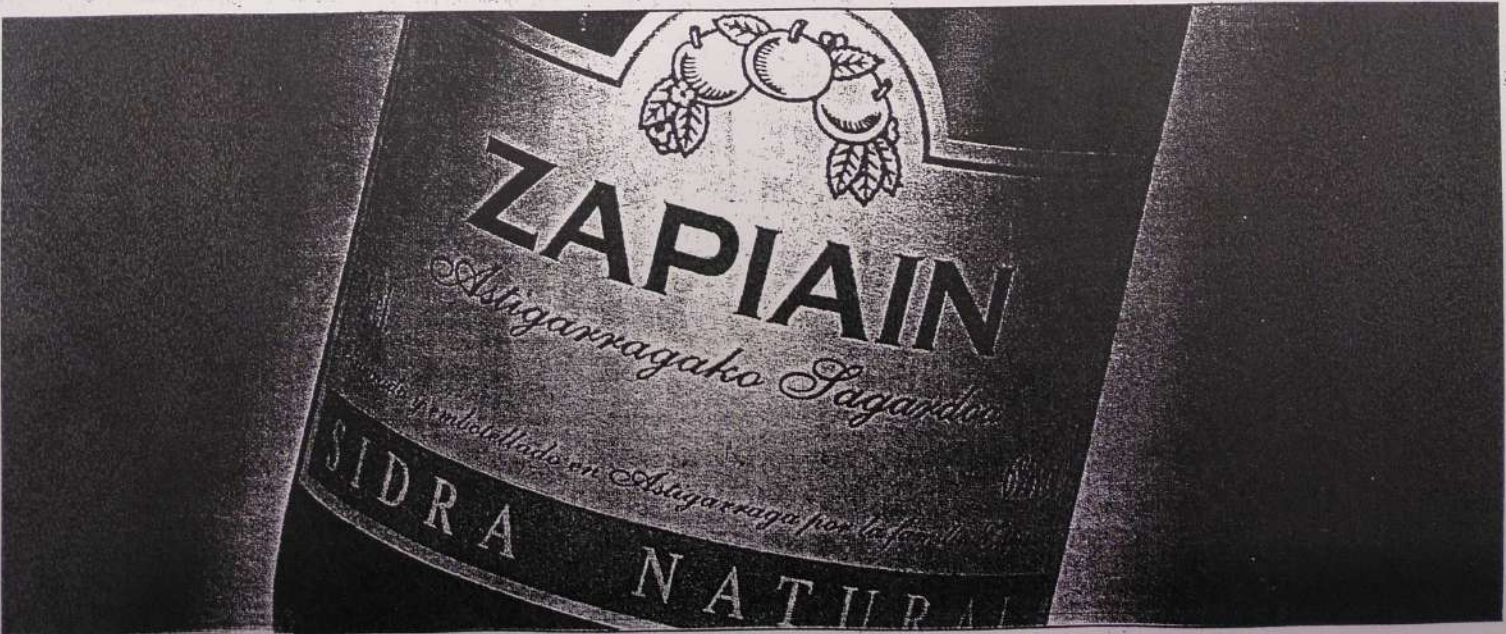


# sidrerías

21 de Enero de 2004



# Sidra con más grados, aroma y sabor

UNA SIDRA CON MAYOR GRADUACIÓN, AROMA Y SABOR. DOCE MILLONES DE LITROS, 16 MILLONES DE BOTELLAS. Y PESE A LOS ESFUERZOS DE LOS PRODUCTORES, LA MITAD DE LA MANZANA HAY QUE IMPORTARLA, SOBRE TODO DE FRANCIA. ESTOS SERÍAN LOS DATOS DE UNA TEMPORADA DE SIDRA QUE SE PRESENTA LLENA DE ATRACTIVOS, Y CUYO PRIMER ACTO, EL PRIMER TXOTX, SIRVIÓ PARA CALIBRAR LAS CARACTERÍSTICAS QUE TENDRÁ ESTE AÑO.

Los expertos le dan una buena nota, entre 7 y 8, aunque los avances tecnológicos garantizan que la bebida venga logrando una alta calidad en los últimos años. La sidra de este año se ha visto afectada por el intenso calor de verano que, como el resto de los condicionantes del clima, tiene su influencia. En consecuencia, la sidra de este año se caracteriza por su fuerza y mayor sabor, y por su mayor graduación alcohólica, por los mayores niveles de azúcar. En concreto, algunas sidras, no todas, tendrán uno o dos grados más de lo habitual, que suelen ser 6 grados. Además, la cosecha ha llegado muy adelantada y ha sido más escasa que en anteriores campañas.

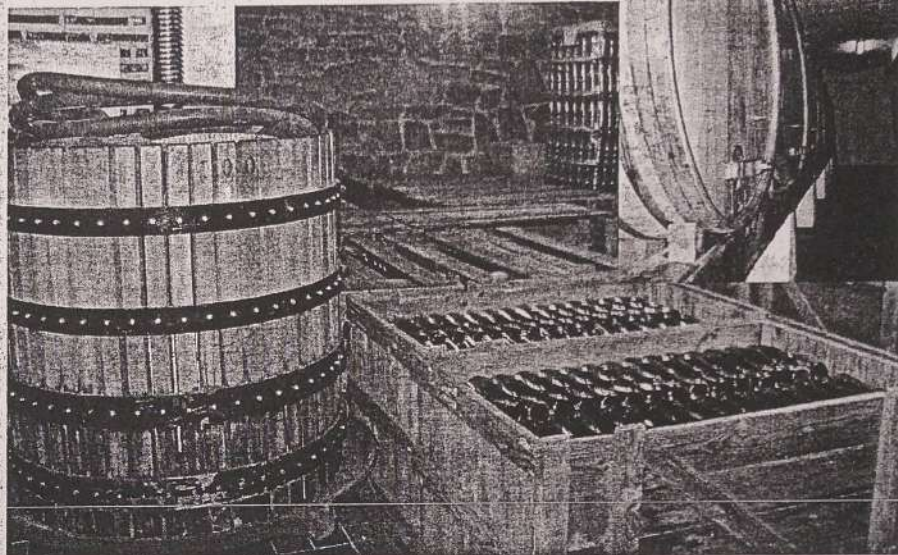
En toda Gipuzkoa se han utilizado cerca de 14.000 toneladas de manzana, de las cuáles prácticamente la mitad se han transformado en sidra en las sidrerías de Astigarraga. Y a pesar de los intentos de los productores vascos, sólo la mitad es manzana autóctona, por lo que el resto ha habido que traerla como viene siendo habitual de Bretaña y Normandía. Se trata de una manzana de la va-

