

P39-8

SAGARDOTEGIAK

GARA GEHIGARRIA



201/14

Agustia Manso Ramirez | FOKU



ZAPIAIN®

SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033





Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagardogileak Donostian elkartu ziren asteartean, sagardo denboraldi berria aurkezteko.

Jon URBE | FOKU

Sagardo ezberdinak dastatzeko urtea

Aurtengo uza oso emankorra izan da eta horrek hainbat sagar barietaterekin ekoiztutako sagardo mota ezberdinak egiteko aukera eman die sagardogileei

Orain dela bi urteko kopuru historikoetara iritsi gabe, aurtengo uza oso emankorra izan da eta guztira 9,5 milioi sagardo ekoizti dituzte Euskal Herriko sagardotegiek. Bertako sagarrak pisu gero eta handiagoa du, eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren zigiluarekin aurtengo inoiz baino kopuru handiagoa produzitu da: 3,5 milioi litro.

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA

Pandemia egoerak guztiz baldintzatzen jarraitzen du sagardoaren sektorea eta aurtengo txotx denboraldia martxan jarri bada ere, sagardoaren inguruko ospakizunak erabat aldatu edo ezeztatu behar izan dira. Horrela, denboraldi berriko sagardoa aurkezteko Donostian egiten zen "Sagardo apurua" izeneko jaialdia ezin izan da ospatu, eta aurtengo datuak aste honetan bertan ezagutarazi dituzte San Telmon eskainitako agerraldi itxian.

Bertan emandako datuen arabera, aurtengo 9,5 milioi litro ekoizti dituzte Euskal Herriko

sagardotegiek, iaz baino %14 gehiago, baina kontuan hartu behar da 2021eko inoiz izan den uztarik txikiena izan zela. Horrela, aurtengo uza ez da iritsi orain dela bi urteko kopuru historikoetara, orduan 12,2 milioi litro egitea lortu baitzen.

Sagar urte oparoa izan da, beraz, eta sagasti gehienek sagar asko eta osasuntsua eman dute. Ondorioz, aurtengo sagardoa, orokorrean, iazkoa baino arinxagoa dela azaldu dute sagardogileek, usaintsu edo lurrintsua goa, eta alkohol graduazio txikiagoa.

Bertako sagarrarekin egindako sagardo ekoizpena urtez urte handitzen doa eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren zigiluarekin aurtengo 3,5 milioi litro egitea lortu dute, inoizko kopururik handiena -iaz baino hiru aldiz gehiago-, guztira 5 milioi ki-

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Sagardo botilla urte osoan salgai
www.larre-gain.com

Larre-Gain Baserria
ERENOTZU HERNANI
t. 943 55 58 46 - 616 28 78 67

ALBERRO
SAGARDOTEGIA
Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61, Hernani • Tf. 943 55 00 19

le sagar bildu baitira Jatorri Deiturako 250 sagardotegietan. Euskal Sagardoak gaur egun Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 49 sagardotegi biltzen ditu eta 250 sagargile.

Unai Agirre, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaileak azaldu zuenez, ekoizpen hori sagara iristea bi arrazoigatik izan da: «Alde batek, aurtengo sagar urtea tokatzen zela, eta bestetik, administrazioaren laguntzaz azken urteetan landatutako sagastiak produkzioan sartzen hasi direla».

PRODUKTU BERRIAK

Aurtengo sagardoaren ezaugarrien inguruan, Unai Agirrek esan zuen oso zaila dela galdera horri erantzutea. «Sagardogile bakoitzak bere gustuko sagastiak jartzen dituelako eta bere gustuko sagardoa egiten duelako. Dibertsifikazio gero eta handiago da, eta sagardotegi bakoitzak bestera alde handiak daude, baita sagardotegi baten barruan ere».

Horrekin lotuta eta aurtengo uza oso eman-korra izan denez, sagardogileek hainbat sagar banaketarekin ekoiztutako sagardo mota ezberdinak ekoizteko aukera izan dute: besteak beste sagardo monobarietelak, bi motako sagarrekin egindakoak, eta abar. Gainera, sagardo naturala gain, azken urteetan produktu berriak ere ekoizten hasi dira: sagardo apardunak eta izotzko sagardoak, esaterako.

Unai Agirreraren hitzetan, «sagasti berriak produktioan sartzen doazen heinean eta sagardogileek daukaten egokitzeko eta bide berriak probatzeko grinak bultzatuta, gauza bereziak dastatzeko aukera izango da sagardotegietan». Bere iritziz, «oraingo tendentzia honek etorkizuneko bidea zehazten du, eta gero eta gehiago izango dira horrelako eskaintzak eta apustuak».

Sagardo berriak ekoizteko, ezinbestekoa da bertako sagarrari eskaintako azalera handitzea. Helburu horrekin, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurune Departamentuak sagasti berrien landaketa bultzatzen jarraitzen du: 2016an hasita, 170,86 hektarea landatu dira eta 1768.803,22 euroko dirulaguntzak eskaini ditu.

Horretaz gain, Fraisoro Laborategia sagardoa biltzen ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Irati AMONDARAIN ENOLOGOA

«Aurtengo sagardoak bixiak eta fruta-usain handikoak izango dira»

Irati Amondarain enologoaren iritziz, aurtengo sagardoak orokorrean bixiak eta fruta-usain handikoak izango dira, eta uza handia izanagatik ez dute gorputz gutxiago izango.

Andoaindarrak honek Hernaniko AZ3 enologia-aholkularitza enpresan egiten du lan eta Euskal Herriko hainbat sagardotegirekin lan egiteaz gain, espainiar Estatuko eta Portugalgo ardo upategi askori ere eskaintzen die zerbitzua.

Aurtengo txotx denboraldian zer sagardo aurkituko dugun galdetuta, Iratik argi utzi nahi du ezinezkoa dela ezaugarri orokor bat aipatzea, sagardotegi batetik bestera alde handiak daudelako, baina zerbait aipatzekotan, «sagardo bixiak, azidotasun maila onekoak eta usain handikoak» izango direla nabarmendu du. «Aurtengo sagardoak sagarraren fruta-usain handia izango du», azaldu du.

2021eko uza handiagoa izan zenez, alkohol gutxiago eta gorputz gutxiagoko sagardoak izan ote daitezkeen galdetuta, aurtengo ez dela horrela izan uste du. «Hasiera batean pentsa daiteke uza handi batek gorputz gutxiago sagardoa emango duela, baina guk orain arte ikusi dugunagatik ez da horrela, oso gorputz oneko sagardoak ari gara aurkitzen», esan du.

Bere iritziz, gainera, orain da ezaugarri horiek bilatzeko momenturik onena. «Agian urte sasoi hau sagardotegira doan edozein pertsonarentzat goizegi izan daiteke, baina enologo batentzat ez, sagardo baten potentziala zein izango den orain ikusten dugu».

