocasiones el heredero del caserío fue una mujer, y alguna de ellas llegó a enfrentarse a las autoridades. Así, en 1765, la entonces dueña del caserío, María Josefa de Larramendi, fue protagonista de un suceso singular con las autoridades locales. No solo se negó a vender su sidra al pre-

cio establecido por el Ayuntamiento para las «suertes o tantas de ese ejercicio», sino que, además, quebrantó la orden que le prohibía salir de la Casa Consistorial y escapó para eludir la prisión.

Sin duda, la señora era una mujer de carácter, ideas firmes y grandes recursos. La fuga y posterior ocultamiento lo debió de hacer muy bien, pero no le libró del embargo de dos cubas de sidra, tal como recoge un documento del Archivo General de Gipuzkoa.

Petritegi

Sagardoaren mundua.... beste ikuspuntu batetik
El mundo de la sagardoa... desde otra perspectiva

www.petritegi.com - Tel: 943 457188 - 20115 Astigarraga Gipuzkoa

Sagardo ekoizleek interesa agertuz gero, horrelako ikerketa gehiago egiteko aukera kontuan hartzen du Jesus Murillok. Hala ere, egun gaia aparkatuta dagoela onartu du ikerlariak.

 **Gipuzkoa**
BERRIA

URRIAGOA, BAINA BIKAINA DA AURTENGO BIZKAIKO SAGARDOA

Herrialdeko sagardo naturalaren aldeko apustua egin du Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak; honela, herrialdeko sagarraren eta bertako sagardo kultura propioa sustatuko dute. Kultura hori botilako sagardoan oinarritzen da, elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak azaldu-takoaren arabera. «Kontsumitzaileek ezberdintzen dute nor den ekoizlea eta nor ez, baina badugu kezka bat», azpimarratu du zornotzarrak.

Egun, hamar dira Bizkaian sagardo naturala merkaturatzen duten sagardogileak: Etxebarría (Gatikako Txone-Barri base-rrian), Laneko (Gizaburuagan), Uxarte (Zornotzan), Malgarrazaga (Gatikan), Axpe (Markina-Xemein), Kandi (Muxikako Ametsebarri auzoan), Laka-erdi (Berriatuko Merelludi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako Goitioltzan), Isasi (Iurreta) eta Sebastianeko (Mendexan), hain zuzen ere. Hauetako hiruk txotx zerbitzua ere egiten dute.

Sagardo natural botilaratua saltzeaz gainera, jatetxe zerbitzua eskaintzen duen horietako bat da Zornotzako Uxarte sagardotegia; eta bertako nagusia, Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkarteko lehendakaria ere bada. «Bizkaiko sagardogileak batzen gaituena botila da».

SAGARDOGINTZA HAZTEN

Euskal Herriko beste herrialde batzuetan baino tradizio apalagoa izan arren, hazten dabil Bizkaiko sagardogintza Zamalloaren ustetan. «Argi dago Bizkaian ez dagoela Gipuzkoako 'boom'-a, baina hemen ere badago sa-

gardo edatea eta sagardotegira joatea gustuko duen jendea», argudiatu du zornotzarrak.

«Ez dago Gipuzkoan dagoen mugimendu indartsu hori, baina badago zerbait, eta guk hori aprobetxatzen dugu». Horrez gainera, tradizioa «berriagoa» izatea justifikatzen du elkarteko lehendakariak. «Euskal Herria ez da handia, eta neurri batean inguruetako tradizioak kontuan hartzea edo jendeari eskaintzea ona da; nik 18 urte daramatzat honetan, eta bilakaera argi bat ikusi dut».

Bizkaian, ekoizleen artean ardua sortu duen bestelako «fenomeno» baten agerrera azpimarratu du Zamalloak honekin batera. «Sagardoarekin edo sagarrarekin harreman handirik ez duten eta horrela aditzera ematen duten jatetxe ugari dago hemen inguruan. Zorionez, kontsumitzaileek ezberdintzen dute gure produktua; kezkak

hor jarraitzen du, ordea». Zornotzarraren hitzetan, bezeroek oro har aintzat hartzen dute sagardotegiek bertako sagarraren alde egiten duten hautua, baita hartzen duten lan handia eta duten ezagutza. «Sagardotegi legez funtzionatzeak lan handia

eskatzen du, eta ekoizle garen neurrian, hori kontuan hartzeko eskatzen dugu».

Esan bezala, Bizkaiko Sagardogileen bereizgarri-nagusia tokiko sagarrarekin eginiko sagardo botilaratua izan arren, aurtengo honetan txotx hasie-

Sagardotik eta sagardoarentzako

Sagardotegiak Euskal Herria bisitatzen duten turistentzako erakargarriak bilakatu dira azken aspaldian. Erreferente turistiko gisa aurrerapauso bezala, Bizi Sagardotik elkartea aurkeztu zuten uda aurretik. Mota ezberdinetako eragileek sorturiko elkartea da, eta besteak beste, Euskal Herri osoko 67 sagardogile, garapen agentziak, museoak eta herriak bildu dira bertan. Arantxa Eguskiza da elkarteko lehendakaria.

Aurkezpenean adierazi bezala, sagardoaren historia zaharra da, eta horri merezi duen garrañtzia aitortzea da elkartearen asmoa. «Helburu garbia dugu: sagardoaren kultura eta turismoa sustatzea». Esan bezala, elkartea osatzen duten eragileek elkarlana baliatuko dute beraien arteko harremanak sendotzeko eta elkar-guneak bilatzeko.