riedad bisquette, verde, amarga con un ligero dulzor, con grandes semejanzas con el fruto de los manzanales vascos.

## En busca del mejor sabor

Cada sidrero intenta cada año combinar los distintos tipos de manzana para lograr el resultado idóneo, que se acerque lo más posible a los cánones que distinguen a la sidra de mayor calidad. El punto ideal proviene del uso de manzanas dulces, amargas y ácidas. Las primeras son responsables de la conservación, de las segundas depende el grado alcohólico y de las terceras, la acidez. Pero los porcentajes que hay que emplear de cada uno de los tipos y el método utilizado, incluyendo siempre algún secreto que queda a buen recaudo dentro de cada familia de sidreros, son los que determinan el resultado final.

Precisamente, los esfuerzos de las instituciones vascas, sobre todo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, van encaminados a lograr que se utilice la mayor cantidad posible de manzana autóctona. Aunque no existe una coincidencia plena, sí parece aceptado que



la variedad «errezil» es la más apropiada para la elaboración de sidra.

El proceso de elaboración de la sidra sigue varios pasos. La recogida, la selección, el triturado y el prensado dan paso a la fermentación, que convertirá las materias azucaradas en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza en dos etapas; la primera dura varias semanas, aunque las nuevas tecnologías están acortando estos plazos; y la segunda depende del recipiente en el que se guarda el mosto. Cuando los niveles marcan una densidad cercana a los 1.000 gramos, la fermentación está tocando a su fin. Es el momento del envasado.

## Novedades tecnológicas

La elaboración de la sidra ha experimentado en los últimos años una notable evolución por la entrada de nueva maquinaria, que ha redundado en una mayor calidad del producto, tanto a nivel higiénico-sanitario como de cata. Iñigo Egimendia, responsable de Simac, confirma que cada vez menos sidrerías rechazan la incorporación de estos avances técnicos, y que las negativas suelen deberse a problemas de espacio. Como dato, apunta que la práctica totalidad utiliza ya kupelas de acero inoxidable o de poliéster, que garantizan el manteni-

miento del nivel de anhídrido carbónico, mientras que las barricas de madera, al estar elaboradas con un material que respira, provocan una pérdida de este gas.

Todos los sidreros tienen que pasar por una limpieza de la manzana antes del triturado, por lo que está totalmente implantada la instalación de bombas para la recirculación del agua. Consiste en un lavadero que coge agua de un depósito, y mediante rampas y pendientes, provocan que la manzana vaya cayendo a un canalón, de donde los elevadores de manzana la envían a la trituradora ya perfectamente limpia.

También las prensas y las trituradoras van evolucionando. Actualmente ya se ha generalizado el uso



# HERNANIKO YDALA

"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...  
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"  
(Antxon Agirre Sorondo)

de la prensa neumática, que realiza en tres o cuatro horas el trabajo que antes requería tres o cuatro días. En ese breve plazo se extrae todo el zumo de la manzana, lo que permite obtener un producto más tierno, limpio y afrutado.

De igual forma, se están introduciendo bombas para enviar el líquido de la prensa a las kupelas. Antes eran bombas centrífugas, pero tenían el inconveniente de requerir muchas revoluciones, lo que provocaba que la sidra se agitara y perdiera gas, lo que la embobrecía. Las nuevas bombas son cada vez más sofisticadas, con apenas revoluciones, que no alteran el producto.

### El problema de la madre

Los embotelladores de sidra han intentado eliminar la «madre» o «ama», esos posos que se alojan en el fondo de la botella. Iñigo comenta que en Italia se está investigando sobre esta materia, que afecta también al txakolí, al cava y a todos los vinos. Las pruebas que se están realizando se basan

en filtros centrífugos, que separan «la madre» por velocidad, eliminando todas las partículas en suspensión pero sin añadir nada. Por el momento, el problema sigue sin solución.

Otras innovaciones afectan al llenado de las botellas, momento en el que existe el riesgo de la pérdida de gas carbónico. Para evitarlo, se enfría el producto hasta los cinco grados con la maquinaria adecuada, operación que garantiza el mantenimiento de los niveles óptimos de carbónico en el embotellado, y que se conservan hasta que el consumidor abra la botella.

Por último, las tareas de limpieza de las kupelas también cuentan con ayuda de las nuevas tecnologías, ya que los llamados «cip», que consisten en un trípode, un cabezal de limpieza y una bomba de limpieza evitan que un hombre deba introducirse en la barrica. Se elimina así el riesgo de contaminación, así como los hongos y el moho que pudiera aparecer, gracias a la utilización de detergentes vegetales que desinfectan totalmente el recipiente.



