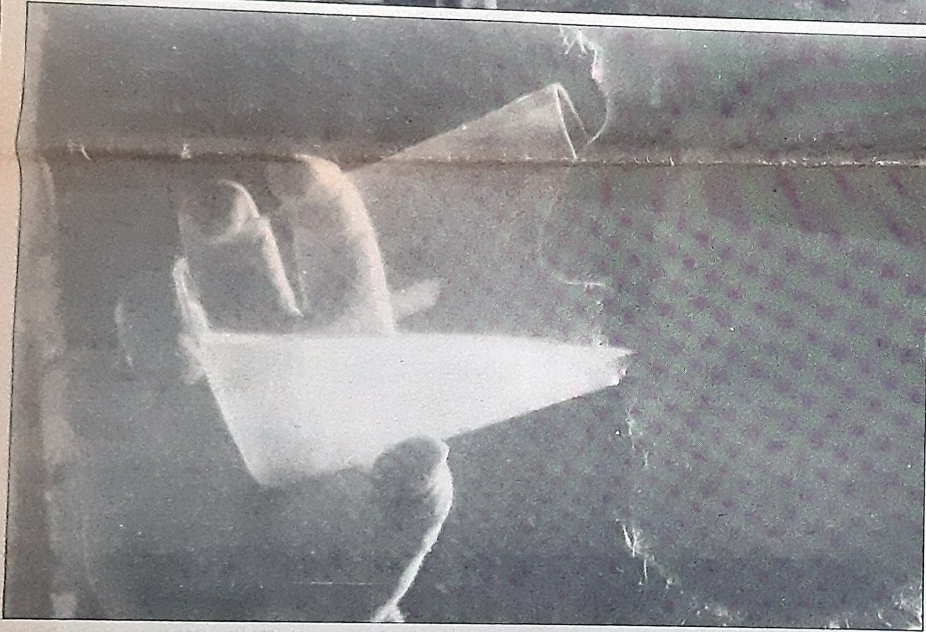
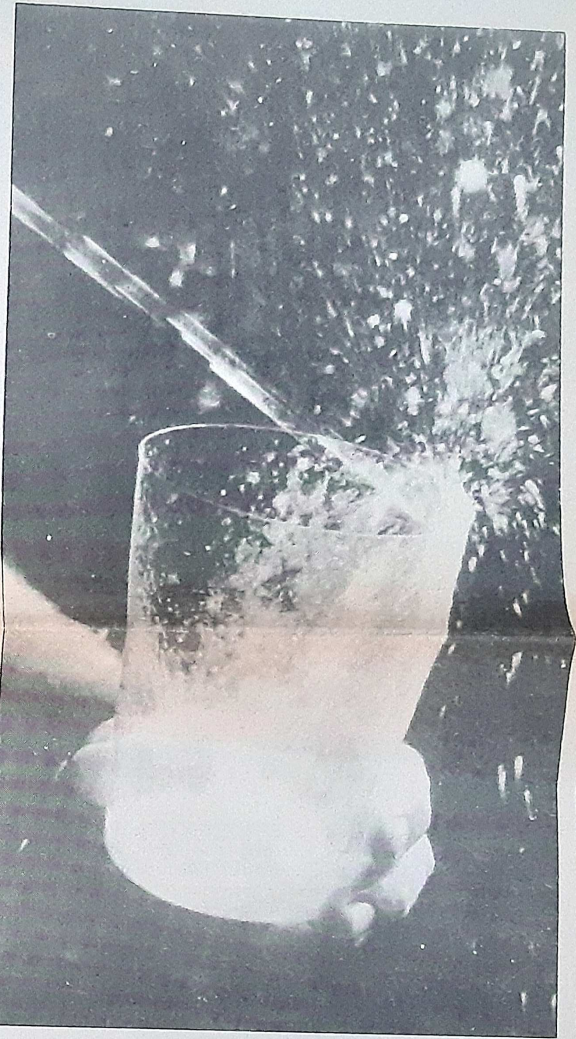


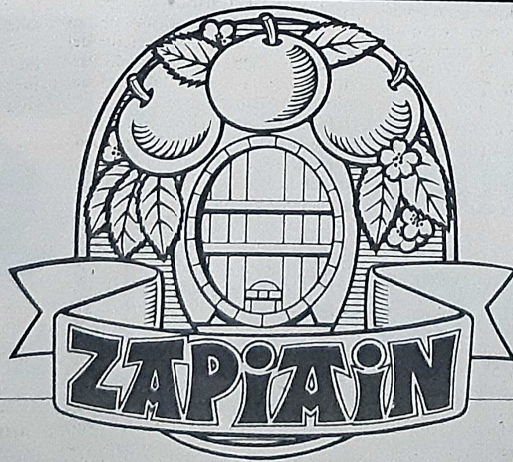
# sagardoa



*Datorren Urtarrilaren 20etik eta urrango  
Apirillaren 30arte, gure sagardotegiko aleak,  
sagardo berriak erakusteko, irikiak egongo direla  
adierazten dizuegu: Taberna, Jaletxe, Errelegi,  
Gizarte eta sagardo enaren lagun guziori.*

*Oharra: Hasidex, dorri baino lehenago,  
desegin, ala, behar dan bezala atendituak  
izango zarat.*

*Lafiaín*



*Comunicamos a Bares, Restaurantes, Asadores,  
Sociedades y aficionados a la buena sidra, que  
desde el pasado día 20 de Enero y hasta el  
30 de Abril, tienen abiertas las puertas de nuestra  
bodega para darles a conocer las sidras de la  
nueva cosecha.*

*Muy importante: Antes de venir, llámenos por  
teléfono para organizar su visita y poder recibirle  
personalmente.*

*Lafiaín*

**SAGARDOA**

CASA ERREKALDE - TELEFONO 55 56 57 - ASTIGARRAGA

# La de este año ha sido una cosecha escasa

Cuentan, los que pueden hacerlo por su edad, que hubo una excepcional cosecha el año 1944. Sin lugar a dudas, fue una de las mejores de los últimos cincuenta años. Pero medio siglo más tarde no se puede decir que haya ocurrido lo mismo. Lo dicen todo los cosecheros y lo hacen con tristeza: la de este año ha sido una cosecha escasa. La manzana no

ha sido abundante y la razón parece estar, según algunas versiones, en aquellos veinte días de lluvias ininterrumpidas que hubo en mayo del pasado año. Las abejas no pudieron cumplir con la misión inseminadora que la Naturaleza les ha encomendado, permitiendo que cada flor sea fecundada, que muchas flores queden fecundadas para que, así, se

pueda recolectar, una cosecha abundante.

