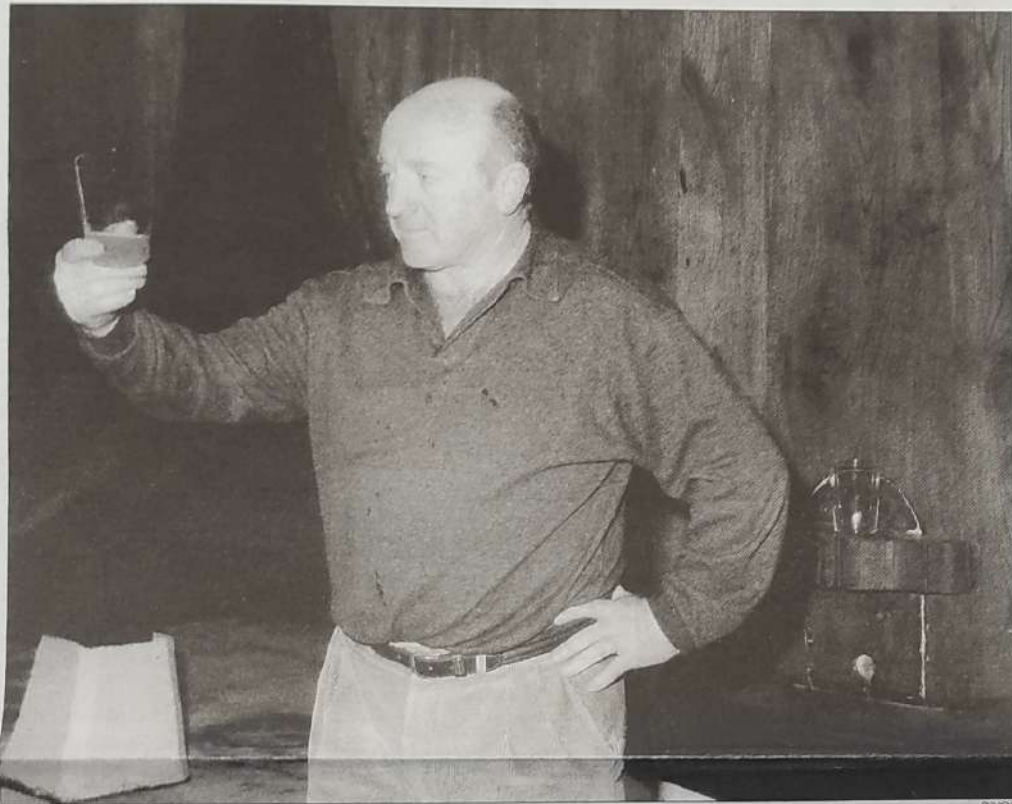


JOSE ANTONIO GAINZERAIN ZELAIA SAGARDOTEGIKO NAGUSIA

Hamalau urte zituela hasi zen aitaren sagardotegian laguntzen eta orain, 56 urte dituela, edari honen produkzioa nahiz komertzializazioa ongien ezagutzen dituenetako bat dugu. Gainera, bera da Gipuzkoako sagardoa kanpoan ezagutaraztearen 'kulpante' handienetako bat



Jose Antonio Gainzerain, bere sagardotegian.

«Gipuzkoako sagardoa asko atera da kanpora»

FELIX IBARGUTXI

Jose Antonio Gainzerain Hermaniko Zelaia sagardotegiko nagusia da. Altak ere sagardotegia zeukan, baina askoz txikiagoa, sagardoa ez ezik ganadua eta baratza ere lantzen zituen eta. Seme Jose Antonio, soldaduskatik etorritakoa, erabat nahi izan zuen sagardora dedikatu. Kostatu zitzaion alta komentitzea, baina poliki-poliki aurrera atera zuten bere ametsa. Sagardotegiko zati berrienak 25 urte bete ditu orain.

—Esan ohi da lau gustu-mota daudela sagarretan: gazia, gozoa, mikatza eta garratza. Esaten dutenez, gustu horiek denak izango dituzten sagarrak behar omen dira gero sagar ona ateratzeko.