## Sagardoa behar bezala edatearen errittoa

Sagardoa edatea ez da dirudien bezain erraza; arraroa badirudi ere, sagardoa edateko teknikak eta irak badira, eta sagar edariaren zuku eta zaporea dastatzeko, baldintza eta testuinguru batean egitea, sagardoa ongi dastatzeko nahitaezkoak dira. Juantxo Goikoetxea, Alzueta Sagardotegiko jabea da eta sagar eta kupelez inguraturia hazi zen, izan ere, aita-semeek oinordetzan jasotako sagardotegia da Juantxok egun gobernatzen duena. Sagardotegia XX. mendeko lehen urtetatik dago gutxienez Hermaniko Osinaga auzoan. Juantxo Goikoetxearen aburuz «gure sagardotegira etortzen diren bezeroen gehiengoak sagardoa edaten badaki, izan ere, etxean edateko ohitura ere badute eta kalitatezko zuku balaratzen jakiten dute. Hala ere, jende guztiak ez daki kalitatezko sagardoaren zaporea dastatzeko zein baldintzatan egin behar den».

Adituek azaltzen dituzten gomendapen batzuk ezagunagoak dira, hots, sagardoa freskoa hartu behar dela 13 eta 15 gradu arteko tenperaturan gutxi gora behera adibidez. Horrez gain, txotxak izugarritzko garrantzia du kontsumitzeko orduan eta edalontzia, kupela irekitzean 30 zentimetrotara jarri behar da gutxi gora behera, sagardoa behar bezala eror dadin eta txinparta egokia izan dadin.

Juantxo Goikoetxearen aburuz «sagardoak kupelan edo sabelean egon behar du»; horregatik edalontzia gutxinaka gutxinaka bete behar da eta edaria edaten dugun bakoitzean, aldiro edontzia hustu. Hala, edariak irensteko erraza izan behar du eta hemen ikuspuntu guztiak ez di-

ra berdinak. Arestian aipatu bezala, freskoa izan behar du edariak, eta Antzueta Sagardotegiko jabearen ustetan «edateko erraza eta gustu onekoa. Garratzagoa edo fruta-gustukoa, bakoitzaren arabera aldatuko da. Lehen, ozpin gehiago zuen sagardoak eta askoz ere fuertagoa zen, zaporez, orain ordea, ez du hain zapore fuertea sagardoak». Edalontziak ere badu dastatzeko orduan ere garrantzirik, edontzia zabala, luzea eta fina izan behar baita, txinparta egokia izan dadin kupeletik ateratzen-denean eta behar bezala edateko.

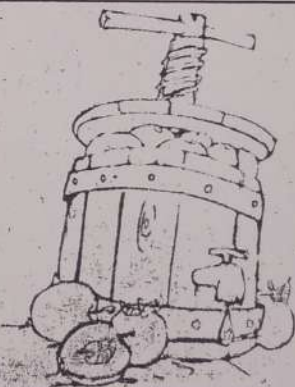
Jende askok ez dakiena bestalde, dastatze ongi egiteko sagardoa bakarrik hartu behar dela da. Juantxok dioenez «garai batean ez zen orain bezala sagardotegietan hainbeste jaten. Garai batean, ohitura sagardoarekin askaria egitea zen, tortilla bakarrarekin eta sardina zaharrak jaten ziren, ez zen orain bezala». Hala, argi dago ordea, sagardotegietara joateak ez du garai batean zuen balio berdina, egun ez baita sagardoa edatera bakarrik joaten.



## Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua  
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural

«Kalitatea Hobetzen Laguntzen Dugu»  
«Contribuimos a Mejorar la Calidad»



*Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotxi!*

**SAIZAR**  
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

USURBIL  
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



# Valoración de la

Miguel Zapiain



*"La cosecha ha sido atípica"*

El pasado 14 de enero se celebró por undécimo año consecutivo el Sagardo Berriaren Eguna, acto que abre la temporada de sidrerías para poder degustar la nueva cosecha 2003. Miguel Zapiain, conocido productor de sidra de Astigarraga, junto con numerosos amantes de este caldo y demás productores, no faltó a la cita. Miguel comenta que la cosecha del año anterior nada tiene que ver con la de este año. De hecho señala que «la última cosecha ha sido atípica, pues se presentó antes de lo habitual, debido a los calores excepcionales del verano 2003 que han provocado una maduración anticipada de las frutas en general y de la manzana en particular».

## Zapiain

La calidad de esta bebida depende en gran medida de la materia prima, pero también del arte del sidrero que cada año tiene que crear una composición distinta de manzanas. Este año, la manzana destaca por su riqueza en azúcares. Así, Zapiain, según su propia descripción, ha elaborado un caldo generoso en boca acompañado de un final largo por la abundancia de taninos. El aroma tiene un bouquet a fruta madura (pera, albaricoque, plátano, piña...), mientras el año pasado el aroma era cítrico (pomelo, limón).

Cabe destacar que las últimas reformas en las bodegas han demostrado más que nunca su eficacia, ya que las instalaciones

controladas por el frío han impedido que el calor deteriore la bebida. Todo ello contribuye, según Miguel, a que «la sidra moderna sea un producto de gran calidad».

Ante estos adelantos, los sidreros vascos se animan a ampliar su ámbito de comercialización y aunque todavía Euskal Herria es el principal mercado, existen flujos comerciales en crecimiento hacia Madrid, Cataluña, las zonas costeras del Mediterráneo, París y Aquitania. Para ello, varias embotelladores imprimen sus etiquetas también en francés e inglés.

## Zelaia

*"La sidra de este año es muy diferente a la de años anteriores"*



José Antonio Gainerain.

Es una opinión generalizada entre los sidreros vascos que la calidad de la sidra de esta temporada es excelente, pero al mismo tiempo afirman que tiene poco que ver con la de años anteriores. La diferencia salta a la vista. El sidrero hernaniarra de Zelaia, José Antonio Gainerain, comenta que «la sidra de este año es menos ácida que otros años, ya que los calores del verano han hecho que sea más aromática».

