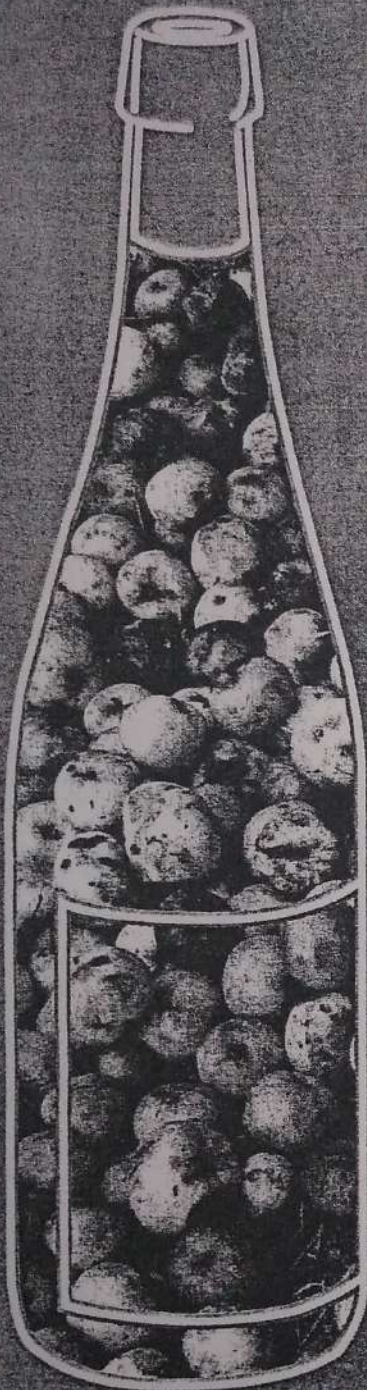
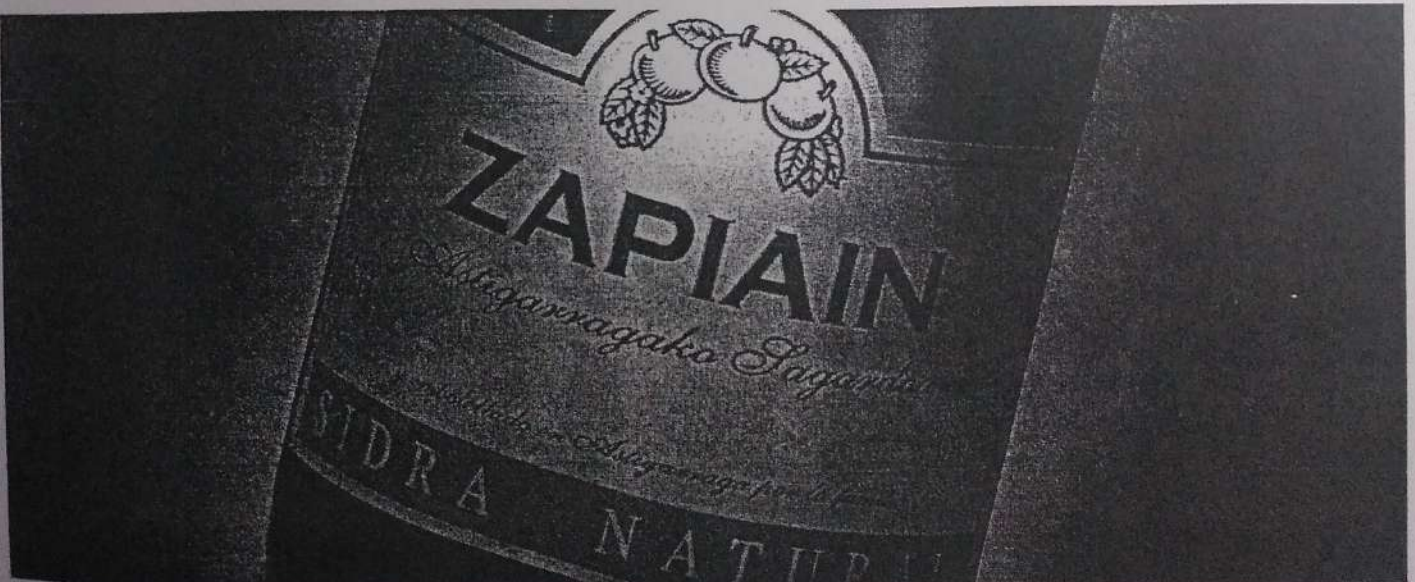


garas

MAITZAREN 15A ■ OSTEGUNA



# sagardobotila



03

La hora de la sidra  
en botella

12

La sidra de Bizkaia  
va tomando fuerza

04

Usurbilgo Sagardo Eguna

13

La importancia del corcho

06-07

Entrevista con el enólogo  
Domingo Arina

14

La botella reciclable frente  
a la tradicional

08-09

Kiskia Taldea, adictos  
a la sidra

15

Astarbetarren Mendiola  
Omenaldia sagardoa

10-11

Diferentes recipientes  
para cada uso y necesidad

16

Sagarrondotik jaia, bigarren  
edizioari begira

GARA Euskal Herriko Egunkariarentzat NABARRERIAK egindako gehigarri berezia

• Publizitatea: EUSKALPRENSA 94.424.72.06

• Edizioa: NABARRERIA • Antso Azkarra etorbidea, 26, 9. bulegoa • 31008 Iruñea

• Tif: 948.22.71.25 • E-maila: nabarrerria@nabarrerria.com

GARTZIATEGI

XVI. mendetik sagardotegia

SAGARDOTEGIA

GARA

SAGARDOTEGIA



Gartziategi Baserría • Sagardoren pusealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

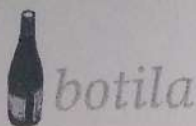


ALTZUETA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Kupelan ona,  
botilari hobea.

Tel. 943 55 15 02 - ALTZUETA Sagardotegia - Osinaga Auzoa, 7 - HERNANI - Gipuzkoa



JOSU SANTESTEBAN

Hasta ahora, la sidra ha ido de la kupela al vaso. En temporada de txotx se ha consumido un 10% de la producción.

## La hora de la sidra en botella

Esta temporada las cifras de producción de sidra rondan los nueve millones de litros

**A** falta de un balance y conclusiones definitivas, ya se puede adelantar que la temporada ha ido en la misma línea que los años precedentes. «Se acentúan quizás las diferencias entre unos sidreros y otros, y el contraste entre la masificación de los fines de semana y la relativa tranquilidad del resto de días. La climatología no ha sido desfavorable en líneas generales y ése es un factor que anima mucho a la gente a acudir a probar sidras», señala Miguel Ángel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

Las cifras de producción de sidra rondan los nueve millones

La temporada 2003 de sidra al txotx ya es historia. Desde el 20 de enero hasta Semana Santa se han vivido jornadas de degustación de la sidra elaborada en otoño, fechas en las que tradicionalmente las sidrerías abren sus puertas, aunque algunas se adelantan en la apertura y se retrasan en el cierre. Llega ahora el momento de la sidra en botella, bebida que alcanza su mejor punto de calidad en estos próximos meses de verano.

de litros, para lo que se han utilizado alrededor de trece millones de kilos de manzana. Una parte de esa producción, menos de un 10%, se ha bebido en la temporada de txotx; otra pequeña parte va destinada a la elaboración de vinagres y la mayoría se embotella, de ahí la importancia de la comercialización y consumo de sidra en botella.

La temporada ha estado marcada de alguna manera por la climatología del verano de 2002, una de las peores que se recuerdan. En los meses de junio, julio y agosto, el tiempo no acompañó y se consumió menos de la habitual. Las ventas no se recupera-

ron, lo que hizo que se empezase la campaña con excedentes.

A eso hay que unir que por esa misma climatología las previsiones de cosecha de manzana no se cumplieron. Al final, con un mes de octubre favorable, se logró más cantidad de fruta de la esperada. Esa circunstancia hizo que muchos sidreros que ya habían contratado la manzana que necesitaban importar de otros lugares se encontrasen con muchos más kilos pero, al existir un compromiso de comprar la producción de manzana autóctona, se vieron obligados a producir más sidra de la prevista. «Todos esos factores hacen que, probablemente, nos encontremos con demasiada sidra para la realidad del actual mercado», reconoce Sáenz.