Uza handiagoak duen abantaila, Iratiren iritziz, «sagardo desberdinak egiteko aukera



ematen duela da. Izan ere -gaineratu du-, bertako sagarra baldin badaukazu, errazagoa da prozesu guztiaren kontrola eramatea, sagastietatik bertatik hasita, kanpotik datorrenean baino».



LIZEAGA

SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus







euskal
sagardoa

15 | DONOSTIA

El sector sidrero afronta ya el tercer año de la pandemia. En 2020 tuvo que poner fin de forma abrupta a la temporada que acababa de iniciarse, en 2021 se adaptó con buenos resultados a las normas sanitarias y este año vuelve a ofertar una temporada «diferente», con protocolos específicos de consumo, pero que no impedirán que todas aquellas personas aficionadas puedan disfrutar de la nueva cosecha en unos espacios «seguros, atractivos y cómodos».

Es el principal mensaje que quiso transmitir el pasado martes en Donostia Olatz Mitxelena, técnica de la Asociación de Productores de Sidra de Gipuzkoa, en representación de todos los productores de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, que anunciaron la apertura de una nueva temporada «fruto del trabajo llevado a cabo por el sector en su conjunto, haciendo frente a esta difícil situación con ganas, ilusión y pasión».

¿Y cómo será la temporada de sidrerías de 2022? Al igual que el año pasado, en este inicio de temporada, la nueva cosecha se degustará en la mesa, aunque cada bodega tendrá la opción de adaptar el protocolo a su situación específica. Así, hasta el 28 de enero, fecha hasta la que seguirá en vigor el Decreto del Gobierno Vasco, los sidreros llevarán a la mesa la nueva sidra en jarras o botellas transparentes y con sus correspondientes etiquetas e información. En cada recipiente figurará el número de la kupela para que el cliente sepa en cada momento qué sidra está degustando. Esta etiqueta contará también con un código QR para poder obtener más información de la sidra.

Aunque el consumo se haga en mesa, durante la comida o la cena, el consumidor se podrá levantar a rellenar la jarra y con la ayuda del sidrero podrá coger la sidra de la kupela



Este año las botellas y jarras de cristal transparente volverán a ser protagonistas de la nueva temporada de sidras.

Gorka RUBIO | FOKU

La nueva cosecha se degustará en la mesa

Hasta el 28 de enero, durante la vigencia del Decreto del Gobierno Vasco, los sidreros llevarán a la mesa la nueva sidra en jarras o botellas transparentes y con sus correspondientes etiquetas e información.

que el grupo quiera degustar o que el sidrero le recomiende.

Según señalaron los representantes del sector, «en estos dos años el protocolo se ha ido adaptando a los nuevos decretos y normativas, pero respetando siempre la misma base: ofrecer una experiencia atractiva al consumidor, garantizando la seguridad. Las sidrerías son espacios amplios que

nos permiten respetar las distancias y disfrutar de la experiencia de sidrería de una manera agradable y segura».

Catas guiadas y tienda online

Aparte de la comida tradicional, este año se ofrecerán diferentes vías y formas para disfrutar de la temporada de sidras. Como novedad, en algunas sidrerías se ofrecerán

catas guiadas antes de las comidas o las cenas, y se ofrecerán otras muchas actividades para disfrutar del mundo de la sidra. Se trata de un formato que ha sido demandado por la clientela local. «Será una oportunidad única para disfrutar de manera exclusiva de la nueva sidra, de la mano del responsable de la bodega», señalan desde el sector.

Además, con el objetivo de acercar la sidra a todas aquellas personas aficionadas, este año también estará en marcha la tienda online de Euskal Sagardoa y el sistema de reservas para las comidas y cenas en las sidrerías.

La principal característica de la tienda online será que permite la posibilidad de combinar distintas sidras en cada

GURUTZETA



GORENAK

Ortume Bidea
Astigarraga
www.gurutzeta.com

T. 943 55 22 42

Bakailao gezatuaeren elaborazio eta banaketa



Alkorta bakailuak

Albixuri Poligonoa 1A- 11 Nabek
20870 ELGOIBAR
Tel. 943 744581 / 943 744501
Fax 943 740962



www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

pedido, con una amplia gama de productos que se ofertan en la web.

Sagardoa.eus también ofrece la posibilidad de reservar mesa automáticamente, para lo cual basta con elegir la sidrería, añadir el número de comensales y abonar el anticipo. Este sistema está teniendo mucho éxito y este año ofrecerá la posibilidad de reservar mesa en más bodegas.

Subida de precios

Los elaboradores de sidra de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa destacaron que estos dos últimos años «no han sido fáciles, pero un sector sidrero unido se ha comprometido a afrontar los retos del presente y del futuro». Un ejemplo de ello es el Plan Estratégico que todos los sidreros han elaborado conjuntamente en 2021 en el marco de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, con el objetivo de activar el primer sector, la producción de manzana local y la economía circular. También de trabajar la rentabilidad de la sidra y el futuro de las sidrerías.

En este contexto, recordaron las subidas de precios que este último año están teniendo los diferentes suministros en todos los sectores y que también les afecta a ellos de forma directa. Por ello, anunciaron que estas subidas de precios provocarán un encarecimiento de la botella de sidra «de media entre un 10% y un 20%. La manzana, el vidrio, el cartón, la electricidad, todo ha subido y la sidra, producto de baja rentabilidad, se adaptará a la situación actual», señalaron.

En este sentido, añadieron que «la sidra es un negocio que combina la agricultura local, la hostelería local y la distribución locales. Promueve la economía local, generando puestos de trabajo y riqueza. Pero la sidra, para ser viable, necesita un precio justo y hay que darle el reconocimiento y el valor que merece».

RELLENAR LA JARRA

Aunque el consumo se haga en mesa, durante la comida o la cena, el consumidor se podrá levantar a rellenar la jarra y con la ayuda del sidrero podrá coger la sidra de la kupela que el grupo quiera degustar o que el sidrero le recomiende.

CATAS GUIADAS

Como novedad, en algunas sidrerías se ofrecerán catas guiadas antes de las comidas o las cenas. Se trata de un formato que ha sido demandado por la clientela local. «Será una oportunidad única para disfrutar de manera exclusiva de la nueva sidra, de la mano del responsable de la bodega».

TIENDA ONLINE

Este año también estará en marcha la tienda online de Euskal Sagardoa y el sistema de reservas para las comidas y cenas. La principal característica de la tienda online será que permite la posibilidad de combinar distintas sidras en cada pedido, con una amplia gama de productos que se ofertan en la web.