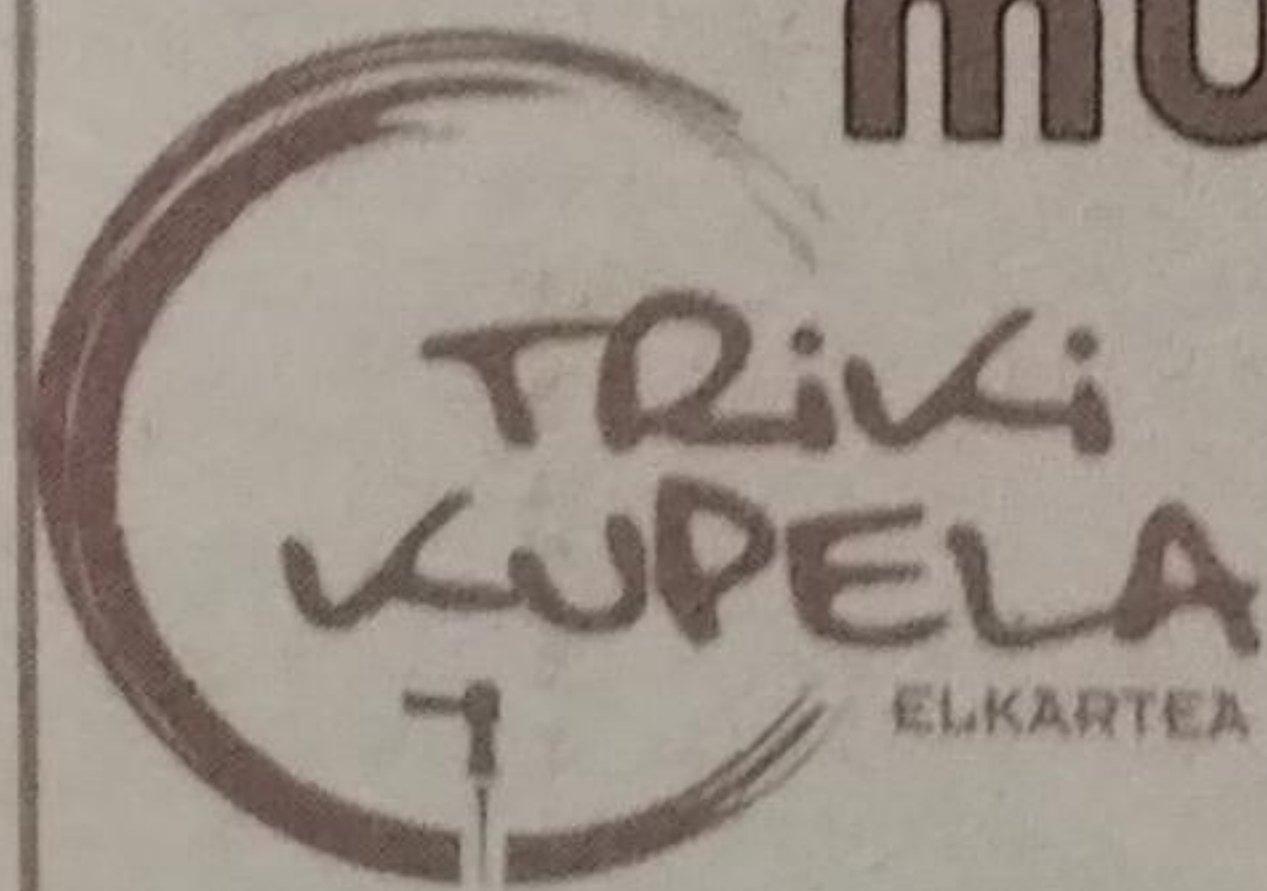
Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria aurkezpenean egon zenetako bat da, eta bere hitzetan, sagardoa zein sagardotegiak produktu interesgarriak dira bisitarietarako. «Ez dira bisita gidatu hutsak, proposamen turistiko oso interesgarria da. Batek daki zenbat kultura igaro den sagardotegietako hormetatik, zenbat trikitilari, zenbat bertsolari...».

Bizi Sagardoa elkarteko lehendakari Eguskizaren iritziz, berriz, txotx ekitaldia bakarra da munduan. «Aberastasuna sortzen dugu, eta herri-gintza egiten dugu; sagardoa euskaldunon edaria da».

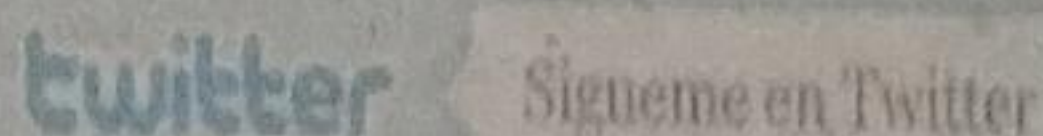
Aurrera begira, «sagardoaren ibilbidea» delakoa sortzea du elkartek esku artean; zazpi herrialdeak sagardogileen bidez lotuko dituen bide bat.



Sagardotegi mugikorrak



Egin Txotx-zure herrian!



www.trikikupela.es
info@trikikupela.es
628 52 80 97



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

UXARTE SAGARDOTEGIA

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



Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkarteko presidentea eta Uxarte sagardotegiko jabea.

Irudi: JAUREGIALTZO | ARGAZKI PRESS

detik txikiak gara, baina aurtan Bizkaian ere egongo da txotx hasiera ofiziala».