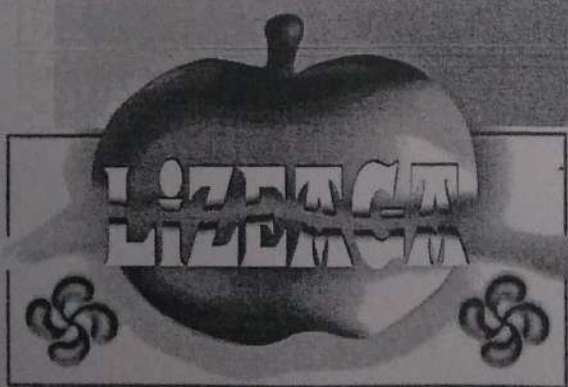
### Buena calidad

A una abundante producción se une una buena calidad. Algunas sidras han necesitado más cuidados para su conservación, pero los parámetros que definen el producto están bien, incluso el temor de que la escasez de sol hubiese generado poco azúcar en el fruto y afectase en la fermentación al grado alcohólico se ha disipado en parte porque la manzana autóctona maduró bien en el último mes y la manzana importada llegó en sazón.

Ahora sólo queda, por tanto, que un buen verano invite a consumir más sidra, una bebida natural y refrescante como pocas.

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que aglutina a cerca de 70 productores, ha establecido un precio de venta de la sidra en botella de 1,08 euros más impuestos. «Se trata de un precio mínimo de venta recomendado en la propia sidrería, porque en realidad el precio en el mercado es libre -apunta Sáenz-. No estaría nada mal que todos los que disfrutan de la sidra al txotx se llevaran una caja de sidra a casa cada vez que van a una sidrería». ■

José Mari MARTINEZ



# LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa!  
Eta etiketan LIZEAGA  
jarriko balu, askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN EDATERA**

# Usurbilgo Sagardo Eguna, tradizioaren xarma

Aurtengo jaia datorren igandean ospatuko da

Usurbilgo Sagardo Eguna hamaika sagardozaireren egutegian gorritz jarri beharreko hitzordua da, jaia ez baititu alperrik beteko 22 urte aurten. Maiatzaren 18an izango da festa, goizeko 11.00etan hasita. Egitarauak tradizioaren xarma dauka berekin, urtetik urtera asko aidatu ez arren, urtero bete beharreko hitzorduak daukan enkantu berezi hori.

**B**adator Usurbilgo Sagardo Eguna, hogeita bigarren urtean. Maiatzaren 18an Usurbilgo dema-plaza eta pilotaleku inguruak sagardotegi erraldoia marraztuko dute beste urte batez, sagardozaileen eta festazaleen gozamenerako. Sagardotegi erraldoi horretan 45 bat sagardotegitako salda izango da eta herriko ehun bat gazte jardungo dute sagardoa botatzen.

Egitaraua errepasatzen hasita, aurreko urtetakoen paretsu dator. Eta horixe da, hain juxtu, Usurbilgo Sagardo Egunaren xarma nagusia, Usurbila gerturatzaren diren milaka sagardozaileek horixe nahi baitute, betikoa, urterokoa. Behintzat hori nahikoa dute urteroko hitzorduari hutsik ez egiteko.

Goizeko 11.00etan irrintzilariak eta dantzariak irekiko dute Sagardo Egunaren 22. edizioa, Usurbilgo pilotalekuan izango den oholta gainean. Urtero sagardoaren alde lanean jardundakoren bat omentzen du Usurbilgo

## Euskaldunon Egunkaria gogoan

**S**agardo Egunaren Lagunak elkarteak urtero erakusketa bat prestatu ohi du, trago eta trago arteko paseoa begiak ere gozatzeko. Aurtengo erakusketak Euskaldunon Egunkaria izango du gogoan eta, batez ere, sagardoaren kulturaren alde egunkari honek egindako lana eskertu eta omenduko du.

Urtero, Usurbilgo Sagardo Egunaren bezperetan Euskaldunon Egunkariak sagardoaren inguruko gehigarria argitaratzen zuen. Hala, aurtengo erakusketak gehigarri horiek guztiak bilduko ditu.

Sagardozaileek egutegian gorritz margotu beharreko hitzordua hau da, beraz: Usurbilen, datorren maiatzaren 18an, igandea. ■



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Aurten hogeita bigarren aldiz ospatuko da Usurbilgo Sagardo Eguna.

bilgo Sagardo Egunak eta horixe bera izaten da lehenengo botila irekitzeko ardua duena. Bada, azkeneko momentura arte sekretu samarra izango da aurtengo omendua izena.

Sagardoa botatzen hasteko baimena emanda jarriko dira botatzaileak martxan eta goiz guztian barna lan horretantxe aritzeko.

Sagardo-botatzaileen lehia-keta ere izango da, urtero egiten den legez. Sagardoa bota-

tzen abilena, txukunena, dotorena... aukeratu du epaimahaiak 12.00etatik aurrera hasiko den lehiaketan. Eta sagardoa edanda mokaduren bat egitea beharrezkoa izaten denez, ez dira pintxoak faltako.

Etxe txikienezat edo sagardoa gustuko ez dutenentzat izango da edateko gozirik, muztiao egingo baitute goiz guztian Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak kideek, jaia antolatzen dutenek. Sagardoa nola egiten

den bertatik bertara ikusteko aukera ere izango da.

Horrez gain, trikiti doinuek alaituko dituzte bazterrak, goiz nahiz arratsalde. Goiz parteko jaia 14.30ak aldean amaituko da eta 15.00etan sagardo-botatzaileen bazkaria izango da Atxegaldeko Mahaspildegian elkartean.

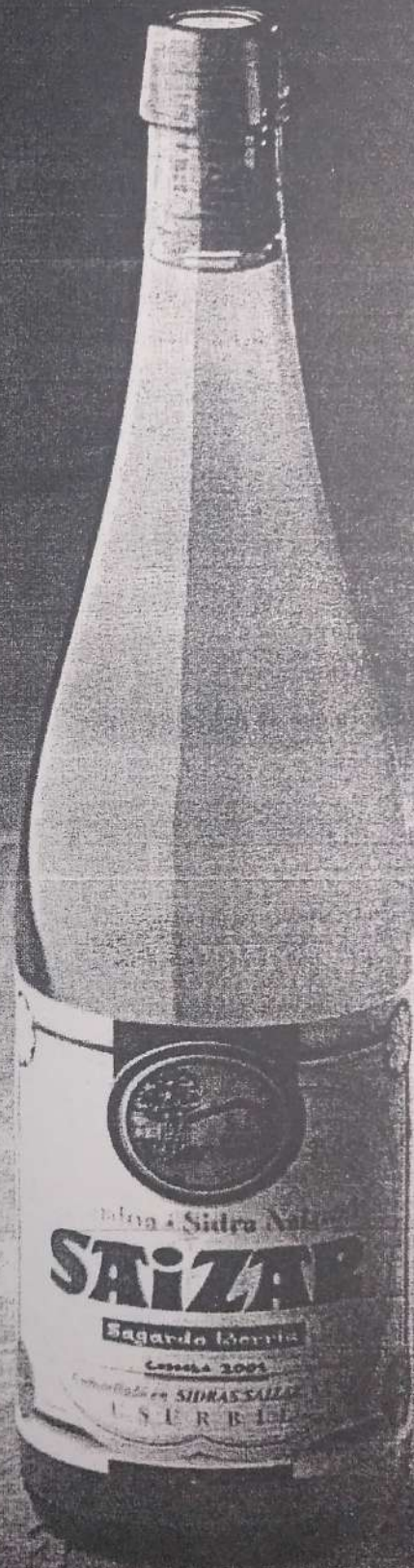
Arratsalde partekoa Tapia eta Leturiak girotoiko dute 18.00etatik aurrera. ■