—Garai bateko kontsumidorearen gustua eta gaurkoarena ezberdinak dira. Garai batean, jendea sagardo seko eta fuertearen bila ibiltzen zen. Gaur, kontsumidoreak sagardoa, kolore argiagokoa nahi du, lasto kolorekoa, eta fina, fruta gustukoa. Hori egiteko zer behar da? Ba sagar geza, geza-mina ere bai, gozoa ere behar da, baina batez ere gazia behar da. Eta sagar gazi aldetik gabezia dago Euskal Herrian. Orain, Administrazioaren laguntzarekin sagarrondo dezente aldatu da, eta gehienak gaziak, hamarretik sei beharbada. Hori zergatik egin den? Ba orain hamar bat urte sagar-mota guztiak segimendua egin zitzaizkion Diputazioak Hondarribian daukan Zubieta finkan, eta han ikusi zen sa-

gar-mota batzuk baztertera utzi behar zirela. Harrezkero, gomendatutako sagarrondo gazi haietatik asko aldatuko ziren baserrietan, baina oraindik urte gutxi dira eta bai, gabezia sumatzen da.

—Zein dira ba baztertutako sagar-mota horiek?

—Ba merkaltu eta holako batzuk, kolore gorria ematen diotenak sagardoari. Geratu diren sagarrek inbenetan komentziuta gaude gerorako onak izango direla: urtebi, txakala, mantoni, errege

Baqueiran bi sagardo-etxe muntatu ziren, eta orain Barbastron nahi dute

sagarra, santio sagarra, ugarte, aldako... —Iaz, beste elkarrizketa batean, hau esan zenuen: etorkizuneko arrakastaren giltza toki berrietara iristea izango da.

—Orain dela berrogei urte, Gipuzkoan egiten zen sagarra Gipuzkoan edaten zen. Azkeneko hogeitau urte honetan, hasi dira edaten Bizkaian, Iruñean aldean eta Gasteiz aldean. Zaila da handik aurrera zabaltzea, publizitate handia egin behar duzulako, eta sagardoak ez du hainbeste ematen. Nolanahi ere, azken urteetan ha-

si dira sagardoa txotxean jartzen Bartzelonan, Madrilan, Zaragozan. Eta txotxeko zera horrek ilusioa eman dio jendeari. Ikusten baitu aisa edaten dela, alkohol gutxiago edaria dela, diuretikoa. Azkeneko bost urte honetan asko atera da kanpora Gipuzkoako sagardoa. Ez daukazu besterik erreparaturik. Madrilan egongo dira zortzi bat jateko sagardoarekin jarriak, Bartzelonan beste lau-bost, Zaragozan... Eta, hortik aparte, Baqueiran joan den urtean bi muntatu ziren, eta, az-

Gero ikusi da zutik egon beharreko sagardotegietan giro hobea dagoela

kenekoa, Andorrako hiriburu ondoko hotel batean. Hori, orain dela urte batzuk ez zen sinistekoa. Eta orain eskaera daukat Huescako Barbastrotik.

—Eta horrelako sagardo-etxeek zer egiten dute, hemengo bezalako menua eskaini?

—Gurea bezalatsukoa ematen dute, baina menu zabalgagoa jeneralean: arrain aldetik gehixeago jartzen dute, sarreran urdatzapiko edo esparragoak...

—Hemengo sagardotegietan egiten al da

lehenago erako probaketa hura?; alegia, soziedaderen bateko jendea etorri, aukeratu upela eta handixe enkargatu botilak?

—Ez, hori hobeto egiten da gaur egun. Garai batean, kanpotik zetorrena uste zuen gehiena berak zekiela. Baina gehien dakiena sagardogilea da. Zer gertatu da? Ba jendea ari dela poliki-poliki konfiantza hartzen sagardogilearekin, eta berari uzten dio erabakitzen sagardo bakoitza noiz botilaratu eta noiz saldu. Askotan, botilan jarri eta handik hilabeteetara egoten da sagardoa puntu onenean, eta orduan komeni da almazentatzeko instalazio egokiak edukitzea.

—Komertzializazio aldetik, beharbada aurrea hartu die gipuzkoarrek asturiarrei.