EGURREKO SAGARDOAREN TXAPELKETA ANTOLATU DUTE LAUGARREN URTEZ USURBILEN

Egurrezko kupelean egindako sagardoa iraganeko gauza dela dirudien honetan, Usurbilen jo eta su ari dira sagardogintza tradizionala berreskuratzeko ahaleginean, eta duela hilabete eskas Egurrezko Sagardo Txapelketaren laugarren edizioa antolatu zuten, San Tomas azokaren bueltan.

Egun horretan, hainbat txapelketa antolatu zituzten Noaua Kultur Elkartek eta Alkartasuna Baserritarren Kooperatibak. Alde batetik, babarrun eta sagardo txapelketak, herriko ekoizleei zuzenduta, eta bestetik, Egurrezko Sagardo Txapelketa eta Sagar Muztiko Txapelketa, azken bi hauek Euskal Herriko ekoizleei zuzenduta.

Baserritarren kooperatibako ordezkari Jakoba Errekondok azaldu digunez, «orain arte txapelketak maiatzeko sagardo egunean egingen ziren, baina pandemiaren eraginez ezin izan zirenez egin, abendura pasa genituen, San Tomas azokaren bueltan egiteko».

Izan ere, Usurbilen afizio handia dago sagardoaren kulturaren inguruan. Bost sagardotegiz gain, hogeitxeko baino gehiagotan egingen dute sagardoa urtero. Afizio horren barruan, egurrezko ontzian egindako sagardoari garrantzi berezia ematen diote.

Errekondoren hitzetan, «sagardogintzaren historian egurrak garrantzi handia izan du —egur mota desberdinak, ontzien tamainak, botilaratze garaiak...— eta pentsatzen dugu hemendik aurrera gero eta garrantzi handiagoa izango duela, kontuan hartuta sagardoaren dibertsifikazioa badatorren gauza bat dela. Horregatik saiatzen ari gara hori guztia sustatzen».

Epaimahaia aditu profesionalen osatuta dago, eta azken edizio honetan Mikel Garaizabal sommelier eta Dani Corman Basque Culinary Centerreko irakaslea izan ziren. Beren irizpidearen arabera, egurrezko ontzian egindako sagardorik onena Iker Agirrezabala usurbildarrarena izan zen. Bigarren sailkatua Jokin Elizagirre herritarra izan zen eta hirugarrena, Kupela-kupela Aginako elkartea. Sagar-muztikoaren txapelketan, Josu Agirrezabala usurbildarra izan zen txapelduna; Juan Ignacio Astiazaran, bigarrena eta Igor Matxain, hirugarrena.

San Tomas azokan herriko sagardogile afizionatuen txapelketa ere egin zen, eta irabazlea Egiluze Aundiko Jon Argote izan zen. Babarrun txapelketan, azkenik, Zugastiko Pili Arroyok eskuratu zuen txapela.



Txapelketako irabazleak, sariak jaso ondoren. NOAUA

Sagardotegiak zabalik!

Gozatu dezagun bertako sagarrarekin
eginiko sagardoaz

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

Munduko 15 herrialdeetako 205 sagardo batu ziren Sagardo Forumean

Zeraingo Oiharte sagardotegiak eta Astigarragako Zapiainek lortu zituzten Euskal Sagardoa kategoriako urrezko dominak



Azaroan egin zen nazioarteko lehiaketako sari-banaketa. GARA

15 | ASTIGARRAGA

Munduko hamabost herrialdeetako sagardogileak eta 205 sagardo desberdin elkartu ziren joan den azaroan ospatutako III. Sagardo Forumeko nazioarteko lehiaketan. Mundu osoko aditu ospetsuek bederatzik kategoriatan sailkatutako sagardoak dastatu zituzten eta Euskal Herriko sagardo tradizionalen kategorian Zeraingo Oihartek eta Astigarragako Zapiainek irabazi zituzten urrezko dominak.

Sagardo Forum nazioarteko hitzordua Sagardoaren Lurraldeak bi urtean behin antolatzen duen ekitaldia da eta azken hau laugarren edizioa izan da. Horren barruan antolatzen den lehiaketa, ordea, hirugarrena izan zen.

Mundu osoko eta mota guztietako sagardoak aurkeztu daitezke lehiaketara. Horrela, honako herrialdeetako sagardoak dastatzeko aukera izan zen azken edizioan: espainiar eta frantziar estatuak, Alemania, Austria, Britainia Handia, Ameriketako Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak,

Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina.

Euskal Herriko sagardo tradizionalen gain, beste honako kategoriak zabaldu ziren lehiaketan: sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, sagardo berriak, "Premium" sagardo aparduna, Apfelwein, zaportako sagardoa eta udardoa eta, azkenik, izotzezko sagardoa.

Euskal Sagardoaren kategorian Oiharte upategia izan zen irabazle nagusia, baina Zapiain sagardotegiak ere urrezko eta

zilarrezko dominak lortu zituen. Zilarrezko domina lortu zuten beste bi sagardotegiak Isastegi eta Gurutzeta izan ziren, eta brontzeen artean, Izeta eta Alorrenea sailkatu ziren.

Kategoria bakoitzean banatutako sariez gain, Llagar Panizales-en "Sidra de hielo Panizales" sagardoak "Best of show" saria lortu zuen lehiaketako bereziena izateagatik.

Lau eguneko egitaraua

Lehiaketaz gain, Sagardo Forumean hainbat ekitaldi antola-

tu ziren lau egunetan zehar. Hala nola sagar, sagardo eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak.

Sagastien landaketak leku garrantzitsua izan zuen Forumean eta bertan aipamen berezia egin zioten manipulazio genetikorik gabeko Errezilgo Ibarbi sagarrari. Luis Berrondo elkarteak lehendakariak esan zuenez, gaur egun 15.056 sagarrondo daude Errezilen, 137 sagastitan banatuta, eta horietatik %67 Ibarbi barietatekoak dira.

Sagardoak sukaldaritzan eta turismoan duen eragina ere aztergai izan zuten jardunaldietan, eta hizlariak argi utzi zuten jatorrizko produktu hau saltzeko garai hainbat kontzepturen balioa nabarmendu behar dela, hala nola historia, gertutasuna, natura, lurrarekiko eta herriarekiko lotura, paisaia, biztanleak...

Jardunaldi teknikoak osatzeko, izotzezko sagardoak eta monobarietateak egiteko tailerrak antolatu zituzten. Ondoren, produktu horiek dastatzeko aukera ere izan zen bertako eta nazioarteko sagardoekin uztartutako afari batean.

Sagardo Foruma amaitzeko, hamabost herrialdeetatik ekarritako ehun sagardoak ezagutu eta dastatzeko aukera izan zen, Donostiako Kur-saal aretoan antolatutako nazioarteko azokan.