No, no ha sido una buena cosecha, y esto lo deberán tener en cuenta todos aquellos que se acerquen a las sidrerías o que beban sidra este año. Este contratiempo ha causado no pocos problemas entre los cosecheros que, muy a pesar de numerosas opiniones, se han visto obligados a subir el precio de la sidra con todo lo que ello acarrea. Esto debe entenderse por el consumidor como una consecuencia razonable en un producto que nunca ha resultado especialmente caro, lo que le ha venido dando una injusta fama de bebida de menor categoría.

La becería, esa ley natural según la cual un año es de manzana y el siguiente no porque el manzano descansa, no parece resultar tan exacta y matemática como antaño. La meteorología está cambiando de forma notoria. El invierno, es menos invierno, la primavera da bandazos de extremo a extremo del termómetro y un verano bastante poco serio nos moja demasiado a veces para lo que le correspondiera.

Así lo entienden, por lo menos, muchos sidreros que lo constatan al recoger su cosecha, y que este año se han visto obligados a traer de fuera más de la mitad de la manzana que necesitan para elaborar la sidra que pide su clientela. La becería ha dado paso a un equilibrio entre dos años consecutivos, pudiendo recoger manzana de forma bastante regular entre las distintas especies sin mayores diferencias entre un año y el siguiente.

Pero este año se han visto obligados a traer manzana de Galicia y de toda la cornisa cantábrica, e incluso algunas pequeñas cantidades de Normandía, para completar sus par-

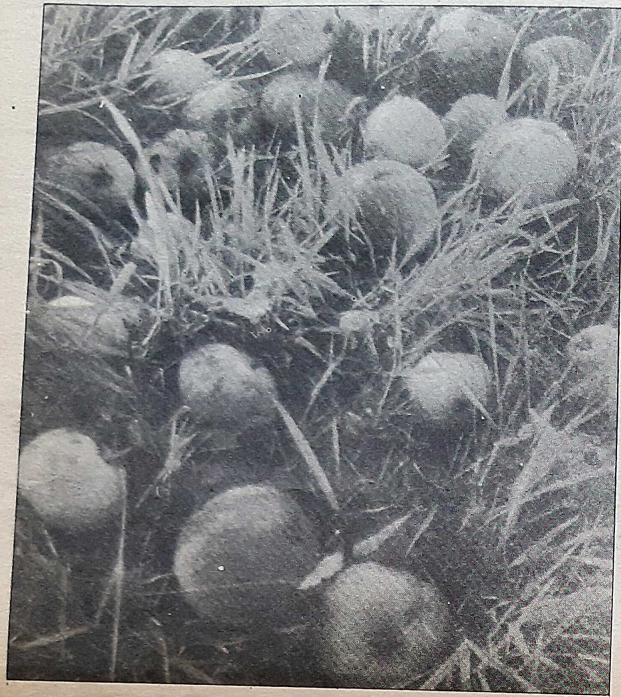
tidas. Nos referimos exclusivamente a las modalidades de manzana para sidra, en ningún caso a la manzana de mesa.

Los sidreros confían, a pesar de los contratiempos, en que los consumidores habituales queden satisfechos con el producto que presentan este año. Se muestran muy satisfechos con el auge que está tomando la sidra en los últimos años y están convencidos de que, en el futuro, las cosas seguirán por el mismo buen camino.

Su satisfacción es aún mayor cuando comprueban que restaurantes de prestigio y solera, como Arzak, Arguñano, Subijana y otros muchos, incluyen la sidra entre sus

cartas de vinos, cosa que no ocurría en el pasado al estar infravalorada y menos considerada. Pero esta bebida noble de nuestra tierra, tiene categoría suficiente para estar en la más selecta de las mesas y para vestirse de etiqueta si ello fuera necesario.

Hablando de etiqueta, parece que los sidreros están bastante mentalizados a que, pasando muy pocos años, sus botellas deban ir correctamente etiquetadas como cualquier otra bebida. La desnudez de la botella, que antaño daba solera y garantía a la sidra, dejará paso a la normalización comercial del etiquetado como cualquier otro producto. Son los tiempos y hay que ir acostumbrándose a ellos.



## ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa  
Tef. (943) 65 29 64  
TOLOSA

**RESTAURANTE - SIDRERIA**

**SAGARDOTEGIA**

## BARKAIZTEGI

JOSÉ M.º IRIZAR ANSA

Paseo de Barkaiztegui - Martutene  
Teléfono 45 13 04 - 45 55 01

**SAN SEBASTIAN-14**

Urruzola, tar Prantxixku  
Ansa, tar Miren

## ELUTXETA

Sagardotegia Baserria

Oztaran  
Ballara

Tel. 556981  
URNIETA  
Gipuzkoa

## SIDRAS PETRITEGUI

PEDRO OTAÑO

ASTIGARRAGA

Teléfono 4571 88

**San Sebastián-14**

## LARRARTE SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647  
Bº Santiago-Mendi ASTIGARRAGA

# Gipuzkoa consume la mayor parte de la sidra que se produce en Euskadi

Siempre estamos con la misma discusión: Que si en Bizkaia no se bebe sidra ni para poder decirlo, que si en Nafarroa se va poco más que al txikitío con sidra, y nunca salimos de éstas en las conversaciones ante la barra. Pero lo cierto es que se trata de uno de los temas preferidos en la sidrería, frente a la mesa con la tortilla de bacalao o con la chuleta, entre viaje y viaje a la kupela.

