





Sagardoa
botilan

Aurkibidea

VUELVE LA REINA DEL CHIQUITEO	3
EL EMBOTELLADO, PASO A PASO	4-5
ILARGIAREN ERAGINPEAN	6
MERKATU BERRIEN BILA	7
SIGLOS DE AMISTAD	8-9
"SAGARDOA", LA BOTELLA DE SIDRA	10-11
FIESTA Y PROMOCIÓN	12-13
ETENIK GABEKO HAMABI HILABETE	14-15
TXOTX DENBORALDIA PROBAKETARAKO	16

GARA, Euskal Herriko Egunkariarentzat NAFARKOBIK egindako gehigarri berezia.
Edizioa: Fermin Munarriz • Koordinazioa: Pello Guerra • Diseinua eta maketazioa: Gari Arruarte
• Publizitatea: EUSKALPRENSA 94 424 72 06 • NAFARKOBI • Aduanaren txokoa 18, behe.
• 31001 Iruñea.Tlf: 948-21.99.99 • Faxa: 948-21.23.29
• E-mail: nafarkobi@nafarkobi.net



AÑOTA

Sagardotegia



Ctra. Urraki • Tel.943 812092 • AZPEITIA

OYARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA





Vuelve la reina del chiquiteo

Una bebida natural, refrescante, diurética, con bajo contenido alcohólico, ligeramente carbónica y a un precio competitivo tiene todas las cualidades para ganarse el favor del consumidor y hacerse un hueco importante entre el vino, la cerveza y otras bebidas modernas. Por todo ello, la sidra tiene un futuro esperanzador a la hora del poteo o chiquiteo, una práctica con raigambre social en Euskal Herria.

Durante muchos años, la sidra fue la bebida por excelencia de nuestro país y las sidrerías eran las tabernas vascas donde se vendía a vasos este zumo natural fermentado. La expansión del vino trajo consigo un retroceso en el consumo de sidra, más patente en unos herrialdes que en otros y hace medio siglo, la costumbre de beber vasos de sidra en sidrerías urbanas prácticamente desapareció.

El vino se hizo el rey del chiquiteo aunque le surgió una fuerte competidora en los últimos años: la cerveza. Sin embargo, unido al fenómeno del txotx, de una forma pausada pero creciente, la sidra ha vuelto a cobrar protagonismo a la hora de alternar.

Curiosamente, los primeros pasos de esa recuperación de la sidra en el poteo se dieron en localidades próximas a las bodegas productoras, como cabría esperar, sino en algunos bares de los cascos viejos de Gasteiz y Bilbo. La medida tuvo éxito y se ha consolidado a pesar de que entre los más ortodoxos no se vio inicialmente con buenos ojos el descorchar una botella y vender la sidra a vasos.

Auge creciente

Hernani, Astigarraga y Orereta, junto a otras localidades de la zona sidrera, conocen desde hace años un auge creciente de la sidra en el poteo, algo que se está ex-



La sidra está haciéndose un espacio propio en cualquier celebración.

Los primeros pasos para la recuperación de la sidra en el poteo cotidiano se dieron en algunos bares de los cascos viejos de Gasteiz y Bilbo

tendiendo por otras poblaciones porque está ganando el favor de los más jóvenes. La sidra compete sin problemas con otras bebidas y el temor a que pierda fuerza o se oxide y ennegrezca, por estar excesivo tiempo abierta la botella, ha desaparecido. Se con-

sume con rapidez y sólo hay que desechar la sidra que quede en la botella de un día para otro.

Para lograr extraer sus mejores cualidades, la sidra necesita ser servida en determinadas condiciones. La primera de ellas es la de temperatura. No conviene

consumirla demasiado fría. Entre 13 y 15 grados puede estar en su punto. Para ello no se debe enfriar las botellas en frigorífico y es mejor hacerlo en agua fresca, como siempre se ha refrescado en los caseríos.

Asimismo, resulta importante servirla en un vaso grande y fino y mucho más escanciándola para hacer que aflore el granillo o txinparta. Ese escanciado se hace dejando caer el chorro fino de sidra a una distancia de unos 20-25

centímetros del vaso para que rompa bien y podamos disfrutar de sus sabores, aromas y color.

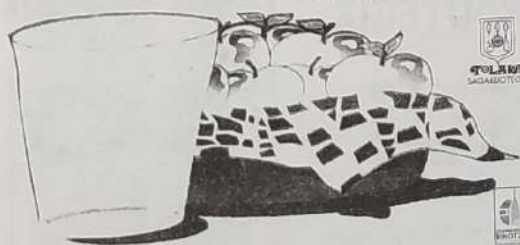
El vaso también tiene su importancia. Debe ser grande, de boca ancha y alto y fino, es decir, el mismo que se utiliza para beber al txotx en las sidrerías.

En definitiva, la sidra debe ser tratada con mimo por el tabernero para lograr ofrecer de ella sus mejores sabores y aromas.

Jose Mari MARTINEZ

GARTZIATEGI

SAGARDOTEGIA



Gartziategi Buserria • Sagardoaren pasealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

TOLAR
SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE

Hernaniko
Sagardoa

Sagardotegia

Tf. 943 55 03 28
Osiñaga Auzoa • HERNANI



Sagardoa
botilan

El embotellado, paso a paso

En la actual campaña 2000-2001 se han producido alrededor de ocho millones de litros de sidra. Esa es al menos la cifra que se baraja por más que la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que aglutina a la mayoría del sector junto a Taldea, no sea muy partidaria de hablar de producciones globales. De esa producción, 6,5 millones de litros aproximadamente se destinan al embotellado.

El proceso de pasar la sidra de la cuba a la botella se desarrolla a lo largo de varios meses, pero alcanza sus niveles más altos de actividad en las semanas siguientes a la clausura de la temporada del txotx, que es cuando la mayoría de las sidras llega a su punto óptimo de madurez y, además, aumenta la demanda de cara a los meses estivales.

El embotellado va a permitir abastecer de buena sidra a esta-

En la presente campaña 2000-2001 se han producido alrededor de ocho millones de litros de sidra, de los que 6,5 se destinan al embotellado

blecimientos de hostelería, comercios, sociedades gastronómicas y particulares que desde hace años cuentan con su pequeña bodega.

Hasta hace pocos años, todo el proceso de embotellado se realizaba de forma manual en todas las sidrerías, pero poco a poco algunas fases se han ido mecanizando, lo que ha facilitado mucho el trabajo.

En la actualidad están generali-

zadas las máquinas que limpian las botellas, las que las llenan de sidra y las que encorchan. Los procesos, con ligeras variantes, son similares en cada sidrería. Lógicamente, cuanto mayor es la bodega, se dispone de más y mejores medios.

En todas ellas hay un sistema de control que elimina las botellas y embotellados defectuosos.

