

SUPLEMENTO ESPECIAL PUBLICITARIO

sidrerías

18 de Enero de 2008

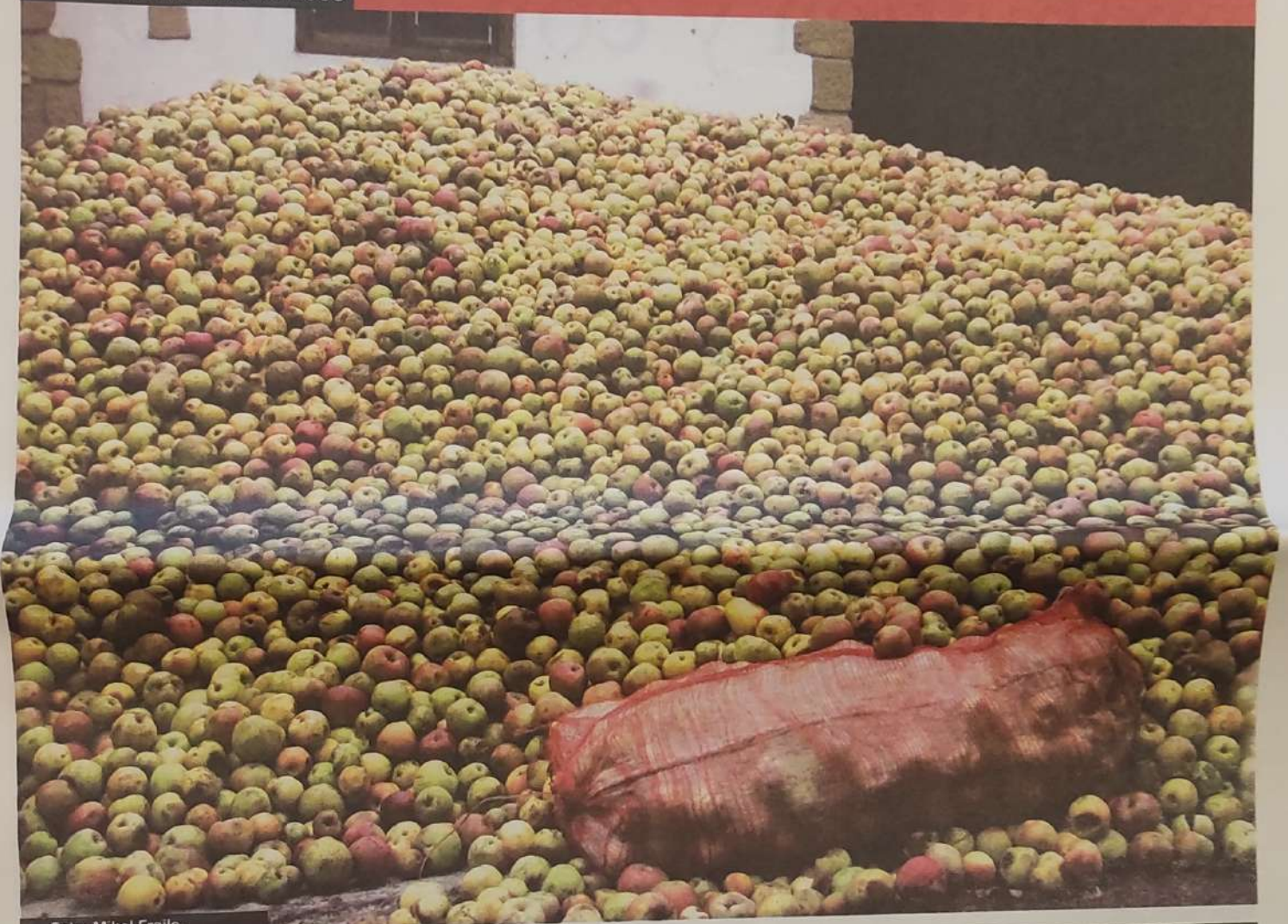


Foto: Mikel Fraile.



Poca manzana pero sidra aromática y con cuerpo

LA COSECHA DEL AÑO QUE ACABA DE FINALIZAR HA PRODUCIDO UNA SIDRA AROMÁTICA CON MUCHA FRUTA FRESCA Y CUERPO. SAGARDOETXEA PRESENTÓ EL MIÉRCOLES LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SAGARDOA Y SE DIO COMIENZO ASÍ A LA NUEVA TEMPORADA DEL TXOTX: UN ESPERADO MOMENTO PARA MUCHOS QUE SUPONE EMPEZAR A DISFRUTAR DE LA 'SAGARDO BERRIA', CUYA COSECHA SE CARACTERIZA POR UN CALDO AROMÁTICO Y CON CUERPO.

Este año pasado la cantidad de manzana ha sido mucho menor respecto al año pasado, diferenciándose dos zonas: por un lado, el interior de Gipuzkoa con apenas materia prima y, por otro, la zona de la costa con una presencia irregular de fruta, dependiendo de las plantaciones y de las variedades. Y es que las bajas temperaturas han marcado el verano influyendo, entre otros motivos, actualmente en un menor calibre de la fruta.

De esta manera, la cosecha 2007 ofrece una sidra aromática con mucha fruta fresca y cuerpo. Si bien las bajas temperaturas han ofrecido una menor cantidad y tamaño de manzana más pequeño, ha dado un producto de mayor calidad, que hace que la cosecha de este año pasado traiga una sidra mejor.

Así, el caldo de esta temporada ofrece un color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre madurez fisiológica y fenólica. Es una sagardoa que en boca tiene buena entrada, con mucho volumen debido a la buena armonía entre estructura y grado alcohólico. Dispone también de cuerpo debido al alto contenido en tanino, sin que ello le dé una excesiva agresividad.

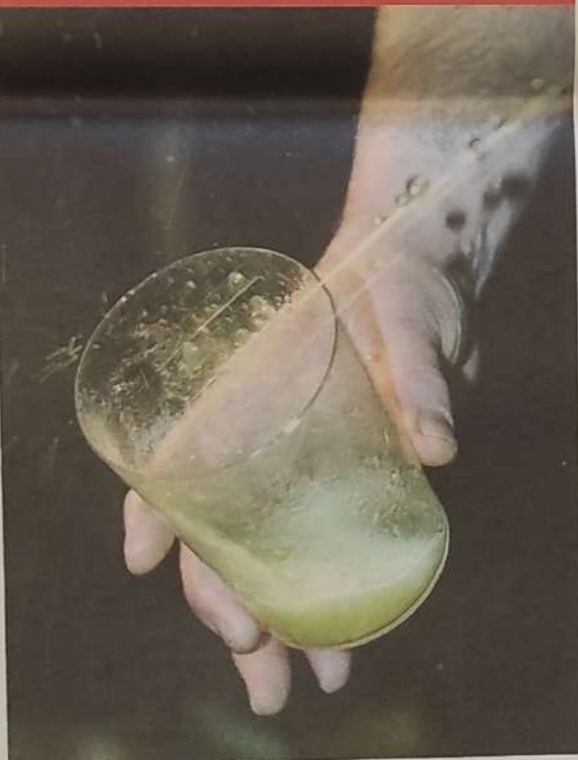
La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sagardoa. Como dato especial, en Iparralde se destaca la producción de 20.000 litros de sidra achampañada y 30.000 litros de mosto de manzana o pera pasteurizada.

Los sidreros

«Los sidreros viven las semanas previas a la apertura de las kupe-

las con un poco de nerviosismo, y es que a estas alturas la mayor preocupación suele ser que el producto haya fermentado correctamente ya que en ocasiones, debido a las bajas temperaturas suelen darse paradas en las fermentaciones», comenta José María Alberro, director de Sagarde Etxea. Y añade, «así que para asegurarse de que todo ese proceso se ha realizado bien se suelen hacer catas a lo largo de todos estos meses donde distintos sidreros se juntan para degustarla».