Amagoia MUJICA





Sagardo Naturala  
**SAIZAR**



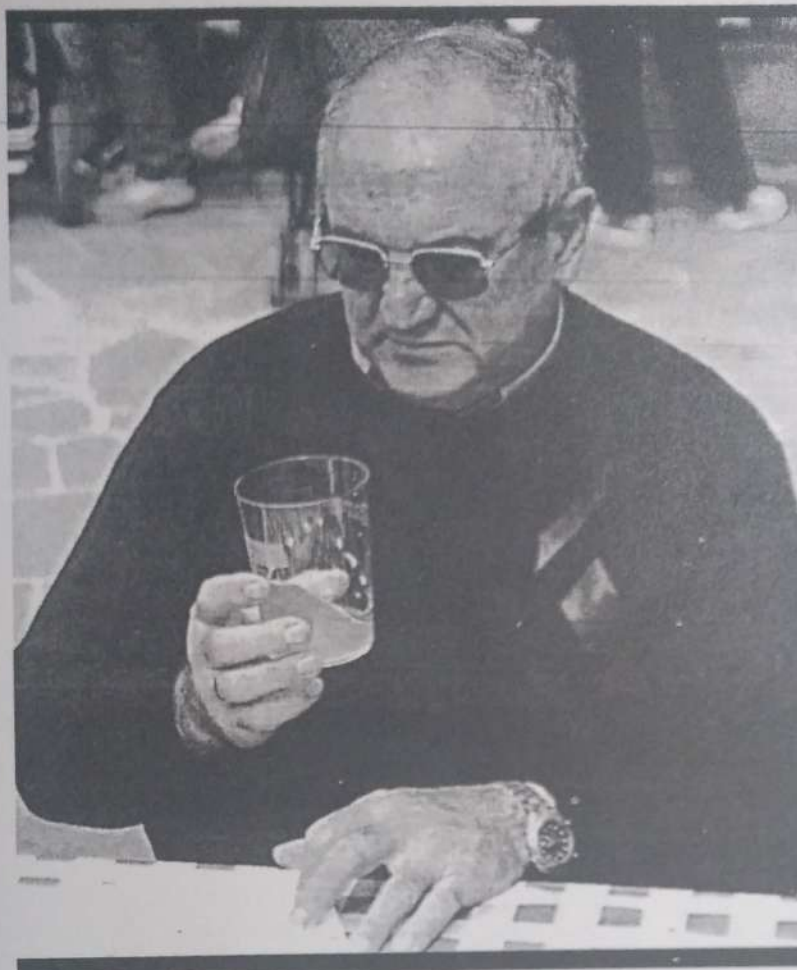
Kale-zahar Auzoa, 39  
20.170  
USURBIL  
GIPUZKOA  
Tel. 943 364 597

[WWW.sidrassalzar.com](http://WWW.sidrassalzar.com)

Domingo Arina | Enólogo

## «Entre todos tenemos que dignificar la sidra»

Lleva muchos años trabajando en el mundo de la sidra en pro de la obtención de un producto cada vez mejor. Por trayectoria y conocimientos, Domingo Arina es un auténtico experto y una referencia en cualquier tema relacionado con la sidra. A pesar de que cree que se ha avanzado mucho en estos años, le preocupa la situación de esta bebida natural y apuesta decididamente para que se le otorgue una mejor consideración a todos los niveles.



Fotografías: José Mari MARTINEZ

**N**avarro de nacimiento y guipuzcoano de adopción, Domingo Arina se mueve como pez en el agua entre kupelas, probando y analizando sidras hasta encontrar la forma de mejorarlas de forma natural. Con todo lo que ha evolucionado el producto en los últimos años, a la sidra le sigue faltando mejor imagen. Arina considera primordial alcanzar ese objetivo.

¿Qué necesita esta bebida popular para implantarse mejor en el mercado?

En primer lugar, dejar de ser populachera y ser realmente popular. Muchos piensan que es de todos, que tienes derecho a tirarla por el suelo como alguien hace en

las sidrerías. No se tira únicamente cuando trata de verterla al vaso, también en sentido peyorativo. La sidra o la cerveza tienen, asimismo, la consideración de bebidas populares pero a nadie se le ocurre tirarlas. Algunos intentan dignificar la sidra pero les cuesta. No van con la seguridad necesaria.

¿Qué medidas habría que adoptar para darle esa categoría que actualmente no está suficientemente reconocida?

En primer lugar, que el sidrero esté orgulloso de su producto. Por supuesto que hay sidreros que lo están, pero algunos salen al mercado algo cohibidos. El único momento en el que el sidrero se siente más seguro es en

“

EL SIDRERO, AUNQUE ESTE ORGULLOSO DE SU PRODUCTO, CUANDO SALE AL MERCADO LO HACE ALGO COHIBIDO

temporada del txotx. Con la sidra en la botella el sidrero, en general, va en plan pobre, en parte por la inadecuada presentación de la botella. No es una mala presentación, pero sí algo baja.

¿El etiquetado está cambiando esta situación?

En pocos años se va a dar un vuelco sensible. Eso espero. Mejorar el etiquetado, incluso se empiezan a poner collarín y contraetiquetas, es un paso importante aunque encarezca el precio.

Algunos consideran que el bajo precio de venta de la sidra es otro de los problemas.

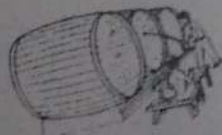
Desde luego que el precio es otro factor. No es bueno que el propio

sidrero tire los precios. Algunos están vendiendo a los distribuidores a precios bajísimos y eso, a la larga, es muy peligroso. Todos hemos visto acciones que nos han parecido inexplicables, como la de enterrar un camión de patatas. Es una medida de defensa del producto, porque tirando los precios se pierde dinero y, además, el producto pierde prestigio. Hay que ajustar la producción a la demanda del mercado y evitar excedentes. Un sidrero puede tener una sidra que, aun siendo buena, es la peor de su bodega y puede tener dos opciones: venderla para vinagre o tirar el precio y ponerla embotellada en el mercado. Para dignificar el producto es mucho más rentable

# EGI-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa  
Tel. (943) 52 39 05  
ERRETERIA



BERRIA!

SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekato plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel./Fax: 943 55 56 51 • Móg: 609 429 622

GIPUZKOAKO  
KORTXO TAPOTERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

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



“

TIRANDO PRECIOS SE PIERDE DINERO Y SE DESPRESTIGIA EL PRODUCTO. HAY QUE AJUSTAR LA PRODUCCION A LA DEMANDA DEL MERCADO

a la larga venderla para vinagre, porque al que tú se la vendas barata nunca va a creer en tu producto aunque sea el mejor. El sidrero es el primero que debe tratar de dignificar la sidra, pero es tarea de todos.

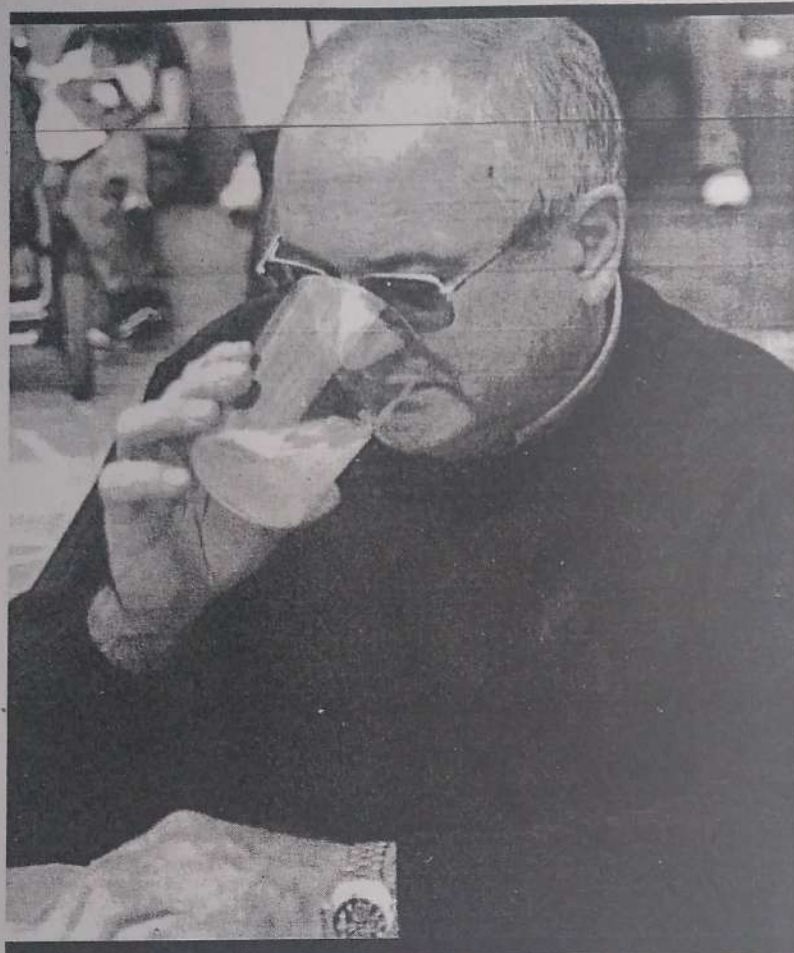
¿No es el único?

Desde luego que no. El propio consumidor debe asumir que el producto tiene que ser pagado como se merece. Si la sidra la consideramos una de las bebidas de Euskal Herria, que se note. Curiosamente, se paga a un precio muy digno la que bebemos al txotx y a otro demasiado bajo en botella, cuando porcentualmente al txotx no se bebe ni el 10% de la producción.