¿Qué mejor tema de debate para una sidrería! Mitad magia, mitad euforia, el frescor de la sidrería da pie a este tipo de discusiones entre hermanos de todo Euskadi. Nunca se ponen demasiado de acuerdo las estadísticas con estas cifras, entre otras cosas porque no hay estadísticas demasiado elaboradas. Pero lo que parece estar fuera de toda duda, es que es Gipuzkoa el herrialde que consume, con gran diferencia, la mayor cantidad de la sidra que produce Euskadi.

Araba no se queda atrás tampoco en esta materia. Parecen destacarse las capitales de herrialde y, especialmente sus cascos antiguos, en cuanto al consumo global de sidra. La modalidad más extendida en estos últimos casos es el txikitío de sidra, que bien puede sustituir al cada vez más extendido zurito de cerveza. Así parecen haberlo entendido muchos poteadores que han visto en la sidra las excelencias de un delicioso producto natural de nuestra tierra, menos dañino que otros para la salud y de un exquisito paladar.

El Casco Viejo de Bilbo o de Gasteiz, la Parte Vieja donostiarra —como queda dicho— son testigos de este consumo del txikitío de sidra,

cada vez más extendido en toda Euskadi. Pero esto no quiere decir que en otros muchos pueblos alaveses, navarros, vizcainos o de Iparralde la sidra no esté presente en tabernas y restaurantes, en sociedades y en más de una casa o comida de amigos. Se reconocen en ella todas las cualidades de una bebida noble que, por ser más económica que otras, no deja de tener tanta categoría como muchos vinos.

Los sidreros relatan orgullosos los pedidos, y no pocos, que —cada vez en mayor cantidad— se ven en la obligación de atender en los más alejados puntos de la geografía del Estado español, e incluso en ocasiones fuera de él.

Allá donde hay un vasco que, por razones de trabajo, estudios, servicio militar, o cualquier otra circunstancia personal o familiar, se ve en la necesidad de residir fuera de Euskadi, terminan por formarse grupos y sociedades en razón de la afinidad personal, la amistad o el simple recuerdo común de la tierra y los montes en donde han dejado amigos y recuerdos. Estos grupos llegan a organizarse de manera bastante metódica y llevan a cabo sus pedidos de botellas de sidra con antelación suficiente para que no les falte en toda la temporada. "Suponen una importante partida dentro de las previsiones de una sidrería y no podemos olvidarnos de ellos de ninguna manera", señalaba uno de los cosecheros guipuzcoanos consultados por EGIN durante la redacción de las presentes páginas.

Una de estas sociedades está formada en Valladolid e incluso llega a

publicar un modesto boletín interno para socios y amigos, que se distribuye gratuitamente bajo el título de "Txoko barrenetik". Existen grupos similares en Madrid y Salamanca de los que nos hayan llegado noticias

ciertas, pero a juzgar por los pedidos que sirven los cosecheros por todo Levante, la Costa Brava y Andalucía, "podrían formarse unhas cuantas sociedades si no están creadas por el momento".

La sidra nos une en la sidrería y ante la kupela, pero también nos acerca a pesar de las grandes distancias. Habla de nosotros y de nuestra Historia y, sin duda, seguirá haciéndolo con los años.



GALLEGO

Txikitear con sidra, una buena costumbre cada vez más extendida



**ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA**

**EGI-LUZE**

Sebastian Retegi

ZABALBIDE

ORERETA

**EULA'KO  
SAGARDOTEGIA**

Tel.: 55 27 44  
Caserío Eula URNIETA

**TXIKIERDI  
SAGARDOTEGIA**

Txikierdi Baserria  
Telf.: 35 46 74 OIARTZUN

**MENDIZABAL Sagardotegia**



Oyarbide — Txiki Baserria — Urrutiskña 55.57.47 — ASTIGARRAGA.



**ABURUZA**

SAGARDOTEGIA

Olatza Baserria  
Telf.: 69 24 52

ADUNA

## La cámara de Sigfrido Koch y la pluma de José Uría nos acercan a la sidra en un logrado cuaderno

Acaba de publicarse un excelente trabajo, un cuidado cuaderno de cuarenta páginas a todo color, especialmente realizado por las aportaciones gráficas de un conocido fotógrafo, Sigfrido Koch. La apasionada pluma de José Uría, arranca a lo largo de sus páginas pedazos de la Historia de nuestro pueblo al hilo de la existencia de la sencilla sidra, gure sagardoa, y de la no menos humilde manzana que le permite, nacer como una bebida cristalina y transparente.

"Gure Sagardoa" es, precisamente, el título que recibe este cuaderno presentado al público, con el patrocinio de la Diputación Foral de Guipúzcoa y del Gobierno vasco, como un adecuado sistema de promocionar el consumo de tan grata bebida autóctona, al mismo tiempo que se pretende la divulgación de su pasado más reciente y de los usos que actualmente tiene en toda nuestra geografía.

Al igual que otros muchos aspectos de nuestra cultura, lengua y costumbres, el proceso de elaboración de la sidra ha sido celosamente guardado y transmitido de generación en generación por vía oral. De boca en boca y sin dejar apenas ninguna constancia escrita, los secretos de la sidra han llegado hasta nuestros días íntimamente unidos a la magia y misterio del caserío vasco, entroncados con la forma de organización social más característica y tradicional de la economía vasca.

Por eso no se encuentran antiguos documentos que nos hablen de nuestra sidra o de los manzanales que poblaban nuestras tierras.

El documento de fecha más remota, de que tenemos noticia, es el diploma del Rey Don Sancho el Mayor de Navarra, de 17 de abril de 1014, por el cual se otorga una donación al Monasterio de Leire. Traducido el diploma dice:

"Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar, un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas, etc."

Más tarde, los Fueros recogen por escrito las normas y tradiciones por las que nuestros antepasados regían su convivencia.

De su lectura se deduce la extraordinaria importancia que tuvo la sidra para el desarrollo de nuestro pueblo.