«Es una sagardoa que en boca tiene buena entrada y con mucho volumen debido a la buena armonía entre estructura y grado alcohólico»



Seguimiento de las manzanas

A finales de agosto y comienzos de septiembre se comenzó un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en el que se encontraban las manzanas. Para ello se realizó un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se analizaron fueron catorce: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agría. Por otro lado, el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es el más bajo de los últimos cinco años con 10,7° Brix de media (maduración óptima a partir 12° Brix), y la regresión del almidón más baja desde 2001, con un índice de 2,7.



GURUTZETA SAGARDOTEGIA
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN

Tel. 943 55 22 42

Oialume Bidea, 63 Astigarraga (entrada por el bº de Ergobia)

www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com

Caras conocidas en el txotx



Foto: Mikel Fralle.



Foto: Michelena.



Foto: Lusa.

Ainhoa Arteta, Juan Mari Arzak o Miguel Indurain han sido algunos conocidos encargados de inaugurar la temporada.

TRAS MUCHOS AÑOS CELEBRANDO LA INAUGURACIÓN DE LA TEMPORADA CON EL TXOTX, LAS SIDRERÍAS GUIPUZCOANAS HAN VISTO PASAR A VARIOS DE LOS PERSONAJES MÁS RELEVANTES DE LA ACTUALIDAD DEL MOMENTO. ANDONI EGAÑA, MIGUEL INDURAIN, AINHOA ARTETA O EL AÑO PASADO EL PELOTARI MARTÍNEZ DE IRUJO Y ESTE EL COCINERO DEL RESTAURANTE MUGARITZ, ANDONI LUIS ADURIZ, SON SÓLO ALGUNOS DE ELLOS.

La manzana y la sidra eran conocidas por los vascos ya en tiempos remotos. Pero esta antigua tradición ha pasado por numerosos altibajos y si bien hubo épocas en las que la producción superaba los 20 millones de litros al año, hubo otras en las que estuvo a punto de desaparecer. Ahora su popularidad ha crecido y son muchas las personas las que esperan con ansie-

dad que el txotx inaugure la temporada para poder disfrutar de este caldo.

Así, desde hace algunos años, son muchas las caras conocidas las que se han apuntado a la fiesta de la sidra y han sido los encargados de presentar la nueva cosecha. Desde 1994 han pasado por diferentes sidrerías bertsolaris, deportistas, sopranos, físicos, cocineros, etc. Personas que por su labor profesional des-

tacaron ese año y quisieron apoyar con su presencia el mundo de la sidra.

Desde Etxenike hasta Indurain

Andoni Egaña fue quien hace catorce años inauguró la temporada. Además de bertsolari, el zarautarra es investigador y teórico y destaca por la contribución que ha hecho aportando una nueva perspectiva a la manera de comprender el proceso interno de la creación improvisada.

Por su parte, otro de los nombres más destacados ha sido el de Javier Clemente que se acercó a Astigarraga en 1996. El de Barakaldo fue futbolista y, sin embargo, es más conocido por su faceta de entrenador. Oficio con el que ha trabajado en equipos de fútbol como el Espanyol, Athletic de Bilbao, Atlético de Madrid, Betis, Real Sociedad, la selección española y la argentina.

Dos años más tarde fue otro deportista, Miguel Indurain, a quien se le pidió presentar la cosecha de 1997. El navarro ganó el Tour de Francia durante cinco años consecutivos (de 1991 a 1995) y el Giro de Italia en dos ocasiones (1992 y 1993) y está considerado uno de los mejores ciclistas de la historia y también como uno de los grandes deportistas de todos los tiempos, destacando por su capacidad de sacrificio.

Así, el protagonista de este año ha sido el restaurador de Mugaritz (Rentería), Andoni Luis Aduriz. Reconocido en la prensa gastronómica mundial como «el fenómeno gastronómico más importante en los últimos tiempos».

Catorce años atrás

- 1994 Andoni Egaña (bertsolari)
- 1995 José Mari Bakero (futbolista)
- 1996 Javier Clemente (entrenador de fútbol)
- 1997 Julián Retegi (pelotari)
- 1998 Miguel Indurain (ciclista)
- 1999 Juan Mari Arzak (restaurador)
- 2000 Pedro Miguel Etxenike (físico)
- 2001 Joane Somarraba (ciclista)
- 2002 Martín Fiz (atleta)
- 2003 Abraham Olano (ciclista)
- 2004 Periko, Mikel y Xabi Alonso (futbolistas)
- 2005 Ainhoa Arteta (soprano)
- 2006 José Luis Kortza (arraunlari)
- 2007 Juan Martínez de Irujo (pelotari)
- 2008 Andoni Luis Aduriz (cocinero)

Sagardoa
Zelaiia
Sidra Natural

Martindegi Auzoa, 29 HERNANI
Tel. 943 55 58 51

Pasarlo bien respetando a los vecinos



De Astigarraga, de Hernani, de los pueblos de alrededor, de Donostia, de Bizkaia, Álava y del resto del Estado. Durante la temporada de sidra son miles de personas las que se acercan a las sidrerías guipuzcoanas.

Esta gran afluencia de público afecta, sobre todo, a dos municipios: Hernani y Astigarraga. De esta manera, en esta época los consistorios, con el apoyo de los hosteleros, toman algunas medidas especiales en cuanto a recogida de residuos, horarios o transporte.

Así, el Ayuntamiento de Astigarraga invita a todas las personas a que acudan a la temporada del txotx y sean responsables y para ello este año se volverá a reforzar la seguridad, la limpieza y el control sonoro, aspectos que el pasado año tuvieron un coste de 36.000 euros.

«Invitamos a todas las personas que quieran disfrutar de nuestras sidrerías y nuestro entorno a que vengan a Astigarraga—afirma el alcalde del municipio, Bixente Arrizabalaga—, y al mismo tiempo nos gustaría hacer un llamamiento para que la gente tenga un comportamiento cívico y respete tanto el descanso de los astigartarras como el mobiliario urbano. También nos gustaría recordar a todas las personas que nos visiten y que consuman bebidas alcohólicas que lo hagan con moderación, sean responsables y que no conduzcan bajo sus efectos».

Como novedad, el Ayuntamiento habilitará un local municipal que se encuentra cerca de los WC públicos como punto de informa-

ción. A todas aquellas personas que se acerquen hasta Astigarraga se les proporcionará un nuevo folleto dotado de un plano en el que se especifica la ubicación de las diferentes sidrerías e información útil sobre el municipio.

Además, se ha decidido realizar una apuesta por la participación ciudadana. El Consistorio se está reuniendo por primera vez con las comunidades de vecinos de las calles más afectadas por los visitantes durante la temporada del txotx para recoger sus opiniones y poder configurar nuevas medidas que aminoren los efectos negativos que esta temporada tiene sobre la vida cotidiana de los astigartarras. También mantiene cauces de comunicación con los hosteleros de la zona.

Hernani

Por su parte, el Ayuntamiento de Hernani bajo el lema *Hernanin ondo pasa. Ez pasa Hernanirekin* acoge a los visitantes a la vez que

"Astigarraga volverá a reforzar la seguridad, la limpieza y el control sonoro aspectos que el año pasado costaron 36.000 euros"

les pide respeto y tomará también algunas medidas para hacer más cómoda la temporada de sidrerías. Esta localidad, al igual que Astigarraga, mantiene un convenio con los hosteleros a través del que se tratan temas como el consumo de alcohol por parte de menores, el respeto de horarios o el peligro del vidrio roto.

Por otra parte, el Consistorio hernaniarra ha organizado numerosas actividades culturales para la temporada de sidrerías, y éstas se prolongarán hasta mediados de abril. Entre la variedad de las opciones destaca la 'Sagar lasterra' que tendrá lugar el próximo 23 de febrero o la tercera edición de la 'Sagardo eguna' (el 2 de marzo).