Jose Mari MARTINEZ



Limpieza de botellas

Las sidrerías cuentan en la actualidad con un sistema de control que elimina las botellas y embotellados que hayan resultado defectuosos



Llenado

El proceso se inicia con una limpieza a fondo de las botellas. Muchas de ellas se han utilizado en campañas anteriores y procede eliminar tanto los restos del interior de la botella como los del exterior, entre otros el viejo etiquetado. Esa limpieza generalizada se garantiza con agua caliente a alrededor de 70 grados, la utilización de cepillos y sosa cáustica muy rebajada (1-2%) y algo de producto abrillantador. Culmina con un intenso aclarado con agua que elimina cualquier resto. El proceso sirve, asimismo, para desinfectar los envases y garantizar las mejores condiciones sanitarias. La alimentación de esas máquinas es manual, pero el lavado, automático.

Una vez limpiadas, las botellas se encaminan por una cinta transportadora hacia la máquina de llenado. En la mayoría de las sidrerías disponen de máquinas de embotellado que pueden llenar entre 1.500 y 3.000 botellas a la hora y es poco frecuente que superen esa cadencia. Al llenar las botellas, conviene no agitar demasiado la sidra, que no entre con fuerza en el recipiente, porque perdería anhídrido carbónico y con ello parte de la txinparta o granillo que debe tener cuando se abra la botella. Las máquinas se regulan para que dejen en todas las botellas la misma cantidad de sidra. En general, está muy extendida la costumbre de no dejar ninguna cámara de aire entre el líquido y el corcho. Sin embargo, es conveniente que exista una pequeña, de alrededor de 5 milímetros de altura, que sirva de cámara de expansión en caso de dilataciones por aumento de temperatura.



BERRIA:
ZUREZKO NAHIZ ALTZAIURZKO
KUPELAK GARBITZEKO
TRESNAK

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOTERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel. 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)



gara



Encorchado

Las mejores condiciones para guardar la sidra se dan en lugares oscuros y frescos y con la botella, si es posible, en posición horizontal



Etiquetado y almacenaje

Después del llenado, las botellas se dirigen por la cinta transportadora inmediatamente a la encorchadora para colocarles el corcho. Este se obtiene del alcornoque y debe tener una cierta esponjosidad para adaptarse bien al cuello de la botella. Tiene mucha importancia porque debe impedir la entrada de aire, fenómeno que, en caso de producirse, estropeará la calidad de la sidra. Se utilizan corchos de calidad media pero suficiente para su cometido y ligeramente parafinados para que al descorchar no se rompan. Antes de introducirlo en el cuello de la botella, la máquina graba en cada corcho el nombre de la sidrería, un método, además de la etiqueta, para identificar el producto.

La legislación actual obliga al etiquetado de las botellas. En la etiqueta debe figurar al menos el grado alcohólico, la capacidad de la botella (0,75 litros), el número de embotellador, la razón social, la marca de la sidra y el lote que permitirá identificar la kupela de la que procede la sidra en caso de hipotética anomalía. Las botellas, en función de su destino, se colocan posteriormente en cajas de cartón, palets o en cajas de plástico. Estas últimas fueron diseñadas expresamente por la empresa guipuzcoana Orbelan, y al igual que la botella "Sagardoa", también está registrada y patentada. En el exterior de la caja, con capacidad para una docena de botellas, figura el nombre de la sidrería. Posteriormente, la sidra es remitida al cliente y almacenada. Para esto último conviene tener en cuenta que las mejores condiciones se dan en lugares oscuros y frescos y con la botella, si es posible, en posición horizontal.

LIZEAGA

Edan eta eman edatera



TOLARE
SAGARDOTEGIA

SAGARDOA
Sidra Natural

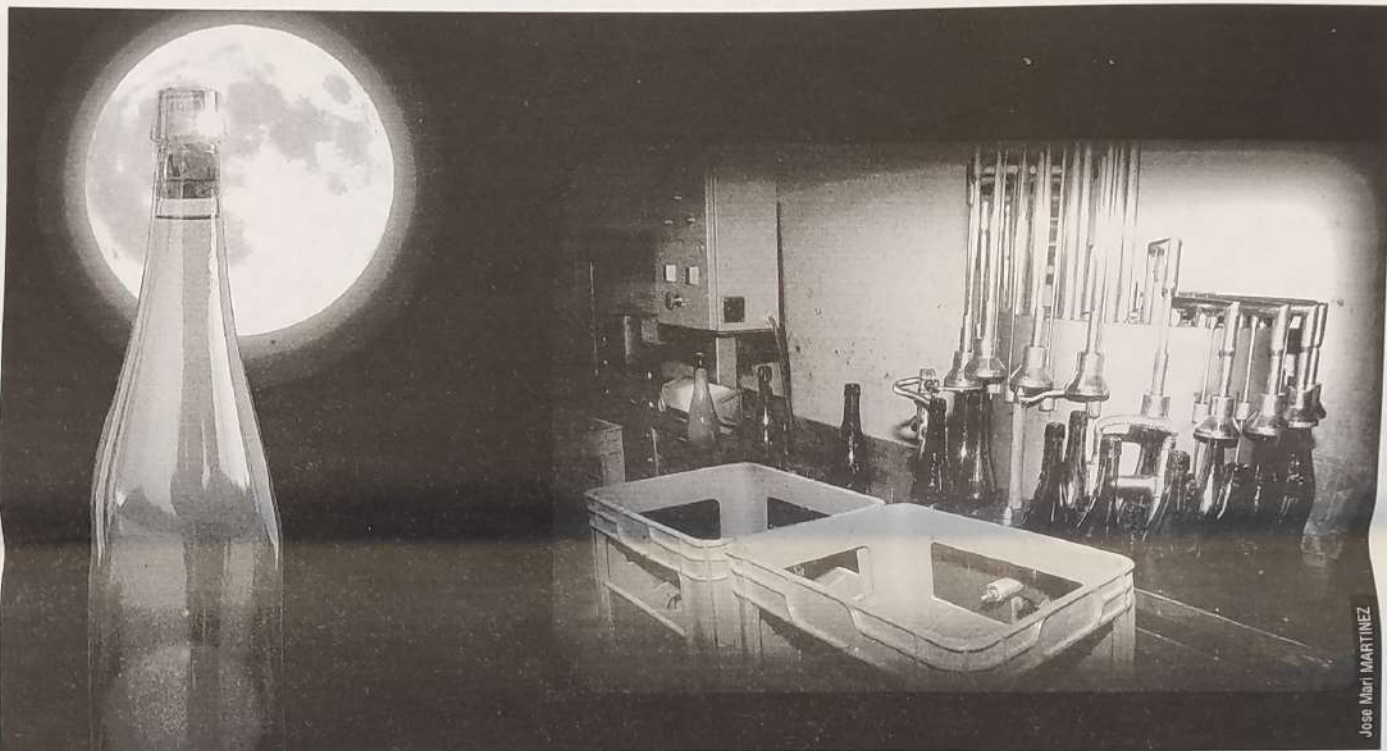
LIZEAGA

GARZIATEGI Baserria
☎ 46 82 30
Astigarraga - GIPUZKOA



Sagardoa
botilan

Ilargiaren eraginpean



Jose Mari MARTINEZ

Ilargiak berebiziko eragina du sagardogintzan.