Antolatzaileen esanetan, mota honetako ekitaldiak oso garrantzitsuak dira munduko beste herrialdeetan egiten diren sagardoak ezagutzeko eta nazioarteko ekoizleengandik ikasteko.



Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · ☎ 943 55 68 94 · HERNANI

EUSKAL SARIDUNAK

EUSKAL SAGARDOA:

- 45 puntu. Urrea. Oiharte Euskal Sagardoa.
- 45 puntu. Urrea. Joanes de Zapiain 2020.
- 43 puntu. Zilarra. Isastegi Euskal Sagardoa Premium.
- 41 puntu. Zilarra. Zapiain Berezia 2020.
- 41 puntu. Zilarra. Gurutzeta Euskal Sagardoa Premium.
- 40 puntu. Zilarra. Isastegi Euskal Sagardoa.
- 36 puntu. Brontzea. Alorrenea Euskal Sagardoa Premium.
- 31 puntu. Brontzea. Izeta Euskal Sagardoa.

EUSKAL SAGARDO TRADIZIONALA:

- 41 puntu. Zilarra. Gurutzeta Gorenak.
- 38 puntu. Zilarra. Son of Man (Ameriketako Estatu Batuak).
- 37 puntu. Brontzea. Sagardoa Kupela (SAS Egarri, Angelu).
- 35 puntu. Brontzea. Aingura Kupela (SAS Egarri, Angelu).
- 34 puntu. Brontzea. Baldorba Naturel & Sagarraleku.

SAGARDO MODERNOAK:

- 48 puntu. Urrea. Musker, Sagar Iraultza.
- 43 puntu. Zilarra. High Flying Cider, Ciderzale.

SAGARDO APARDUNAK:

- 43 puntu. Zilarra. Ama Oiharte.
- 34 puntu. Brontzea. Byhur Sagardo Aparduna.
- 34 puntu. Brontzea. Byhur 24.

ZAPOREZKO SAGARDOA:

- 47 puntu. Urrea. Oiharte lupuluarekin hartzitutako Euskal Sagardo Naturala.
- 45 puntu. Urrea. Txopinondo, Kalipoko Peche.
- 42 puntu. Zilarra. Txopinondo, Kalipoko Citron.

IZOTZEZKO SAGARDOA:

- 47 puntu. Urrea. Zapiain, Bizi-Goxo 2017.
- 46 puntu. Urrea. Zapiain, Bizi-Goxo 2015.
- 40 puntu. Zilarra. Juankorena, Basajaun Crianza.
- 38 puntu. Zilarra. Juankorena, Basajaun Dulce.
- 36 puntu. Brontzea. Kuartango, Su Sagar.
- 36 puntu. Brontzea. Juankorena, Basajaun Classic.
- 34 puntu. Brontzea. Oiharte Izotzezko Sagardoa.

Haritz EGUREN

OIHARTE SAGARDETEGIA (ZERAIN)

«Sagardo egin berria eramane nuen; sagardo berriak beti du beste grazia bat»

Azken Sagardo Forumean protagonistarik izan bada, hori Zeraingo

Oiharte sagardotegia izan da, Euskal Sagardoa kategorian txapela lortzeaz gain, beste hiru kategoriatan ere sariak lortu dituelako: zaporezko sagardoan, apardun sagardoan eta izotzezko sagardoan.

Oiharte sagardotegian urteak daramatzate euskal sagardo ekologikoa egiten, eta azken urteetan aitzindariak izan dira, besteak beste, sagardoa latan ontziratzen, baita sagardo aparduna eta izotzezko sagardoa egiten ere.

Haritz Eguren da sagardotegiko arduraduna eta berarengana jo dugu arrakasta horren gakoak ezagutzeko.

Zer motatako sagardoa eramane zenuen Sagardo Forumeko txapelketara? Zergatik uste duzu saritu zutela beste guztien gainetik? Nik eramane nuen sagardoa egin berria zen. Hemen Goleirrin, bero gehixeago egiten duenez, sagarra lehenago heltzen da eta irailaren hasieran bildutako



“

«Sagardo berriak beti du beste grazia bat, aurreko urtekoak ez duena».

sagarrarekin egin genuen. Txapelketa azaroan izan zen, eta ordurako sagardoa etorria zegoen. Fruta eta lore usain handiko sagardoa zen, oso lurrintsua, eta horregatik uste dut eman ziotela saria. Sagardo berriak beti du beste grazia bat, aurreko urtekoak ez duena, eta momentua aprobetxatu genuen.

Hala ere, ez zen sari bakarra izan.

Lupuluarekin hartzitutako sagardoak ere urrezko domina irabazi zuen zaporezko sagardoaren kategorian. Orain arte garagardoa egiteko erabiltzen zen landare hau sagardoa egiteko ere erabiltzen hasi gara, eta ukitu berezi bat ematen dio, betiere neurria ondo hartuz gero. Bestalde, apardunarekin zilarrezko domina lortu genuen eta izotzezkoarekin brontzezkoa.

Sagardogileok nola ikusten dituzue Sagardo Foruma bezalako ekimenak? Sagardoaren inguruan hitz egitea eta balioan jartzea beti da interesgarria, zalantzarik gabe, eta horregatik parte hartzen dugu ekimen horretan.

euskal
sagardoa
Sidra natural del País Vasco

SAGARDETEGI
DENBORALDIA

Temporada de sidrerías, ¡nos la merecemos!

merezi dugulako!

SAGARDETEGI



DENBORALDIA

merezi dugulako!

Temporada de sidrerías, ¡nos la merecemos!

hazi



GIPUZKOA

ABALTZISKETA

Zalbide: 943 65 21 76

ADUNA

Aburuza: 943 69 24 52

Zabala: 943 69 07 74

AIA

Satxota: 943 83 57 38

Izeta: 943 13 16 93

ALTZAGA

Olagi: 943 88 77 26

ANDOAIN

Gaztañaga: 943 59 19 68

Mizpiradi: 943 59 39 54

ASTEASU

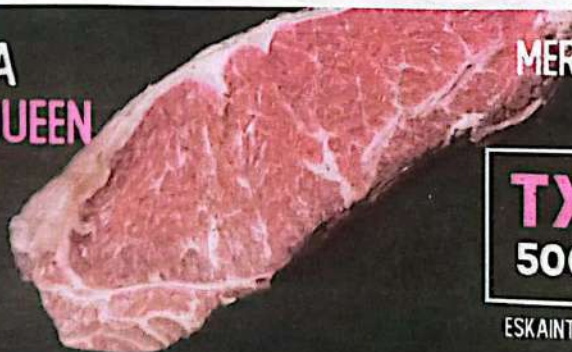
Sarasola: 943 69 02 83

EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIAK

ATZO PARRANDA
ETA ORAIN **BARBAQUEEN**



BARBAQUEEN.COM



MERKATUKO **TXULETA** MERKEENA
DUEN ONLINE HARATEGIA

TXULETA 9'80
500 GR €/KG

ESKaintza urtarrilaren 23 ra arte egongo da indarrean.
IZAKINEN AMAIERA IZAN EZIK.