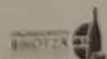
ASTIGARRAGAKO YDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAODETE
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 SIDRERÍAS,
DISFRUTANDO Y RESPETANDO
NUESTRO PUEBLO





SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L
Tel. Sidrería: 943 362 228
Tel. Bodega: 943 364 597
www.sidrassaizar.com

ÍÑAKI LARRAÑAGA <Técnico de Desarrollo Pomológico de la Diputación Foral de Gipuzkoa>

"Somos como los médicos de cabecera"

ÍÑAKI LARRAÑAGA SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS PERSONAS DE REFERENCIA EN GIPUZKOA EN ASUNTOS DE POMOLOGÍA. TRAS MÁS DE 25 AÑOS DEDICADO A ASESORAR A LOS BASERRITARRAS Y A LOS SIDREROS CONOCE DE PRIMERA MANO LA SITUACIÓN DE LA MANZANA GIPUZCOANA.

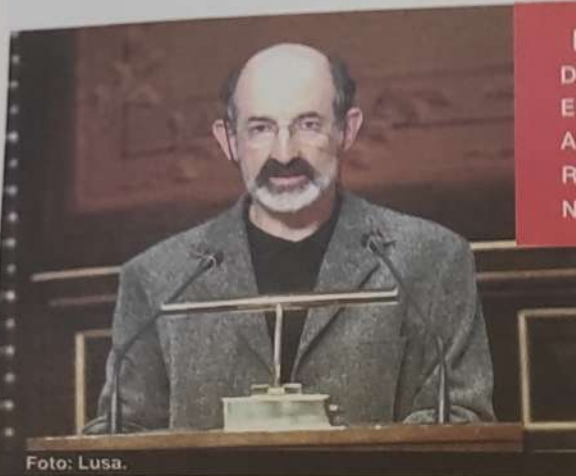


Foto: Lusa.

algo marginal porque un casero que tiene 100 manzanos hace sidra para casa y cuando le da vende y cuando no le da pues nada. Es una actividad más entre otras. Dada la orografía de nuestros terrenos nadie tiene cinco o diez hectáreas como en Normandía que son terrenos llanos, todos mecanizados.

- ¿Y cómo se podría aumentar la producción de manzana autóctona?

- Veo en la orografía un problema fundamental. La manzana de aquí es más cara pero el problema no sólo es el precio para poder aumentar la producción. Al final, si no se puede mecanizar hay que recoger la manzana a mano y esos son trabajos que hoy en día la juventud no hace. La manzana es algo familiar y mucha gente la tiene como un hobby. De cara a promover una marca de calidad si no se utiliza manzana de aquí... Sería interesante tener una con manzana de fuera. El casero debería tener la posibilidad de sacar al mercado su manzana para elaborar una sidra diferenciada.

- ¿Cuál es el futuro del manzanal en Gipuzkoa?

- Lo veo difícil para los baserritarras si la manzana autóctona no se ve reflejada en la botella con un incremento de precio y un distintivo de calidad. Seguirá siendo un hobby y al que le guste el manzano y le guste podar y cultivar lo seguirá haciendo pero no por un incentivo económico. Veo el manzanal como un tema familiar. Un día se juntan padres, primos, hijos y recogen la manzana porque si hay que contratar mano de obra foránea, hoy en día, no sale a cuenta.

- ¿Cómo surgió la iniciativa de un manzanal de la Diputación Foral de Gipuzkoa?

- Nació al calor del ESI (Euskal Sagarraren Ikerle Taldea). Un poco por casualidad se reunió un grupo de personas en torno a la manzana y vieron que había que hacer algo con la situación del caserío. Entonces fue cuando la Diputación se comprometió a formar un vivero que se localizó en la finca Zubleta, en Hondarribia. Dejé la finca Arizmendi y el Servicio Forestal para ayudar con el tema de los viveros.

- ¿Y cómo fue ese comienzo?

- Empezamos como una campaña de fomento de la pomología y de la manzana de sidra. Se plantaron 18.700 árboles y se anduvo por toda Gipuzkoa buscando diferentes plantas. A la vez, se empezó a gestionar un plan de ayudas a las plantaciones como ya hubo a principios del siglo XX. De esas variedades que recogimos para el vivero hicimos una colección y una plantación experimental donde pusimos seis árboles de 36 a 40 variedades. Más tarde se contrató a un enólogo y entonces fue cuando empezó a analizarse las diferentes variedades desde el

punto de vista enológico. El enólogo realizó una selección que redujo las posibilidades a doce o catorce variedades. En el año 95 nos tuvimos que trasladar a Asteasu por una enfermedad (fuego bacteriano), después a Aia y el año pasado volvimos a Zubleta (Hondarribia).

- ¿Cuál es vuestra tarea actualmente?

- La función es certificar las plantaciones que se realizan durante el año y a los tres años volvemos a visitarlas ya que hay una segunda ayuda. Además, tenemos el vivero propio. La función es un poco de médico de cabecera, desde asesorar en qué terrenos hay que plantar, en qué tipo de orografía, en qué tipo de suelo, hacia qué orientación, qué distancia hay que guardar... A veces llaman para temas de poda, plagas, enfermedades, etc. La función sigue siendo la misma: proveer de planta del país, las que consideramos mejores para hacer sidra.

- ¿Qué situación vive el caserío?

- El cultivo de manzana aquí es uno más dentro del caserío y no se vive de ello. Es una actividad

SAGARDOTEGIA SIDRERIA
ABYRVZA
Abierto todo el año Urte osoan zabalik
Olatza Baserría (ADUNA)
Tel. 943 692 452

URKIOLA
SAGARDOTEGIA
Igara Bidea, 37-20018 DONOSTIA
Tel. 943 210 168-Mov. 615 786 494

Olagi
Leyoreki, Itaxondo, Ordizia, Beasain, Tolosa, Alzaga (Gipuzkoa)
JATETXEA SAGARDOTEGIA
Tel. 943 38 77 26

2008KO TXOTX GARRIA
HERNANIN ONDO PASA
EZ PASA HERNANIREKIN
HERNANIN ONDO ZAIINTZEN ZAITUGU, ZAINDU HERNANI
HERNANIN ONDO



La sidra alrededor del mundo



LA SIDRA ES UNA BEBIDA MUY EXTENDIDA EN TODO EL MUNDO Y EN EUROPA SE PRODUCE, ADEMÁS DE EN ASTURIAS Y EL PAÍS VASCO, EN NUMEROSOS PAÍSES COMO FRANCIA, ITALIA, ALEMANIA, INGLATERRA O ESCOCIA. Y TAMBIÉN AL OTRO LADO DEL CHARCO, EN ESTADOS UNIDOS, MÉXICO O ARGENTINA.

En todos estos lugares se trata de zumo de manzana fermentado y de una bebida alcohólica de baja graduación. Pero cada zona de producción imprime un sello que marca la diferencia entre cada una de ellas. Alemania, Francia (Calvados), Italia (Piemonte), Irlanda, Escocia, Inglaterra, México (Puebla), Argentina (Río Negro, San Juan, Santa Fe) o Estados Unidos (Nueva York) son sólo algunos países donde se fabrica sidra. Y al contrario a lo que estamos acostumbrados, en la mayor parte de estos lugares se consume sidra espumosa, con características similares al champagne o a la cerveza. Así, se elaboran en total cerca de 300 tipos de sidra.

En Alemania, por ejemplo, la sidra se denomina *Apfelwein* y se bebe principalmente en la región de Frankfurt. El caldo alemán tiene un color más claro y un gusto amargo, ligeramente diferente de la sidra existente en el norte de la península. Se bebe en vasos es-

peciales, y existe la costumbre de mezclarla con limonada o agua mineral con gas.