EGURALDIA ETA UZTA

Iazkoa ez bezala, aurtengoa uzta urria izan da, Zamalloaren hitzetan. «Landaketa batzuetan ondo egon da, baina beste batzuetan oso gutxi; sagar mota batzuen kasuan loraldi osoa galdu zen». Uxarte sagardotegiaren kasuan, 30.000 litro sagardo ekoitzi dituzte, horretarako 45 tona sagar erabilia. Jakina den bezala, sagarraren uztak ziklikoak dira, eta urte oparo baten ostean eskasago bat etorri ohi da. «Nirean erdia baino gutxiago atera dut, horregatik, kanpotik ekarri behar izan dut sagarra».

Zamalloak sagar beharra duenean, inguruko produktoreei erosten die, aurtan egin duen bezala. «Gutxi ekarri ohi dut inguruko baserrietatik, baina aurtengoa ekarri behar izan dut».

Uzta baldintzatu duen faktore nagusia eguraldia izan da, sagardogile bizkaitarraren esanetan. Udaberriko hotzen ondorioz, sagar ugari galdu egin zen zuzenean. «Heldu zirenak ere ez ziren behar bezala heldu berandu arte», azaldu du Zamalloak.

Udako eguraldi onak eta beroak sagarrari mesede egin arren, ez zen nahikoa izan frutak zuen atzerapena gainditzeko; hala ere, hau ez da oztopo izan zukua kalitate onekoa izateko. «Sanitarioki ongi zegoen sagarra, eta ekoizpenaren aldetik, urriaren hasieran eginiko muztioek erakutsi zuten ona izango zela». Urriko beroaldiek ere asko lagundu zuten hartxidura fasean. «Bodega barruan oso azkar egin zen hau, eta aurreratu egin ziren lehenbiziko fase horretako sagardoak».

Edariaren kalitatea, berriz, okorrean ona izango dela dirudi.



Bizkaiko sagardo berria, dastatzeko prest.

M. RAMIREZ | ARGAZKI PRESS

rako jaialdia egingo dute zerbitzu hau eskaintzen dutenen artean. «Bizkaian beti egin izan dugu urteko botilaren aurkezpena, aurtan, osteratxotx denboraldiaren hasiera ospatzeko jaialdia ere egingo dugu». Esan bezala, elkarteak osatzen duten hamar ekoizleetatik hiruk eskaintzen dute zerbitzu hau. 2014 honetako sagardoa aurkezteko, Uxarten antolatu dute txotx jaialdia, datorren asterako. «Kopuru al-

Zornotzarraren arabera, sagardo garbia izan da (usainari dagokion datua da), guztiz «arina» izango ez den arren. «Tanino aldetik ongi dabil, gorputza izango du, beraz». Sagardoak hartxidura alkoholikoa nahiko azkar egin zuen, horrela ahalbidetuz azukre gehienak ere azkar galtzea. Neguko hotzarekin berriz, mantsotu egiten da prozesua. Lehenengo zatiko elaborazio hori garrantzitsua da, sagardoaren ezaugarriak markatzen ditu-eta.

Bizkaiko sagardogileek 300.000 litro sagardo inguru ekoizten dute, horretarako bertako sagarrak erabilia. Ekoizpen hori lortu ahal izateko, 400.000 kilo sagar inguru batu behar dituzte ekoizleek. Bertako sagarra baino ez dute erabiltzen Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kideek. Erabaki honen ondotik, Eusko Label ziurtagiria dute sagardogile gehientsuenek; sagardoa egiteko sagarren %100 bertakoak direla ziurtatzen du zigilu horrek.

Etorkizunean ekoizpenak nabarmen gora eginez gero zer egin erabaki gabe badute ere, il-do bera jarraitzeko asmoa agertu dute behin baino gehiagotan.

TXOTX DENBORALDIAREN JAIALDIA. «Bizkaian beti egin izan dugu urteko botilaren aurkezpena; aurtan, osteratxotx denboraldiaren hasiera ospatzeko jaialdia ere egingo dugu».

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

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

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuana
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurreta
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi
Tel.: 94 681 60 44

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

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

Mondoxa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Muxika
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

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



**bizkaiko
sagardogileak**

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaituz

ARABAKO SAGARDOGINTZA INDARTZEKO APUSTUA EGIN DUTE BERTAKO EKOIZLEEK



Azkenaldiko sagar uzta pobreenetakoa izan dela aitortu du Juanjo Peciña Aramaioiko Iturrieta sagardotegiko arduradunak. Hala ere, azken urteetan erakutsitako kalitate mailari eutsiko diola dio Peciñak. «Puntu on batean iritsiko da».

Bertako sagardo kultura indartzeko asmotan, Arabako fruitarekin lan egiteko joera izan dute ekoizleek azken urteetan. Lehentasuna eman diote aurren ere herrialdeko sagarrari, alta, jasotako uzta «eskasak» baldintzatu egin ditu ekoizleak, eta horrek kanpoko sagarra hartzera derrigortu ditu aurren ere. «Orokorrean oso uzta eskasa izan da Araban, eta horregatik kanpotik hartu behar izan dugu sagarra; Arabakoaz gaine-

ra, Bizkaikoa ere erabili dugu», azaldu du Peciñak. Guztira, 20.000 litro sagardo ekoitzi dituzte Araban, horretarako 35 tona sagar erabilita. Udan izandako eguraldi ona ez da nahikoa

izan loraldia salbatzeko. «Euri pilo bat egin zuen udazkenean, eta euriarekin eta hotzarekin ez zen mukurutu; lorea ez zen ondo atera, eta ondorioz, fruitua ere ez».