ASTIGARRAGA

Aiorrenea: 943 33 69 99
 Artola: 943 55 72 96
 Astarbe: 943 55 15 27
 Bereziartua: 943 55 57 98
 Etxeberria: 943 55 56 97
 Gartzategi: 943 46 96 74
 Gurutzeta: 943 55 22 42
 Iñintza: 688 811 724
 Ingolen-Herrero: 943 55 03 33
 Larrarte: 943 55 56 47
 Lizaga: 943 46 82 90
 Mina: 943 55 52 20
 Oialumezar: 943 55 29 38
 Oiarbide: 943 55 31 99
 Perrotegi: 943 45 71 88
 Rezola: 943 55 27 20
 Zabain: 943 33 00 33

**LEGORRETA**

Aulia: 943 80 60 66

LIZARTZA

Goikoetxea: 609 71 42 03

DIARTZUN

Baleio: 943 49 13 40
 Ordo-Zelai: 943 49 16 86

ORDIZIA

Tximista: 943 88 11 28

TOLOSA

Eguzkitza: 943 67 26 13
 Isastegi: 943 65 29 64

URNIETA

Altuna: 943 55 49 17
 Elutxeta: 943 55 69 81
 Eula: 943 55 27 44
 Oianume: 943 55 66 83
 Setien: 943 55 10 14

USURBIL

Aginaga: 943 36 67 10
 Aialde Berri: 943 36 50 31
 Arratzain: 943 36 66 63
 Saizar: 943 37 39 95
 Urdaira: 943 37 26 91

ZARAUTZ

Arizia: 943 10 04 89

ZERAIN

Otatza: 943 80 17 57
 Oiharte: 943 50 10 13

ZESTOA

Ekain: 943 14 80 33

ZUBIETA

Araeta: 943 36 20 49
 Iruin-Astiazaran: 943 36 12 29

BIZKAIA**BERRIATUA**

Laka-Erdi: 94 613 91 78

GATIKA

Eguskiza: 94 674 15 13
 Etxebarria: 94 674 20 10

GIZABURUAGA

Leartibai (Laneko):
 94 684 20 26

LEZAMA

Erdikoetxe: 94 457 32 85

MARKINA-XEMEIN

Axpe: 94 616 82 85

ZORNOTZA

Etxerriaga: 607 601 925
 Uxarte: 94 630 88 15

**N. BEHERA****DONAIXTI**

Eztigar: 05 59 37 87 12

JAXU

Bordatto: 05 59 49 18 22

NAFARROA**ALDATZ**

Martitxonea: 948 60 46 07

BERUETE

Behetxonea: 948 30 54 11
 Txasenekoa Borda: 948 39 60 17

LEKAROTZ

Laralde: 948 45 21 21

LEKUNBERRI

Toki Alai: 948 50 40 57

LESACA

Lindurrenborda: 948 63 72 12

LAPURDI**AZKAINE**

Txopinondo: t00 33 559 54 62 34

SARA

Ihitia: 00 33 559 54 22 16

URRUÑA

Beltzenia: 00 33 559 47 89 76

TXOTX TXOGITXUko TX-REKIN

Aurkitu, zure sagardotegi gustukoenean,
 munduan gehien saltzen den TXULETONa.



TXOGITXU.COM



Arabako kupelak, goraino beteta

Arabako sagardotegietan gustura daude aurten jaso duten sagar uztarekin, kopuru aldetik ugaria izan delako baina aldi berean horrek ez duelako azukre eta alkohol jaitsierarik eragin

15. ARAMAIO

Euskal Herriko beste hurreldeetan bezala, joan den udazkeneko urta oso ugaria izan zen Arabako hiru sagardotegiek dituzten sagastietan, eta ia 100.000 kilo sagar biltzea lortu zuten. Aurreko urtean sagardo gutxi egin zuten, ondo etorri zale orain kupelak goraino betetzeko.

Hala diote behintzat Aramaioko Iturrieta sagardotegiko bazkide Juanjo Peciñak eta Juan Antonio Aretxagak. Beren sagastietan bakarrik 60.000 kilo jaso dituzte, eta zuhaitzetan jaso gabe kilo asko geratu dela gaineratu dute. Kopuru handi horrek, ordea, ez du eraginik izan sagardoaren azukre eta alkohol mailan, eta aurtengo sagardoak 7 gradu ingurukoak eta «gorputz handikoak» izango direla aurreratu dute.

«Kontuan hartu behar da sagardo guztia ez zela momentu berean egin, beraz, batzuk aurreratuago doaz, eta beste batzuk atzeratuago, baina orokorrean jende guztiaren gustuko sagardoak izango dira: batzuk garratzagoak, beste batzuk suabeagoak...». Era berean, sagardo usaintsuak eta txinparta handikoak izango direla uste dute.

DENEN GUSTUKOAK

«Kontuan hartu behar da sagardo guztia ez zela momentu berean egin; beraz, batzuk aurreratuago doaz, eta beste batzuk atzeratuago, baina orokorrean jende guztiaren gustuko sagardoak izango dira: batzuk garratzagoak, beste batzuk suabeagoak...». Era berean, sagardo usaintsuak eta txinparta handikoak izango direla uste dute.



Juanjo Peciña, Aramaio Iturrieta sagardotegiko upelen artean. MONIKA DEL VALLE | FOXU

an, sagardo usaintsuak eta txinparta handikoak izango direla uste dute.

Aurtengo aurreikuspenek dakite pandemonio egoerak ze bilakaera izango duen eta ondorioz ez dira aurreratu esatera salmentak nola izango diren. «Guk behintzat sagardoa prest daukagu. Urte normal batean badakigu egin dako kopurua urtean zehar sagardo dugu, baina aurten badakigu zer gertatuko den», esan du Juanjo Peciñak.

Edonola ere, Iturrietako arduradunek hasiera ekitaldia egiteko asmoa badute, formatu txiki baten bada ere. «Harremanetan gaude beste ekoizleekin, eta pertsona ezagun bat ere ekarri nahiko genuke. Badakigu festandia ezingo dugula egin, baina zerbait egin nahiko genuke denboraldiari hasiera emateko. Iaz ez zen ezer egin eta aurten zerbait egin nahi dugu», adierazi dute Peciñak eta Aretxagak.

Sagardo aparduna, arrakastatsua

Euskal sagardoaz gain, sagar-zubako naturala ere egiten dute Arabako sagardotegiek eta iaz, Iturrietan sagardo aparduna egin zuten; hau da, Champenois metodoari jarraituz egindakoa. Aurten litro gehiago prestatu dituzte.