En Inglaterra, como en Estados Unidos y Canadá, la sidra tiene un enorme competidor en la cerveza. Se consume en pubs y bares y es uno de los países en el que más se toma. Aun así, tal y como ocurre en el resto de países de

Europa, en Inglaterra también es mayoritaria la sidra dulce y achampanada. Casi toda la que se elabora en la zona de Hereford, es gasificada y la mínima cantidad de sidra dulce que se produce tiene un nivel muy alto de azúcar.

Así, el caldo que más se parece al vasco sólo se elabora en los caseríos. Por su parte, Normandía y Bretaña son las zonas de Francia que más fama tienen en la fabricación de sidra. Es una bebida de gran tradición allí y además este país es el mayor productor de manzanas de Europa. Las sidras francesas más famosas son las de las zonas de Auge y Othe. Aquí, se siguen utilizando los antiguos sistemas de elaboración. La sidra natural que se elabora en estas tierras es mucho más dulce que la que se conoce en el País Vasco, sin embargo, la achampanada es la que más fama tiene.

La sidra llegó a Norteamérica de manos de los colonizadores por lo que tiene una breve historia en este continente aunque ha recorrido un rápido camino por Estados Unidos, sobre todo, porque las colonias inglesas mantuvieron la tradición de beber sidra. Sin embargo, esta bebida sufrió una grave crisis a partir de la época de la Ley Seca y la que hasta el año 1840 había sido la bebida más famosa se replegó en beneficio de la cerveza.

Por otro lado, en Finlandia también se toma mucha sidra y se vende, en una mayor parte, en pubs y bares. Los jóvenes la toman como alternativa de la cerveza y su consumo ha subido ininterrumpidamente en los últimos años. Asimismo, en el resto del mundo, esta bebida está expandida en los países colonizados por los ingleses, tal y como ocurre con el caldo elaborado a partir de la pera. De modo que se puede encontrar sidra también en Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.



SIMAK
MAKINARIA SALGAI.
VENTA MAQUINARIA
PRENSAS, BOMBAS, DEPÓSITOS
DE INOXIDABLE Y POLIÉSTER, ETC.

Pl. Errekatxo, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel. 943 555 651
Mov. 609 42 66 22
simaksl@terra.es

Gipuzkoako 20115. Astigarraga
Especialistas en todo tipo de tapones
Ere guzietako kortxeetan espezialista.



ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE
BACALAO DESALADO,
SALADO Y CONGELADO



BACALAO ALKORTA
Polígono Otaso Kalea, 40 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tela. 943 744 581 - 943 744 501 / Fax. 943 740 862
www.bacalaoalkorta.com
e-mail: bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com

Petritegi
sagardoa * sidra natural

www.petritegi.com
20115 Astigarraga - Tel. 943 555 185

LOCALIDAD	SIDRERIA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
ABALTZISKETA	ZALBIDE	Zalbide Baserría, Garmendia auzoa, 4	943 652 176
ADUNA	ABURUZA	Olatza Baserría	943 692 452
ADUNA	R. ZABALA	Garagartza Baserría	943 690 774
AIA	IZETA	Izeta Baserría, Urdaneta bidea	943 131 693
AIA	SATXOTA	Santiago de Aia bidea	943 835 738
AMEZKETA	LARRETA	Laturu etxea	943 654 293
ALTZAGA	OLAGI	Altzaga bidea, 1	943 887 726
ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Irurain Baserría, Buruntza auzoa, 110	943 591 968
ANDOAIN	MIZPIRADI	Irurain Baserría, Buruntza auzoa	943 593 954
ASTEASU	SARASOLA	Bellara auzoa	943 690 283
ASTIGARRAGA	AKELENEA	Oialume bidea, 56	943 333 333
ASTIGARRAGA	ALORRENEA	Petritegi bidea, 4	943 336 999
ASTIGARRAGA	ASTARBE	Mendiola Baserría, Txoritokieta bidea, 13	943 551 527
ASTIGARRAGA	BEREZIARTUA	Iparralde bidea, 16	943 555 798
ASTIGARRAGA	BUENAVENTURA	Alta bidea, 5	943 357 322
ASTIGARRAGA	ETXEBERRIA	Sagardotegi Zeharra, 5	943 555 697
ASTIGARRAGA	GARTZIATEGI	Martutene Pasealekua, 139	943 469 674
ASTIGARRAGA	GURUTZETA	Oialume bidea, 63	943 552 242
ASTIGARRAGA	IRIGOIEN	Iparralde bidea, 12	943 550 333
ASTIGARRAGA	LARRARTE	Muñagorri Enea Baserría	943 555 647
ASTIGARRAGA	LIZEAGA	Gartziategi Baserría, Sagardotegi Zeharra	943 468 290
ASTIGARRAGA	MENDIZABAL	Oiarbide Txiki Baserría, Sagardotegi zeharra, 2	943 555 747
ASTIGARRAGA	MINA	Txoritokieta bidea	943 555 220
ASTIGARRAGA	OIARBIDE	Oiarbide bidea, 12	943 553 199
ASTIGARRAGA	PETRITEGI	Petritegi bidea, 8	943 457 188
ASTIGARRAGA	REZOLA	Ipintza Baserría, Santio Zeharra, 12	943 556 637
ASTIGARRAGA	SARASOLA	Oiarbide bidea, 12	943 555 746
ASTIGARRAGA	ZAPIAIN	Kale Nagusia, 96 Errekalde etxea	943 330 033
ATAUN	URBITARTE	Urbitarte Baserría, Ergoiena auzoa	943 180 119
AZPEITIA	AÑOTA	Añota Baserría, Elosiaga auzoa	943 812 092
BEASAIN	ARTZAI ENEA	Erauskin auzoa	943 163 116
DONOSTIA	ARAETA	Arbitza bidea, Zubieta auzoa	943 362 049
DONOSTIA	ASTIAZARAN	Irigoien etxea, Zubieta auzoa	943 361 229
DONOSTIA	BARKAIZTEGI	Barkaiztegi bidea, 42 Martutene	943 451 304
DONOSTIA	IGELDO	Gurutzeta Baserría, 1. Igeldo auzoa	943 213 251
DONOSTIA	IZAGIRRE	Atotxa Erreka, 133 Añorga	943 361 470
DONOSTIA	KALONJE	Gurutzeta etxea, Igeldo	943 213 251
DONOSTIA	URKIOLA	Igara bidea, 37	943 210 168
ERRETERIA	EGI-LUZE	Egi Luze Baserría, Mendikoa auzoa	943 523 905
ERRETERIA	OARSO	Zubiaurre, 8	943 515 956
HERNANI	ALBERRO	Santa Barbara, 61	943 550 019
HERNANI	ALTZUETA	Altzeta Baserría, Osinaga auzoa, 38	943 551 502
HERNANI	ELORRABI	Elorrabi Baserría, Osinaga auzoa	943 550 388