«Baserritarrak animatzen ari dira sagardiak ezartzera»

Bost urte bete ditu Arabako Sagardogile Elkartek, eta oraindik bide luzea egiteko dutela iritzi arren, pozik dago Peciña urteotan lorturikoarekin. «Baserritarrak animatzen ari dira sagardiak ezartzera». Ehun bazkide inguruk osatzen dute elkarte; txotx zerbitzua duten bi sagardotegi profesionalak - Iturrieta eta Trebiñu- eta sagardo botilaratua eskaintzen duen Borobiaz gainera, bere kontura sagardoa egiten duten baserriak ere ez dira gutxi. «Zaila da hori kalkulatzeko; 500 eta 2.000 litro sagardo bitartean egiten duten

baserritar ugari dago». Araban landak izan duen garrantziari egozten dio ohitura hori Peciñak.

Bidean agertu zaien oztopo nagusia erakundeentziko utzikeria dela deritzo Peciñak. «Bitartekorik ez dugu, eta horrek asko baldintzatzen gaitu; hori dela-eta, erakundeei gai hau seriozki hartzeko eskatzen diegu; Araba leku egokia da sagarrondoak landatu eta sagardiak osatzeko. Ongi lan eginez gero, hemendik urte batzuetara bertako sagarrak hartu ahal izango ditugu, Europako erdialdetik ekarri beharrik gabe».

Aramaioiko Iturrieta sagardotegian egin zuten, iaz, Arabako txotx denboraldiaren jaia.

Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

Egun, hiru sagardotegi onak izaten dute Arabako Sagardogile Elkartea: Iturrieta sagardotegia, Aramaion (Peciña bera da jabea); Trebiñu sagardotegia, Askartza herrian; eta Borobiaz sagardoa Ozetan. Azken horiek botilaratu egiten du edaria, eta beraz, ez du txotx zerbitzua eskaintzen. Aurtengo txotx denboraldiaren irekiera Trebiñu sagardotegian izango da, datorren asteburuan; herriko talde bat arduratuko da, gainera, lehen barrika zabaltzeaz.

ARDOAREKIN ELKARLANEA

Gipuzkoakoaren mailara iritsi ez arren, pixkanaka hedatzen ari da sagardoaren kultura Araban. Ukaezina da herrialdean ardoak duen nagusigoa, alta, bertan ekoizten den sagardoaren kalitatea onartzen hasi dira kontsumitzaileak, eta Peciñaren arabera, gero eta jende gehiago animatzen da sagardoa edatera. «Orokorrean, gero eta jende gehiago animatzen da sagardoarekin».

Arabako sagardoak bertako ardoarekin duen harremana, lehia izaerakoa baino, elkarlanekoa dela deritzo Iturrietako sagardotegiko arduradunak, gainera. «Munduko ardorik onena dugu hemen, eta horretara ohituta gaude, ulertzen dugu jendea sagardora pasatzea kostatzea; ez dugu ardoaren kompetentzia legez hartzen».

Ohituraren aldaketaren erakusgarrietako bat iazko abenduan ospatu zen Ardoaraba azoka dela deritzo Peciñak. «Arabako ardo onena eskaintzen da bertan, eta aurren [iazko edizioa], nobedade gisara, Arabako sagardoa promozionatzeko pare bat stand utzi dizkigute». Azokak iraun bitartean hurbildutako jende kopuruagatik eta izandako harreragatik gustura agertu da aramaioarra. «Arabian jendeak gustura edaten du ardoa, baina konturatu da bertako sagardoa ere ona dela».

Alta, sagardo ona egiteko, beharrezkoa da sagar onak edukitzea, eta hori da orain Arabako Sagardogile Elkartearen kezka nagusia. Halere, pozik agertu da Peciña, sagardoaren kulturaren indartzearekin. «Bertako sagarrak onenekin eginiko sagardo onena lortzea da gure helburua». Arabako sagar mota ezberdinen haztegia du elkartek Aramaion.

Txotx egin!!

Cenas con servicio de autobús

Iturrieta sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO

☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93

iturrietasagardotegia.blogspot.com

Arabian, arabako sagardoa!

Egin txotx!!
Cenas con servicio de autobús

TREBIÑU sagardotegia

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

BOROBIA, LA GRANDEZA DE UNA PEQUEÑA PRODUCCIÓN

Borobia Sagardotegia no es solo un caserío donde se produce sidra de manera ecológica, sino también la primera sidrería en elaborar sidra con certificación ecológica en la CAV. Desde hace más de dos décadas trabajan en Ozaeta para conseguir sidra ecológica alavesa, según recuerda Koldo López Borobia, propietario de la sidrería. Desde siempre han apostado por elaborar sidra «de la tierra», con manzanas alavesas, y hacerlo desde el respeto hacia el medioambiente. Por ello, aunque el certificado lo obtuvieron en el año 2000, desde el principio han elaborado la sidra mediante la misma metodología. «Es extraño que seamos los primeros, porque había gente antes que nosotros haciéndolo, pero la primera certificación la recibimos nosotros», señala el propietario.

Ese gesto de humildad alaba la trayectoria de la sidrería, la cual es destino de visitas tanto por parte de turistas como de productores interesados en la elaboración de la sidra ecológica. «Había gente antes que nosotros, y detrás nuestra vendrán otros nuevos; yo mismo anduve visitando y haciendo preguntas». López Borobia hace referencia de este modo a Angel Alvarez, sidrero de Bérnate. «Él me metió en este mundo de la sidra y aprendí mucho de él; ahora ya no ejerce -precisa-, pero él fue el primer elaborador de sidra ecológica en Euskal Herria».