Inork ez du gaur egun zalantzan jartzen hainbat eta hainbat mugimendutan, itsasoarenean esaterako, ilargiak duen eragina. Euskaldunak sinetsi egin

du eta sinesten du satellite honen eragin onuragarrian eta bere zikloak kontuan hartzen dira haziak ereitean, arbolak kimatzean edota sagardoa egitean.

Esoterismoan sinesten dutenek adierazten duten arabera, eragin horren aztarnak giza sentimenduetan sumatzen badira, pasioetan nahiz amodioan, zergatik ez dira sumatu behar sagardoa?

Ilargiak sagardogintzan eragina duela aspaldidanik diote sagardozaleek. Sagardogintzaren sekretuak arbasoengandik jaso dituzte sagardozaleek belaualdiz belaualdiz eta badakite kupelak ilbeheran itxi behar direla, ilgoran egin ez gero, tapoiak lehertu egiten baitira ilargi berriarekin.

Muztioaren kupelaren barneko mugimendua nabarmenagoa da irakinaldiaren garaian, bigarren faseztart hartzen den horretan nagusiki. Garai bateko egurrezko kupelatan, itoginak egon daitezke egurren bat okertuta dagoelako, eta ilgoran, nahiz eta seboa jartzen zaien itxteko, itoginen bat izan dezakete. Itogin horiek, aldiz, desagertu egiten dira ilbetearen ondoren ilbehera hasten delarik.

Joxe Uriak, sagardogintzan inguruko lanik osatuaren egileak, esperimentu bat egin zuen 1976an kupelaren barneko

Ez dago ilargiaren eragina kontuan hartzen ez duen sagardozalerik, irakinaldian bezala botilaratze-prozesuan ere

soinuak entzun ahal izateko tresna bat erabiliz. Ilargi berriaren hiru egun aurretik eta hiru egun ondoren egin ziren neurketa horiek eta emaitzak oso deigarriak izan ziren. Ilbeherako lehen egunean bi

dezibelio erregistratu zituen eta sei egunen buruan, ilgoran, berriz, sei dezibelio. Zarataren igoera nabarmen hori ez zetozen bat irakinaldi-prozesuarekin, hau txikiagoa izanik, alderantzizko emaitza espero baitzitekeen.

Ez dago ilargiaren eragin horiek kontuan hartzen ez dituen sagardozalerik, irakinaldian bezala botilaratze-prozesuan ere.

Usadiaz, botilaratzea ilbeheran egin behar da, baina arau hori ez da beti betetzen. Esperientzia handiko sagardozale batzuek diotenez, Hernaniko Jose Antonio Gainzerai-nek kasu, «garrantzitsua da sagardoa botilaratzen denerako ondo egina egotea da. Horrela bada, ilargiak ez du eragin handirik izango. Esan egiten da, baina bete, ez dakit zenbatek egiten duen. Nik edozein garaitan botilaratzen ikusi izan dut».



Conny BEYREUTHER

Jose Mari MARTINEZ

EIZMENDI
Sagardotegia



Osinaga Auzoa • 943 55 64 05 • HERNANI



Merkatu berrien bila

Komertzializazioa da sagardoaren erronkarik handiena. Gaur egungo sagardo-produkzioak eskatzen duen helbururik nagusien artean dago merkatu berri egonkorrak irekitzea. Sagardoaren merkatua barne kontsumora mugatua dago, eta Euskal Herrian barrena era desberdinean zabaltzen da, lurralde batzuetara gehiago besitetara baino.

Espero zen bezala, Gipuzkoa da sagardo gehien ekoiztu eta kontsumitzen duen lurraldea. Araba, Bizkaia, Nafarroa eta, beherago, Iparralde oso urrutu dabilta eta, beraz, epe laburrean merkatuaren zabalpenak hortik jo beharko du.

Sagardo naturala, gutxienez Gipuzkoakoa, ezaguna eta estimatua da espainiar Estatuan sagardozale gutxi batzuek egindako lanari esker. Sagardozale horiek merkatu berrien bila dabilta eta Gourmet eta Agroalimentaria bezalako azoketara joan izan dira. Horrelako ahaleginak direla medio, Madril, Bartzelona, Zaragoza, Valentzia eta Andorrako jatetxe eta hoteletan aurki dezakegu sagardoa.

Barneko merkatuan, berriz, gero eta gehiago zabaltzen ari da sagardoa banaketa-enpresen bidez, jatetxe eta sagardozaleen arteko zubi-lana egiten duten enpresa horien bidez, alegia, Sagardozaleen lana errazteko modua da hori.

Sektorearen lan nagusia hauxe da, kalitate oneko produktua lortzea, egonkorra, presentzia onekoa; azken batean, produktua duintzea.



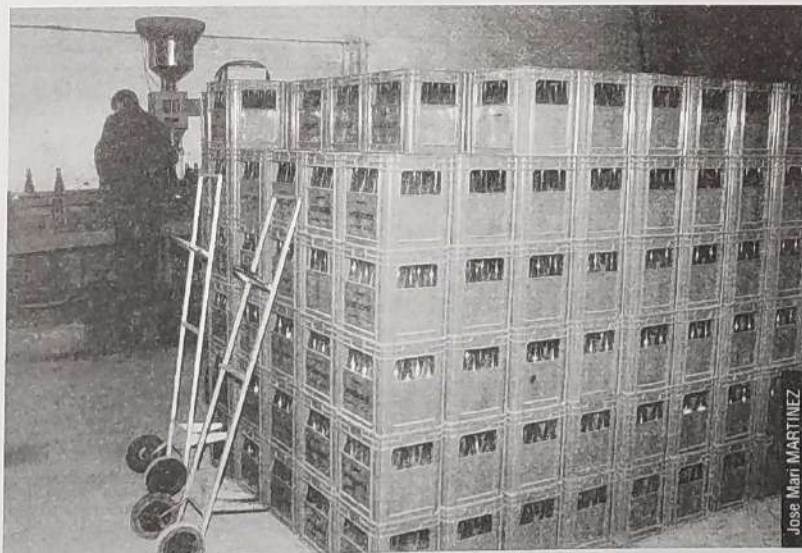
Sagardoa merkaturatzeko baliabide berrien bila dabilta sagardogileak.

Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartek sagardoaren aldeko publizitate-kanpainak egiten ditu, orokorrak, produktuaren beraren ezaugarri eta kalitateak agerian jarriz, eta sagardozalearen esku geratzen da nor bere markaren publizitatea egitea.

Sagardo naturala bultzatze alde-
ra, une honetan aztertzen ari dira ea posible ote den kalitate-bereizgarri bat lortzea. «Label bat izan daiteke, jatorri-izendapena, izendapen geografiko babestua, kalitate-ziurtagiria (ISO 9000) edota beste edozein formula sagardozale guztientzako nahiz sektore baterako egingarria izan daitekeena. Tresna egokia litzateke gehiago eta hobeto saltzeko», dio Migel Angel Saenz-ek.