Sidrería
 productor
 de Gipuzk





erías actoras puzkoa



LOCALIDAD	SIDRERIA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
HERNANI	IPARRAGIRRE	Osinaga auzoa, 10	943 550 328
HERNANI	ITSASBURU	Itsasburu Baserría, Osinaga auzoa	943 556 879
HERNANI	LARRE-GAIN	Larre-Gain Baserría, Ereñozu auzoa	943 555 846
HERNANI	OLAIZOLA	Osinaga auzoa, 38	943 336 731
HERNANI	OTSUA ENEA	Osinaga auzoa, 36	943 556 894
HERNANI	RUFINO	Akarregi Baserría	943 552 739
HERNANI	ZELAIA	Martindegi, 29 Oialume Auzoa	943 555 851
HONDARRIBIA	LOKATE	Bidasoa, 19	943 645 880
HONDARRIBIA	SAGARZAZU	Berrenebxe Baserría, Semisarga Auzoa	943 641 641
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturriotz Baserría, Zepai kalea, 14	943 652 837
IRUN	OLA	Ola Baserría, Meaka auzoa, 102	943 623 130
IRURA	ERNESTO LASA	Gregorio Ameztoi, 1	943 691 432
LASARTE-ORIA	OTEGI	Soila Enea Baserría	943 365 029
LAZKAO	AMEBI	Zubierreka auzoa, 9	943 162 523
LEABURU	OTAZU	Otazu Baserría	943 670 044
LEGORRETA	AULIA	Aulia Enea etxea	943 806 066
OIARTZUN	ADURIZ	Araneder bidea, 28	943 494 353
OIARTZUN	ARISTIZABAL	Txalaka bidea, 4	943 492 714
OIARTZUN	BALEIO	Aran Eder bidea, 16	943 491 340
OIARTZUN	BIDEBITARTE	Bidebitarte Baserría, Aragua auzoa	943 492 101
OIARTZUN	ORDO ZELAI	Ordozelai bidea, 3	943 491 686
OLABERRIA	ETXE ZURI	Etxe Zuri Baserría	943 882 049
ORDIZIA	TXIMISTA	Gudarien Etorbidea, 2	943 881 128
TOLOSA	AMONDARAIN	Gure Ametsa etxea	943 653 354
TOLOSA	EGUZKIZA	Eguzkiza Baserría, Usabal auzoa	943 672 613
TOLOSA	ISASTEGI	Isastegi Goiko Baserría, Aldaba Txiki auzoa	943 652 964
TOLOSA	USABAL	Usabal auzoa	943 674 316
URNIETA	ALTUNA	Galarraga Baserría	943 554 917
URNIETA	ELUTXETA	Elutxeta Baserría	943 556 981
URNIETA	EULA	Lantegi Bailara z/g	943 552 744
URNIETA	OIANUME	Oianume Baserría, Ergoien auzoa	943 556 683
URNIETA	SETIEN	Gurutzeta Berri Baserría, Oztaran auzoa	943 551 014
USURBIL	AGINAGA	Erraste etxea, Aginaga auzoa	943 366 710
USURBIL	AIALDE BERRI	Santuenea	943 365 031
USURBIL	EGIOLETA	Egioleta Baserría, Kalezar auzoa	943 366 327
USURBIL	SAIZAR	Saizar Baserría, Kalezar auzoa	943 364 597
USURBIL	URDAIRA	Urdaira Baserría, Aginaga auzoa	943 372 691
ZARAUTZ	ARIZIA	Aitze auzoa	943 130 148
ZERAIN	OTATZA	Otatza Baserría	943 801 757
ZUBIETA	ARAETA	Arbitza bidea	943 362 049
ZUBIETA	ASTIAZARAN	Irigoien Baserría	943 361 229
ZIZURKIL	OLENTZO	Diseminado Zizurkil, 11	943 693 444

Los expertos opinan

LA TEMPORADA COMIENZA Y MUCHOS SON LOS QUE SE ANIMAN A CALIFICAR CÓMO SERÁ LA SIDRA DE ESTE AÑO PERO NADIE MEJOR QUE LOS PROPIOS SIDREROS PARA DESCRIBIR LA SAGARDOA DE 2007.



Foto: Lobo Altuna.

Miguel Zapiain · ZAPIAIN

Antes de valorar cómo ha sido la cosecha de este año, Miguel Zapiain aclara que «dentro del sector de la sidra hay que diferenciar: de los más de 80 elaboradores que hay en Gipuzkoa la mayor parte tiene en el txotx su principal fuente de ingresos. Sin embargo, para nosotros esta actividad sólo supone el 10% de la facturación anual, por lo que nuestro punto de vista es totalmente distinto».

En cuanto a la temporada 2008, según el sidrero, «la climatología ha cambiado respecto a otros años, porque este verano no ha sido seco y caluroso, como los anteriores, sino fresco y húmedo. Y la añada va totalmente vinculada a la climatología. En septiembre el tiempo se hizo más agradable, y la manzana mejoró mucho». Y añade, «en consecuencia, el fruto es un poco menos azucarado que otros años, alegre, con un toque de acidez grato en la boca. La sidra es agradable, tranquila, de fácil beber».

En cuanto a la producción, Zapiain opina que «este año la producción de manzana en casa ha sido escasa, por lo que hemos tenido que recurrir al norte de Francia de donde conseguimos una manzana parecida a la de aquí».



José Antonio Gainerain · ZELAIA

Por su parte, José Antonio Gainerain, de Zelaia, cree también que «este año ha sido diferente al pasado». Y explica que en 2006 la sidra tuvo «el desarrollo esperado, con un buen resultado final en botella. Así, este año pese a que el verano no ha sido caluroso, se ha vendido sidra embotellada de forma regular. Esto quiere decir que el consumidor se está acostumbrando a beber independientemente de la época del año y de la climatología».

Además, Gainerain comenta que en 2007 ha habido menos manzana y de menor tamaño que otros años. «En las catas estamos viendo una sidra con mucho cuerpo y con alto contenido tanínico, pero muy equilibrada y nada agresiva. De este modo, la sagardoa será aromática, con sabor a fruta fresca, con buenos niveles de graduación alcohólica». «En cualquier caso, estos son los datos de nuestra casa y todavía habrá que ver cómo evoluciona durante las próximas semanas», finaliza el sidrero.



Hur Astarbe · ASTARBE

«Esta temporada vamos a disfrutar de una sidra sana y afrutada en aromas. Al mismo tiempo será de un color amarillo pajizo muy vistoso, ya que la manzana ha gozado de una excelente salud. También es una sidra muy agradable en boca al estar bien compensada en taninos y ácidos. Por otro lado, y debido a la falta de sol en los meses de verano, la cantidad de alcohol es menor. En definitiva, hemos elaborado una sidra muy equilibrada y alegre que va a resultar muy fácil de beber».



Napoleón Lertxundi · SAIZAR

La temperatura y la consiguiente poca producción de manzana son también los dos puntos sobre los que reflexiona Napoleón Lertxundi, de Saizar. «Las temperaturas, que no han sido muy altas y la lluvia han protagonizado el último ciclo de madurez de la fruta, lo que ha contribuido a que la manzana haya podido finalizar esta fase de maduración en el manzano, sin llegar a caerse antes del final». E insiste, «debido a estos factores, la carga polifenólica de la manzana ha sido importante, y por el contrario, el PH o carga ácida ha sido menor que años anteriores. No ha habido una subida de azúcares importante, factor que afecta a la graduación de la sidra». Así, en palabras de Lertxundi, «como consecuencia de todo ello, hemos obtenido una sidra rica, equilibrada y muy estable microbiológicamente. Una sidra de aroma intenso, con sabor afrutado, con cuerpo y con un grado de alcohol menos que el año pasado. En resumen, creo que la sidra de este año es más completa y equilibrada».



José Ángel Goñi · GURUTZETA

«La temporada de la manzana ha sido de las mejores de los últimos años». Así, define el año José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta. «El tiempo ha acompañado porque ha sido más bien frío pero las temperaturas se han mantenido, sin viento sur, lo que ha permitido obtener una fruta fresca y en condiciones óptimas». Aún así explica que han tenido que echar mano de la manzana de fuera «porque este año ha habido muy poca cantidad, pero la que ha venido estaba en su punto, con un nivel de maduración perfecto, porque ha madurado en el árbol, que es lo ideal». Por otro lado, Goñi comenta que «el txotx lo vemos venir con la incertidumbre de costumbre, sin saber muy bien con qué nos vamos a encontrar, aunque estamos recibiendo llamadas para hacer reservas desde principios de año, sin haber abierto todavía».