Además de Angel Alvarez, López Borobia visitó diversos caseríos de la Lautada alavesa en busca de información, y en concreto sobre las mejores manzanas de la zona. El manzanal de Borobia comenzó con una docena de manzanos y en la actualidad ha duplicado ese número. «Son demasiados de cara a producir sidra, pero nosotros los utilizamos para hacer pruebas», informa López Borobia.

TRADICIÓN FAMILIAR

Situada en Ozaeta, el trabajo que se realiza en el caserío se queda en familia. López Borobia, de profesión docente, y biólogo de formación, se lanzó junto con su hermano, ingeniero agrónomo, a hacer manzana para sidra. «Nosotros siempre hemos trabajado en familia; es una ayuda indispensable», asegura.

La apuesta de López Borobia es realizar sidra de manera ecológica y en cantidades pequeñas, y se muestra orgulloso de mantener su iniciativa. «Nosotros no queremos crecer -agrega-, tenemos una explotación adecuada a nuestras posibilidades». En el caserío manejan dos hectáreas de manzanales, además de seis hectáreas más que se usan para el denominado «fin de ciclo». Con esto, la familia López Borobia se las ha arreglado en 2013 para recoger 3.500 kilos de manzana, y poder producir así 1.500 litros de sidra. «Para un productor es una cantidad

muy pequeña -reconoce-, pero nosotros lo hacemos de esta manera».

La sidra Borobia, al ser elaborada con manzanas tardías suele aguantar bien el paso del tiempo. Si todo va bien, hacia mayo-junio el caldo suele estar listo para embotellar. A diferencia de las sidras convencionales, donde la relación litro-kilo suele ser superior al 65%, en la sidra ecológica Borobia suele ser un 50% de cada. «Al tener menos agua, el mosto es muy rico en principios activos», explica Koldo López, al tiempo que destaca que es una sidra de mucho cuerpo, con una amplia gama de sabores y de un color alto.

«Tenemos un mercado cercano»

Borobia vende la mayor parte de su sidra ecológica directamente desde casa, pero esta no es su única vía de comercialización. En la capital alavesa se puede comprar en diferentes establecimientos, bares o tiendas ecológicas, y también se puede encontrar en pueblos de la Lautada, como Agurain. «Tenemos un mercado cercano y local», constata López Borobia.

En años en los que ha habido una gran cosecha, han recorrido algunas de las ferias que se celebran a lo largo de Euskal Herria. «Alguna vez nos han ofrecido probar en otros mercados, como por ejemplo en EEUU, pero no lo veíamos ni real ni viable; no nos parece interesante», resume.

Pero el objetivo de la casa Borobia no es solo vender sidra ecológica. Así, López resalta el apoyo recibido desde el Ayuntamiento de Barrundia desde el primer día; con esta colaboración se busca fomentar el turismo enológico tan de boga en estos últimos tiempos, además de difundir los valores de la producción ecológica de la sidra.

Koldo López Borobia escancia sidra en el caserío que posee en la localidad de Ozaeta, situada a pocos kilómetros de Gasteiz.

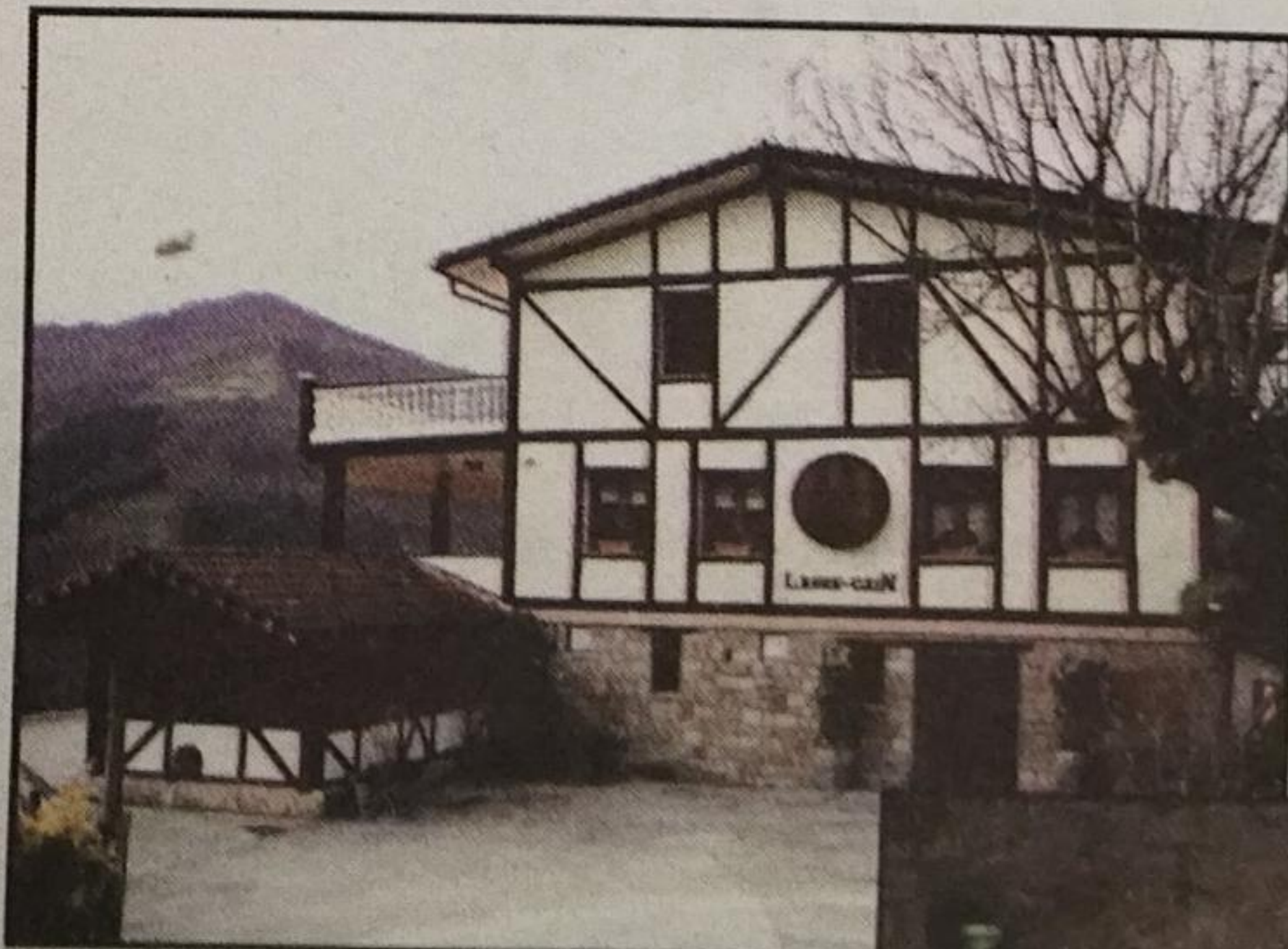
Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