Jatorrizko izendapenaren formula baztertu egin beharko da, ziurrenik, lehengaia, sagarra, portzentaje handian (%80-90) bertakoa izatea eskatzen duelako. Eta portzentaje hau lortezina da, gaur gaurkoz, baina uztarik oneneko urtean ere. Bestalde, sagardoa produktu naturala izanik, ez du gehigarrik eta, beraz, ezegonkorra eta delikatuia da. Botilartzen den unean labela lortzeko baldintza guztiak bete ditzake eta handik hilabete batzuetara aldaketa batzuk jasan, ez baita ahaztu behar botila barnean ere aldatuz doala. Hauek guztiak kontuan izanda, nekeza gerta daiteke kalitate-ezaugarri bat lortzea. Lauzpabost hilabete barru amaituta egongo da sektorearen egoera aztertzea helburu duen lan hori eta bertatik ateratzen diren ondorioetan oinarrituta, egokiena den bideari helduko zaio.

Jose Mari MARTINEZ



Gero eta gehiago zabaltzen ari da enpresen bitartez egindako sagardo-banaketa.

OTSVI ENET

Sagardotegia

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



Sagardoa
botilan

2001000. MONTAÑA 17A,
OSTEUNA

garam

sagardoa



gutx

La relación entre el pueblo vasco y la sidra es tan antigua e intensa que a lo largo de la historia ambos términos casi han sido considerados como sinónimos.

No sabemos cuándo tuvo lugar ese histórico momento en el que una mente preclara tuvo la sagacidad suficiente para conseguir tan sabroso líquido a partir de la manzana. De lo que no cabe ninguna duda es del éxito que tuvo ese invento entre los vascos, que no dudaron en dedicar buena parte de su territorio al cultivo y

desarrollo de la fruta que permitía su obtención.

Así, ya desde el siglo XI no faltan los testimonios escritos en los que se destaca la presencia de la manzana por estos lares. Un diploma del rey Sancho el Mayor de Navarra otorgaba nada menos que en el año 1014 una donación al monasterio de Leire por la que el monarca le entregaba «en los términos de Hernani a la orilla del mar un monasterio que se dice de San Sebastián, con las tierras, manzanas, pesqueras marítimas...».

Pero no sólo los viejos legajos

Ya desde la Edad Media, los peregrinos del Camino de Santiago que pasaban por Euskal Herria se sorprendían de la gran implantación de la sidra

muestran la antigüedad e importancia de esa relación. Por ejemplo, los peregrinos jacobitos que pasaban por Euskal Herria se mostraban sorprendidos por la gran implantación de la sidra. Entre todos ellos, destaca con nombre propio Aymeric Picaut y su gufa del Peregrino, en la que los lugareños de esta zona

no quedaban muy bien parados. De acuerdo con su testimonio, recogido hacia el año 1134, en esta tierra no existía pan, vino ni otros muchos alimentos, salvo las manzanas, la leche y, por supuesto, la sidra.

Ese vínculo tan fuerte prosiguió en los siguientes siglos e incluso se establecieron distintas

normativas que regulaban por ley los más variados aspectos relacionados con el mundo de la sidra.

Uno de los primeros mandatos en preocuparse por esta materia fue el legendario Ricardo Corazón de León, que allá por el año 1189 estableció las primeras normas escritas que se conocen sobre la defensa de los manzanos en Euskal Herria. Concretamente se aplicaron en Lapurdi y en ellas se prohibía la entrada de todo animal en los manzanales y se establecían castigos para aquellos que entraran a robar manzanas.

Para disfrutar de la sidra en Bizkaia, llámanos

■ Etxebarria Sagardoa

José Etxebarria Urrutia
C/ Txone-Barri, 8º Igarua
48110 GATIKA
Tel.: 94 674 20 10

■ Sidra Garape

Miguel Angel García Jiménez
Bº El Seel
48190 SOPUERTA
Tel.: 94 483 18 67

■ Laneko Sagardoa

Okamika Auzoa
48289 GIZABURUAGA
Tel.: 94 684 22 11

■ Artabillako Sagardoa

Luis Mº Bikandi Birixinaga
d/ Artabilla, 2º A
48200 DURANGO
Tel.: 94 681 65 19

■ Axpe Sagardoa

José Antonio Bilbao Ibarlucea
C/ Axpe
48270 MARKINA-XEMEIN
Tel.: 94 616 82 85

■ Sebastianeko Sagardoa

Antón Aresti Egiguren
C/ Sebastianekua
48289 MENDEXA
Tel.: 94 684 26 42

■ Laka-Erdi Sagardoa

Juan Amallobieta Arriola
C/ Laka-Erdi, Bº Milloi nº 26
48710 BERRIATUA
Tel.: 94 613 91 78

■ Kandi Sagardoa

Kandi S.A.T.
C/ Ametebarrí, Bº Ugarte nº 40
48392 MUXIKA
Tel.: 94 625 80 40

■ Urrutia Sagardoa

Concepción Garmendia
C/ Beko-Etxea
48100 MUNGIA
Tel.: 94 674 14 46

■ Amezketa Sagardoa

Charo Larrinaga Jalo
C/ Amezketa, Bº Pilastra
48215 IURRETA
Tel.: 94 631 38 00

■ Uxarte Sagardotegia

Jose Antonio Zamalao
Bº Montorra nº 6
48340 AMOREBIETA
Tel.: 94 630 88 15

■ Isasi Sagardoa

Rufino Isasi Arrieta
Juan Calzada, 65
48300 GERNIKA
Tel.: 94 625 10 69

■ Eguzkialde Sagardoa

Abilio Hernández Ciria
Pl. de Haro, 4 - 7º A
48006 BILBAO
Tel.: 94 423 21 74

■ Erdikoetxe Sagardoa

Andoni Ojanguren Zorroza
Goitioitza, 38
48196 LEZAMA
Tel.: 94 457 32 85

Bizkaikoa, noski

Ezberdintasuna bihotzean dago





Sagardoa botilan



i eta m a i z

Algunos clérigos consideraban que los vascos eran malditos porque bebían casi exclusivamente el jugo de la manzana, máxima representación del pecado

Posteriormente, otras leyes de reyes navarros y ordenanzas redactadas en Gipuzkoa y Bizkaia fueron encargándose de regular los más diversos aspectos relacionados con esta cuestión.

Todo ello siempre con el objetivo de preservar un bien tan precioso y al que tanto apego se tenía. Una veneración por la sidra que les valió a los vascos más de una crítica, ya que algunos clérigos consideraban que eran malditos porque ingerían casi exclusivamente el jugo de la manzana, máxima representación del pecado desde los tiempos de Adán.

Entre los que más critica-

ban esta actitud destaca Pierre de Lancre, de funesto recuerdo para el pueblo vasco, ya que, bajo la toga del inquisidor, envió a la muerte a cientos de personas acusándolas de brujería.

Sin embargo, por encima de bulos y críticas, la sidra ha seguido presente en la vida vasca, con algunos altibajos, aunque viviendo en la actualidad un momento especialmente bueno, como lo demuestra la temporada del txotx y las jornadas dedicadas a tan preciado líquido. Porque allá donde se reúne un grupo de vascos, no puede faltar una buena botella de sidra.