Por ejemplo, en el artículo XXI del Fuero de Guipúzcoa se multaba con 600 maravedies a todo aquel que osara vender sidra mezclada

con agua. Y el alcalde de un pueblo era sancionado con 20 ducados.

También el manzano era defendido por el Fuero. Los cazadores tenían prohibido adentrarse en el manzanal lleno de frutos. Y su dueño tenía derecho a quedarse con cuantos animales se acercaban a pastar.

Sin embargo, los castigos más fuertes se aplicaban a los daños hechos con maldad. El que con malas intenciones rompía o vaciaba una kupela era condenado a muerte. Y expatriado quien destruyera más de cinco manzanos.

En aquel tiempo, se nombraban guardas para vigilar los procesos y los plazos tradicionales para la elaboración de la sidra.

Se controlaban los trabajos de prensado, para que ningún desalmado vertiera agua. Y cuando el mosto llenaba las kupelas, el sidrero las sellaba, a la espera de que el orden del sorteo estableciera la fecha de apertura.

Esta debía ser anunciada desde el pulpito. Y, tal como lo refleja un documento del siglo XVII, las decisiones del Ayuntamiento tenían que ratificarse con el repicar de las campanas: "... se juntó en su Ayuntamiento cerrado a son de campana en continuación de la costumbre inmemorial y en observancia de sus fueros, buenos usos y costumbres. Dijeron sus mercedes que el día 16 de Diciembre anterior habían reconocido todas las cubas de sidra que

se envasaron el año último".

Desde la Edad Media hasta nuestros días es en Guipúzcoa, limitada por los montes Aitzgorri y Aralar y el bravo mar Cantábrico, donde más puras se han observado las tradiciones. Y donde más cuidado y más mimo se pone en todos los procesos de elaboración de la sidra.

Los guipuzcoanos han sabido desde siempre mantener el ritual de compartir una bebida sana, natural y propia. Allá donde estuvieran. Aunque su impronta y su trabajo los llevaran bien lejos.

Así, cuando los pescadores salían a golpe de remo hacia Groenlandia o Terranova, siempre les acompañaba la sidra. La captura de la ballena y la pesca del bacalao eran

festejados con unos reparadores tragos.

Fueron estos pescadores los que hicieron llegar la planta del manzano, y la bebida que nace de él, a Normandía y a otros lugares del mundo.

Hoy, en medio de una sociedad industrializada y muchas veces artificial, los sidreros guipuzcoanos siguen escrupulosos las tradiciones heredadas de sus antepasados.

Y tras las fiestas de San Sebastián, hombres y mujeres, jóvenes y mayores acuden alegres a las sidrerías, para seguir el rito de la probanza.

Todos acercan sus vasos al cristalino chorro que deja salir el sidrero de las distintas kupelas. Compartiendo, en camaradería, una ilusión:

Saborear nuestra sidra. Saborear nuestra historia.

Después de leer estas líneas de "Gure Sagardoa", nos podemos acercar a la sidra como algo muy íntimo. Algo más que una simple bebida. La secuela que este producto de la manzana ha dejado en la cultura vasca, en el bertsoarismo y en el euskara, nos obliga a considerarla más allá de un simple producto que se compra y se vende, que da trabajo y permite la supervivencia a un buen puñado de vascos a lo largo de los siglos.

De la mano de José Uría, cuyo texto original en euskara aparece en el libro simultáneamente en erdera, podemos conocer y querer un poco más ese silencio ante la kupela, ese compartir la conversación en torno a la mesa, sin sentarse, entre ida y venida para mojar la tortilla de bacalao, la chuleta asada, el queso con nueces o cualquier otra especialidad que el sidrero nos ponga a la mesa cada vez que entramos, siempre como invitados de honor, a la sidrería.

Podremos conocer las modalidades de manzana que dan lugar a esa bebida sana y natural que puede tomarse como refresco o en las comidas. Las costumbres y hábitos dentro de la sidrería y todo el proceso de las diferentes manzanas, será otra de las aportaciones de este cuaderno excepcionalmente cuidado en la rigurosa reproducción cromática de unas fotografías muy logradas por la cámara de Sigfrido Koch. Todo ello como resultado de un esfuerzo común de personas anónimas que, con su entusiasmo y desinterés han hecho posible que la sidra esté más cerca de todos.



Sidrería



"SAIZAR"

Caserío "Saizar" USURBIL  
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

Sidras  
OYARBIDE

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99  
ASTIGARRAGA

# Sagardoaren pattarra, un brandy nacido de la manzana

Creemos que por primera vez en la historia de Euskal-Herria, se ha empezado a producir, con un planteamiento serio, el brandy de manzana o lo que en euskara se puede denominar como "sagardoaren pattarra".

Los pioneros en la materia, son los hermanos Zapiain, de Astigarraga, en cuya familia la tradición de cosecheros de sidra natural viene de generaciones.

Según nos cuentan estos pioneros aunque la idea de producir el brandy de sidra la tenían desde hace mucho tiempo, no la han podido llevar a cabo anteriormente, debido a que, para una pequeña empresa familiar supone una fuerte inversión y su viabilidad económica es bastante dudosa.

## Calvados - brandy de manzana

La región de Normandía, situada al noroeste de Francia, es una zona de gran producción de manzana sidrera, en la que se practica la destilación de la sidra normalmente. Al producto resultante le denominan Calvados y es una bebida que se consume corrientemente entre las gentes de la región y también en otros puntos de nuestro país vecino.

El brandy de manzana que produce Zapiain en Astigarraga, viene a ser el mismo producto, con las diferencias que cada profesional aporta a la creación de las cosas. A este brandy de manzana no se le puede dar el nombre genérico de Calvados ya que en Francia es una denominación de origen.

## Diferencia con el aguardiente

El aguardiente viene a ser el producto que resulta directamente de la destilación. Con un alambique en funcionamiento, el líquido incoloro que recogemos al final de la destilación rebajado con agua destilada a una concentración de, por ejemplo 40 grados, es aguardiente. No suele tener envejecimiento y se consume normalmente frío.