—Orain dela hogeitau edo hogeitau hamar urte, zu hemendik ateratzen bazinen, esango zizuten sagardoa Asturiasekin bakarrik egiten zela. Gaur tritsi da momentua. Gipuzkoako sagardoa Asturiaskoa bezainbat aditzen dela, edo igoal gehiago. Haiak geldi egon dira, eta ez dute onat hartzen ure aurrerapausoa, baina gaurk horrela dira. Gu gastronomiako ferietara joan izan gara, Madrilgo Gourmet-er, Bartzelonako Agroalimentaria-ra...

—Nafarroako, Bizkaiko, Arabako sagardogileek tritsisiko al dute Gipuzkoakoen kalitatea?

—Nik ezagutzen ditudan batzuk ilusio handiz ari dira. Gainera, bertan izango dute sagarra. Bai, ailegatuko dira, lasai-lasai, kalitate oneko sagardoa egitera. Hori positiboa izango da, ze zenbat eta sagardo gehiago egin, orduan eta gehiago zabalduko da, giroa sortuko da.

—Beste kontsumo-mota bat tabernetakoa da. Hori ez doa hain ondo, ala?

—Hori, kanpoan gehiago indartu da hemen baino. Hemen txotxeko-denboraldia hor dago eta sagardoa nahi duena sagardotegira joaten da; handik aurrera, jende horrek botilan edango du sagardoa. Baina hemengo zenbait tabernetan basoerditan edaten hasi da, eta hori ondo dihoa. Astigarraga, Hernani, Errenterian, tabernari batzuk hasiak dira botila zabaldu eta basoerdiak eskaintzen. Inoiz ez dizute bezperako sagardorik aterako, alde horretatik heldurrik ez.

—Iaz, botila sagardoa, dendan 200 pezeta bueltan ibili zen. Aurten nola izango dira prezioak?

—Ailegatu gara sagardogile bakoitzak bere prezioa edukizera. Guztiak sagararekin egiten dute sagardoa, baina batzuek mimo eta kontu gehiagorekin egiten dute lana. Iaz, dendetan 200 pezeta kostatzen zen batzuen sagardoa, besteena gehiago, 300era arte. Hori ongarrirako da, ze sagardo bakoitzak kostu diferentea dauka. Aurten, hamar pezetaoren gorabeheran ibiliko dira prezioak; ez dira aldatuko.

—Hernaniko sagardotegietan, uste dut zurea dela zutik jaten den bakarra.

—Nire sagardotegia dastaketa, probaketa egiteko da. Eta horretarako zutik behar da. Zergatik? Alde batetik, giro askoz hobea dagoelako: mahai batekoak beste batera doaz, jendeak hitz egiten du.

Nik uste jendea ez datorrela bakarrik sagardo edatera, batzuk giro baten bila. Gainera, zutik bazaude askoz gehiago edan dezakezu eta hobeto djeritu. Eta eserita dagoenak ez du kondizioan edaten, basoa gehiegi betetzen du eta. Hau nola etorri zen? Samurra da. Orain dela hogeitau urte, hasi ziren emakumeak sagardotegietara etortzen eta eserlekua eskatzen zuten. Batzuek jarri egin zuten eta haiak jende gehiago izan zuten hasiera batean, baina gero ikusi da zutik egon beharrekoetan giro hobea dagoela.

LA Academia Española de Gastronomía de la mano de Telefónica y Lunweg Editores emprendió, hace dos años, la tarea de diseccionar desde el punto de vista fotográfico, literario y culinario, el alma de las comunidades autónomas. La primera entrega de esta importante labor editorial fue 'Los pazos y la cocina popular gallega', a la que ha seguido, presentándose estos días en las librerías, 'Los caseríos. La cocina popular vasca', obra en la que, por especial invitación de los promotores, he tenido el honor de participar.