Esta es la diferencia más destacable, aunque también se puede destacar que el nivel de alcohol es mayor esta temporada. José Antonio señala que

la sidra es, de por sí, una bebida con poco alcohol, en torno a 7 grados. Sin embargo, la de este año contará con un grado más de alcohol aproximadamente.

Estas diferencias son, sin duda, un atractivo con el que cuenta la sidra de esta temporada, ya que evidencian que esta bebida es un producto vivo y natural cuyo resultado final depende del clima. La escasez de manzana autóctona en este año ha hecho que Zelaia recurra a manzanas de lugares tradicionalmente fríos en verano. Desde hace años las manzanas de Bretaña son las que más le gustan a José Antonio Gainerain, ya que son de características similares a las de nuestra tierra. De hecho, en la Edad Media se plantaron manzanas vizcaínas en territorios bretones y desde entonces, han cosechado una gran variedad de manzanas con un toque acidez, característico de la sidra vasca. Ante esto, el sidrero de Zelaia está muy satisfecho con el resultado obtenido. A pesar de que, como la mayoría de los sidreros vascos, su objetivo es elab-

orar sidra con manzana de nuestra tierra (en años anteriores su producción autóctona llegó al 60%), confía plenamente en la materia prima empleada y en los cosecheros bretones, que tal y como él señala «son verdaderos profesionales en la producción de la manzana. Producen manzana a gran escala y se adaptan a las necesidades del cliente». La buena elección de la materia prima y la cuidadosa elaboración del productor Zelaia quedan demostradas en el cuerpo y el aroma de su sidra de esta temporada.

Cada vez se produce más sidra en Euskal Herria y José Antonio no cree que se deba a que aquí bebamos más sidra, sino que el negocio está creciendo poco a poco. Como dato, en algunos puntos nacionales existen tiendas donde venden sidra vasca. De mismo modo, nuestros cocineros están introduciendo la sidra en el mercado estatal como elemento indispensable de la gastronomía vasca. Así las cosas, el mercado de la sidra aumenta de manera lenta pero segura.

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



*Sagardo Natural Orchard, lesto kalore eta fraino zapozetia, edozein jakituntzat egokia.*

**GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA  
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN**

*Guzuzen Sagardotegia eguz. Orlano Sidra Astigarraga, Guipuzkoa*

Tel.: 943 55 22 42

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

## Petritegi

Esta conocida sidrería astigarratarra es desde hace varios años el lugar donde se celebra la inauguración de la temporada de sidrerías. Comenzaron en el año 1994 con la invitación especial del bertsolari Andoni Egaña y desde entonces multitud de celebridades han protagonizado este acto lleno de simbolismo.

Este año han contado con la visita especial de la familia Alonso. Tras la presentación oficial en la Casa Consistorial de Astigarraga,

un grupo de txalapartaris esperaba en la sidrería para dar la bienvenida a los invitados. Las barricas se abrieron y los sagardozales, políticos del ayuntamiento y miembros de algunas asociaciones culturales allí presentes, degustaron las primeras gotas de las kupelas de esta temporada. La bertsolari hernaniarra Maialen Lujanbio y el elartzuarra Jon Martín estuvieron en Petrítegi para amenizar la fiesta y una succulenta comida sidrera puso el broche final a la celebración.

# temporada

## Saizar

*"Nuestro secreto reside en mezclar manzanas de distinta procedencia"*

El objetivo de Napoleón Lertxundi, encargado de Saizar, siempre ha sido elaborar sidra con manzana vasca. No obstante, ante las dificultades que esto supone, su sidra es el resultado de la mezcla de diferentes variedades de manzana de distintas procedencias, que tal y como él afirma, «aporta a la sidra un sabor y calidad sin precedentes».

Napoleón hace hincapié en la calidad de la sidra de la última cosecha. «Este año la sidra tiene mucho cuerpo, buen color y es fácil de beber. Los entendidos en esta bebida aprecian que tenga un color amarillento, que rompa bien, que tenga buena chispa y cuerpo. Y así es la sidra de este año».

Además, Saizar mejora, año tras año, la calidad de su producto. Esto se debe a la entrada de nuevas técnicas de producción en su bodega, que entre otras ventajas, permiten controlar mejor el proceso de fermentación, aumentando el aroma de los caldos. Asimismo, mejoran en gran medida las condiciones sanitarias. Por último, la nueva maquinaria acelera enormemente el proceso de prensado. Como dato, en la actualidad prensan en 4 ó 5 horas la cantidad de manzanas que antes les llevaba un día o día y medio prensar. En definitiva, Saizar aprovecha los beneficios tecnológicos para ofrecer un producto más limpio y de mayor calidad.



Esteban y Napoleón Lertxundi, padre e hijo.

A pesar de que el año 2003 ha sido muy caluroso, los sidreros vascos no han tenido problemas para llenar sus bodegas. Saizar importa la materia prima, entre otros lugares, de Francia, Normandía, Galicia o Asturias, con los que ha producido 1.300.000 litros esta temporada, lo que supone mantener los niveles de producción de años anteriores.

José Ángel Gurutzeta

## Gurutzeta

*"La materia prima autóctona ha sido más escasa que en los últimos años"*

co natural de la manzana de sidra. Esto ha permitido que en Astigarraga y alrededores la producción de sidra sea tan abundante como en años anteriores, gracias a las 7.000 toneladas de fruta empleadas. La sidra elaborada en esta localidad supone entre el 40 y el 50 % de la producción total de Gipuzkoa. Ante estos datos, los intentos de los sidreros vascos por abrirse camino en el mercado estatal y extranjero no quedan en vano. José Ángel es de los que opina que la importancia que está adquiriendo la gastronomía vasca fuera de nuestro territorio abre puertas para ampliar las vías del comercio de la sidra vasca.