¿Además del sidrero y del consumidor, la Administración también tiene responsabilidad de la situación actual?

Sin duda. Aunque hay quien dice que es el propio sector sidrero quien tiene que preocuparse de sí mismo, creo que debería exigírsele una mayor implicación. Yo echo en falta en el sector un liderazgo. Una persona capaz de liderar aunque en ocasiones tenga que enfrentarse con los propios sidreros. Ya se han dado muchas ayudas al txakoli, por ejemplo. Eso y un liderazgo ha permitido elevar el producto a unas cotas muy buenas.

¿Las iniciativas que ha adoptado un pequeño número de sidreros de sacar al mercado una sidra elaborada únicamente con man-



“

HOY POR HOY ME LIMITO, PORQUE MIS CLIENTES ASI ME LO PIDEN, A CONTROLAR LA MATERIA PRIMA QUE ENTRA A LAS SIDRERIAS

zana autóctona van en buena dirección?

Esperemos que sea un germen, una semilla. Desde luego es interesante porque al menos algunos han salido con orgullo, presumiendo de que ofrecen sidra hecha con manzana del país. Yo creo que se debe valorar, aunque eso no quiere decir que las demás no sean buenas, pero, en cualquier caso, esa sidra es para mí mucho más digna. La oferta tiene un valor añadido por estar elaborada con manzana de aquí y en algunos casos de su propia casa. Otros sidreros tienen capacidad para hacer lo mismo. ■

José Mari MARTINEZ

## Presumir de o esconder la figura del enólogo

Una bodega del mejor vino Rioja presenta con orgullo a su enólogo, artífice de las mejores añadas. Las bodegas de sidra, sin embargo, parece que casi los esconden. La sidra siempre ha presumido de ser un producto natural y, quizá por ello, hay quien piensa que los enólogos, con sus prácticas, pueden alterar ese modo de elaboración que ancla sus orígenes en la tradición.

¿Por qué se da esta situación?

Es una paradoja que se da todavía en el sector sidrero, aunque poco a poco también está cambiando. Recuerdo cómo, hace ya diez o doce años, me presentaron como el que les llevaba las sidras y explicaron que mi función era controlarlas.

¿Cuál es el papel de un enólogo?

Todo el mundo ha presumido de que puro e inmaculado, de que sus sidras no tienen polvos añadidos. Yo me limito, hoy por hoy y porque mis clientes no me piden mucho más, a controlar la materia prima que traen. Analo el mosto y señalo las deficiencias que encuentro. Si es gra-

ve, les advierto del alto porcentaje de que el producto final se estropee y aconsejo correcciones, por ejemplo, mezclando ese mosto con otro. De todas formas, en el proceso intervienen tantos factores, como temperatura de fermentación, temperatura de conservación en la bodega, entre otros. De modo que las predicciones no siempre se cumplen. Por otra parte, con nuestros controles se puede detectar, por ejemplo, si la sidra debe ser embotellada porque no le conviene seguir en la kupela expuesta a levaduras o gérmenes que le pueden afectar.

Habrán ocasiones que requieran de correctores...

Hay cosas de pura lógica. Si quiero que la sidra tenga un grado de acidez y las manzanas que he utilizado no lo aportan, tendré que añadir al mosto o a la sidra ácido málico, que es algo natural, obtenido de la manzana. Lo bonito sería que el sidrero pudiese abastecerse del tipo de manzana que necesita, amarga, ácida o la que precise para cubrir sus necesidades, pero esa posibilidad, hoy por hoy, prácticamente no existe. Se tiene un cuidado exquisito en la no utilización de conservantes, pero no hay problema con los correctores naturales. ■



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

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

LASARTE - ORIA  
(Gipuzkoa)



dimarpe, s.a.

• mangerak eta  
ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta  
akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA



Imagen de los diez componentes de Kiskia Taldea, un grupo de amigos con algo más que una afición compartida.

**A** primera vista parecen una cuadrilla de amigos a los que les gusta la sidra, que han llegado incluso a organizar un concurso en el que catan diferentes sidras. Sin embargo, esa primera impresión de simples aficionados se disipa al conocer el cuidado y mimo que ponen en el proceso de cata, hasta el punto de que, sin temor a exagerar, pocos concursos de sidra de los que se celebran en Euskal Herria a lo largo del año se llevan a cabo con tanto esmero y seriedad.

«Intentamos hacer catas serias y con cariño. El sidrero

## Adictos a la sidra

Los miembros de Kiskia Taldea organizan sus propias catas y concursos

Son diez amigos a los que les une, entre otras cosas, un amor confesado por la sidra natural del país. Todos los miércoles del año se reúnen para probar diferentes sidras, contrastar opiniones o simplemente disfrutar de lo que más les gusta. Por si esto fuera poco, han puesto en marcha un concurso propio que al final premia a la que consideran la mejor sidra en botella de cada campaña. Se trata de Kiskia Taldea, más adictos que simples aficionados a la sidra.

también necesita el contacto con la gente y eso a veces no es posible en temporada de txotx por la cantidad de gente que acude a la sidrería y tiene que ser atendida. Por eso, cuando les visitamos con más calma, agradecen los comentarios que podamos hacer sobre los productos que elaboran. Nuestras opiniones las valoran. La verdad es que mantenemos relaciones estrechas con los sidreros, nos reciben todos bien, algo que sin duda agradecemos», señalan de forma unánime.

En una comida como otra cualquiera en la sidrería Lizeaga de Astigarraga, en 1998, surgió la chispa que dio origen a Kiskia Taldea. Otras reuniones en torno



## USURBILGO UDALA



Usurbilek dun egun goxona gaurkua herritarrentzako, Sagardo Festa urterokua zeru txiki denentzako. Berri txar pila abertzalenzat pozoia zaigu mintzako, ilegalak omen gera denak madrildar jauntxoentzako, demokrazia libertadea Euskadi ta euskarantzako

**MAIATZAREN 18an USURBILGO SAGARDO EGUNA. Zatoz!**

a las kupelas de sidrerías como Rezola, Petrítegi y otras más les reafirmó en la idea de potenciar el grupo y con ello el conocimiento de las virtudes y, por qué no, defectos de la sidra.

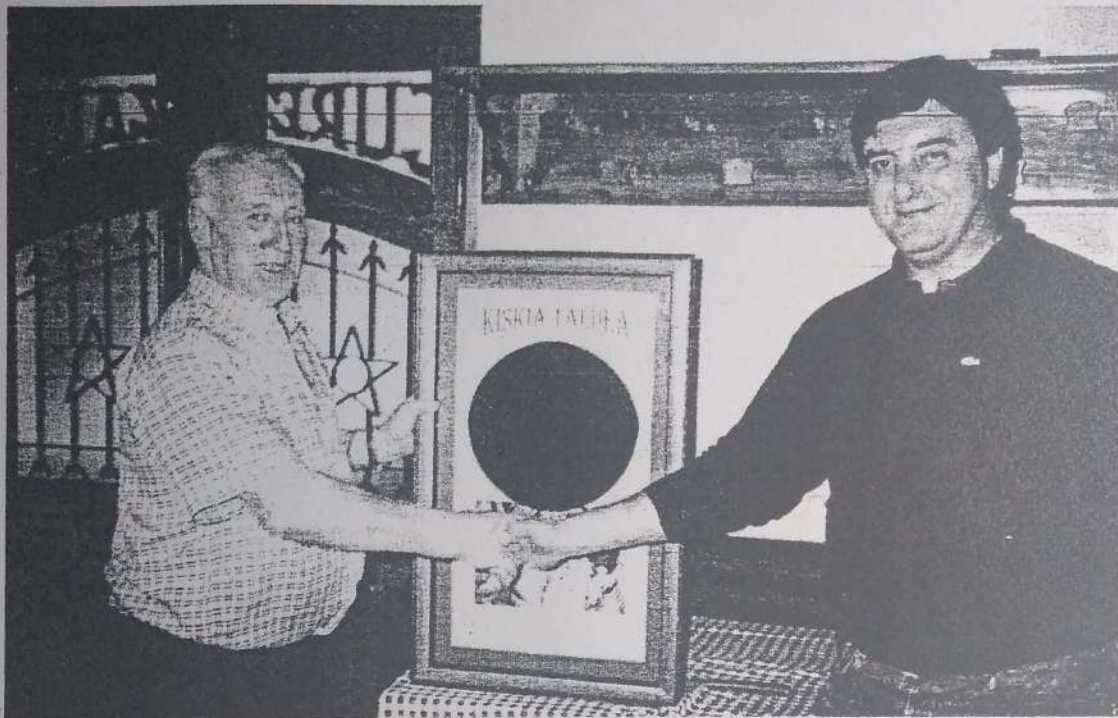
Un año después, la iniciativa tomó más cuerpo con comidas en sidrerías de Astigarraga y Hernani, hasta que en el 2000, ya con el grupo estable de diez amigos, decidieron organizar su primer campeonato de sidras. Manuel Garayar, Manolo y José Luis Pérez, Javier Otegi, Patxi Ostolaza, Alberto Eskisabel, Eugenio Sein, Gabriel Lizeaga, José Ramón Rezola y José Mari Latasa Xarpa, este último presidiendo el grupo, forman la cuadrilla en la que están representados de alguna forma Hernani, Donostia, Deba, Oiartzun, Oreta y Astigarraga, localidades de gran tradición sidrera.