Sagardoa
botilan

2001eko maiatzaren 17a,

OSTEGUNA

garam

"Sagardoa", la botella de sidra

Hasta hace poco más de un siglo la sidra se consumía directamente desde las barricas en jarras y en vasos. No había llegado todavía la hora de una comercialización fuera del entorno más próximo a las zonas de producción. La poca sidra que salía del país lo hacía en pequeños barriles como los que llevaban los arrastres vascos en sus largas travesías hasta Terranova. Ahora se embottellan alrededor de ocho millones de botellas al año.

Antaño las kupelas y barricas donde se almacenaba el mosto de manzana para su fermentación y transformación en sidra natural eran de menor tamaño que las actuales, aunque se cuenta que en una de las numerosas sidrerías urbanas con las que contaba Hernani antes del levantamiento fascista de 1936, la de Adarraga, había una kupela de 15.000 litros y vaso a vaso se terminó en una semana.

En el siglo XIX se comenzó a embottellar la sidra, primero en unos recipientes de barro con el cierre lacrado para posteriormente comenzar a utilizarse la botella de vidrio. Para ello recurrían a reciclar botellas de vino tipo Borgoña y unos pocos incluso llegaron a diseñar sus propias botellas con su nombre serigrafado. Fue el caso de algún sidrero y el de las más importantes sociedades gastronómicas donostiaras (Gaztelubide, Gaztelupe, Ollagorria, Istingorra, etc.). En sus botellas figuraba el nombre y en algún caso el escudo de la sociedad. Las sociedades fueron

En el siglo XIX se comenzó a embottellar la sidra, primero en recipientes de barro con el cierre lacrado, para posteriormente utilizar la botella de vidrio

durante muchos años clientes importantes de las sidrerías y lo siguen siendo en la actualidad.

Años más tarde, junto a las serigrafadas, se utilizó la botella reciclada de champán o cava. Eran recipientes de mucho peso y difíciles de limpiar interiormente. Sin embargo, era una botella «prestada», lo que con el paso de los años llevó a la conveniencia de contar con una específica para la sidra natural, tanto por razones comerciales como sanitarias. Una nueva reglamentación relacionada con el envasado de productos alimentarios y las exigencias del mercado impulsaron el cambio. Los sidreros tuvieron que adaptarse a las necesidades que imponían los nuevos tiempos y lo hicieron con la ayuda de las instituciones, que subvencionaron el cambio.

Para dignificar el producto y darle mejor apariencia, se vio la necesidad de dotarse de un reci-

piente propio y así nació "Sagardoa", una botella de color verde con capacidad para 0,75 litros y 580 gramos de peso. A pesar de las reticencias iniciales del sector, tradicionalmente poco amigo de cambios -hubo que retirar varios millones de viejas botellas de cava de la circulación-, desde 1986 "Sagardoa" es el continente armónico de la sidra natural.

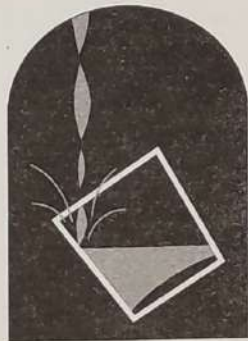
Aunque la botella tiene oficialmente dueño, su diseño está patentado y registrado por las asociaciones de sidreros guipuzcoanos. Su uso se ha extendido por todo el país porque los propietarios han hecho una cesión de uso al Gobierno de Gasteiz, lo que ha posibilitado que los sidreros vizcaínos, por ejemplo, la puedan utilizar. Por todo ello, ahora la sidra natural cuenta con un envase propio que la identifica.

Su diseño, por cierto, está inspirado en las antiguas botellas de litro utilizadas por las sociedades gastronómicas, que fueron pioneras en el embottellado de las sidras que consumían a lo largo de todo el año.

Cada año se ponen en circulación alrededor de ocho millones de botellas. De ellas, una parte importante (seis millones) es reciclada, porque sigue siendo un envase retornable, mientras que el sector adquiere cada año entre dos y dos millones y medio de botellas nuevas que sirven para reponer las que se rompen, pierden o no retornan. Entre estas últimas están las que se venden fuera de Euskal Herria.

Jose Mari MARTINEZ

A pesar de las reticencias iniciales del sector, desde el año 1986 "Sagardoa" es el continente armónico de la sidra natural