El libro de gran formato, destaca por su excelente presentación, con doscientas fotografías, en blanco y negro, de medio centenar de baseris, palacios y casas torre, realizadas por Chantal de Hanover y Filippo Gallino, que dan una visión poco común de esta singular manifestación de la arquitectura vasca y la artística visión de los platos de cocina tradicional, que ha realizado, en este caso a todo color, el fotógrafo y cocinero Sacha Hormaechea.

saber lo que comemos

CASERIOS. LA COCINA POPULAR VASCA

Juan José Lapitz

En cuanto a Gipuzkoa se refiere, la selección de referencias es muy variada ya que junto a los caseríos que en su día evolucionaron entrando en la elite sin perder su fisonomía, tales como 'Aranzabi', en Amasa, a cuyos comedores se sigue accediendo por una limpiísima cuadra donde rumian las vacas, al multiestrellado 'Zuberoa', que guarda su estructura varias veces centenaria, podremos encontrar otros en los que la reseña nos habla de su ejemplar y pausada renovación, así el 'Etxeberri', de Zumarraga del que gracias a un óleo que representa su primitiva imagen podemos constatar las transformaciones que han lle-

vado a convertirlo en un moderno y confortable establecimiento hotelero, quizá el mejor ejemplo de lo que ha supuesto un constante afán de superación por parte de una familia entregada de lleno a la hostelería.

Dentro de este capítulo se encuentran también 'Lasa', como modelo de la reconversión de un palacio, en casa de comidas; el 'Labeko-etxe', que como su nombre indica debió de albergar un horno de pan, quizá desde hace cuatro siglos, en el barrio irunés de Olaberria; 'Rekondo' que de ser modesta sidrería en las cercanías de la playa de Ondarreta, se encaramó por las laderas de Igueldo, para albergar en su interior

la mejor bodega de vino que pueda exhibir un restaurante europeo, y los ofatiarras 'Etxe-aundi', ubicado en la legendaria Torreauzo y el ya centenario 'Zelaizabal' en las inmediaciones de Aranzazu.

Pero quizá lo más novedoso sea encontrar establecimientos que, pocas veces, figuran en las guías, citaremos a modo de ejemplo el Churruga en Soraluece ligado a la famosa familia de navegantes y Justiz en Hondarribia, que debe su nombre, por contracción, al 'gustiz ederra' (la más hermosa) que debió exclamar, embelesado, el rey de Navarra Sancho Abarca, al contemplar a la hija de una mansión perdida en el barrio de Montaña.

Hay otros como 'Pipas', en Lazkao mendí, que merecen su inclusión por la belleza del paraje y las alubias que preparan, sobre todo, en esta época del año y representantes de la nueva imagen de sidrería: 'Ola', de Irún; 'Aburuza', de Aduna y 'Martxetaundi', de Asteasu.

un restaurante

LIZEAGA SAGARDOEGIA

Tiempo de sidrería

Peio García Amiano

La gran mayoría de los sidrerías de nuestra provincia abrieron ayer las puertas de sus bodegas con el fin de darnos a degustar la nueva sidra. Además, y para dar un empujón a esta recién estrenada temporada, a lo largo del fin de semana se celebra en Astigarraga el II Txotx-Berri, una fiesta popular en la que se dan la mano sidra y cultura. Entre otros eventos culturales y gastronómicos están previstos para estos días una degustación de diferentes sidras al txotx y la degustación de un menú de sidrería que se podrá tomar esta noche y mañana al mediodía.

