

Txotx! Aurtengo sagardoa

LIGERA Y REFRESCANTE



La temporada se abrió el pasado miércoles 15 de enero en la sidrería Alorrene de Astigarraga.

El final de verano húmedo ha sido decisivo para obtener unos caldos ligeros y refrescantes

El grupo Kalakan abrió anteayer la nueva temporada del txotx

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTOS RUBEN PLAZA

DONOSTIA. Amarilla con tonos verdosos, seca, con fina txinparta y con una sensación de fruta fresca en boca. Así es la sagardoa que beberemos en 2014 y que probaron, por primera vez, el pasado 15 de enero en la sidrería Alorrene de Astigarraga los miembros del trío musical Kalakan, los encargados de abrir la nueva temporada de txotx al grito de "Gure sagardo berria!".

Tal y como se anunció ese mismo día en una rueda de prensa previa a la apertura del txotx y que tuvo

lugar en la Sagardoetxea -Museo de la Sidra Vasca- de Astigarraga, el caldo de este año es "ligero, refrescante y equilibrado". Una concentración adecuada de elementos que se debe, según explicaron los expertos, "al final húmedo del verano". Asimismo, se desveló también la cantidad de sidra que se ha elaborado en 2013 en toda Euskal Herria: en total han sido 10 millones de litros, una cifra parecida a la de los últimos años.

En cuanto a la manzana, aseguraron que la cosecha ha sido "muy irregular según zonas". En general, la producción de manzana ha sido

menor que la del año pasado y como dato revelador, destacaron que "la mayor concentración de plantaciones con una buena producción se ha dado en la zona que abarca desde Asteasu-Aduna hasta Irun, esto es, la zona nordeste de Gipuzkoa". Además, explicaron que por 13º año consecutivo, a comienzos de septiembre, el consorcio Sagardun realizó un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello, realizaron un seguimiento de las plantaciones situadas en diferentes zonas de la provincia, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Respecto a las características de la cosecha de este año, indicaron que el estado de maduración se ha retrasado una semana con respecto al del año pasado. Además, esta

cosecha se ha caracterizado por tener una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias de primavera y por el verano seco, especialmente en el interior de Gipuzkoa. Asimismo, el índice de la regresión del almidón ha sido el más bajo de los últimos 10 años y la sequía y el calor han generado una importante caída de frutos en parte de las plantaciones, sobre todo del interior, y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

EL SECTOR
En continuo desarrollo

En total, en toda Euskal Herria, este año se han producido 10 millones de litros de sagardoa

Los expertos aseguran que la sidra de esta temporada es equilibrada, refrescante y ligera

Un año más, el sector de la sidra ha demostrado estar trabajando muy duro para ser cada vez más competitivo.

Por un lado, según han informado, en 2013 los baserritarras han apostado nuevamente por el cultivo de manzanales para sidra. En concreto, este año se han plantado 15.000 nuevos árboles de manzana, lo que supone más de 60.000 plantíos en los cuatro últimos años. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones. Los patrones empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" MM106 y EM7; y las variedades de manzana para sidra injertadas las de Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo y Errezila.

Asimismo, en Fraisoro este año el número de muestras enviadas por el sector al laboratorio para su análisis se ha incrementado un 4% con respecto a 2012. Concretamente, ha recibido más de 3.100 muestras en las que se han realizado más de 21.000 parámetros. El 28 de enero del

www.oiharte.com

Oiharte
Sagardotegia

Irurarte-gain Auzoa • 20214 ZERAIN (Gipuzkoa)
943 501 013 • 686 299 158 (Haritz Eguren)

SAGARDO

SAGARDOTEGIA

OTSUA-ENEA

Bº. Osinaga - Tel. 943 55 68 94 - HERNANI - Gipuzkoa

Aurtengo sagardoa Txotx!

pasado año Fraisoro puso en marcha el Panel de Cata Sensorial para la evaluación sensorial de la sagardoa conforme al "Método de análisis sensorial del Panel de Cata de Sagardoa". La puntuación de la sagardoa evaluada es meramente informativa y no sancionadora, descalificadora o decisoria.