Juanjo Peciñaren hitzetan «iaz proba moduan egin genuen sagardo aparduna eta egia esan, oso pozik geratu ginen emaitzarekin, arrakastatsua izan zuelako. Horregatik, aurten litro gehiago egitera animatu gara eta hilabete honetan bertan merkatuan jarriko dugu».

Sagardo apardunaren prozesua luzeagoa da, botilan bigarren hartzidura edo fermentazioa egiten duelako, eta dena urtebete irautean duen prozesua behar du. Horrela, orain salgai jarriko den aparduna 2020ko uztako sagarrekin eginakoa izango da.

Iturrietako sagardoa Araban eta Gipuzkoan saltzen dute gehienbat. Komertzial sarerik ez dutenez, beraiek egiten dute bataketa denda ekologiko, herriko ekonomatu eta kontsumo taldeetan. Gehien saltzen duten herriak hauexek dira: Legutio, Murgia, Agurain eta Gasteiz. Araban, eta Arrasate eta Bergara, Gipuzkoan.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

B. Araga, 2 / Aramaio
t. 945 44 53 85 / 685 72 15 93
info@iturrieta.eus
www.iturrieta.eus

ENEA

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebiñu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t. 699 747 730 - 945 362 683

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Ezjakintasuna nagusi Bizkaiko sagardotegietan

Sagar uztza ugaria izan duten arren, botilako salmentak jaitsi egin dira eta egungo egoerak ez die baikortasunerako tokirik uzten

SAGARDO OREKATUA

Uxarte sagardotegiko nagusiak nabarmendu duenez, aurten uztza ugaria izan da sagarbarietate guztietan, eta horrek aukera gehiago eskaintzen ditu nahasketak egin eta sagardo orekatua lortzeko.



Jose Antonio Zamalloa, Zornotzako Uxarte sagardotegiko upategian. GARA

iritziz, «guk normalean ez dugu arazorik izaten bertako sagarra lortzeko eta planteatu ere ez dugu egiten kanpotik sagarra ekartzea».

Bizkaiko sagardogileen elkar-tearentzat hori «oinarrizko gauza» dela nabarmentzen du. «Bizkaiko sagardoaren ezaugarri nagusia bertako sagarrarekin egin dagoela da. Are gehiago, kalitatezko sagardo bada, bertako sagarrarekin egin delako da, ez laborategian egindako lanagatik».

Gaur egun Bizkaiko sagardogileen elkartearen zortzi sagardotegi badaude ere, txotxetik hiruk bakarrik eskaintzen dute sagardo: Markina-Xemeingo Axpek, Berriatuko Laka-Erdik eta Zornotzako Uxartek. Azken honek, gainera, ohiko menua eskaintzen du asteburuero urte osoan: bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrek eta irasagarra.

Bestalde, sagardotegi askotan sagar-zukua ere egiten dute, eskaria gero eta handiagoa delako. «Lehen ez zen ezagutzen, baina orain gero eta gehiago eskatzen dute, batez ere ume eta gazteen etortzen diren familiek, eta kontuan hartzeko produktu bat dela esan dezakegu, bertako sagarrarekin egindako produktu berezia delako», dio Zamalloak.

kopuru aldetik ugaria izan delako eta kalitate aldetik oso sanoa etorri delako. Eta sagardoaren ezaugarriak dagokienez, apur bat arinagoa izango dela aurreratu dute.

Jose Antonio Zamalloak adierazi duenez, «orain arte ditugun datuen arabera, sagardo apur bat arinagoa eta alkohol

karga gutxiagokoa izan daiteke, sagar uztza ugaria izan delako, baina edozein modutan, sagardo sanoa, freskoa eta orekatua izango da».

Uxarte sagardotegiko nagusiak nabarmendu duenez, aurten uztza ugaria izan da sagarbarietate guztietan, eta horrek aukera gehiago eskaintzen ditu

nahasketak egin eta sagardo orekatua lortzeko. «Sagardogile bakoitzak ikusi behar du ze nahasketak egin bere bodegako sagardo-gama lortzeko», esan du.

Beste urteetan bezala, aurten ere ekoizpen osoa bertako sagarrarekin osatu dute, nahiz eta sagastien azalera neurri bertsuan mantendu. Zamalloaren

Sagardo arinagoa

Gainerakoan, Bizkaiko sagardotegietan gustura daude aurten jaso duten sagar uztarekin,

ETXEBARRIA SAGARDOA

LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.

UXARTE SAGARDOA

EGUSKIZA SAGARDOA

AXPE SAGARDOA

LAKA-ERDI SAGARDOA

ERDIKOETXE SAGARDOA

ETXERRIAGA SAGARDOA

BIZKAIAN
BIZKAIKOA



IS IRUÑA

Las sidrerías navarras capean el temporal

La temporada de sidrerías en Nafarroa arrancará el próximo sábado día 22 de enero, aunque este año no se celebrará el tradicional acto de apertura de las kupelas, a causa de las medidas impuestas por el Gobierno navarro para hacer frente a la pandemia del Covid-19.

Dichas medidas estarán en vigor en principio hasta el 18 de enero, y los sidreros confían en que a partir de ese día se vaya «abriendo la mano». Es lo que afirma Jesús Angel García, responsable de la bodega Larraidea de Lekaroz y presidente de la asociación de productores navarros.

De momento, los clientes no podrán beber de pie, aunque podrán levantarse a coger sidra de las kupelas, tanto del vaso como de la jarra. La norma lo único que establece es que hay que beber sentado a la mesa.

En lo que respecta a la presente temporada, Jesús Angel señala que ha sido una cosecha muy buena tanto en cantidad como en calidad. «Después de la escasa cosecha del año pasado, esta última ha sido muy abundante y sana, y ello nos ha permitido elaborar toda la sidra con nuestras propias manzanas», explica. Añade que este año, además, la manzana «ha venido en su época, ni se ha adelantado ni se ha retrasado como ha ocurrido en años anteriores».

El problema ha sido que los sidreros no han podido recoger toda la cosecha, ya que en sus bodegas tenían sidra del año pasado y ahora han completado su capacidad sin necesidad de utilizar toda la manzana. «Se nos ha juntado todo, una cosecha abundante, algunos miles de litros del año pasado sin po-

Las bodegas navarras afrontan otro año lleno de incertidumbre. La cosecha ha sido muy buena, pero ahora lo que hace falta es que aumenten las ventas, muy tocadas el pasado año por la pandemia



Jesús Angel García, en el exterior de la sidrería Larraidea de Lekaroz. CARA

der vender...». Por ello, la producción de este año ha sido algo inferior a los 150.000 litros del pasado año.