Larre-Gain Baserria

Tel. 943 55 58 46 · 616287867

EREÑOTZU · HERNANI



Pisado de manzanas durante la fiesta de la Kirikoketa, celebrada el pasado mes de noviembre en la localidad baztanesa de Arizkun.

Jagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

LA SIDRA NAVARRA MANTIENE EL LISTÓN ALTO

PESE A LA ESCASA CANTIDAD RECOGIDA

Al igual que en el resto de Euskal Herria, la sidra de Nafarroa llega con el handicap de la falta de manzana debido al temporal de otoño. «En primavera no paraba de llover, y como resultado, no cuajó la cosecha», explica Jesús Angel García, presidente de Tolare, la asociación de sidreros de Nafarroa. Debido a ello, ha habido poca fruta. Por ejemplo, en el caso de Larralde (sidrería ubicada en Lekarotz y de la que es dueño García), se han recogido alrededor de 6.000 kilos de manzana, la mayoría de la primera floración.

El calor de octubre propició que se adelantara la sidra de esta temporada. «En época de recogida y fabricación hizo calor, y eso disparó las fermentaciones», recuerda García. Aun así, la clave han sido los frutos recogidos en la primera floración: «Las manzanas que eran de floración temprana sí cuaja-

ron, pero no el resto». Esta situación se ha repetido, por desgracia, en todos los herrialdes. «En algunos sitios ha sido mejor, porque fue el año pasado cuando no hubo, pero en general ha habido poca manzana», constata.

En Nafarroa se producen cerca de 200.000 litros de sidra al año. En el caso de no recoger la suficiente manzana como para llegar a esa cifra, se suele traer de fuera. «Tienes que producir la cantidad suficiente para abastecer a los clientes, tanto si ha habido suficiente manzana como si no. Yo llevo desde 1993 trabajando en la sidra ecológica, y eso condiciona la producción. Si por lo que sea no hay suficiente manzana –precisa–, hacemos parte en ecológico y parte en convencional».

«CON MUCHO CUERPO»

La escasa cosecha de manzana autóctona de esta temporada ha provocado que los sidreros hayan tenido que importar

manzana de fuera, pero esto es algo con lo que ya contaban los productores navarros. «Los manzanos son cíclicos, por lo que tras un año de mucha manzana, tocaba uno con menos». Pero, independientemente de la cantidad obtenida, los sidreros defienden que esto no afecta a la calidad final del producto. De hecho, este año la sidra navarra viene con mucho cuerpo. «Va a tener más cuerpo que estos últimos años», aseguran.

Tras la recolecta y selección, el zumo de manzana obtenido será prensado de nuevo con el fin de introducirlo posteriormente en las kupelas, donde tendrán lugar los diversos procesos de fermentación. El calor de principios de octubre, época de recogida y fabricación, condicionó este proceso. «Las fermentaciones fueron disparadas al principio, por el calor, aunque a finales de octubre y noviembre se pararon un poco», recuerda García.

Rotación para celebrar el inicio del txotx

En total, son cinco los productores de sidra y sagardotegis que se enmarcan en la asociación Tolare: Larralde, sita en Lekarotz; Linddurrenborda, en Lesaka; Martitxonea, en Aldatz; Behetxonea, en Beruete, y Toki Alai, en Lekunberri. En Linddurrenborda se inauguró la nueva temporada de txotx el pasado día 10, con la presencia de representantes del resto de sidrerías y conocidos personajes del mundo del deporte y de la cultura. Las demás sidrerías abrirán sus puertas este mismo fin de semana.

Las sidrerías de Tolare se rotan para celebrar el inicio del txotx. García, presidente de la aso-

ciación desde hace muchos años –«ni me acuerdo ya»–, señala que el reducido número de productores que forman Tolare facilita la toma de decisiones. «Haciendo las cosas en equipo es menos complicado», resume.