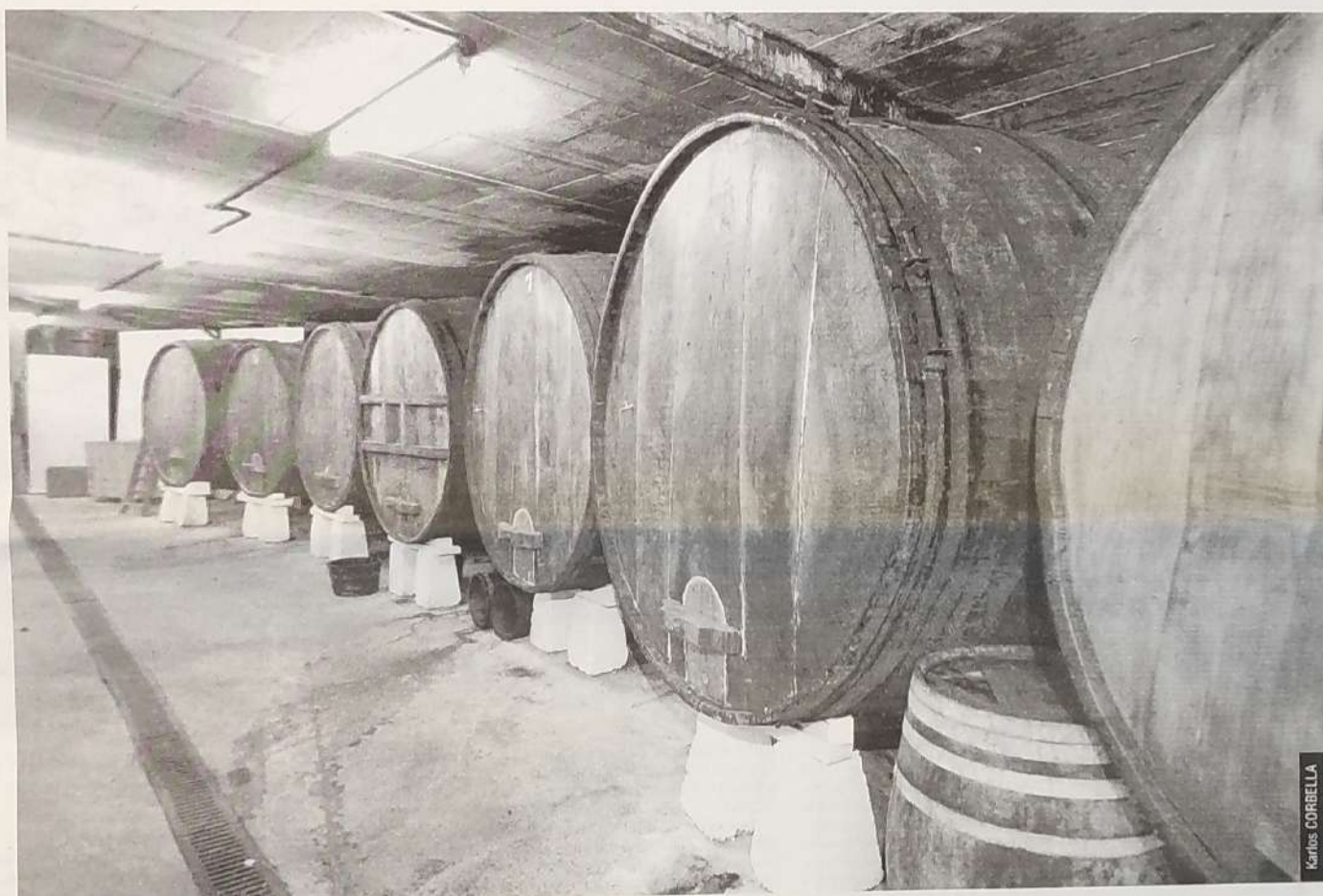


ISASTEGI
sagardotegia

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



Conny BEYREUTHER

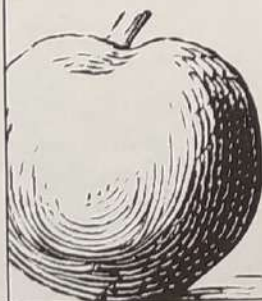


Karlos CORRELLA

Hace años, las dimensiones de las kupelas eran muy superiores.

Adiós sentido

La botella de 33 cl. vive sus últimos momentos. Este formato de un tercio de litro, utilizado por muy pocos sidreros, ha tenido desigual fortuna en el mercado y para el 2002 ya será historia.



Comercializar la sidra en esa pequeña botella ha sido un intento de ampliar mercados que no ha terminado de cuajar. Aunque la cifra de ventas rondaba las 150.000 botellas al año, según datos aportados por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, el estancamiento o escasa progresión de ventas, unido al auge de la sidra en botella de 0,75 litros, ha llevado al anuncio de su desaparición.

La misma empresa catalana de fabricación de envases de vidrio que sacó a la calle la botella "Sagardoa" se encargó de fabricar este formato, que utilizaba una chapa metálica en lugar del tradicional corcho, un cierre perfecto a juicio de los

expertos.

Inicialmente, en 1989 diez sidreros se animaron a comercializar la sidra en esa pequeña botella, en conjunto bien presentada, con un producto de calidad y de fácil manejo para los profesionales de hostelería. Pero poco a poco la cifra ha ido disminuyendo por la escasa rentabilidad al no haberse cumplido las expectativas iniciales. Es un formato que permitía beber un par de tragos y que fue útil hasta que la popularización del chiquileo le ha restado adeptos, porque ya no es preciso recurrir a esa botella pequeña. A pesar de todo, ha sido una experiencia interesante.



Zumalikardi Baserria
ANOETA'N
Tfnoa. 943 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU'N
Tfnoa. 943 69 02 83



Fiesta y promoción

A lo largo del año son cada vez más numerosas las jornadas que se dedican a la promoción y exaltación popular de la sidra en diferentes localidades de Euskal Herria. Jornadas festivas con gran arraigo, como el Sagardo Eguna de Usurbil del próximo domingo o las que se celebran en Donostia, Baiona o Hernani de la mano de la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, sirven para difundir la sidra y su cultura.

Entre los meses de mayo y septiembre cada vez son más frecuentes las celebraciones de jornadas que pretenden exaltar el valor de la sidra como producto y cultura autóctona del país.

Una de esas celebraciones se adelanta al tercer domingo de abril, fecha elegida por la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa "Tolarea" para su capítulo anual en Hernani. Esta cofradía surgió hace seis años con la intención, entre sus objetivos prioritarios, de «difundir el conocimiento de la sidra y su cultura, rendirle homenaje de reconocimiento, y con ello a las personas que de una u otra forma han posibilitado que este zumo natural tenga el auge que se merece». Asimismo, "Tolarea" celebra otra fiesta el tercer domingo de septiembre dedicada tanto a la sidra como a la manzana.

Entre las jornadas con la sidra como protagonista, destaca la de Usurbil por su carácter popular y la gran participación tanto de cosecheros como de personas que se acercan a la localidad gipuzcoana a probar y disfrutar con la sidra. Será el próximo domingo.



El Sagardo Eguna de Usurbil destaca por su carácter popular y la gran participación.

Donostia también celebra una jornada dedicada a la sidra. En la plaza de la Constitución de la parte vieja de la capital donostiarra, en la primera semana de septiembre tiene lugar esta fiesta. Acontecimientos festivos de similares características se han extendido a otras capitales vascas, entre ellas

Bilbo y Baiona, donde el éxito confirma el interés de la gente por acercarse a un producto natural del país.

Otra forma de difusión de la sidra son los concursos. Los que se celebran con jurado de expertos nombrados por los organizadores están en retroceso. No es fácil

acertar en calificar una sidra cuando a los miembros del jurado, además de toda la carga subjetiva que encierra una cata, se les añade la obligación de beber muchos vasos de sidra al participar numerosos sidreros en el certamen. La cata debe realizarse con un paladar limpio, sin haber ingerido previa-

mente otro tipo de bebidas y acompañando la prueba con huevo duro y pan.

Concursos populares

Una situación diferente se da en los concursos con jurados populares, en los que emiten su voto los asistentes a una cena. Ya no se



USURBILGO UDALA



Dasta ezazu bertakoa;
Euskara eta Sagardoa!
Maiatzak 20, Sagardo Eguna
gertura zaitez Usurbila

Usurbilgo Udala



Sagardoa botilan



Numeroso público suele acudir a estas jornadas de exaltación de la sidra.



La sidra está ganando cada vez más protagonismo.

Entre los meses de mayo y setiembre cada vez son más frecuentes las celebraciones de jornadas que pretenden exaltar el valor de la sidra

trata de gente muy experta en degustación de sidras, aunque algunos participantes sepan apreciar bien sus diferentes cualidades, sino de personas con mucha afición a la sidra, algunas con criterio y conocimiento y cada una de ellas con sus gustos particulares y que busca pasarlo bien. En Hernani,

por ejemplo, coexisten tres concursos anuales de estas características. El más veterano es el de la sociedad Txantxangorri, celebrado por primera vez en 1983 con catorce sidreros en liza y que reúne a ciento cincuenta comensales. De similares características son los que organizan las sociedades

Elur-Txori y Xalaparta.

Otra forma, teóricamente al menos, de promoción de sidra son las degustaciones gratuitas que se ofrecen en fiestas de pueblos y barrios. Sin embargo, muchos sidreros son cada vez más reacios a enviar botellas a estos actos festivos si detrás de ellos no hay alguna causa que estimen de interés. Podrían servir para enseñar mucho a la gente sobre la cata de sidras, pero en general no pasan de ser una oportunidad de beber sidra gratis.

Jose Mari MARTINEZ

Usurbilgo "Sagardo Eguna"

Sagardozonek urtero izaten dute hitordu atsegin bat Usurbilen. Urtero maiatzan, aurtien datorren igandean izango da Sagardo Eguna ospatzen da eta hain biltzen direnek hainbat sagardotegitako

sagardoa dastatzeko aukera izaten dute.