Yokin Otaño · PETRITEGI

Por otro lado, Yokin Otaño, de la sidrería Petritegi, revela que la cosecha de este año viene principalmente marcada por la escasa cantidad de manzana, sin embargo, afirma que al haber menor cantidad el fruto ha madurado mejor por lo que su calidad es superior. «Este año la cosecha ha sido más bien poca debido al poco calor y a las frías temperaturas que han provocado que la fruta no haya florecido. En época de flor el frío ha actuado en contra de una buena cosecha pero esos árboles han crecido mejor equilibrados, por lo que nos encontramos con una sidra de muy buena calidad», indica. Respecto al aroma y el color, Otaño los califica como aromas frescos y sin mucho colorido. Igualmente, debido a la manzana que se ha producido este año cree que va a ser una sidra que se va a conservar bien en el tiempo. Además, añade que «es una sidra con poco contenido de alcohol y que se va a dejar beber muy fácilmente».

DISFRUTA
QUE NOSOTROS
CONDUCCIMOS
POR TII



www.autocaresdavid.com

e-mail: info@autocaresdavid.com

Telf: 943 49 33 44

AKARREGI

Sagardotegia

Sidra Natural
Sagardo Naturala



ASTEARTETIK LARUNBATERA, GAUEZ. LARUNBAT ETA IGANDEETAN, EGUERDIZ ERE BAL.
ETORRI BERTAN EGINDAKO SAGARDOA DASTATZERA!!!!

Caserío Akarregi. Barrio Akarregi

HERNANI (GIPUZKOA) · TEL. 943 330 713 - 660 144 560 - 660 144 563

Los diferentes atractivos del Museo de la Sidra Vasca



SAGARDOETXEA ES UN ESPACIO MUSEÍSTICO PARA LA TRANSMISIÓN DE LA CULTURA DE LA MANZANA, EL MANZANO Y LA SIDRA, TAN ARRAIGADA Y CARACTERÍSTICA EN NUESTRO ENTORNO. DISTINTO AL CONCEPTO TRADICIONAL, EL MUSEO ES UN LUGAR DINÁMICO DONDE APRECIAR LA VIDA DEL MANZANO Y SU PROCESO DE PRODUCCIÓN CON ACTIVIDADES DE FORMACIÓN, ESTUDIO Y CONOCIMIENTO DEL ÁRBOL Y SU FRUTO.

encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo. El manzano ecológico es el segundo espacio didáctico del Museo. Este manzano al aire libre permite observar y estudiar en un mismo lugar los distintos sistemas de cultivo, así como un gran número de variedades de manzana de Euskal Herria. Para José Mari Alberro, gerente de Sagardoetxea, esta zona es uno de los principales atractivos del Museo por las actividades que permite realizar y por el cambio que ofrece en cada estación. «Dependiendo de cada mes se organizan actividades como, por ejemplo, cursos de cata, cursos de maduración de la manzana o cursos de análisis de mostos», explica. Finalmente, Sagardoetxea guarda un lugar para la cata donde la sidra se puede degustar y apreciar en todos sus matices. Este último espacio permite sentir sus colores, olores y sabores.

Al mismo tiempo, durante la temporada del txotx, que comprende los meses entre enero y abril, el espacio propone un buen número de actividades que complementan la visita al centro. De igual modo, a lo largo de todo el año mantiene una intensa actividad (explicación de la mortología, recolección de manzana con kizki, seguimiento del clima, temperatura y precipitaciones, control de plagas y enfermedades, seguimiento de la maduración de la manzana, degustación de manzanas o prensado, entre otros).

pretación los estudiantes se encontrarán con la historia, el origen de la tradición, las herramientas y el proceso de elaboración, mientras que en el manzano descubrirán los secretos y la técnica de los elaboradores de sidra. En definitiva, diversas propuestas para estar en contacto con la naturaleza. Sagardoetxea ha creado además, un material didáctico sobre la cultura de la manzana, específico para los distintos cursos escolares.

La valoración que José Mari Alberro hace de este año y medio

es muy positiva. «Ciñéndonos a los datos, nuestra valoración es muy positiva tanto del punto de vista del público vasco (colegios e individuales) como por parte de los turistas», afirma. Y es que Sagardoetxea recibió 6.603 visitas en el año 2007, de las cuales más de la mitad provinieron desde el propio País Vasco. Por otro lado, añade que entre los retos que se plantean para el futuro se encuentran aumentar la notoriedad de Sagardoetxea, ampliar su oferta cultural y gastronómica y la reconstrucción y presentación del Tolare Erbitegi-Etxeberri.

Erbitegi-Etxeberri

Una de las principales tareas de este recinto para este año es el de conservar las costumbres e instrumentos que han marcado la tradición del trabajo en las sidrerías. Para ello, ha llevado a cabo la grabación de imágenes y sonidos del trabajo en los tolare tal y como se hacía a finales del siglo XIX, mediante la reproducción de dichos labores en el caserío Erbitegi-Etxeberri. Con este audiovisual se pretende habilitar un espacio único donde los sonidos y las imágenes de trabajo en un tolare tradicional trasladaran a sus espectadores a aquella época. El tolare de Erbitegi-Etxeberri es una pieza con dos ejes, totalmente manual en el que la machaca se acciona por tracción animal. Sagardoetxea rescata de esta manera una pieza única que será sin duda la clave para el conocimiento de las generaciones futuras, así como uno de los pilares básicos del Museo.



Talleres pedagógicos

En Sagardoetxea también hay un hueco para los más jóvenes. El recinto cuenta con un centro de interpretación de la sidra a disposición de los centros escolares como una actividad extra-escolar para los alumnos de cinco a 16 años. En este centro de inter-

cionalidad de este producto y mantener y consolidar el reconocimiento de Astigarraga como la capital de la sidra, y en este breve plazo de tiempo ha logrado convertirse en todo un referente cultural.

Sagardoetxea dispone de tres áreas diferenciadas. La primera, el espacio museístico, está dotada con los medios más avanzados para dar a conocer la historia de la manzana y de la sidra y

Hace aproximadamente un año y medio que Sagardoetxea (Museo de la Sidra Vasca) abrió sus puertas en Astigarraga, una de las indiscutibles capitales de la sidra. Su objetivo no era otro sino crear un lugar de aprendizaje activo y estructurar un centro didáctico en torno a la sidra y sus derivados, romper con la alta esta-



ISASTEGI
sagardotegia

EGUNERO ZABALIK
lgandean ezlik

Aidaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964
www.isastegi.com



Sociedad Vasca
de Cuidados Paliativos
ARZULEA
Ardura Paliatibotarako
Euskal Elkarte

Teléfono Paliativo:
900 505 408

TOLARE SAGARDOTEGIA



RESTAURANTE - JATEXEA

Pº. de Barkaiztegi, 43 MAMAROS
20014 (Euzko Schuster) 1
TEL. 943 457 044 • TEL. 943 457 000

AITOR ETXEANDIA y ANTON OLAIZOLA <Técnicos de Sagarlan>

"Hay que pasar de plantar manzanos a cultivarlos"



Aitor Etxeandia y Anton Olaizola, técnicos de Sagarlan.

"La carencia más significativa es la falta de productores cualificados de manzana de sidra y la falta de formación del sector"



- Sagarlan lleva ocho años asesorando a los productores de fruta. ¿Qué es lo que más ha cambiado en el sector desde que comenzaron su andadura?

- Probablemente, la percepción de que hay que prestar una mayor atención a los manzanales si queremos que la manzana autóctona sea uno de los pilares sobre los que se asiente la producción de sidra en el futuro.

- ¿Qué tipo de asesoría ofrece Sagarlan?

- Desde Sagarlan ofrecemos un asesoramiento en las plantaciones que abarca las tareas a realizar a lo largo del año, hasta el momento de la recolección: la creación de nuevas plantaciones, la conducción de los árboles, la poda de invierno y de verano, la estrategia fitosanitaria a seguir, la realización de planes de fertilización, la regulación de la producción (disminución de la alternancia), el control de la maduración y la gestión de la trazabilidad de la producción. Asimismo, realizamos tareas de formación a productores de manzana.

- ¿En qué momento se encuentra la manzana autóctona, en cuanto a producción y calidad?