De esa unión han nacido diferentes proyectos; entre otras cosas, Tolare organiza durante el año diferentes actividades para dar a conocer la sidra de la zona. A su vez, han participado en la creación de la asociación Bizi Sagardoa, que reúne a 67 sidrerías con el propósito común de impulsar la cultura y el turismo de la sidra.



LA CASONA
ASADOR – SIDRERÍA

Menú fin de semana 28€ (iva incluido)

Menú de sidrería 28€ (iva incluido)

© 948 186 713 · Pueblo Viejo. (BARAÑAIN)
www.lacasonarestaurante.net

Zein da sagardo ekologikoaren berezitasuna?

Betiko sagardogintzaren antzerakoa da; ezberdintasun nagusia sagarra da. Sagardo ekologikoa egin ahal izateko, sagarra era ekologikoan hazi behar da. Neurri zehatz batzuk betetzen dituzten produktuak botatzen zaizkio; ez herbizidarik, ez insetizidarik gabe hazitakoak, adibidez. Nafarroako Gobernuak azterketa ugari egiten ditu, eta lurra, hostoa eta produktua (sagardoa) kontrolatzen dituzte; gobernuan neurketa horiek egiten dituen organo zehatz bat dago.

Zein asmorekin sortu zenuten Nafarroako Sagardogileen Elkartea?

Hasiera batean, guztiaren berri izateko, eta batez ere, guztiok batera aritzeko. Gure arteko harremanak sendotu ditugu horrela, eta erakundeekin hitz egiterakoan ere ordezkari bat osatu ahal dugu modu honetara; orain, adibidez, Bizi Sagardoa elkarteak sortu dugu Euskal Herri osoko elkarteek, gure produktua defendatu eta gauzak ondo egiteko. Bakoitzak bere aldetik eginez gero zailagoa da, ezberdina.

Orain dela urte asko batu ginen, ez dakit zenbat, eta modu asanblearioan funtzionatzen dugu. Bostok elkartu, eta zer eta nola egin erabakitzen dugu; asko ez garenez, horrela egin dezakegu. Sagardiei buruz hitz egiten dugu, tratamenduak, sagardoaren garapena... horrelako kontuak. Adibidez, sagarra erosi behar dugunean batera egiten dugu, abantailak dituelako.

Baztan eta Malerreka inguruan sagardi ugari dago, ezta?

Ni 1993. urtean hasi nintzen honetan. Garai horretan Baztan eta Malerreka inguruan sagar motak galtzen ari ziren, eta orduan, mota ezberdinak biltzen hasi ginen; aztertzea ermaten genituen sagar horiek, sagardoa egiteko onenak zeintzuk ziren jakiteko. Baztango azken sagardogileekin ere hitz egin nuen, eta sagardo mota batzuk berreskuratzea lortu genuen. Onak iruditzen zitzaizkigunekin sagar motekin txertaketak egiten genituen, bai sagardotarako, bai edukitze hutsagatik. ITG-rekin karakterizazio programaren bat ere burutu genuen, sagarrik egokienak zeintzuk ziren jakiteko, eta hainbat ale atera ditugu hortik. 1993an, adibidez, NARBARTO gorria izenarekin ezagutzen dena atera genuen; izenik ez genion aurkitzen, eta hori jartzea erabaki genuen. Aztertu ondoren, txertaketa egitea erabaki genuen, eta sagardiaren zati bat mota honetakoa dugu. Azidotasun maila egokia du, baita tanino maila ere. Egun, EHU azterketak egiten ari da sagar mota honen inguruan, besteak beste.

Sagardogintzarako ohitura dago Nafarroan? Eta sagardotegietara joatekoa?

«Oraindik etxean sagardoa egiten duten baserri ugari dago Baztanen»

JESUS ANGEL GARCIA ■ Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

JESUS ANGEL GARCIAK, NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIAK, GIDATZEN DUEN LARRALDE SAGARDOTEGIA AITZINDARIA DA NAFARROAN ZEIN EUSKAL HERRI OSOAN. SAGARDO EKOLOGIKOA LANTZEN DUTE BERTAN, ETA HORI EGIAZTATZEN DUEN ZIURTAGIRIA (CPAEN) DUEN LEHENBIZIKO SAGARDOTEGIA DA, ARDURADUNAREN HITZETAN.

«DOLARE» IZENA

«Sagardi ugari dago Baztanen, sagar mota mingots batzuk galdu diren arren. Hamaika etxe ere badaude Dolare izena dutenak»



Iagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

Sagardi ugari dago Baztanen, sagar mota mingots batzuk galdu diren arren. Oraindik etxean sagardoa egiten duten baserri ugari dago; beraz, sagardogintza ez da arrotza. Hamaika etxe badaude, baita, Dolare izena dutenak.

Batez ere Nafarroako iparraldeko aldean dago ohitura; egun, hala ere, Nafarroa osoan dago sagardotegira joateko ohitura. Alta, sagardorik ekoizten ez duten sagardotegiak daude, eta batez ere, dastatze garaian igartzen da alde hori; ekoizleok garai horretan dastatzea eskaintzen dugu, eta gainerakoek ez. Bigarren hartzidura garaian da hau; oraindik sagardoa bukatu gabe dago, eta ez dago botilaratzeko moduan, baina gutxi gorabehera ikusten da nolako sagardoa izango den. Azken Kirikoketa Egunean inguruko sagardoak dastatzea egin genuen, eta 12-14 sagardo ezberdin gozatu genituen.