La gran diferencia del brandy con el aguardiente es el envejecimiento en barricas de roble. El líquido incoloro resultante del alambique es dejado envejecer, donde completa su crianza.

Lógicamente, la destilación de cualquier medio alcohólico derivado de la sidra, como pueden ser las heces, sidra picada, etc., producen aguardiente, pero de mala calidad.

Para obtener un buen destilado, es condición indispensable partir de una sidra natural elaborada con variedad de manzana propias de sidra, y que esta sidra natural que vamos a destilar esté sana y con baja acidez volátil.

Visto esto, queda claro que para obtener un buen brandy de manzana, hay que olvidarse siempre de materias primas en malas condiciones o no aptas y partir siempre de una sidra natural sana y correcta.

## Elaboración y crianza

La elaboración se produce en un alambique de cobre, de forma artesanal y la destilación es muy lenta.

El alambique consta de tres partes principales: una caldera donde se pone la sidra que va a ser destilada, una cabeza en la parte superior de la caldera seguida de un tubo o "cuello de cisne", por donde son conducidos los vapores alcohólicos, y un serpentín que recorre un enfriador, donde se condensan los vapores y salen en estado líquido, gota a gota.

Para arrancar con la destilación, se le aplica calor a la caldera que contiene la sidra y al llegar a los 100 grados de temperatura, esta sidra se pone en ebullición. Los vapores que se desprenden son conducidos al enfriador y a la salida del mismo, cierta parte del destilado resultante se desecha, otra se recoge como buena y una tercera parte se separa para volver a destilar. Hay que diferenciar estas tres fases de la destilación y para ello se aplican los criterios del profesional que lleva a cabo el trabajo.

El destilado resultante, aunque muy escaso en cantidad, contiene unos aromas y una finura extraordinaria.

Después de recoger la parte de la destilación que se considera correcta en calidad, ésta se va poniendo en barricas de roble nuevas, donde el incoloro aguardiente va a experimentar, al cabo del tiempo, una serie de transformaciones, adquiriendo nuevos aromas y transformando su color en un amarillo paja similar al de la sidra natural. Cuando estos procesos se han realizado, ya tenemos el brandy de manzana.

Así como el aguardiente se toma frío, el brandy no se debe enfriar a la hora de consumir, sino que se saborea bien a temperatura ambiente, tirando a templado. Para comprobar la temperatura ideal de consumo, se puede tomar la copa de cristal fino, oprimiéndola suavemente con el interior de las dos manos y mantenerla así hasta que no se aprecie el frío del brandy en las manos. Este concepto sobre la temperatura de consumo, tiene mucha importancia, para que el consumidor pueda apreciar todos los aromas que el brandy guarda en su interior.

Migeltxo Zapiain nos habla ilusionado de sus proyectos con el brandy de sidra. Necesita presentarlo en público a sus amigos y futuros consumidores y nos dice que tiene grandes deseos de hacerlo. Pero todo lleva un tiempo y esto no podrá ser hasta después de las próximas navidades. Para 1986 podremos probar un joven brandy de sidra, un brandy envejecido durante un año en barrica nueva de roble y elaborado en Astigarraga partiendo de nuestra querida sidra, un producto eminentemente natural.



GALLEGO

En su recién instalado alambique, Zapiain prepara el sagardoaren pattarra. En Enero, la próxima temporada de la sidra, ya tendrá brandy de sidra con un año de barrica.



**SIDRAS**

**BERECIARTUA**

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

**SAN SEBASTIAN-14**

**SIDRAS  
OYARZUN**

Sotero Aduriz

Exportador  
nº 6.247

Caserío Aduriz Enea  
Teléfono: 35 45 18

**OIARTZUN**

**SIDRAS  
GARCIATEGUI**

Caserío Garciategui

Tel.: 45 71 99

**ASTIGARRAGA**



Dos vistas del caserío Zamoa, de Astigarraga, donde irá ubicado el Museo de la Sidra

# La sidra bien se merece un museo

El próximo mes de enero, con la temporada de la sidra, quedará instalado en Astigarraga el Sagardo Museoa

"Queremos hacer un museo vivo. No queremos limitarnos a poner una kupela y a disfrutar de su contemplación y de la sidra sin más objetivo. Para hacer un museo vivo, tiene que tener una asistencia diaria de gente y en él debe reunirse una información importante sobre la sidra que pueda utilizarse en cualquier momento", manifestaba a EGIN Anton Arka, Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Donostia, al que pertenece Astigarraga hasta su definitiva desanexión.

No se trata de un proyecto más que pueda quedarse olvidado en el primer cajón que descansa. El próximo año "con la temporada de la sidra", es decir, en cuanto pasen las Navidades, Euskadi contará en Astigarraga con un Museo de la Sidra. Tan acariada iniciativa, ha barajado diversas ubicaciones geográficas, pero parece lógico que la concentración de sidrerías existente en Astigarraga, explique y justifique con creces la elección.

"Contará con materiales de todo

tipo, bibliografía, asesoría técnica al baseritarra y a cualquier interesado o preocupado por la sidra y por la manzana. Y en este plan, si le das vida al Museo, porque no se limita a una simple exposición de materiales relacionados con la manzana, desde el momento que montas un servicio de información sobre el manzano, sus enfermedades, sus problemas, cultivos más apropiados para el destino que quiere darsele en concreto a la manzana que se cosecha, etc. Además servirá como centro de reunión para

los sidreros y su asociación, lo que incrementará su uso y utilidad, en resumen, su vida diaria", señalaba Anton Arka a lo largo de la entrevista, demostrando un especial interés por llevar a buen fin esta interesante iniciativa.

El Museo de la Sidra tendrá la posibilidad de resolver todas las consultas de tipo técnico, al contar con la concurrencia de los expertos agrónomos de la Diputación Foral de Gipuzkoa, entidad que desde un principio ha participado en el desarrollo de la iniciativa mostrando "muy buena voluntad y un gran interés" por la misma. Numerosos expertos interesados por el tema se encuentran en estrecho contacto, desde hace bastante tiempo, lo que constituye una garantía para la consecución del objetivo que se busca.