Hasierean, orain dela hogei urte, Usurbilgo baserrietan egiten zen sagardoa herriarrei zabaltzeko asmoz antolatuta ohi zen egun berezi hori, baina gaur egun, sagardo festa handi bat bilakatu da eta ia berrogeita hamar sagardotegi eta milaka sagardoale azaltzen dira goiz partean.

Frontoian, dena-plazan eta eliza alboan sagardo postuak jarriko dituzte eta antolatzaileek edalontzi bereziak, linak eta grabatuak, solduko dituzte nahi adina sagardo dudan edan ahal izateko.

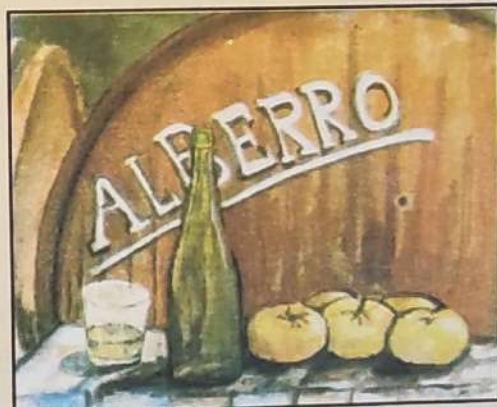
Berrogeita bost sagardotegi, dolaredunek parte hartuko dute eta bakoitzak 120 botila inguru

ekurriko du dastaketarako. Goizaldeko egitaraua Sagardo Egunaren Lagunak elkarlean biltzen diren lokaletan usurbildarrek prestatu dute. Goizko 11etan emango zaio hasiera egunari irrintzien bitartez. Horrelan batera, sagardoa dastagori elingo zaio. 12.00ak aldera sagardo-laurtitzaileen lehiaketa egingo da.

Goiz guztian zehar pintxoak egongo dira salgai, sagardo probaketaren lagungarri. Horrez gain, gozogintza postu ere izango da eta, gainera, egun osoan zehar muziloa egiten ariuko dira 300 kilo sagar erabiltz.

Arratsaldean, udala eta tabernariak esker, erromeria izango da Tapia eta Leturia bikoitaren eskutik.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani





Etenik gabeko hamabi hilabete

Txotx denboraldiak duen arrakasta aintzat hartuta, norbaitek pentsa lezake sagardogilearentzat lanik gehieneko garaia dela, hainbat, ez da horrela izaten. Etenik ez badago ere, abendua da hamabi hilabeteetan lasaia. Garai hortan, muztioa hartidura prozesuan dago kupeletan eta epe labur batean ez du arreta gehiegirik eskatzen. Ondoren, sagardotegiak txotx garairako irekitzen dira, go-roago botilaratzea dator eta azkenik, komertzializazioa –berriz ere urteroko zikloari ekin aurretik–.

Ez da erraza sagardo kanpaina bakoitza abian noiz jartzen den zehaztea, baina onduta dagoen sagarra bildu eta urria hasieran sagardotegira iristen den mementuan koka dezakegu. Zernahi gisa, sagardogilea, une hori heldu orduko, bere sagarrondo propioak ez baditu behintzat –eta, oro har, inork gutxi du %100eko autohornikuntza–, eginak behar ditu izan hainbat gestio aurreko asteetan sagardo-hornitzaileekin, kantidad eta kalitatea salneurri konpetitibo batean bermatuak egon daitezkeen. Salneurri hori, herrialdeko fruta kasu, urtero sagardogile elkarteen eta nekazari sindikatuen artean ezarritakoa da. Inportaziozko sagarraren kasuan, prezioa jarrira iristen zaigu.

Urria osoa eta azaroaren zati handi bat sagarraren bilketa, garbiketa, hautaketa, xehatze eta prentsaketa izaten dira. Behin muztioa lortuta, egurrezko edo al-tzairu herdogaitzeko ontzietan gorde behar da (kupelak) hartidura prozesuak modu naturalean eman daitezkeen. Prozesuak, oro har, azaroa bukaeratik txotx denboraldiaren hasiera bitarteko iraupena du, dena den, zenbaitetan luzeago jo dezake, sagardoak denbora behar izaten duelako erabat ondura egoteko.



Jose Mari MARTINEZ

Sagardogile gutxi izaten du %100eko autohornikuntzarako sagarrondo propioak.

Urtarrilean, behintzat aurretik egin ez bada, oinarritzko produktuez (bakailaoa, txuletak, intxaurrak, gazta...) arduratzeko eta sagardotegia txukuntzeko unea dator.

Prestakuntza hori guztia, bezeroen gozamenarako izango da

Txotx garaiaren lau hildete horietan, bete-betean aritzen dira lanean sagardotegietako upeltegi eta sukaldeetan, gehienbat asteburuetan

San Sebastian egunaren inguruan txotx garai zabaltzen denean.

Txotx garaiaren lau hildete horietan, bete-betean aritzen dira lanean sagardotegietako upeltegi eta sukaldeetan, gehienbat asteburuetan. Astelehenetik ostegunera ez da horrenbeste jende biltzen, baina hala ere, sagardogileak lehen sagardoak botilaratzeko aprobetxatzen du. Xehatutako sagarretatik ateratako muztioan hartidura prozesu nagusia gertatu eta gero, sagardoa egina eta lehorra dago. Beraz, botilaratzea izango da hurrengo urratsa. Tarteka egiten da aken lan hau, botilaratzean erabakigarri baitira prestaketaren amaiera eta merkaturaren eskara. Apirilatik aurrera, botilaratze prozesua areagotuko da.

Sagardoa botiletan sartu eta kupela hustu ondoren, garbiketa sako-

na egin behar da ura erabiliz –hobe beroa bada– eta presio handiz.

Behin lehortuta eta garbituta dagoenean, sagardotegi askok kare biziz betetako ontzia sartzen dute kupelan egurraren kalterako hezetasunak eragozteko.

Merkatua

Ordu asko ematen ditu sagardogileak sagardo botilak erosten di-

Sagardoa botiletan sartu eta kupela hustu ondoren, garbiketa sakona egin behar da ura erabiliz –hobe beroa bada– eta presio handiz

tuzten bezeroekin, hori baita nahitaezko betebeharra bere produktioak harrera ona izan dezan. Eroslea ekoizlearen zonaldeak gertu badago, zuzeneko harremana izaten da. Ordea, gero eta ohikoagoa da bankean-enpresen laguntza eske abiatzea, behintzat salmenta eta produktio handia duten upeltegien aldetik.

Ekoizlea urte osoan zehar egoten da hartu-emanetan eroslearekin, botila sorta txikiak erostea nahiago izaten baitu bezeroak, biltegietan kopuru handiak gorde beharrean. Dena dela, harreman komertzial hori handiagoa da salmenta ugari hilabeteetan (udaberria eta uda), eta zenbait data berezitan oso-oso bizi izatera iristen da. Udazkena iritsita, botilako sagardoaren banaketa eta salmenta arindu egiten denean, sagardogileak denboraldi berria du aurrez aurre eta berri ere bere makineria prestatu (birringailua, dolarea...) eta kupelak garbitzen hasi beharko da.