La temporada de sidra de 2004 ya está abierta y José Ángel adelanta que el cuerpo y el aroma son las características destacables de la sidra de Saizar de este año. «Es una sidra muy taninosa y aromática que en boca resulta muy larga y con mucho cuerpo». Además, las altas temperaturas del verano han hecho que la sidra tenga más azúcar y por tanto, más graduación, que rondarán los 7º aproximadamente.



Todos los años Jose Angel Gurutzeta, productor de sidra de Astigarraga, ofrece a sus comensales una sidra elaborada única y exclusivamente con manzana autóctona. Sin embargo, este año los amantes de esta bebida se quedarán sin probarla, y es que los extraordinarios calores vividos en verano 2003 han provocado que sea casi inexistente la cosecha de manzana vasca. El maestro sidrero apunta que este año no se han dado las condiciones óptimas para una buena maduración de las manzanas. «La manzana necesita que en cada temporada haga lo propio. Inviernos no muy fríos, primaveras con pocas heladas y veranos calurosos pero con lluvia».

La orografía de Euskal Herria es otro de los problemas con los que se encuentran los sidreros vascos para elaborar sidra autóctona, de manera que exportan la materia prima de lugares más fríos como Francia, Normandía y Gran Bretaña, además de Galicia y Asturias, que son fo-

# Los mejores compañeros



Los profesionales de la sidrería Intxaurrendu muestran su succulento menú.

**N**o se entiende la sidra sin la chuleta, el bacalao, la tortilla, las nueces y el membrillo. Aunque siempre se admiten variaciones, y en los últimos años han proliferado alternativas originales e incluso sorprendentes, son estos los ingredientes de un buen menú de sidrería. De hecho, el ritual que se repite todos los años ha acabado por marcar una tradición enormemente arraigada, que cuesta variar para desesperación de los cocineros más imaginativos. Con todo, nadie niega que el menú clásico está perfectamente conjuntado y es capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Si se cumple el requisito básico de toda labor gastronómica, que es contar con materias primas de calidad, el resultado no puede ser mejor.

Los chuletones son uno de los elementos indispensables, compartiendo el protagonismo con la propia sidra. Tras un período sembrado de dudas, por las enfermedades que se asociaban a la carne de vacuno, de nuevo el consumidor ha recuperado la tranquilidad y disfruta de este manjar como siempre. Las asociaciones de criadores y los propios carniceros han hecho un considerable esfuerzo para garantizar la máxima calidad del producto, y afortunadamente en Euskadi podemos disfrutar de una carne de primera calidad.

Como consejo para su preparación, se recomienda que la carne se ase a temperatura ambiente, no fría. También es preferible echar a los chuletones sal marina seca, y a poder ser, al finalizar el asado.

En cuanto al bacalao, su inclusión en el menú de sidrería tiene su historia. Este pescado ha estado tradicionalmente, a lo largo de los años, al alcance de toda la población por su reducido costo, por lo que suponía un elemento muy habitual en los caseríos. Desde entonces, ha permanecido en la oferta de las sidrerías. Bien frito o en tortilla, sus muchas propiedades nutricionales y su preciado sabor le reservado un puesto de honor para acompañar a la sidra.

En los postres es donde más variedad se ha ido introduciendo. Las tradicionales nueces y queso han ido compartiendo espacio con productos más elaborados, como dulces de membrillo o tartas de queso, o incluso con postres totalmente diferentes. Paulatinamente, aunque con menor decisión, algunas sidrerías han incluido en su oferta otros productos, sobre todo como alternativa al chuletón o al bacalao: merluza, besugo, o incluso el rape han ido introduciéndose. En los entrantes también se presentan otras propuestas, como almejas o pimientos verde con anchoas, en las escasas variaciones al menú tradicional.

## | Manzana y sidra

La cocina tradicional vasca siempre ha mimado la manzana y la sidra, dándoles un papel relevante como condimentos de variados platos. La sidra acompaña perfectamente a pescados y crustáceos, y en la repostería vasca se utiliza para emborrachar bizcochos y pasteles. Novedades culinarias como las ostras con gelatina de sidra, o el granizado de sidra con manzanas crujientes son notables aportaciones en este campo, que han sabido romper los rígidos esquemas del pasado.

Además, los cocineros han superado el uso tradicional de la manzana como postre y han aprovechado sus cualidades para confeccionar platos más elaborados. Por ejemplo, Martín Berasategi la utiliza para acompañar el foie, evitando el punto graso de este alimento con la acidez de la manzana tradicional de nuestra tierra. También la manzana ha pasado a protagonizar primeros platos, y es un acompañamiento soberbio para carnes y pescados.

El vinagre de sidra es un condimento a destacar por sus peculiares propiedades. Una ensalada aliñada con este vinagre resultará más suave al paladar, además de que los médicos destacan sus valores, ya que contiene todos los principios activos: minerales y vitaminas de la manzana, así como buenas cantidades de fósforo y potasio. Por tanto, juega a favor de este vinagre la salud y el sabor suave, aunque su precio sea algo superior al vinagre de vino. Como curiosidad, para su elaboración se utiliza la sidra de las kupelas que no se ha utilizado durante la temporada del txotx, ya que durante su estancia en las barricas ha perdido fuerza y ya no sirve para ser embotellada.