**HERNANIKO  
ZELAIIA  
SAGARDOAK**

JOSE A. GAINZERAIN

B° Martindegui

Teléfonos: ETXEA: 55 02 81 SAGARDOTEGIA: 55 58 51 **HERNANI**



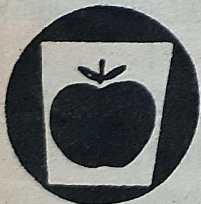
**SAGARDOAK**

Iñaki Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta Bidea  
Telf.: 55 52 20

Mayor, 19  
Telf.: 55 11 28

**ASTIGARRAGA**



Sagardotegia - Sidreria

**aulia**

Aulia-enea  
Teléfono: 80 60 66

**LEGORRETA (Guipúzcoa)**

**IPARRAGIRRE  
SAGARDOTEGIA**

Caserío Iparragirre

Telf.: 55 03 28

**HERNANI**

El caserío Zamoa, en el mismo casco urbano de Astigarraga, ha sido el lugar designado por la instalación del Sagardo Museoa. Su compra por valor de cinco millones de pesetas correrá por cuenta del Ayuntamiento de San Sebastián y todo la obra necesaria, que ronde los diez millones, será a cargo de la Diputación Foral de Gipuzkoa. El equipamiento y mantenimiento lo llevará el Ayuntamiento de Donostia y, en el futuro, el propio Ayuntamiento de Astigarraga.

Además de constituir un centro donde se reuna una amplia muestra de utensilios necesarios para la elaboración de la sidra, servirá para juntar toda la bibliografía posible sobre el tema. Aún siendo un

y con la sidra. Además se reunirá una serie de bibliografía con revistas, libros, publicaciones de todo tipo, etc., sobre el tipo de manzanas que hay, cómo se pueden plantar los manzanos para que salga un determinado fruto. Es decir, —señalaba el concejal del Ayuntamiento de Donostia durante la entrevista—, va a ser una oficina de información sobre la sidra, un centro de reunión de los sidreros y va a tener un salón de conferencias para todo lo que se pueda necesitar. También servirá para que puedan acudir a visitarla cualquier ikastola o centro escolar que lo solicite, así como otras actividades que ya se han pensado”.

El acceso al Sagardo Museoa será por la parte trasera del caserío

● **El Museo contará con abundante bibliografía y podrá resolver numerosas consultas sobre la sidra y la manzana**

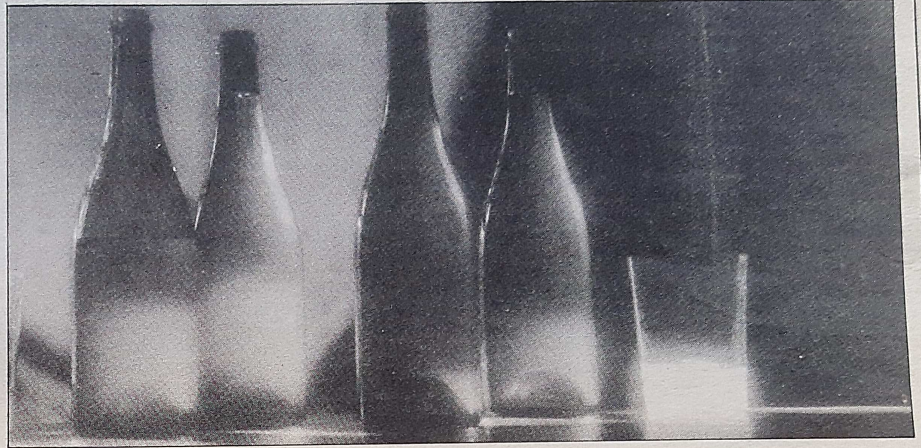
proyecto largamente acariciado, su posible realización no tomó forma hasta la Semana Cultural organizada en Astigarraga del 27 de febrero al 4 de marzo del pasado año, que estuvo organizada por la asociación cultural de dicho municipio "Astigar Elkarte". Será precidente esta agrupación cultural, entre otros organismos populares, la que se ocupará, en el futuro, de las actividades a llevar a cabo dentro del Museo de la Sidra.

"El Museo estará bajo el patrocinio del gremio de sidreros y de los grupos culturales del pueblo, que serán quienes se ocupen de mantenerlo. El objetivo es reunir una serie de objetos, cuadros, pinturas, esculturas, etc. relacionados con la manzana

Zamoa, en donde existe un parque que podrá ser de utilidad pública "con lo que se asegura que el Museo va a tener una vida diaria".

Dentro de esta iniciativa se incluye la construcción de un monumento a la sidra, una de cuyas propuestas es que se conforme como una fuente. Existen diversos bocetos o propuestas ante esta posibilidad, desde los que simulan la caída de la sidra desde la kupela, hasta los que toman la manzana como tema de inspiración.

Sin ninguna duda, el Museo de la Sidra, la sidra y la manzana, estarán presentes en la Semana sobre Bertsolarismo que se va a llevar a cabo muy pronto, del 20 al 30 de marzo.

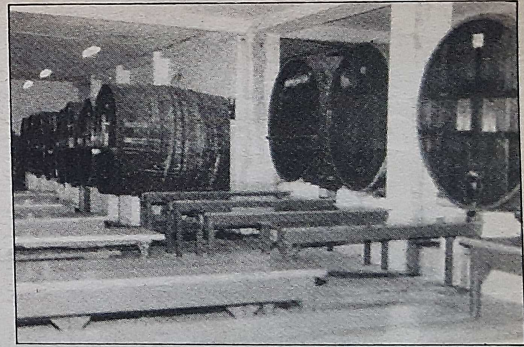


**Jose Cruz  
Calonge Lizarazu**  
COSECHERO DE SIDRAS

Casa Guruzeta  
Teléfono: 21 32 51

IGUELDO (San Sebastián)

**SIDRAS ETXEBERRIA**



Santiago Enea  
Telf. 55.56.97.