Kirikoketa Egunean gainera beste ekimen batzuk ere antolatzen dituzue, ezta?

Bai, bestelako ekimenak ere egiten ditugu, batez ere, sagardoa ezagutzera emateko. Bertako produktu bat da, ardoa bezala. Gu sagardogileak gara eta Nafarroako iparraldeko sagardogileak da; guk defendatu egin behar dugu geurea. Nekazaritza eta enologia turismoa garrantzitsua izan da gure honetan, eta are gehiago indartzea da gure helburua.

OTSYA ENEA

Sagardotegia



DOLARE
SAGARDOTEGIA



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

EL TURISMO OFRECE NUEVAS OPORTUNIDADES Y PLANTEA RETOS A LAS SIDRERÍAS



El sector sidrero vasco apuesta por mostrar un producto natural autóctono de larga historia.

Jon URBE | ARGAZKI PRENSA

El sector turístico es quizá uno de los menos afectados por la actual coyuntura económica, a tenor de los datos oficiales que periódicamente se hacen públicos. Esa puede ser una de las razones por las que el sector sidrero esté realizando, poco a poco, una apuesta por captar una parte de esa afluencia de foráneos a Euskal Herria, mostrando un producto natural autóctono con cientos de años de historia y una cultura muy rica. De momento, no son muchas las sidrerías que han iniciado ese cami-

no, pero se espera que se incorporen otras poco a poco.

La simbiosis entre turismo y sidra natural está entre los retos a desarrollar, y para ello es preciso hacerlo con autenticidad. No basta con ofrecer la bebida degustada de una manera "exótica" o ofrecer un menú sabroso. Si se quiere captar turismo, que quienes se acerquen a una sidrería repitan y transmitan su experiencia cuando regresen a sus lugares de procedencia, es preciso ofrecerles algo novedoso para ellos, auténtico, que refleje, tópicos al margen, lo que es el mundo de la sidra natural en Euskal Herria.

Algo de esto es lo que pretendió transmitir Jakoba Errekondo, experto conocedor de muchos aspectos del pasado y del presente de la sidra, en una charla ofrecida en la sidrería Kalonje, de Igeldo, el mismo día que los igeldotarras estrenaban su condición de nuevo municipio.

Errekondo reflexionó sobre diversos aspectos relacionados con la sidra natural y puso en evidencia lo distante que está la realidad actual de la que él, de alguna manera, propugna, aunque sus opiniones no concuerden plenamente con la dinámica actual.

Una de sus primeras reflexiones es en realidad una constatación: «Conocemos muy poco de la historia y cultura de la sidra. Necesitamos que un grupo de historiadores se dediquen plenamente a investigar y saquen a la luz información de nuestro pasado relacionados con la sidra natural. El conocimiento del pasado enriquecerá el futuro».

Sí se sabe que, hace siglos, la sidra tuvo una enorme importancia en la economía del país. «Se exportaban por barco miles de litros. Euskal Herria estaba llena de lagares similares al de Igartubeiti, en Ezkio-Itxaso. Los

vascos descubrieron, con sus largas travesías marítimas, la bondad de la sidra para superar el escorbuto y, asimismo, se puede considerar a nuestros antepasados como los padres de la elaboración moderna de la sidra. Es curioso que los vascos, que llevaron variedades de manzana y técnicas al norte del Estado francés, de donde cruzaron el Atlántico hasta Norteamérica y de allí a Canadá, importemos ahora una variedad de manzana conocida como reineta de Canadá, que no es otra que nuestra Kanpandoja», informó Errekondo.

«Que vivan una experiencia especial y novedosa»

El turismo ofrece una buena oportunidad de negocio a las sidrerías. «Es una magnífica ocasión para difundir nuestra cultura de la sidra, y por tanto la de Euskal Herria. Para ello debemos empezar por conocer nuestra propia historia y explicarla en las visitas guiadas. Enseñar nuestros antiguos lagares y su ligazón con la historia y la vida del caserío.

Mostrar los manzanales, los recipientes para sidra y el valor de su madera. Ofrecer menús, incluso distintos del que ahora se considera típico, pero siempre con productos autóctonos, como forma de valorizar nuestras carnes, pescados, quesos... En definitiva -resumió Errekondo-, lograr que el turista que acuda a una sidrería viva una experiencia es-

pecial y novedosa, algo que no encuentra en otros lugares. Siempre con autenticidad».

Este experto se mostró crítico con la tendencia actual a la homogeneización de las sidras: «Se iguala todo: mismo enólogo, mismo proceso, mismas manzanas. Hemos copiado en eso a Asturias. Ahora hacemos trasiegos que hacen perder txinparta, cometemos la

barbaridad de escanciar desde muy alto y encima hacemos concursos de ello. Antes la variedad era un lujo. En una bodega había 15 kupelas y por tanto 15 sidras».

En opinión de Errekondo, las sidrerías están en una encrucijada. Tienen el reto de definir qué camino quieren tomar, a qué cliente dirigirse y con qué oferta.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Egunero irekita, eguerdia eta gauetz. Igandetan ezik.

* 20€ menua astelehen, astearte eta ostegun gauetan.

* Asteazkenetan otxotea kantuz.

* Enkarguz eskatu daitezkeenak: Bakailoa saltsan, kostila, Wagyu arrazako txuleta, (munduko haragi onena kontsideratua)



Gurutzeta Sagardotegian.

Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa. Tel./Faxa: 943 55 22 42

e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com · www.gurutzeta.com