#### Expertos en sidra

Sin falsas modestias, se consideran expertos entendidos en sidra, no en vano entre ellos hay quien, por tradición familiar o afición, está desde hace muchos años muy relacionado con esta bebida. Incluso dos de los diez miembros son profesionales, propietarios de sidrería.

Lo cierto es que se puede dar fe de la forma de afinar al catar una sidra. Comportamiento en vaso, con el color y la txinparta como parámetros, el olor y el sabor se analizan y se comentan con detalle. Catas de sidras en un orden determinado o en otro distinto que puede hacer cambiar la percepción de la bebida, y numerosos cambios de impresiones hasta quedarse con las sidras que más gustan, sin olvidar que los gustos personales tienen un gran peso específico y no es fácil alcanzar una unanimidad al catar esta bebida natural.

Todos los miércoles del año tienen una cita para probar sidras en torno a un menú cuidado. «Acostumbramos a comer un poco de pescado y carne de pollo y este tipo de comida lo lle-



Gaztañaga y Elorrabi, vencedores en las dos últimas ediciones del concurso de Kiskia Taldea.

## Sagardo txapelketa, iraillean

**K**iskia Taldeak urtero bere sagardo txapelketa antolatzen du iraillean. Orain dela hiru urte egin zuten lehenengo aldiz eta Hernaniko Otsua Eneak lortu zuen saria eta Astigarragako Rezola eta Lizeaga ondorengo postuetan geratu ziren. 2001. urtean, aldiz, Andoaingo Gaztañaga izan zen irabazlea eta Eizmendiren eta Astiazararen sagardoak bigarren eta hirugarren izan ziren.

Iaz, Astigarragako Gure Izarra elkarteak egin zituen kanporaketak eta finalak. «Gure asmoa txapelketa urtero leku berean egitea da. Horrela, baldintza berdinak (leku lasaia, temperatura egokia, eta abar) lortuko ditugu». Azken irabazlea Hernaniko Elorrabi sagardo izan zen eta ondoren Gaztañaga eta Astiazaran sailkatu ziren. Hogeita bat sagardok parte hartu zuten eta sei izan ziren hautagaiak finalean. Aurtengo txapelketa ere hogeita bat sagardoren artean izango da. Hiru kanporaketa egin eta gero, sei sagardo iritsiko dira finalera, kanporaketa bakoitzetik bi. Puntuazioa 1 eta 10 bitartekoa izango da gutzira eta neurtuko diren hiru ataletako puntuak batuz gero da: batetik, basoan hartzen duen itxura, txinparta, gorputza dugu (0tik 3ra). Bestetik, usaina neurtzen da (0tik 2ra), eta azkenean, balio gehiena daukana: gustua (0tik 5era). Lehiaketaren irabazleak, urtero bezala, sari berezi eta bakarrajakoko du. ■

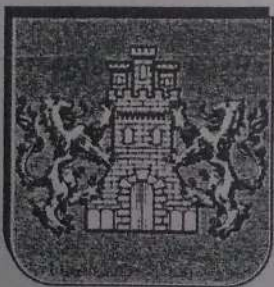
vamos a rajatabla en las eliminatorias y la final del concurso que celebramos en el mes de setiembre. Entonces probamos en una primera ronda las sidras comiendo merluza rebozada y repetimos la cata en una segunda ronda, en esta ocasión con alas de pollo. Con ello intentamos, por un lado, que el gusto de la comida no altere el paladar y, por otro, que todas las sidras compitan en igualdad de condiciones».

La habitual reunión no se altera salvo que el miércoles sea jornada festiva y, como no, la bebida natural que surge de la fermentación del zumo de manzana siempre es el eje de la comida.

Las veinte o veinticinco catas de sidra en temporada de txotx dan paso a una invitación para participar en lo que se considera

el concurso propiamente dicho, al que se accede por invitación expresa de Kiskia Taldea. Un concurso que se celebra mediante una cata ciega, es decir, nadie conoce el origen de la sidra que prueban y puntúan. No sólo eso, sino que recurren a personas ajenas a la cuadrilla para que descorchén y sirvan la bebida. Un cuidado extremo en todos los detalles, ya que llegan incluso a utilizar vasos diferentes o servir la sidra con escanciador, de tal forma que todas las sidras tienen idéntica forma de golpear contra las paredes del vaso para hacer surgir el gas carbónico endógeno y generar la txinparta, uno de los parámetros que se puntúan. ■

José Mari MARTINEZ



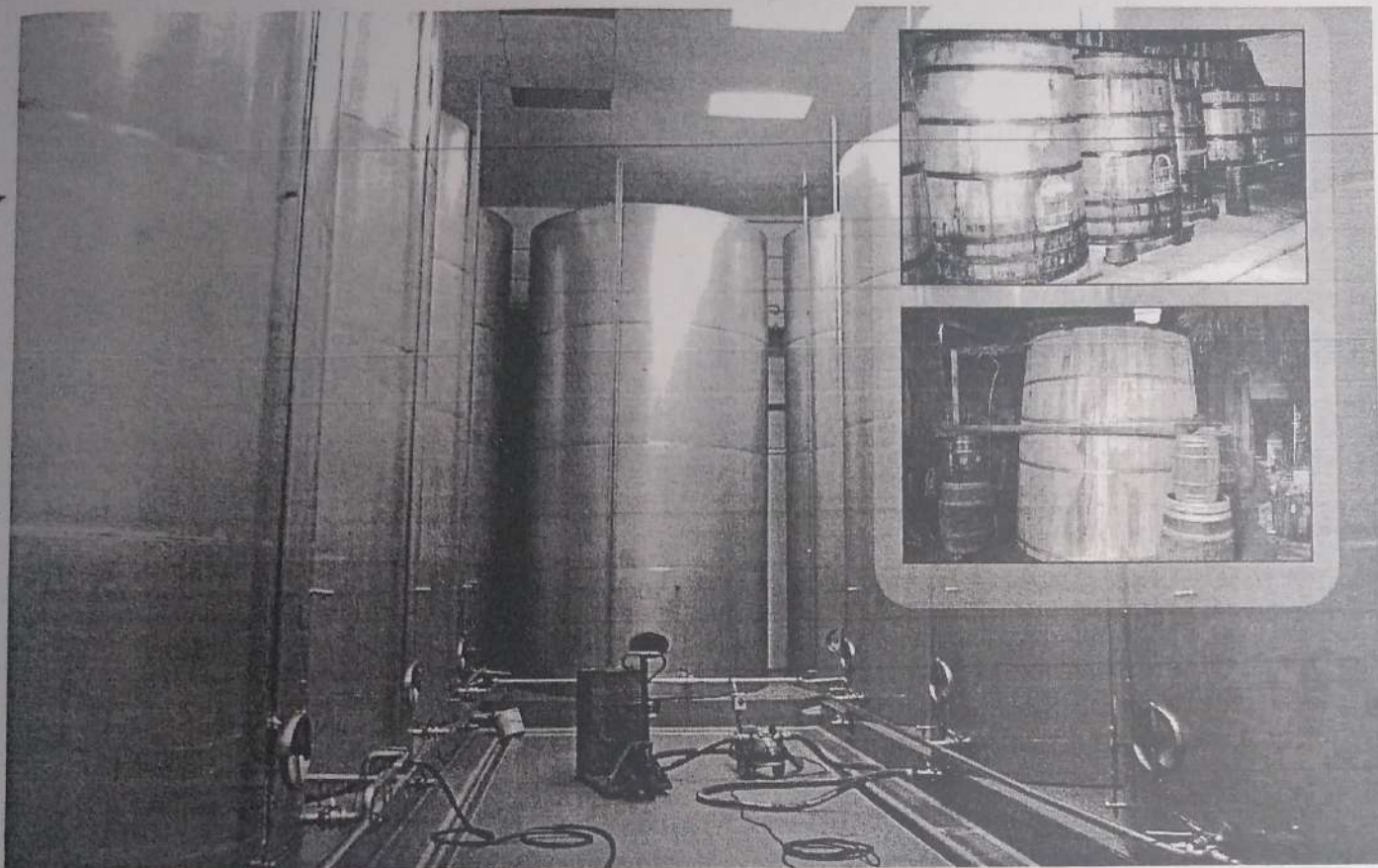
# Hernaniko Udala



EUSKAL PRESAK  
EUSKAL  
HERRIA

Antzinako ohitura, orainean bizipen;  
ginenaren ispilu, garenaren sentipen.  
Mendez mende Herri bat aurkituko da hemen.