- Su situación no ha variado mucho estos últimos años. Además, teniendo en cuenta el número de árboles plantados, no se están logrando las producciones previstas. Estamos dentro de una dinámica de alternancia en cuanto a la producción y este último año ha sido de una cosecha escasa. En cuanto a la calidad habría que diferenciar entre los productores que realizan un correcto control fitosanitario y una conducción adecuada de las plantaciones, las cuales logran una buena calidad, y los que no realizan ningún tipo de cuidado, lo que repercute negativamente en su calidad.

- ¿Qué carencias detectan en el sector?



- ¿Los cuidados actuales al manzano son los adecuados?

- Depende de cada productor y aquí las diferencias son grandes. Hay una parte del sector que cuida y mimosa sus manzanos y que trabaja por mejorar la producción

y la calidad de la fruta. Sin embargo, otra parte significativa apenas hace un mantenimiento mínimo. Todavía queda mucho por hacer.

- ¿Cómo evolucionan los planes de formación para productores y agricultores?

- Hoy en día la formación la realizamos principalmente a través de Itsasmendikoi con cursos de Formación Continua. En estos cursos se tocan todos los temas relacionados con el manzano y la elaboración de sidra. Hay cursos de un nivel básico y también cursos de un nivel más especializado, que sirven para que todo aquel que le interese pueda conocer las evoluciones que se van dando en el sector.

- ¿Cuáles son los retos de futuro?

- Transmitir tanto al sector productor como al transformador el potencial productivo de nuestros manzanales. Hay que pasar de plantar manzanos a cultivar man-

zanos. A medio y largo plazo nuestros manzanales y productores tienen posibilidades de desarrollo. Para ello, va a ser fundamental desarrollar planes específicos de formación en cultivo de manzana y acceso a las nuevas técnicas de cultivo. Sin ellos es imposible que se dé un desarrollo importante del sector.

- ¿Qué valoración hacen sobre la fruta que llega del exterior?

- Aparte de necesaria, en general es de una calidad aceptable.

- ¿De dónde se ha importado principalmente este año? ¿Existen diferencias de una temporada a otra?

Este año se ha traído manzana principalmente de Normandía y a más distancia de Bretaña, Asturias y Galicia. Hay años que hay más presencia de fruta de Galicia o Asturias. Todo depende de las producciones de manzana que se dan en cada una de las zonas productoras.


AKELENEA ASADOR-SIDRERIA

OIALUME BIDEA, 57 - 20115 ASTIGARRAGA
Tel. 943 333 333

Abierto todo el año. Sidra al txotx en temporada.

URBERU SAGARDOTEGIA

Abierto los fines de semana · Asteburuetan irekita

ELORRIAGA AUZOA  ITZIAR 943 199 237



A través del verde cristal

LA TEMPORADA DEL TXOTX SUPONE PARA MUCHOS LOS ÚNICOS MESES EN LOS QUE SE TOMA SIDRA. SIN EMBARGO, ESTO SÓLO SUPONE EL 20% DEL CONSUMO, YA QUE MÁS DE LOS OCHO MILLONES DE LITROS (80% DE LA PRODUCCIÓN) QUE SE BEBEN PROCEDEN DE LA BOTELLA.

Del total de sidra que se produce, el 80% (más de ocho millones de litros) se consume embotellado. Es decir, el txotx supone alrededor del 20% de la producción. Y es que la presencia de las botellas ha aumentado no sólo en los supermercados sino también en los restaurantes, a pesar de que en muchas cartas no se anuncie.

En palabras de Miguel Zapiain, de Zapiain, «la sidra embotellada no se va a ver afectada por el descenso generalizado del consumo porque no es un producto caro. Siempre se seguirá consumiendo y tendrá su público». Y añade, «además, está en la onda de los nuevos tiempos porque es baja en alcohol y de trago largo». Con todo esto Zapiain se muestra optimista con respecto al futuro de la sidra embotellada en 2008. «En cuanto a posibles campañas de comercialización, primero creo que en casa hay mucho por ha-

cer. El mercado natural de nuestro producto es Euzkai Herria y los locales temáticos vascos están donde están. Es muy complicado ir a un mercado nuevo donde no hay cultura de sidra y más con los medios que tenemos».

Por su parte, Napoleón Lertxundi, de Saizar, opina que «la sidra embotellada va hacia arriba pero poco a poco y le queda mucho camino por recorrer». Aunque le ve su lado positivo: «debido a sus características es muy adecuada para los tiempos que corren porque es un producto natural, refrescante y con baja graduación alcohólica. Sin embargo una comercialización fuera del País Vasco requeriría mucho apoyo».

El futuro está en la botella

De esta manera, que el futuro está en la sidra embotellada parece ser un punto en común en-

tre los principales sidreros de Gipuzkoa. Esto es lo que opina también José Ángel Gofi, de Guñuzata: «El futuro está en la botella, eso está claro. Hay gente que lo ve por el tema hostelero pero nosotros pensamos que este producto es el futuro. En cuanto a campañas de promoción, estamos dentro de un plan estratégico que dará sus frutos con calma y a su tiempo pero será un referente para abuciar los nuevos retos de nuestro sector».

Comparte opinión también Iokin Otaño, de la sidrería Petritegi, que asegura que la sidra se fabrica «principalmente para embotellarla y no para hostelería y que es ese precisamente el objetivo primordial de casi todos los productores de sidra, embotellarla». Según Otaño, «el txotx que actualmente conocemos antiguamente se realizaba para que los clientes catasen la sidra antes de comprarla y desde entonces se mantiene dicho costumbre que hoy en día, no se ha convertido más que en otro negocio».



«Los productores de sidra ven en la botella uno de los retos más importantes de los próximos años»

Sagardotegia

Tu sidrería en Hendaya.
La tradición en la mejor cocina.

Place Sokoburu - 64700 HENDAYE-PLAGE - Tél. 33 (0) 5 59 48 12 12

CONFECCIONES ALONSO

Vestuario Laboral y Complementos de Caza, Pesca, Montaña

¡OPORTUNIDAD!

- Chaqueta cocinero manga larga
- Pantalón cocinero
- Delantal corto
- Gorro alto
- Pañuelo

TODO POR 45 euros IVA incluido

«Cuidamos la imagen de su Empresa»

C/ San Marcial, 12 - 943 620 194 • C./ Fuenterrabía, 7 - 943 116 800
IRUN

El menú mejor regado

SON MUCHOS LOS QUE ESPERAN CON ANSIEDAD ESTA ÉPOCA DEL AÑO PARA PODER DEGUSTAR EL FAMOSO MENÚ DE SIDRERÍA. COMPUESTO POR TORTILLA DE BACALAO Y CON PIMIENTOS VERDES, TXULETA Y QUESO CON NUECES Y MEMBRILLO, DE POSTRE. TODO ELLO REGADO CON LA MEJOR SIDRA DE ESTA TEMPORADA ES LO QUE OFRECEN LAS SIDRERÍAS, UN MENÚ QUE HA CONQUISTADO EL ESTÓMAGO DE UN NUMEROSO PÚBLICO.



Antiguamente, los compradores de sidra se acercaban a las sidrerías a comprar directamente el producto y para la cata de las diferentes kupelas se llevaban comida. Más adelante esto se tradujo en

que las sidrerías se convirtieron en establecimientos donde se degustaba sidra y también se comía. Hoy en día esta tradición se mantiene aunque las sidrerías se han adaptado a la nueva situación y ofrecen un menú cerrado recordando aquellas viejas historias.

De esta manera, de aquella tradición que se basaba en comer mientras se cataba la sidra, se ha pasado a todo un ritual con cada vez más arraigo. Tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, buleta, nueces con queso y membrillo son los alimentos que ofrecen las sidrerías hoy en día con un sistema (cada uno llena su vaso de sidra) que gusta mucho a las personas que se acercan.