Jose Mari MARTINEZ



Kairos CORRELLA

Behin muztioa lortuta, kupeletan gordetzen da.



Sagarrondoen zainketa

Euskal herrian, egungo egunean, ez dago urteroko sagardo produktiorako sagar nahikoa. Urte asko dira hori gertatzen dela. Hori dela eta, beste lekuetatik ekarri behar izaten da: Kantauri Itsasoko ertzan kokatuta dauden eskualdeetatik (Asturias eta Galicia) edo Normandia, Britainia, Alemania, Txekia eta beste hainbat europar herrialdeetatik.

Sagardogile batzuek, guxiengoa bada ere, bertoko sagarra erabiltzen dute sagardoa egileko. Sagarrondoen jabe dira eta, bestalde, sagarra erosten dizkiete oraindik aspaldiko sagarrondoak dituzten eta, antzinan ez bezala, jadanik kontsumo propioarako sagardoa egiten ez duten gertuko baserrietik. Altitik, bada oraindik, arbasoen ohiturei jarraituz, bere landak

hedatzeaz arduratzen den sagardogilerik. Hernanin dagoen Altzeta sagardogileko Juanito Goikotxea sagardogilea dugu horren adierazgarri.

"Sagarrondoak zaindu beharra dago eta, horrelarako, abendurako zuhaitz handiak kimatzen hasten gara, fruituak emateko orduan emankorrakoak izan daitezten. Zuhaitz txikien kasuan, hazkuntza zaindu eta kontrolatu behar da, hots, gora ez joatea".

Lan horiekin batera, komenigarria da sortzen den landaretzat mozte eta luraren egitura behar bezala zaintzea, ongarria bolaz eta azaletik landuz sustraiei kalte gin gabe. Modu horretan, lurra behar adina oxigenoz hornituko da eta uraren baliabideak ahal bezainbeste erabiliko dira. Azken batean, ahalik eta fruitu hobea lortzeko eman beharreko pausuak dira.

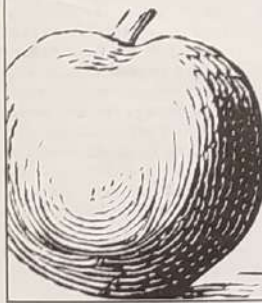
Sagarrondoak elengabe berritzea da beste lan bat. Duela bi urte Goikotxeak ilaratan eta landare batetik bestera hiru metroko distantzia utziz landatutako 350 zuhaitzei, aurten 500 gaineratu dizkie.

"Sagar mota gehiegi jaari gabe, gaziak, mikatzak eta gezak -hauek gutxiago- aukeratu ditut. Bertoko sagar motez gain, Asturiasko beste batzuk ere ekarri ditut, frogatua dugu onak direla



Comy BEYREUTHER

Gaur egun, Euskal Herrian ez dago urteroko sagardo produktiorako sagar nahikorik.



Jose Mari MARTINEZ

Sagarraren bilketa urrian eta azaroaren zati handi batean egiten da.



LARRE-GAIN

Sagardotegia



Larre-Gain Baserrria • Tel. 943 55 58 46
EREÑOTZU • HERNANI



Txotx denboraldia probaketarako



Karlus CORRELLA

Behi eroen gaitzak ez du geldiarazi sagardotegietarako uholdea.

Maitu berria da sagardoren txotx denboraldia. Nahiz eta oraindik balorazio txukun bat egiteko dugu zehatzik ez egon, esan daiteke azken bospasei urteetako denboraldiak bezain ona izan dela. Behi eroen sindromeak ere ez du geldiarazi sagardotegietarako uholdea. Egia esateko, gaia ez da sagardozaleen kezka-iturri garrantzitsua izan.

«Denboraldia azken urteetakoan modukoa izan da, agian jende gutxiago ibili da asteen zehar, baina asteburuetan jendetza izugarria izan da», hala dio Migel Angel Saenz-ek, Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartearen teknikariak. «Eragin handiagoa edo txikiagoa duten aldagaiak daude, baina inolako zalantzarik gabe, egoera ekonomi-

ko orokorra, alkoholemia kontrola edota behi eroen kontua dira gehien eragiten dutenak. Haragia- ren auzi horrek uste baino eragin txikiagoa izan du, kontuan hartzen badugu zer-nolako alarma-egoera zegoen denboraldia hasi baino bospasei hilabete aurretik. Nola- nahi ere, garbi daukagu orain dela bospasei urte goia jo zuela txotxa- ren aferak eta nekez gainditu ahal izango dugula muga hura».

Txotx denboraldia sagardoaren dastaketarako da nagusiki. Horixe da, behintzat, sagardozaleen helburu nagusia. «Jendea sagardotegietara inguratzea da nahi duguna, protagonista handia den sagardo naturala dastatzera. Alderdi gastronomikoa, duen garrantzia kendu gabe, dastaketaren lagungarria da. Sagardo desberdinak probatzea da kontua, horien ezaugarri guztiez gozatzea, bakailao eta txu-



Jose Mari MARTINEZ

Txotx garaia sagardo berria dastatzeko aukera eskaintzen du.

«Txotx denboraldia sagardoaren probaketarako da nagusiki; jendeak sagardotegietan sagardo dastatzeko, hain zuzen»

letak lagunduta, eta ez alderantziz. Helburua, txotx denboraldian ibili diren bezeroak urte-osoko sagardo-kontsumitzaileak bihurtzea», azpimarratu du Saenz-ek.

Sagardoaren etorkizuna botilako kontsumoan dago. Izan ere, txotx denboraldian kontsumitzen den sagardo kopurua produkzio osoaren %6 besterik ez da. Beste hainbeste ozpina bezalako produktuak ekoizteko erabiltzen da, eta %85 botilan saltzen da. Sek-

«Txotx denboraldia erakusleio bat besterik ez da; sagardoa promozionatzeko balio behar du, botilako salmenta aregotu dadin»

tore osoak garbi dauka txotx denboraldia erakusleio bat besterik ez dela, botilako produkzioaren salmenta auzotzeko balio duena. Txotx denboraldiak sagardoa promozionatzeko balio behar du, eta lau hilabeteotan sagardozaleak hezi egin behar du kontsumitzaile, bodega erakutsi, sagardogintzaren prozesua azaldu eta edariaren kalitateak bereizten eta gozatzeko erakutsi, nola hartu eta edan behar den. Azken batean, sagardoa den edari naturala eta freskagarria, alkohol gutxikoa eta prezio egokikoa, gozatzeko eta estimatzeko.

Jose Mari MARTINEZ

25.
urteurrena



SAIZAR
Betiko Sagardoa

Bertako sagarrak bezain bizia.
Betiko modura egindakoaren kalitatea eta harrotasuna.
Kupeletik mahaira,
Ohizko jaki gozoei batera,
Dasta ezazu txotxeko sagardoa gure sagardotegian.

SAIZAR Baserria · USURBIL
Tel. 943 36 22 28
e-mail: s.saizar@euskalnet.net



Xipristin, Xaplostin...