## | Las alternativas

La sidrería Intxaurrendu es representativa del esfuerzo por introducir variaciones en el menú. Como explica Javier, el responsable de cocina, intentan ofrecer los mismos productos que una sidrería tradicional, pero con extras. Rompiendo algunos moldes, ofrecen un menú del día que incluye txotx, al módico precio de 7,90 euros. Y también disponen de una

carta con varias opciones de menú de sidrería, en el que se sustituye el chuletón por costilla de ternera o churrasco de ternera. Los precios oscilan entre los 15 y los 22 euros, lo que contribuye a que en este el inicio de la temporada de sidras ya noten un aumento de la afluencia de comensales.

Pero si algo destaca de esta sidrería es la calidad de su carne de viejo, por lo que no parece muy recomendable perderse su chule-

tón. Manolo, uno de los responsables, asegura que el que ha probado su carne ha vuelto, incluso cuatro veces, y ha acabado trayendo a amigos y familia. Con todo, siempre hay gustos, por lo que la carta presenta alternativas, que pasan por la tabla de ibéricos, langostinos, pescados... siempre con el txotx incluido en el precio. Y por cierto, también en las kupelas hay variedad, porque las hay de sidra, vino tinto y clarete.



### SAGARDOTEGIA SIDRERIA

Abierto todo el año

## ABYRVZA

Urte osoan zabalik

Tel. 943 692 452 - Olatza Baserría - ADUNA

Patxi Aduriz  
Haragi Banakuntza  
Distribuciones Cárnicas

Martutene pasealekua, 19-B • 20014 DONOSTIA • Tel 943469411 • Fax 943469588

### ZAHARRAN TXULETAK

TXEKORRA • BENIA • TXERRIKUMEAK • ARKUMEA

### CHULETAS DE BUEY

TERNERA • YACA • COCHINILLOS • CORDERO



## OTEGI

SAGARDOTEGIA

MAÑANA, SABADO, 17 DE ENERO, APERTURA DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX. EGUNERO IREKITA EGURDITAN ENKARGUZ IREKITA SOLLA-ENEA BASERRIA

ZABALETA AIZOEA - ILLARRIATZUETA BIDEA, 2 TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

# CARNICAS SAN MARCIAL

Pol. Ugaldetxo, c/ Zuarnabar 70 • OIARTZUN • Tel. 943 493 136

# Una sidrería catalana

UN JOVEN COCINERO DONOSTIARRA HA DECIDIDO QUE NUESTRAS AFAMADAS SIDRERÍAS DEBIAN CONOCERSE FUERA DE EUSKADI, Y HA APROVECHADO SUS CONOCIMIENTOS PARA PONER EN MARCHA UNA RÉPLICA EXACTA, EN BARCELONA, EXPORTANDO NUESTROS PRODUCTOS, COSTUMBRES Y MENÚ. EN LOS DOS MESES QUE LLEVA ABIERTO EL RESTAURANTE KUPELA, COMO LE DENOMINA, HA INTENTADO INTRODUCIR EL RITUAL DE LAS SIDRERÍAS ENTRE LOS CATALANES, AUNQUE CONFIESA QUE EL «TXOTX» NO ES FÁCIL DE ASIMILAR, POR LO QUE TIENE QUE EMPUJAR A SUS CLIENTES A QUE SE LEVANTEN PARA DEGUSTAR LA SIDRA DIRECTAMENTE DE LAS KUPELAS.



## Carne de viejo

Una de las sorpresas que más ha llamado la atención a los clientes de Kupela es la calidad de la carne, ya que en Cataluña es habitual el consumo de ternera, pero no de carne de viejo. La preparación que es habitual en Euskadi, poco hecha, a la brasa y con sal marina, aún mejora su acogida. Y lo mismo se podría decir de la tortilla de bacalao, que se presenta como es tradición, muy jugosa, rompiendo también algunos moldes pero recibiendo mucho aprecio de los clientes catalanes. Los chuletones son de kilo o más, con hueso y sin espinazo, y quienes los prueban muestran su sorpresa por lo jugosos y tiernos que están pese a su grosor.

Además, en este restaurante la carne se presenta en la mesa con unos cortes pero semi cruda, para que cada uno pueda acabar de hacérsela sobre una piedra de cantera que se sitúa en la mesa.

Estas piedras han estado calentándose en el horno durante tres o cuatro horas, de modo que en el momento de sacarlas permiten ajustar el punto al gusto de cada cual y mantener la carne caliente.

## Ese txotx desconocido

Para romper el hielo, David obsequia a sus clientes con un vaso de sidra nada más entrar en el local, para que conozcan la bebida y decidan si quieren acompañar con ella el resto la comida. En muchos casos aceptan, aunque más complicado es incentivar que se levanten por su propia iniciativa a rellenar el vaso. Es el propio David el que les anima a abandonar la mesa y cumplir la tradición, aunque en ocasiones los clientes prefieren servirse la sidra de una jarra.

Sin embargo, para quienes prefieran una alternativa a la sidra, también disponen de txakoli y de un tonel de vino, de 300 litros, del que también se pueden servir directamente.

## Materia prima

El reto de mantener una sidrería en Cataluña choca con el reto de lograr productos de calidad que no hagan perder nada de la tradición y el sabor a que estamos acostumbrados. David de la Cruz trae la sidra de Zapiain, y la coloca en una barrica que ha adquirido a un tonelero donostiarra del barrio de Berio. También adquiere en Euskadi pimientos de Gernika, anchoas del Cantábrico, txakoli de Eizagirre, y sobre todo, presume de presentar el mismo chuletón típico de las sidrerías vascas. Buscando introducir los platos típicos vascos, David añade al menú habitual otras variantes, como lacón, ensalada de vinagreta templada de jamón ibérico con queso idiazabal, o revuelto de hongos. De segundo también ofrece bacalao al pil pil, chipirones en su tinta, o lubina a la donostiarra.