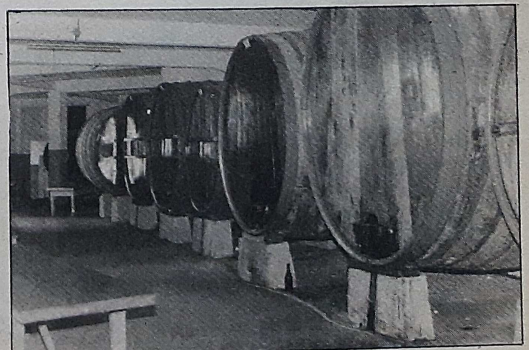
ASTIGARRAGA

**Sidras  Borda**

Teléfonos 551731 - 550414

ASTIGARRAGA

**Sarasola Sagardoak**



Oyarbide  
Telf. 55.57.46.

ASTIGARRAGA

## Gure sagardoa, gure historia

Gure sagardo eta gardenak gure baserrietan hiz egiten digu. Gure mendiez, Euskal Herriaren historiak.

Bere sorrera, gure herriarekin izan duen lotura hertsia, antzinatean zehar ezkatzen da.

Eta gaur, sagardo-zurrustada bat gure ahoan ala isurtzen denean, bere jatorri buruz ari zaigula nabaritzen digu. Gure iragan propioaz, hain zuzen.

Lur hau, eguzkia, curia eta gure arbasoen ardura eta arretak ziren sagastia ingurugiro egokienean kokatzen zutenak.

Euskal Herriko mendi eta baso guztietan berez ernetzen zen. Bere fruituak emateko grinaz, eta sagar horiek sagardo egin zitezen irrikari. Misterioski, Sorginkeriaz ia.

Gure baserrietako ohitura zeharreneko bat sagardogintza da. Zantalzari gabe. Arduraz gordea. Gurasoetatik seme alabetara pasa dena. Mendez mende, Ahoz aho. Inolako arrasto idatzirik utzi gabe.

Horregatik ez da gure sagardoaz edo gure lurraldeak betetzen zituzten sagastiez hitz egiten duen idazki zaharrik aurkitzen.

Datarik zaharreneko agiria, daki-gunez behinik behin, Nafarroako Santxo Haundia erregeren diploma bat da. 1014ko Apirilaren 17koa da eta agirian bitartez Leireko Monastegiako dohaintza bat egiten du. Diplomaren itzulpena honako hau da:

y ofrecemos... en los términos de Hermani a la orilla del mar un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanas, pesqueras marítimas, etc."

Foruek idatziz jasotzen dituzte gure arbasoek beren bizitza elkarren artean tajutzeko erabiltzen zituzten usadio eta arauak.

Bere irakurketatik erraz atzeman danteke sagardoak gure herriaren garapenean ukan zuen garrantzi handia.

Adibidez, Gipuzkoako Furuaren XXI. artikuluan urez nahasturiko sagardoa saltzen ausartzen zen edonor 600 maraizko isun batez zigortzen zen. Eta bere herriko alkatea, 20 dukateko isunaz, halaber.

Sagastia ere Foruak babesten zuen. Ehiztariek debekatua zuten sagarrez betetako sagastian barrera

abiartzea. Eta sagastiaren jabeak eskubidea zuten bertara hurbiltzen ziren animalia oro bereganatzeko.

Dena den, zigorrik gogorrenak maltzurkeriaz egindako kaleei ezartzen zitzaizkien. Kupelaren bat inbentzio txarrez hautsi edo hustutzen zuena heriotzera kondenatua izaten zen. Eta bost sagarondo baino gehiago txikitzen zituen, ordea, herbestera.

Garai hartan zaintzaileak izendatzen ziren sagardogintzaren ohizko molde eta epeak errespeta zitezen.

Zapalketa-lanak zehatz-mehatz behatzen ziren, inongo gaizkilek urik isuri ez zezan. Eta muztioak kupelak gainezkatzen zituen, sagardogileak zigiatu egiten zituen, zozkata egunean irekitzeko txandak markatu bitartean.

Irekidura pulpitotik iragartzen zen. Eta, XVII. mendeko idazki baten agertzen duen bezala, Udalaren erabakiak kanpai-hotsen bidez ontzat emanak izan behar zuten: "...

se juntó en su Ayuntamiento cerrado a son de Campana en continuación de la costumbre inmemorial y en observancia de sus fueros, buenos usos y costumbres. Dijeron sus mercedes que el día 16 de Diciembre anterior habian reconocido todas las cubas de sidra que se envasaron el año último".

Arotik hasita geure egonotario, Gipuzkoan, Aitzgorri eta Aralar mendiak batetik eta Kantauri itsaso biziak bestetik izan bait dira bere mugak, gorde izan dira garbien usadio zaharrik. Eta Gipuzkoan bertan jartzen da matasun eta arretarik gehien sagardogintzaren pauso guztietan.

Gipuzkoarrek betidanik jakin izan dute edari osasuntsu, natural eta berezko horren erri guztiak mantentzen. Beren izaera eta lanak urrutira eramán izan arren.

Horrela, arantzaleak arraunean jo eta ke Groenlandia edo Teranovara abiatzen zirenean ere, beti zeramaten beratekin sagardoa. Balearen arantzia, edo baita bakailaorena ere, drangada eder batzuen bidez ospatzen zituzten.

Arantzale hauek izan ziren, hain zuzen, sagar-alea eta bertatik sortzen den edaria, Normandiara eta munduko beste zati askotara eramán zutenak.

Gaur, gizarte industrializatu eta askotan artifizial baten barnean, sagar-



dogile gipuzkoarren zehazki jarraitzen dituzte beren arbasoengandik jasotako tradizioak.

Eta San Sebastian jaten ondotik, gizon eta emakume, zahar eta gazte, guztiak joaten dira, alai eta pozik, sagardogietara, dastapenaren usadioa jarraitu asmoz.