Y es que el balance de 2021 no fue bueno, tanto en lo que se refiere a las ventas en la propia sidrería como al canal de hostelería, el más importante para este sector. «Teniendo en

BALANCE NEGATIVO

El balance de 2021 no fue bueno, tanto en lo que se refiere a las ventas en la propia sidrería como al canal de hostelería, el más importante para este sector. En total, bajaron un 20%.

cuenta que en la temporada del txotx tuvimos cerrado y que bares y sociedades gastronómicas han permanecido también cerrados, las ventas bajaron alrededor de un 20%».

El canal que mejor funcionó fue el del comercio, ya que las sidrerías navarras han podido mantener la cuota de mercado

que mantienen en las tiendas de los pueblos.

Pese a todo, el presidente de la asociación navarra se muestra optimista y espera que los efectos de la sexta ola pase pronto. El próximo día 18 el Gobierno de Nafarroa pueda aligerar restricciones. «Esperemos que a partir de ese día se vaya abriendo la mano, pero como consecuencia de la pandemia no se puede saber que va a pasar dentro de dos días, todo está en el aire», insiste.

Subida de los costes

Lo que sí se sabe a ciencia cierta es que este año el encarecimiento de los suministros llegará también al sector. «Tanto lo que es el tema del envase, tanto botellas como corchos, cajas de cartón, se ha encarecido mucho este año y ello hace que el precio de la botella aumente entre un 10% y un 20%», avisa Jesús Angel, quien se lamenta que «al final, el envase cuesta más que el contenido. Es triste decirlo, pero es así».

En cuanto a los precios del menú de sidrería, el presidente de la asociación indica que dependerá del precio en el mercado. Cada sidrero negocia con sus proveedores, aunque también es cierto que la carne se encareciendo.

sulabe

Ogirik beroena



Eraman zure mahaira Sulabe ogia

Irrigoenea Okindegia. Hernani

Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani

Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun

Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani

Tel. 943 554 954

www.sulabe.com



HERNANI

GARIN

HERRIKO taberna

EUSKAL PRESOK ETXERA!!



Gobernu eta Gipuzkoako Foru Aldundiko agintariek Ubegi baserriko XVI. mendeko dolare ardatza ikusteko aukera izan zuten, irailan egindako bisitan. Gorka RUBIO | FOKU

Sagardoetxea, 15 urte beteta, etorkizunari begira jarri da

Astigarragako Udalak herri galdeketa egingo du otsailaren 6an museoaren norabidea erabakitzeko

ASTIGARRAGA

Astigarragako Sagardoetxea museo 2006ko irailan atek ireki zituenetik sagardoaren kultura mantendu eta sustatzeko lanean aritu da. Hala, joan den irailan, 15. urteurrena ospatu zuen, herritarrek sagardoaren kulturaz eta sagardogintzako kultur ondareaz gozatzeko hainbat ekitaldirekin.

Oraingoan, Astigarragako Udalak herri galdeketa egin nahi du Sagardoetxearen norabidea erabakitzeko. Udal agintariek diotenez, «Sagardoetxearen hamabost urteko ibilbideak

bilakaera handia izan du eta museoaren etorkizunari buruzko hausnarketa egiteko beharra eragin du». Horrela, 2021eko udaberrian Astigarragako hainbat eragile, elkarteetako ordezkari, Udal ordezkari eta norbanakoren parte hartzearekin, hausnarketa-taldea osatu zen Sagardoetxearen etorkizunari

buruzko proposamena lantzeko. Horrez gain, herritarrekin kontraste saioak ere egin dira landutako proiektuaren nondik norakoak azaldu eta beren ekarpenak jasotzeko.

Azken finean, parte-hartze prozesu honen bitartez lortu nahi dena da «sagardoetxea

herriaren dinamikan errotua egotea, Astigarragaren identitatearekin bat eginez», eta sagarraren kultura sustatzeko «askotariko ekarpen eta ekimenen bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea».

Era berean, gaur egun Sagardoetxeak biltegian dituen pieza etnografikoak erakusteko eta tresnak berritzeko lekua izatea litzateke beste helburuetako bat; izan ere, bertan baitaude Erbitegi Etxeberri baserriko dolareak, kupelak egiteko Gartziategi-ko tresnak, matxakak, etab.

Azkenik, dokumentazio zentroa eta azalpenak emateko gu-

neak sortzea lirateke beste helburuetako batzuk, baita sagarraren eratorriei produktua egiteko gune bat sortzea ere.

Behin proposamena landuta, Astigarragako Udalak herri-galdeketa bidez astigarrarren adostasun edo desadostasuna ezagutu nahi du eta horretarako ospatuko du herri galdeketa otsailaren 6an.

Agintarien bisita

Joan den irailan antolatutako ospakizunaren artean, Gasteizko Gobernu eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkarien bisita aipatu beharra dago, bertan izan baitziren Bingen Zupiria (Kultura eta Hizkuntza Politikako sailburua eta bozeramailea), Javier Hurtado (Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saileko sailburua), Maria Jose Telleria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Kultura zuzendaria), Iker Goiria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo zuzendaria) eta Peli Manterola (HAZiko zuzendari nagusia).

Bertan izan zen Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea ere. Sagardoetxeak urte hauetan sagardogintzaren kultur ondarea mantentzeko egindako lana eta ondare hori datozen belaunaldiak erakusteko Astigarragako herri gisa duen erantzukizuna azpimarratu zituen.

Horrela, aipatzekoa da Gorka dailuaren (Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa) eta Sagardoetxearen arteko elkarlanari esker, Ubegi baserriko XVI. mendeko dolare ardatza ikusgai dagoela Sagardoetxean. 400 urtetik gorako ardatz hori base-riaren bolumen ia osoa hartzen zuen dolarearen piezarik garrrantzitsuenak ziren.

Horretaz gain, Sagardoetxearen Dokumentazio Zentroaren erakusketak antolatu zen eta bertan katalogatuta dauden funtsak (dokumentuak, hemeroteika, argazkiak, etab.) ezagutzeko bisita gidatuak egin ziren. Herritarrek ere izan zuten kultur aisialdiaz gozatzeko tartea eta familiarizatzeko bisita gidatu nahiz tailer ezberdinetan parte hartzeko aukera eskaini zen.

HERRIAREN DINAMIKAN ERROTUA

Parte-hartze prozesu honen bitartez lortu nahi dena da «sagardoetxea herriaren dinamikan errotua egotea» eta sagarraren kultura sustatzeko «askotariko ekarpen eta ekimenen bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea».

OYARBIDE
SAGARDOAK

Urtarrilaren 20tik aurrera
irekiko ditugu gure atak.
Asteleneretik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserria.
ASTIGARRAGA - T. 943 55 31 99
oyarbidesagardotegia.com



Bacalao frito y txuleta, un menú relativamente reciente

El actual menú de las sidrerías tiene su origen en la comida que las cuadrillas de las sociedades gastronómicas llevaban cuando acudían a seleccionar la sidra que comprarían durante todo el año.