La calidad del primer plato, el bacalao, se detecta, sobre todo, en el paladar. Una de las características son las láminas que tienen que apreciarse a la hora de saborearlo. «Las láminas son una de las señales de que el bacalao ha sido salado y desalado después», explica Edorta Aizkorreta, de Bacalao Alkorta. Y añade, «otro de los factores que ayu-

dan a determinar si el producto es de calidad es la textura. Hay mucha diferencia entre el desalado y el congelado en el punto de sal. El bacalao desalado es mucho más gelatinoso y eso se percibe finalmente en que es mucho más sabroso».

Asimismo, Aizkorreta señala que «los clientes, en este caso los sidreros, son cada vez más exigentes y en Bacalao Alkorta la calidad es primordial. Traemos el bacalao del Mar del Norte donde el bacalao está mejor alimentado, vive en aguas muy frías y con mucha corriente, lo que hace que tenga mucho músculo, y se pesca con anzuelo, técnica que garantiza que el producto no está golpeado». Así ya sea el bacalao desmigado, en lomos, o en filete, para cocinarlo con pimientos o en tortilla, lo más importante es

consumir un producto de garantía y calidad.

Txuletas

Por otro lado, otra de las protagonistas del menú es la carne, y en concreto la buleta. En palabras de Joxean González, responsable de cárnica San Marcial y uno de los principales proveedores de carne de las sidrerías guipuzcoanas, «en general, los sidreros son clientes muy exigentes y cada vez prima más la calidad». Así, según este experto «el color rojizo, la textura y la infiltración (el entrevetado) son los aspectos que hay que tener en cuenta a la hora de poder diferenciar una buena carne. Pero sin duda el secreto para dar con una buleta de calidad es la alimentación y los años del animal.



TOLARE SAGARDOTEGIA
SARASOLA
LABORATORIO DE CALIDAD
SOLERA DE BARRICA
AITEZU
Tel. 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420

Servicio al profesional
Zuaznabar, 70 (OIA RTZUN)
Fax: 943 493 296
943 493 136
Cárnicas San Marcial S. Coop.
www.carnicassanmarcial.com

IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA
TOLARE SAGARDOTEGIA
943 55 03 28 www.iparragirre.com Osinaga auzoa / Hernani
De miércoles a sábado, abierto por la noche. Sábado, abierto también al medio día. Asteazkenetik larunbatera, gauze irekita. Larunbatetan, eguerdietan ere.

OTEGI
SAGARDOTEGIA
SABADO 19 DE ENERO, APERTURA DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX
IGANDE GAUAK eta ASTELEHENETAN ITXITA
EGUERDITAN ENKARGUZ
SOLLA-ENEA BASERRIA
ZABALETA AUZOA - LLARNAI, TXULETA BIDEA, 2
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

REZOLA
Urte osoan zabalik
TOLARE SAGARDOTEGIA
Tels. 943 27 20
943 55 66 37
Santio Zeharra
ASTIGARRAGA GIPUZKOA

Una tradición ancestral

PARA CONOCER LA HISTORIA DE UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS Y CARACTERÍSTICAS BEBIDAS DE NUESTRA CULTURA DEBEMOS RETROCEDER HASTA EL SIGLO XIV, YA QUE EXISTEN DOCUMENTOS ESCRITOS QUE HABLAN DE LA PRODUCCIÓN SIDRERA EN ASTIGARRAGA DESDE 1382. MUCHOS AÑOS QUE ENCIERRAN UNA EVOLUCIÓN HASTA NUESTROS DÍAS.

Las sidrerías que hoy en día conocemos apenas guardan parecido con las de antaño. Antiguamente se establecían en los propios caseríos y no era de extrañar comer en presencia de los animales. La sidra guardada en barricas y unas mesas de madera hacían del lugar una sidrería.

En este contexto, la sidrería Barkaiztegi, situada en el barrio Martutene de San Sebastián, comenzó su andadura en la elaboración de sidra artesanal en el siglo XVIII. Existen numerosas citas escritas de 1730 que aclaran que en este caserío ya se comercializaba sidra embotellada. El primer Irizar de la saga de los Barkaiztegi en asentarse en el caserío fue Lorenzo Irizar, aunque no fue hasta 1925 cuando Manuel Irizar, tatarabuelo de Peio Irizar, uno de los actuales responsables de la si-



drería, fundó el negocio especializándose en el tema de la sidra. Así, las primeras facturas de sidra de Barkaiztegi datan de 1930.

Peio Irizar hace un breve recorrido por estos últimos años recordando como han ido cambiando las costumbres y la clientela. «Antiguamente los hombres

de sociedades gastronómicas o merenderos efectuaban efímeras visitas a las sidrerías para probar la sidra directamente de las cubas y seleccionar la que comprarían para todo el año. La visita solía ser tan breve que ni siquiera llegaban a sentarse e incluso solían traer la comida consigo. Hoy, en cambio, el txotx se ha convertido en todo un acontecimiento al que acude todo tipo de gente», declara. Respecto al consumo, también reconoce que ha variado bastante puesto que las botellas que antiguamente se compraban eran para consumirlas en casa y ahora la sidra se puede degustar casi en cualquier restaurante, bar o merendero.

La manera de elaborar la sidra, en cambio, no ha cambiado demasiado. Así lo afirma Peio: «lo que se ha tecnificado es la técnica pero la base de elaboración si-

endo la misma. Ahora las mezclas se realizan con más criterio porque antiguamente no existían tantos parámetros de análisis y lo que antes se realizaba manualmente hoy se hace con maquinaria específica».

Desde que se crearon, se han ido abriendo un sin fin de sidrerías que cada año producen miles de litros de este zumo de manzana. Barkaiztegi, una de las más antiguas de Gipuzkoa junto a Urkiola, Mendiola, Irigoien, Gartziategi o Eiorrabi, entre otras, ha sabido adaptarse a las necesidades de cada época llegando a producir alrededor de 260.000 litros al año.

De todos esos litros, ni un 10% será consumido durante la temporada del txotx mientras que el resto se venderá en botellas o en barriles especiales para los bares, sobre todo de pintxos, que

se están sumando a la moda de vender sidra por vasos. No es de extrañar, teniendo en cuenta que el principal objetivo de los sidrerías es la sidra embotellada. Para Peio, «el fin como sidrería es buscar un producto de calidad en botella y su esfuerzo va encaminado a eso. Lo del txotx, por muy antiguo que parezca, es algo reciente que nos ha venido de sorpresa».

A pesar de todo, Peio Irizar ha revelado que «la clave para que el negocio se haya mantenido durante tantos años ha sido una familia que siempre se ha volcado en la sidra y en todo lo que esto conlleva». De cara al futuro, asegura que «ahora lo que buscamos es que la sidra tenga un lugar reconocido entre todas las demás bebidas, porque aunque se haya avanzado mucho en los últimos años todavía nos queda un largo camino por recorrer».



Tres generaciones de Irizar embotellando sidra en los 70.

SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK ANTONA
SAGARDOA SIDRA 2008 GAUR EKARIDU
KUPEL ZAHABREKO ARDO GAZTEA SUSTRAITIK JAIOA

2008 2008 2008

GI PUZ KOA

2008 2008 2008 2008 2008

SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK ANTONA
SAGARDOA SIDRA 2008 GAUR EKARIDU
KUPEL ZAHABREKO ARDO GAZTEA SUSTRAITIK JAIOA

SAGARDOA SIDRA 2008

GIPUZKOAKO SAGARDOA KULTURA EDANGARRIA IKERKETAN INBERTITU ETA NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU

SIDRA DE GIPUZKOA LA CULTURA A SORBOS INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN Y APOYAMOS LA AGRICULTURA

GIPUZKOA zurekin, aurrera

LANDA IRIGURUNEAREN GARAPENEN DEPARTAMENTUA DEPARTAMENTO DE DESARROLLO DEL MEDIO RURAL