Guztiak hurbiltzen dituzte beren edalontziak sagardogileak kupela ezberdinetatik irleten uzten duen torrotadara. Lagunartean, desio bera bete nahirik:

Gure sagardoa dastatu. Gure historia dastatu.

Sagastia dira gure baserrietako belardi leun eta berdeetan ikusten diren ia arbola bakarrak.

Bere lantzea, bere ardura, gurasoengandik seme-alabetera pasatu da betidanik.

Sustrai zabal eta enbor gogorreko zuhaitzak dira, ez handiak, eta txikiak ere. Lauzpabost metro jasotzen dira zerurantz, eta beren adaburuak beste lau zpabost metro osatzen ditu. Sagastiek, ikaragarriko bizitasuna dute eta portaera ezberdina erakusten dute urtaro bakoitzean.

Neguan, adibidez, beste zenbait zuhaitz bezalaxe, lozorro gozoan mur-

giltzen dira sagastia. Azkeneko hostoak erortzen zaizkienean, beren enborra ikus daiteke, adarrak biluzik eta emanuak soilik erakusten dizkigutela. Horrela igitzen dituzte hiru hilabete luze. Beren neguko lozorroa hautsiko duen udaberriko eguzki garbia.

Eta orduantxe esnatzen da sagastia. Alai eta kolorez bete behar izaten da. Bere loreak udaberriaren etorrera adierazten dute. Hasieran, kuskuen ageritzen dira petaloen gorritasuna kanpokaldeik eta barnekaldeko zuri garbi garbia.

Garai honetan, gainera, erleak lorez lore dabilza. Sagastiz sagasti. Ingurugiro osoa kutsatzen duen kolore, lurrin eta usainek erakarrik.

Eta erle hauek, beraiak jakin gabe ere, sagardoaren mirarian landa eta partaide garrantzitsu dira. Daramaten lorautsa bait da bizi berri baten ernamun edo hazia.

Uda bitartean sagastia loretan daude, dirdira osoz. Beie hostoren artean, erneberriak diren fruitu txiki batzu ikus ahal daitezke, pisanaka pisanaka haziz joango direnak. Sagarra jaiotzen ari da.

Pilatutik. Adarretatik zintzilik mahats-molkoak bait liran, sagarrak udazkena iristen denean distiratsu daude, biribil eta mamitsuak. Sagarrondoak kolore anitzez tindatzen dituztelarik. Mota bakoitzak kolore-nabardura ezberdinak hartzen bait ditu. Hasi gorri ilunetatik eta horietaraino, nabarrak, nahasiak, etab. ere badirelarik.

Sagarra arboletik hartzea inork gutxi ukatu dezakeen tentazioa da. Hozka eginez, sagardotarako erabiltzen diren sagar horietatik duen zapore gazi-gozo fresko hori dastatzea.

Baina une zoragarri hori iristen denarako beharrezkoa izan da sagarra aldatzea, haz dadin uztea, garatu eta indartu dadin. Behar den eta merezi duen bezala zaintzea.

Gure Erakunde Publikoek horretarako esleituakoa laguntzak sagarrondo berri asko aldatzea posible egin du. Eta ez da hori bakarrak. Arboretik zaharrenek ere arreta guziz zainduak dira. Azpiak ongi txukunduz, behar den ongarriz, eta adarrak inausiz.

Sagarrondo berriak aldatzerakoan, batetik besterako distantzia beti berdina izan dadin saiatu beharra dago, sagastia modu egokian osatzeko. Zenbait lekutan, oraindik ere, sagar-lur izeneko neurria erabiltzen da. Foruetan jasoa eta antzinatean edozein lurralde neurtezko erabiltzen zena. Neurri hau zuzi bat metrotako lauki bati zegokion, hain zuzen.

Sagarrondo gaztearen zaintzea da garrantzitsuen, halere. Bizitzako hamar edo hamabi lehen urteak funtsezkoak dira. Hemendik aurrera, basa-sagarrondo batek egiten dituen larogei urteraino, gutzia errazagoa da. Sagarrondoak emankor jarraituko du, azpiak txukun eta ongarrituak mantentzen diren bitartean.

Horrela, Udazkeno, sagarrez beteaz ikusiko digu, sagar ederrak, sagardorik onena egiteko modukoak.

Gure sagarrak, sagardotarako erabiltzen ditugunak, hiru zapore edo gusto ezberdin dituzte. Gozoa, gazia, eta garratza. Askok, ordea bi zapore nahasten dituzte. Batez ere ongi umatuak baldin badaude.

Horrela, sagar gazi-gezak, garratzgozoak, etab. aurki ditzaitez.

Gure sagardogileek kontu handiz aukeratzen dituzte tolaetan sartu behar dituzten fruituak. Nahasketarik egokiena lortu ahal izateko. Zapore gozoa nagusitu ez dadin.

Gure lurraldeetan sagar-mota asko ematen dira, batzuk izenik ere ez dutenak. Ezagunetan hauek aipatuko genituzke: Txalaka, Errezila, Urtebi, Boskanto, Txori-sagarra, Aritz, Al-dako-sagarra, Mantoni, Geza-miña, Bizkai-sagarra, Patzuloa, Merkaliña eta Urkizu-sagarra.

Mota hauek neurri egokian nahasturik, ondorio bezala sagardo bizi hori lortzen da, guztiak hain gogokoak duguna. Sagardo naturala. Gure sagardoa.

**RAMON ZABALA**  
**SAGARDOA**

Caserío Garagarza  
Telf. 69 07 74.

**ADUNA**

**ELORRABI**  
**SAGARDOAK**

B° Osinaga  
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserría, 15  
**HERNANI**

**IRIGOYEN SAGARDOTEGIA**

**HERRERO**

B° Ergobia  
Telf.: 55 03 33

**ILLYNBE**

**SAGARDOTEGIA**

Telefonoak 361436 - 371649  
San Esteban Auzoa

Usurbil  
Gipuzkoa