Puestos a importar, también ha llevado a Cataluña las costumbres de su tierra, y el pasado 19 pudieron disfrutar de una cena de San Sebastián que contó con una buena afluencia de la colonia vasca. Un local especialmente decorado, el reparto de tambores, una buena cena y la retransmisión de la izada por televisión hicieron el resto. Quienes deseen conocer esta sidrería en algún desplazamiento a tierras catalanas la encontrarán en la avenida de la Constitución 426 de Castelldefels (Barcelona), Tel.: 93-6646510.

**D**avid de la Cruz, de 33 años, cuenta con experiencia en la cocina adquirida en San Sebastián, no en vano regentaba junto con su familia el restaurante Las Tablas. Según confiesa, aprendió ahí los secretos de la cocina tradicional, la misma que ha querido llevar a Cataluña, aunque con algún pequeño toque vanguardista. Del establecimiento familiar dio su primer salto a un restaurante del polígono de Oiartzun. Pero la oferta de un establecimiento catalán, que buscaba un chef vasco, le acabó llevando a aquellas tierras, en las que durante unos años estuvo trabajando por cuenta ajena.

Sin embargo, su iniciativa personal le ha llevado a inaugurar, el pasado mes de noviembre, su propio restaurante. Su apuesta le ha permitido hacer lo que siempre ha querido: ofrecer productos típicos vascos, de la máxima calidad, para «vender» lo mejor de nuestra gastronomía. La acogida está siendo buena, sobre todo porque, según destaca, en Cataluña la cocina de nuestra tierra está muy prestigiada, aunque los establecimientos allí asentados y que lucen la etiqueta de «vascos» no ofertan la misma calidad que conocemos aquí, en su opinión. Como ejemplo, asegura que los bares de pinchos catalanes, pese a su éxito, no sueñan ni con hacer sombra a cualquier establecimiento de la parte vieja donostiarra.



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

## GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITEGIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortexoetan espezialista

Errekatxo plaza, 5-8 • Tel.: 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

NUEVO:  
ELIMINACIÓN DEL POSO EN  
LA SIDRA EMBOTELLADA



ISASTEGI  
sagardotegia

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

ALTZUETA

Tolare - Sagardotegia

Urtarrilak 31 tik aurrera,  
astartetik  
larunbatera

Tel. 943 55 15 02

Osinağa Auzoa 7 - Hernani



# ASTIGARRAGAKO YDALA

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



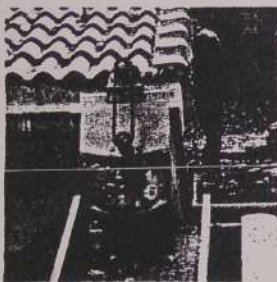
BIXENTE ARRIZABALAGA  
ALKATEA

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

SAGARDOTEGIA  
BIHOTZA

# “Sagardoan ardoan bezala kalitateak bereizi beharko liriateke”

«GIPUZKOAKO SAGARRONDOEN IZURRI ETA GAIXOTASUNAK» IZENBURUPEAN LIBURU BAT ARGITARATU ZUEN GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAK 1986. URTEAN. BEREHALA, AGORTU ZEN ORDEA; URTEAK IRAGAN DIRA ORDUTIK ETA GAIXOTASUN BATZUK GAINDITZEKO SENDABIDEAK ERE ALDATU EGIN DIRA. HORREGATIK, LIBURU HARTAN ARGITARATUTAKO GUZTIA GAURKOTU ETA 2003. URTEKO URRIAN WWW.GIPUZKOA.NET HELBIDEAN, ARGITARATU DUTE. IGNACIO JAVIER LARRAÑAGA GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO FRUITU TEKNIKARIA IZAN ZEN LIBURU HONEN BULTZATZAILLETAKO BAT, DIONI BERRA ETA JAVIER FERNANDEZEKIN BATERA ETA BERAREKIN HIZKETAN ARITU GARA.



-1986. urtean argitaratu zen liburua eta orain berriz, web gunean sagarrondoan gaixotasun eta izurriteak biltzen dituzue.

-Bai berez web guneak liburua du oinarri eta aurretik jarri ez genituen gaixotasunak eta sendabideak ere biltzen ditugu. Urte guz-

ti hauetan gauzak asko aldatu dira eta horrez gain, liburua ere agortu egin zen eta horregatik Interneten jartzea erabaki genuen. Informazioa gaurkotu egin dugu eta kanpoan gelditu ziren beste gaixotasun batzuk ere gehitu ditugu. Helburua interesa duten baserriar guztiengana iristea da eta sagarrondoan gaixotasun eta izurritei buruzko informazio guztia eskuragarri jartzea da, hala, baserriarrek produktu hobea lortzeko posibilitatea eskaini nahi dugu eta sortu daitezkeen gaitzei aurre egiteko modua eskaini.

-Eta zeintzuk dira Gipuzkoako sagarrondoek pairatzen dituzten gaixotasun hedatuena?

-Gure lurrak nahiko hezeak direnez, fruta-arboleak ondoako izan



tzen dituzte batez ere. Erdoia eta txankroa ere izaten dute batzuetan. Bestalde, lur ustelduran ordea, phytophthora ondooa da batez ere hedatuena eta orain kontrolatuagoa dagoen arren, XX. mende hasieran gaztaina ondo honen ondorioz galdu zen. Bes-



Ignacio Javier Larrañaga.

talde, «amilaria mellea» perretxikoa ere enborraren alboan sortzen da eta zuhaitzaren zainak usteldu egiten ditu. Garai batean Gernikako haritzak ere gaixotasun hau izan zuen. Azkenik, 1995. urtean, Gipuzkoara su-gorrina bakterioa hedatu zen eta udaberrian beroa egiten duenean, gaixotasuna heldu egiten da. Intsektuen artean, sagarraren arra eta zorriak dira ezagunenak.