Txuria



Fotografías: J.M. MARTINEZ / J. SANTESTEBAN

La utilización de recipientes de acero inoxidable frente a los tradicionales ha supuesto una auténtica revolución.

**OYARBIDE**  
**SAGARDOAK**  
 Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



**LARRE-GAIN**  
 Sagardotegia



**URTE OSOAN SAGARDOA BOTILETAN SALGAI**

Larre-Gain Baserría • Tel. 943 55 58 46

EREÑOTZU • HERNANI

## Un recipiente para cada uso y necesidad

Barrikote, barrica, kupela, tonel... parecen iguales y no lo son

**L**os que acuden a las sidrerías en temporada de txotx están acostumbrados a ver los recipientes de donde brota el fino chorro de sidra, casi todos de madera y algunos, cada vez más, de acero inoxidable. Se trata de kupelas en la mayoría de los casos, pero no siempre.

En la actualidad, no es frecuente llevar el zumo obtenido por prensado de la manzana en el lagar -*dolare* o *tolare*, en euskara- a recipientes de cemento para el proceso de fermentación del que surgirá la sidra. Sin embargo, en otras épocas no era raro hacer esto. Se cuenta que en Hernani, hace ya mucho tiempo, la producción de manzana del país un año fue tal que obligó a la Casa de Beneficencia, propietaria de numerosos manzanales, a construir un enorme depósito de hormigón que fue azulejado de arriba abajo. Una vez obtenida la sidra, fue repartida para su consumo en las diferentes sidrerías que antaño poblaban todo el casco urbano.

Del manzano a la botella antes de terminar deleitando los sentidos. Principio y final de un proceso que transforma el zumo de manzana en una bebida refrescante. A lo largo de ese proceso de elaboración, el zumo pasa por diferentes recipientes, con distintas denominaciones según sea su utilidad o tamaño.

Anécdotas al margen, lo normal es que el zumo se deposite en recipientes de madera de roble, las más apreciadas junto a las de castaño, sin olvidar las construidas con madera de cerezo, de nogal o de acacia, estas últimas menos frecuentes.

De menor a mayor tamaño, el primer recipiente sería el barrikote, con capacidad de hasta 100 litros, aunque hay algunos que superan esa cifra. Por barrikote se conoce, además, la costumbre de merendar o ce-

nar en la que una cuadrilla empieza y termina el contenido de sidra de ese barrikote, costumbre ligada a la fiesta que se celebraba al terminar las faenas de elaboración de sidra en *auzolan*.

Capacidad sin determinar  
 La capacidad de la barrica no es fácil de determinar, pero se estima que va de 100 a 600 litros. Todavía perduran en algunos caseríos las barricas bordesas con 226 litros de capa-

## Tina eta garralia

**B**arrikote, barrika, bukoia eta kupelaz gain badaude beste zenbait ontzi sagardoa sartzeko edo garraio moduan ibiltzeko. Tolaretik erortzen den zuku tina jasotzen da. Gehienetan egurrezkoak izan dira tinak orain arte, gaur egungoak, aldiz, altzairuzkoak. Erdetik ebakitako barrika baten itxura dute eta tolaireko muztioak dituen zikinkeriak garbitzeko iragazki bat daukate batzuek. Garai batean, muztioa barrikara eramateko, baldeak eta inbutuak erabiltzen ziren, baina orain bonba eta tutu egokien bidez burutzen da lan hori.

Sagardoa baserri batetik beste baserri batera edo sagardotegira garraiatzeko, garralia edo karreto-barrika erabiltzen zen. Horretarako, gurdia egokitzen zen ontzi luze eta estu batekin. Baserri batzuek ez zuten tolairek eta etxeok jasotzen zituzten sagarrak tolaire zuen baserri batera eramaten zituzten. Gero, bueltan, idi pare baten laguntzarekin eramaten zuten zuku karreto-barrikan. Gaur egun ia museoko tresna bihurtu da.

Gauza bera gertatzen da zizku-barrikarekin edo txiskupela deritzonarekin. Bi alde berdín zituen egurrezko ohol batek banatzen zuen kupela. Beraz, bi alde horiek isolatuta zeuden. Oso antzinako upelak dira eta, nahiz eta Euskal Herrian beti sagardoarekin erabili diren, baliteke jatorrian monasterioetako ardo bedeinkatuaren erabilpenarekin loturik egotea. Upel zahar haien edukiera 2.000 litro ingurukoa zen eta, alde bateko sagardoa amaitzen zenean, bestea irekitzen zen. ■



Con ayuda de dos bueyes la garralia se utilizaba para transportar la sidra. En la imagen, una en Hernani a principios del siglo XX.



La costumbre de medir por cargas de sidra está muy extendida.

viente central alcanzan los 50.000 litros. De cualquier forma, los conceptos hasta ahora expresados son relativos. El concepto de kupela grande que se tiene en una sidrería es distinto al de un caserío y tampoco es lo mismo la idea que se podía tener cuando hace cuatro décadas comenzó a resurgir la producción de sidra a la que se tiene ahora. En los años sesenta, una kupela normal era de 5.000 litros y una de 10.000 ya era considerada entre las grandes. En la actualidad, esa clasificación ya no serviría.

A todo ello hay que sumar la expansión notable de los recipientes de acero inoxidable, una auténtica revolución no sólo en relación con las capacidades, también en las prestaciones de calidad, mejora incluso la de los recipientes de madera, y en la posibilidad de utilización de sistemas de frío que permiten incidir en el proceso de fermentación sin estar a expensas de la climatología. Sistemas que también son aplicables a los recipientes de madera. ■

José Mari MARTINEZ

cidad que eran utilizadas, entre otros, por los pescadores vascos en sus salidas a la pesca del bacalao. En ellas entraba carga y media de sidra (una carga de sidra equivale a 150 litros y se obtiene con seis sacos de cincuen-

ta kilos cada uno de manzana, lo que se denomina una carga de manzana). La costumbre de medir la capacidad de las barricas por cargas de sidra está muy extendida en Euskal Herria.

Los recipientes que tienen

una capacidad entre 600 (*lau kargakoak*) y 1.000 litros serían las cubas (*bukoi* o *bukioak*). Entre ellas la de 900 litros (*sei kargakoak*).

A partir del millar de litros están los toneles (*kupel* edo

*upelak*). Los más pequeños, entre 1.000 y 3.000 litros, pueden ser horizontales o tumbados o verticales y de forma troncocónica, aunque estos últimos son raros en las sidrerías. Algunos de esos toneles tumbados de



# Astigarragako Udala

## Sagardoari bere hitza.

# Sustraietatik adarretara, EUSKARA!!



**L**a sidra en Bizkaia vive un momento interesante y esperanzador. De utilizar para su elaboración variedades de manzana elegidas sin demasiado criterio, se está pasando a realizar estudios técnicos que permitan conocer mejor las características de cada manzana y definan las variedades más apropiadas que se deben emplear.

«Caracterizar la materia prima es fundamental para obtener un producto con carácter, una sidra que defina la que se hace en Bizkaia. Conocer qué variedad aporta acidez, polifenoles o tanino es muy importante para lograr un buen producto. Para alcanzar ese objetivo debemos utilizar no demasiadas variedades, pero sí las adecuadas. Las *Ibarrera*, *Boskanto*, *Moco* o *Txalaka* son manzanas de reconocida calidad que podemos recolectar en Bizkaia y que nos van a permitir lograr un producto homogéneo y de categoría. Bizkaia es capaz de producir buenas manzanas y hacer toda la producción de sidra con ellas, con lo que eso representa de control de la materia prima de cara a la calidad y al futuro de la sidra», dice José Antonio Zamalloa, secretario de la Asociación de Elaboradores de sidra de Bizkaia y con sidrería propia en Zornotza.