El menú de las sidrerías se compone actualmente de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y txuleta, para terminar con queso, nueces y membrillo. Es lo que conocemos como «menú tradicional», aunque lo cierto es que, salvo la tortilla, el resto de platos son relativamente recientes. Podría decirse que este menú ha sido «importado» desde las sociedades gastronómicas.

IS | ASTIGARRAGA

Hoy en día la práctica totalidad de la clientela que acude a una sidrería lo hace como si fuera a un restaurante, eso sí, un tanto especial, ya que el menú es fijo y se puede beber tanta sidra como se quiera. Pero hasta hace unos años —no tantos— la gente solo acudía a las sidrerías a probar y seleccionar las sidras que luego compraría a lo largo de todo el año.

Así, todo el mundo era consciente de que no iba a un restaurante. Basta recordar que las bodegas no contaban con comedor ni con cocina, por lo que difícilmente podía hablarse de «restaurantes». Se trataba de caseríos en los que se elaboraba sidra, donde la zona de las kupelas no andaba muy lejos de las cuadras y, al igual que estas, tenían el suelo de tierra. Muchos recordarán la sidrería Begiristain de Ikaztegieta, donde hasta entrados los años 90 se comía y se cenaba en compañía de las vacas del caserío.

Ese era, pues, el escenario donde se cataban las sidras. Y quienes normalmente acudían a cumplir con ese ritual eran cuadrillas de amigos, principalmente taberneros y miembros de sociedades gastronómicas, con el fin de seleccionar los mejores caldos para luego ir comprando durante todo el año la sidra embotellada de dichas kupelas.

TORTILLA DE BACALAO

Y si el objetivo era probar una buena porción de sidras, lo más recomendable era llevar algo de comida para poder volver a casa en condiciones. Así, estas cuadrillas llevaban preparadas sus propias cazuelas y, en algunos casos, se les preparaban unas tortillas de bacalao. Así lo recuerda Joxe Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga: «Aquí la gente venía con sus cazuelas y normalmente preparábamos una tortilla de bacalao, aunque a veces, si alguien lo pedía, también preparábamos alguna cazuela de bacalao. Y lo hacíamos en la cocina de casa, porque en la sidrería no había cocina».

El bacalao siempre ha estado presente en las sidrerías. La trula

Ló cierto es que en las sidrerías nunca ha faltado bacalao. Históricamente, los pescadores se llevaban grandes cantidades de sidra para sus campañas de pesca, y a cambio traían también abundante pescado, principalmente bacalao.

Sebastian Zabalegi, veterano productor de la sidrería Oyarbide de Astigarraga, recuerda también que antiguamente en la sidrería no preparaban comida y que la traían las cuadrillas, aunque siempre hubo bacalao en su casa y con el tiempo empezaron a preparar



Usurbildarrek
daukate
**sagardo
alkate**

 Usurbilgo Udala



Ezkiaga ibilbidea. Hernani



Los conocidos asadores de Tolosa Casa Julián y Casa Nicolás comenzaron a asar txuleta de buey a finales de los 60. Fue tal su éxito, que en la década siguiente, esta especialidad gastronómica se fue extendiendo a asadores y sociedades gastronómicas, y de ahí finalmente a las sidrerías.

tortillas y bacalao frito. Hasta que finalmente, como en el resto de sidrerías, terminaron ofreciendo todo el menú.

Joxe Angel Goñi recuerda que fue en la década de los 70 cuando empezó a coger fuerza la txuleta. «Tradicionalmente la gente venía con sus cazuelas. Si alguno venía con una txuleta, se asaba en una pequeña parrilla que teníamos, pero no era lo habitual. Fue a partir de los 70 cuando se empezó a generalizar», señala.

El responsable de Gurutzeta recuerda un dato crucial para entender la popularización de esta carne: la fama que cogió el txuleton de buey en los conocidos asadores de Tolosa Casa Julián y Casa Nicolás, donde se comenzó a asar a finales de los años 60. Fue tal el éxito que tuvo que, en la década siguiente, esta especialidad gastronómica se fue extendiendo a asadores y sociedades gastronómicas, y de ahí finalmente a las sidrerías.

De esta forma, todas las cuadrillas que acudían a las sidrerías se encargaban de pasar antes por la carnicería a comprar las preciadas txuletas, para asarlas en las parrillas que las bodegas ponían a disposición de los clientes. Hay que recordar que eran los años 70, la época de la industrialización, en la que los trabajadores tenían algo más de dinero en el bolsillo y se podían permitir el capricho de comprar unas buenas txuletas de viejo.

Tal y como se encarga de apuntar el responsable de Gurutzeta, la txuleta era algo que al principio también llevaban los propios clientes. «Nosotros fuimos una de las últimas sidrerías que empezamos a ofrecer la txuleta. Hasta casi los años 90, seguimos haciendo solo la tortilla y alguna cazuela de bacalao por encargo, pero la txuleta la traían los clientes».

PROFESIONALIZACIÓN DE LAS COCINAS

Pero todo esto tuvo su final cuando en los años 80 la visita a la sidrería comenzó a generalizarse entre la población. Y es que en esa década, además de las cuadrillas de las sociedades gastronómicas, la población en general comenzó también a acudir a las mismas, algo en lo que seguramente tuvo mucho que ver la proliferación del coche particular. De esta forma, era habitual encontrarse a familias, a cuadrillas de amigos o a compañeros de empresa probando la sidra de las kupelas.

Fue precisamente esta popularización la que terminó con la costumbre de que los clientes llevaran sus propias txuletas. Y es que unas pocas cuadrillas podían encargarse de hacer un uso ordenado de las parrillas, pero en una sidrería con más de cien clientes, por ejemplo, esto resultaba ya imposible. Fue entonces cuando se profesionalizaron las cocinas y se comenzaron a ofrecer todos los platos que actualmente componen el «tradicional» menú de las sidrerías.



* Ostegunetik aurrera bazkariak
* Bakailoa saltsan enkarguz

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA, tel. 943 55 29 38

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Lanegunetan: 20:00-22:30
Larunbata eta Jaiegunetan:
13:30-15:00 - 20:00-22:30
Astazkenetan itxita
943 18 01 19
Erreina Auzoa, ATAUN
www.urbitartesagardotegia.com

R. ZABALA Tolare Sagardotegia
Golburu Auzoa 5, Aduna, Gipuzkoa.
T 943 69 07 74
www.rzabala.com

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Sagardotegiko TXOTX

denboraldia zabalik.



SAIZAR
Sagardotegia

Sagardo berriak dasta ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

www.sidrassaizar.com