La Finca experimental Guardetxe de Villabona ha continuado trabajando en las colecciones de manzanos, en el invernadero de plantas iniciales y en la realización de estudios y ensayos en la plantación experimental. Igualmente, ha suministrado los primeros brotes de manzano libres de fitoplasma a los viveristas de Gipuzkoa, siendo las variedades más demandadas las de Urtebi txiki, Urtebi haundi, Txalaka, Golkoetxea y Gezamina.

Por último, este año la Diputación Foral de Gipuzkoa, en su apuesta por la conservación de las variedades autóctonas de manzanos de sidra, y especialmente las "raras" y en peligro de perderse, ha llevado a cabo una prospección por los caseríos de Gipuzkoa. Se han recogido 33 muestras en Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia y Andoain para su injerto en el vivero de prospección de la Finca Zubiet de Hondarribia. En el mes de agosto se procedió al injerto de 3 brotes de cada una de las variedades (entre las que estaban las de Verde agria, Agerreburu, Bulanoa, Francés mikatza, Napar haundia, Muniola, Azpeiti, Galdotza, Begi zabala y Lastur Sagarra) y a la creación del banco de "germoplasma".

LA CATA

- **Vista.** La sagardoa de este año tiene un color amarillo con tonos verdosos.
- **Olfato.** El final de verano húmedo ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos ligeros y refrescantes.
- **Gusto.** La fermentación rápida y franca de esta cosecha ha traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación de fruta fresca en boca.
- **Veredicto.** Se trata de una sagardoa equilibrada, refrescante y ligera que espera para su degustación en nuestras sagardotegis.

LA CIFRA

10 millones

● **Son los litros de sagardoa que se han producido para 2014.** Se trata de una cifra que no ha variado en los últimos años, ya que en las anteriores cosechas la producción ha rondado, más o menos, la misma cantidad.

Kalakan, un trío musical que pega fuerte

Después de haber colaborado y haber hecho giras en Europa con las pianistas Katia y Marielle Labèque, este trío se dio a conocer a un público más amplio con Madonna durante su gira mundial The MDNA Tour, donde interpretó en euskera una parte de la canción "Sagarra jo!". Formado por Thierry Biscary Ttiritt, Jamixel Bereau y Xan Errotabehere, el grupo se caracteriza por sus arreglos minimalistas (voces y percusiones) del repertorio tradicional vasco. El trío toca percusiones tradicionales vascas (pandereta, txalaparta, tobera, ttun-ttun y atabal), percusiones corporales y tambores hechos a mano. Recientemente, el grupo de música Oreaka TX, la compañía de danza Kukai y el trío Kalakan se han unido en "Herritmo", un espectáculo que combina danza, música, canto y deporte rural para desarrollar sobre el escenario una propuesta contemporánea. Han trabajado sobre el deporte rural desde una visión artística y han utilizado las herramientas de los caseríos para crear música. Estas expresiones, cuyo valor etnográfico es incalculable, se trasladan de la plaza a los teatros, sobre una cuidada escenografía, acústica, iluminación y vestuario. > N.G.



La sagardoa de este año es de color amarillo con tonos verdosos.



Euskal Sagardoa
Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA
SIDRA NATURAL

**EUSKO
Labela
duen
BAKARRA,**

**%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina**

hazi
LABIA, ITASBARRA ETA ELIZARRA
SAGARDOA NATURAL, LITONAL Y ALKORTA



La **ÚNICA**
con **EUSKO
LABEL,**
la
ÚNICA
elaborada
sólo con
MANZANA
autóctona
100%



Alkorta
· BAKAILUAK ·



Bakailao gezatu, gazi eta konjelatuaren
elaborazio eta banaketa.

Albixuri pol. 1A-11 nabek · 20870 ELGOIBAR
T 943 74 45 81 / 943 74 45 01 · F 943 74 09 62

www.bacalaosalkorta.com

bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

2014
Erregistratutako
SAGARDOETAK
SIDRERIAS
registradas

UXARTE
SAIZAR
LIZZAGA
BERZABARTEA
BALEO
AMURUA

ASTARRE
OLA
LANERO
PETRITTEH
FULA
ETXERARRIA

EGOSKIZA
KANDI
ITXASURU
ANOTA
AKPE
IPARRAGIRRE

URRIBARTE
CALONGE
LARRANTE
TXINDURRI-TURRI
ITURRIETA
IMURTEKIN

IZETA
SARXOTA