#### Ayudar a la producción

Tras caracterizar la materia prima, un segundo paso sería incentivar la producción de manzana en los caseríos. Tradicionalmente, el manzano ha sido únicamente un complemento en la economía del baserritarra. «Habría que lograr que la producción de manzana, una vez definidas las variedades más apropiadas para obtener una sidra de calidad, estuviese más unida a las necesidades de la bodega que a lo meramente agrícola de supervivencia», señala Zamalloa.

Otro aspecto que hay que trabajar intensamente es el fomento de un mercado estable, un

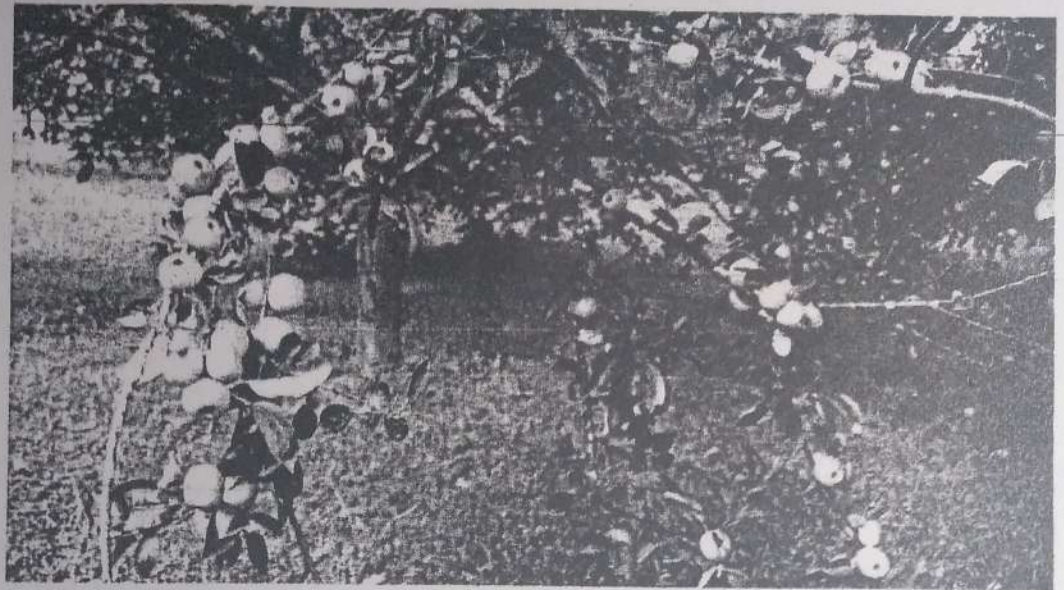
mercado que potencialmente está en el propio herrialde. Teniendo en cuenta que la sidra al txotx consume una mínima parte de la producción —de hecho, pocos de los catorce cosecheros de la asociación vizcaína ofrecen esa posibilidad de degustar la sidra—, la difusión de la sidra embotellada es el gran objetivo. «Si se logra un buen producto, tenemos que promocionarlo por medio de campañas. Habría que recuperar un mercado que ya existió en otra época y potenciarlo, porque el producto es muy interesante, tiene muchas

La utilización de manzana propia es la característica fundamental de la sidra que se elabora en Bizkaia y está en la base del resurgir de este producto natural en dicho territorio histórico. De ahí que de cara al futuro se estén dando pasos decididos por caracterizar esa materia prima que permita lograr una sidra con carácter propio.

posibilidades por ser refrescante y barato», opina Zamalloa.

Hace diez años ese mercado prácticamente había desaparecido. Ahora se están dando pasos decididos que han obtenido buena respuesta. José Antonio Zamalloa se siente esperanzado aunque «sigue faltando una buena cultura de la sidra. Es necesario que el cliente demande calidad. El consumidor empujará a los cosecheros y a los hosteleros a ofertar mejor sidra y en mejores condiciones». ■

José Mari MARTINEZ



La calidad de las variedades de manzana existentes en Bizkaia permite conseguir un producto homogéneo y de categoría.

## La manzana autóctona, santo y seña de la sidra elaborada en Bizkaia

Uno de los principales objetivos de los productores vizcaínos es fomentar la sidra en botella



### Para disfrutar de la sidra en Bizkaia, llámanos

- 1 **Laka-Erdi Sagardoa**  
Juan Amallobista Arriola  
Laka-Erdi Baserría. Milloi auzoa  
48710 Berriatua  
Tel.: 94 613 91 78
- 2 **Urrutia Sagardoa**  
Unai Urrutia  
Beko-Etxea Baserría  
48100 Mungia  
Tel.: 94 674 14 46
- 3 **Lurraska Sagardoa**  
Kanpantxu Auzoa  
48320 Ajangiz  
Tel.: 94 625 72 45
- 4 **Laneko Sagardoa**  
Okamika Auzoa  
48289 Gizaburuaga  
Tel.: 94 457 32 85
- 5 **Erdikoetxe Sagardoa**  
Andoni Ojanguren Zorroza  
Goiitoltza, 38  
48196 Lezama  
Tel.: 94 457 32 85
- 6 **Axpe Sagardoa**  
José Antonio Bilbao Ibarluzea  
Axpe Baserría  
48270 Markina-Xemein  
Tel.: 94 616 82 85
- 7 **Sebastianeko Sagardoa**  
Antón Aresti Eiguren  
Sebastianeko Baserría  
48289 Mendexa  
Tel.: 94 684 26 42
- 8 **Eguzkialde Sagardoa**  
Hernández Ciria Abilio  
Haro Enparantza, 4-7ªA  
48006 Bilbo  
Tel.: 94 423 21 74
- 9 **Isasi Sagardoa**  
Isasi Arrieta Rufino  
Juan Kaizada, 65  
48300 Gernika  
Tel.: 94 625 10 69
- 10 **Etxebarria Sagardoa**  
Iñxiar Etxebarria  
Txone-Barri Baserría. Igartua Auzoa  
48110 Gatika  
Tel.: 94 674 20 10
- 11 **Kandi Sagardoa**  
Sat Kandi  
Amelzebarri Baserría  
Ugarte Auzoa, 40  
48392 Muxika  
Tel.: 94 625 80 40
- 12 **Amezketta Sagardoa**  
Charo Larrinaga Jaio  
Amezketta Baserría. Pilastra Auzoa  
48215 Iurreta  
Tel.: 94 681 38 00
- 13 **Uxarte Sagardoa**  
José Antonio Zamalloa  
48340 Zornotza  
Tel.: 94 630 88 15
- 14 **Lapurriketa Sagardoa**  
Lapurriketa Auzoa  
48141 Dima  
Tel.: 94 633 80 39



**Bizkaiko Sagardogileen Elkarte**

**E**l corcho se obtiene de la corteza del alcornoque, un árbol que debe alcanzar los sesenta años desde su plantación para comenzar a ofertar su corteza. Esa corteza, tras un proceso de cocido a cien grados y un largo secado, pierde la curvatura original del tronco del árbol, algo que facilita su manipulación posterior.

El mercado ofrece una variedad de calidades de corcho para responder a las necesidades de las diferentes bebidas. Existen, por tanto, diferentes tipos de corchos: naturales, colmatados, aglomerados y, recientemente, se ha incorporado otro tipo denominado Cocker, patentado por una firma francesa y que está elaborado con una mezcla de polvo de corcho y caucho. Este último experimento parece muy apropiado para embotellar txakoli y vinos espumosos.

Los corchos naturales se emplean para vinos de reserva o gran reserva, algunos con una notable longitud que pueden alcanzar los 59 milímetros; mientras que los colmatados que también son naturales tienen sus poros cerrados por polvo del propio corcho. Este tipo se utiliza en vinos del año o de mesa, en definitiva, de la gama más económica.

**Tapón aglomerado**

El tapón aglomerado es el más utilizado para embotellar sidra o cualquier bebida con gas natural. Con este tipo se puede aprovechar prácticamente todo el corcho del alcornoque. Se tritura y en función del tamaño del grano así será su calidad. A mayor tamaño, más garantía. Un tamaño de grano entre 5 y 8 milímetros ofrece un buen tapón. El aglomerado es más duro que el natural y menos poroso, por lo que impide la salida de gas carbónico. Ni los aglomerados ni los colmatados pueden permanecer en la botella muchos años. Dos, como mucho tres años, suficiente para la sidra, que es una bebida del año. Su duración está relacionada con la materia prima de origen y el corcho se considera una materia viva que tiene capacidad de expansión, pero a la que también le llega un momento en que pierde esa cualidad. Eso explica que los naturales utilizados con los vinos gran reserva deban ser sustituidos con los años, normalmente cada cinco.