-Gaixotasun guzti hauen aurrean, zer egiten dute nekazariek? Ba al dakite nola senda ditzaketen sagar hauek?

-Toki guztietan bezala, denetatik dago. Bada, zaletasunez edo atsegin duelako, sagarrondoetako denbora gehiago eskaintzen dizkieten pertsonak. Hala ere, egoera ez da garai batean zen bezalako, egun gaixotasun bat baldin badago, gaitz hori konkretuki tratatzen da eta produktua ere ez dira hain oldarkorak, beti ere, toxizitatea zaintzen baita. Tratamenduak gizakiengan izan dezakeen eragina kontutan izateaz gain, ibaietan, erleengan nahiz beste

hainbat alorretan izan dezakeen eragina ere kontutan hartzen da. Horregatik ahalik eta produktu suabeenak, gomendatzen ditugu eragina ez dadin hain erasotzaile izan.

-Baserriarrek gaitz edo izurrite baten aurrean, Foru Aldundire gomendapen bila joaten al dira?

-Gipuzkoan elkarte ugari daude eta askotan elkarte hauek deitzen digute. Beraiek ere ordea, badituzte haien teknikoak eta haiek ere laguntzeko prest izaten dira. Hala ere, egun, Interneten behar duten informazio guztia dute gaitz eta izurrite guztiari aurre egiteko.

-Gaitzak tratatzearen garrantziak kontzientziatuak al daude baserriarrek?

-Zaletasun handia dutenak normalean saiatsen dira eta badira mimo handiarekin sagarrak tratatzen dituztenak. Hala ere, sagarra mimo handiarekin tratatzen baduzu, ordu asko emango dituzu sagarrondo azpian, sagarra zaintzen, eta noski, lan ordu guzti horiek ez dira sagarraren salneurriarekin orekatzen. Horretarako sagardo kalitateak egon beharko liriateke, lehengaiaren kalitatearen arabera, ardoarekin egiten den bezala. Askotan sagarraren salneurria hain merkea izanik, mimo batzuk egiten dira, baina ez zaio behar haina atzentzio eta denbora eskaintzen.

## Sagar autoktonoen sustapena

Gipuzkoako Foru Aldundiak sagar autoktonoen landaketa bultzatzeko eta sustatzeko ahalegina egiten du. Izan ere, uste baino sagar autoktono gehiago baitugu. Urtero gainera, sagar mota batzuk landatu eta saltzen ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak bere lurretan dituen mintegien birtatez eta aurrean argitaratu duen berriraperean 12-15 sagar motaren landaketa bultzatu nahi dute. Garrazten artean alpagarrienak, gezamina, mikatza eta mozoloa dira eta gazi garratzak berriz, errezila, goikoe-txea, manttoni, merabi, moko, txalaka, urdin eta urtebi txikia dira sagar mota autoktonoak. Gazien artean, urtebi handia da aurrean indartu nahi izan dena. Aukeraketa honetan ere sagardo egileekin hitz egin behar da lehenengo, izan ere, beraiek erabakitzen baitute zein sagar mota behar duten ostean sagardo egiteko. Hala ere, oraindik sagar euskalduna, sagardo egiteko erabiltzen denaren %12 besterik ez da; honen arrazoiak ugariak dira baina Ignacio Javierren aburuz, «Euskal Herria oso lurralde industrializatua da eta hemengo baserriek oso hektarea gutxi dituzte». Horrez gain, askotan lur aldapatsuak izaten dira eta ezin izaten dira makinak sartu, beraz lurra lantzea eta fruta-arbolak zaintzea zailagoa izaten da. Hala ere, gure sagarren produktioa hazteko ahaleginean jarraitzen du Foru Aldundiak eta ekimen ebordiak aurrera darama.

TOLARE SAGARDOTEGIA

ASTASU

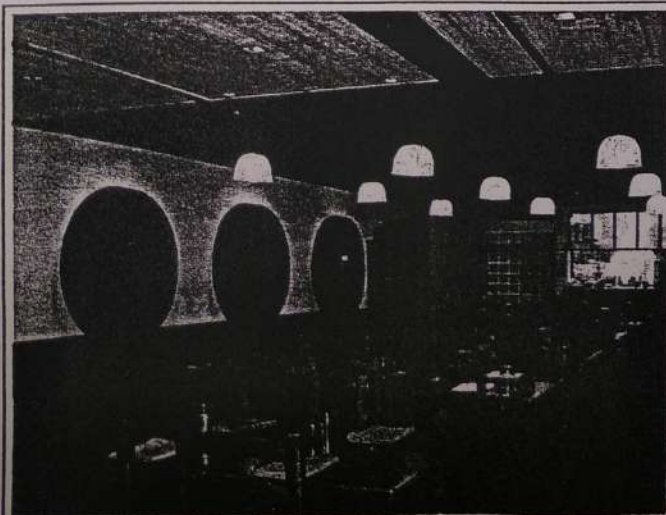
**SARASOLA**

Tel. 943 690 283 / 943 652 422  
Móvil 639 778 420

LARUNBATA ETA IGANDE EGUERDITAN IREKITA

**URKIOLA SAGARDOTEGIA**

Igara Bidea, 37 • 20018 DONOSTIA  
Tel/Fax: 943 210 168 • Móvil: 615 786 494



- Tradicionales menús de sidrería, sidra al txotx
  - Variados menús del día
  - Abierto de lunes a domingo
- i Tu sidrería en Donosti !**
- Zure sagardotegia Donostian !!**

P.º de Zubiaurre, 72 - Donostia - Tel. 943 292 074