De Enero a Octubre

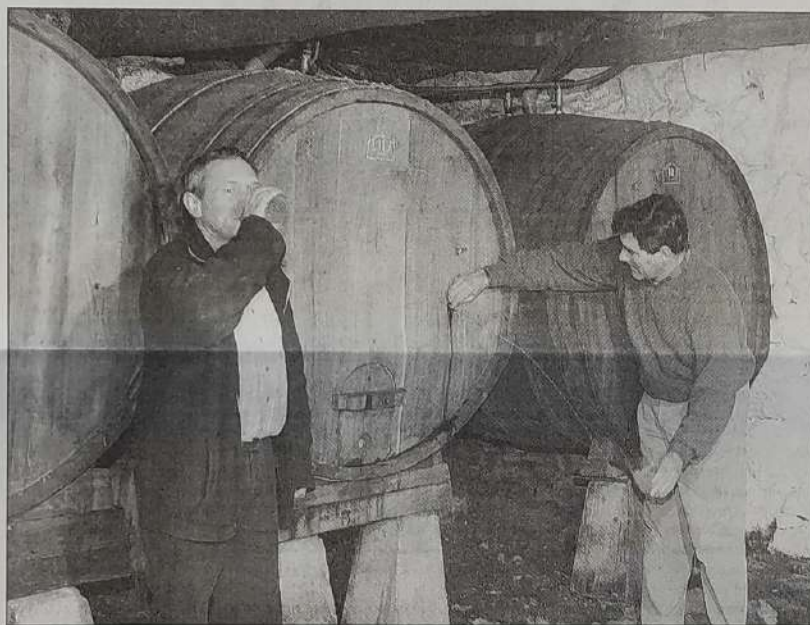
Precisamente con motivo de la apertura del txotx, esta semana he querido visitar una sidrería de la zona y he estado en la Sidrería Lizeaga, que abre desde enero hasta Octubre, fecha en la que cierra para empezar de nuevo y elaborar la nueva sidra.

La Sidrería Lizeaga y la familia que la regenta lleva más de cien años dedicada a la elaboración de

sidra natural. En un principio la principal fuente de ingresos del caserío era el ganado, aunque también elaboraban el saludable caldo extraño de la manzana, una sidra que vendían principalmente a sociedades gastronómicas, bares y amigos. Hace unos años Gabriel y José Mari Lizeaga decidieron dedicarse de lleno a la elaboración de sidra. Tomaron también la decisión de abrir un asador, aunque pensaron que sería mejor cerrar este local durante los meses que dedican a la elaboración de la nueva sidra, de octubre a enero.

En el asador Gabriel y José Mari cuentan con la ayuda de Leire Lizeaga y Nekane. Ellas trabajan en la cocina y en las mesas. El menú que nos ofrecen es el tradicional, el típico menú de sidrería; en él podemos encontrar una deliciosa tortilla de bacalao, muy jugosa y bien elaborada, un bacalao con pimientos verdes muy bien frito y exquisito y una chuleta de viejo extraordinaria, sabrosa, tierna y muy bien asada.

Hay que decir que tanto en el caso del bacalao como en el de la carne, el Asador Lizeaga utiliza



LUSA

El atractivo de la sidra al txotx, ahora en el inicio de temporada.

siempre productos de enorme calidad.

A modo de postre no podían faltar el queso Idiazabal, las nueces y el membrillo, todo de extraordinaria calidad nuevamente. Tampoco faltan dentro de este apartado las riquísimas tejas y los no menos deliciosos cigarrillos de Ezeiza. El citado menú lo podemos encontrar durante la temporada del txotx, que comienza ahora y se alarga hasta avanzada la primavera: Una vez fuera de tem-

porada se añade a este menú la costilla de ternera con lechuga.

Es necesario decir que Lizeaga, como sidrería, es una sidrería típicamente tradicional; en ella se come de pie, como ha sido siempre costumbre en las sidrerías. Eso sí, finalizada la temporada ponen unos bancos para que podamos cenar cómodamente sentados. Sí, hemos dicho bien, para que podamos cenar, pues sólo sirven cenas.

Para terminar, ¿qué podemos

decir sobre la nueva sidra en general? Pues que ha salido riquísima y encantadora, de color verdoso, muy aromática y, además, con aromas limpios. Hacía años que no venía tan rica.

Nombre: Lizeaga Sagardotegia

Dirección: Caserío Garzategi

Carretera Donostia-Astigarraga

Asigarraga

Teléfono: 943 46 82 90

Cierra: domingos y festivos

Comedor: 1 para 80 comensales

Precio: 2.800 pesetas.



DIRECTAMENTE DESDE LA FÁBRICA

Gran exposición de mobiliario de cocina, baño y hogar

- Silla
- Mesa
- Vitrina
- Taquillón

Infinidad de modelos

VENTA DIRECTA DE FÁBRICA

hiper
crán

Galería Comercial MAMUT OIARTZUN (Frente a la Bacaladera) Tel. 943 491 369
Pol. Ind. C/ Primatez, 36. Bº Ventas - IRUN. Tel. 943 632 905 - Fax 943 629 840