Con todo, el corcho natural es el mejor, pero también más caro. Las diferentes calidades de tapones hacen que el precio unitario oscile entre 2-3 céntimos a 30 céntimos de euro.

El olor y hasta el sabor a corcho que desprenden algunas sidras se debe generalmente a una alteración del propio tapón utilizado en el embotellado y, por tanto, se trata en muchos casos de un defecto del producto achacable a la deficiente calidad del corcho o a las condi-

ciones ambientales en el almacenamiento de la sidra. En ocasiones se atribuye erróneamente al corcho aromas similares al moho o humedad, cuando en realidad se trata de problemas inherentes a la propia sidra, probablemente por utilizar manzanas maduras tempranas o que siendo más tardías han absorbido mucha humedad o, asimismo, como consecuencia de una deficiente limpieza de kupelas.

**Reducir el aroma**

Es posible reducir el riesgo de aroma a corcho sumergiéndolos en una solución sintética parecida a la sidra y que está lograda a base de agua, alcohol y ácido, una práctica que nadie lleva a cabo.

En este caso, además, sería aplicable el dicho de que es peor el remedio que la enfermedad, porque en esa operación los corchos perderían el baño de parafina o suavizante que poseen para facilitar su introducción y extracción de la botella en cuestión.

En el proceso de fabricación, por otra parte, ya se somete al corcho a un sistema apropiado de lavado y desinfección. «Existe una gran preocupación en todo el sector para que no se produzcan esos deficientes sabores. Por eso, hay estudios en marcha en ese sentido», tal y como señala Iñigo Egimendia, responsable de Corcho-Taponera Guipuzcoana. ■

José Mari MARTINEZ



José Mari MARTINEZ

El tapón aglomerado es el más utilizado para embotellar sidra o cualquier bebida con gas natural.

## El corcho, garantía de estanqueidad

El mercado cuenta con una gran variedad de corchos para las diferentes necesidades

El corcho es uno de los elementos del proceso de embotellado con más importancia para preservar las características y calidad del líquido. Impedir que escape el gas carbónico endógeno de la sidra es su tarea, de ahí que el acierto en su elección sea fundamental. A esa función se unía, hasta hace pocos años, la de facilitar información sobre el cosechero cuando el etiquetado no era una práctica extendida.

# ALBERRO SAGARDOTEGIA



*Sagardo naturala*

Santa Barbara Auzoa 61  
Tf. 943 55 00 19  
**Hernani**

## Se va implantando la reciclable por higiene y comodidad

Una botella más ligera, barata y destinada al reciclaje roba el protagonismo a la tradicional

Sagardo es el nombre de la botella de sidra patentada por la Asociación de Sidrerros de Gipuzkoa hace más de una quincena de años. Tiene una hermana prácticamente gemela, con la misma forma, tamaño y capacidad, pero un peso ligeramente inferior. Además, ésta es reciclable.



**TOLARE**  
SAGARDOTEGIA

**ISASTEGI**  
sagardotegia

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



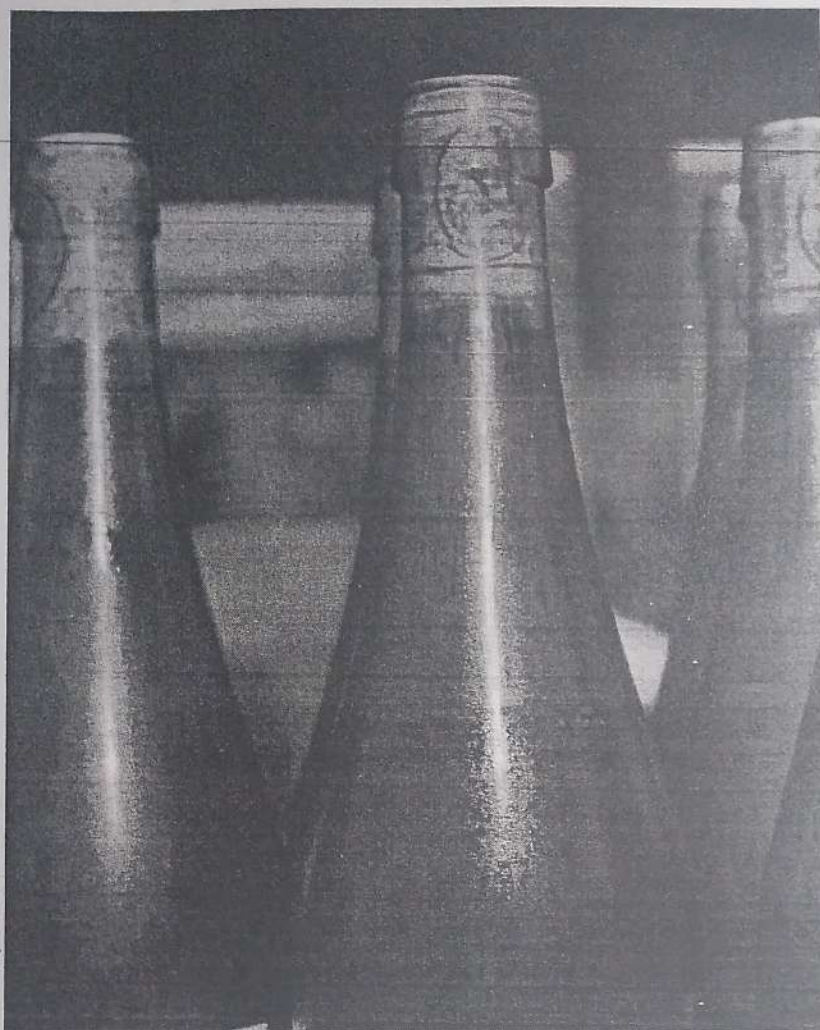
**TOLARE**  
SAGARDOTEGIA

sidra natural - sagardo jatorrezkoa



**PETRITTEGI**  
SAGARDOTEGIA

Tel. 943 45 71 88  
ASTIGARRAGA - Gipuzkoa



JOSU SANTESTEBAN

Esta campaña entrarán en las sidrerías cuatro millones de botellas.

Una parte de la producción de sidra en botella va destinada a sociedades gastronómicas y particulares que compran directamente en la sidrería. En estos casos, se acostumbra a usar el envase retornable para su reutilización después de lavado. Sin embargo, las exigencias del mercado y un comercio que no quiere trabajar con envases retornables, sobre todo por el costo que supone su recogida y almacenamiento, aconsejaron la utilización de botellas reciclables. Hace ya dos años que la nueva botella entró en las sidrerías y su implantación es rápida.

Este envase lo fabrica la empresa Vicasa y pesa 475 gramos, mientras que la Sagardo, la tradicional, alcanza los 540 gramos y la suministra la empresa catalana Rovira a 0,15 euros (más el IVA correspondiente) la unidad. Mil botellas de la reciclable sale, por lo tanto, 7,87 euros más caras que las otras. Que sea más ligera posibilita una manipulación más cómoda. Fue, junto al costo económico, alguna de las características deseadas al diseñarla.

Además de razones comerciales, otro de los factores que están incidiendo en la utilización

de la botella ligera está relacionado con las crecientes exigencias en materia de sanidad. Hasta ahora era frecuente que se lavasen las botellas con sosa y agua caliente y se almacenasen durante unos días antes de reutilizar. Esos residuos químicos no se pueden verter a los ríos por su toxicidad y requieren para su recogida fosas especiales que elevan los costos.

Actualmente, se exige que lavado y embotellado sean tareas consecutivas en la cadena de producción, exigencia para la que no están preparadas todas las instalaciones. Eso ha llevado a algunos sidrerros a optar por la utilización de botellas nuevas destinadas a envase perdido o no retornable. Cada productor, en función de sus instalaciones de embotellado y de su mercado de ventas, opta por uno u otro envase, pero todo apunta a que, no tardando mucho la botella ligera se utilizará tanto como la tradicional e incluso la superará.

La nueva botella, idéntica en forma y tamaño a la Sagardo, no genera ningún problema de adaptación a las instalaciones de embotellado e incluso también puede utilizarse en varias ocasiones. En este aspecto, la di-

ferencia fundamental es que mientras la tradicional puede alcanzar hasta ocho rotaciones de media, es decir puede reutilizarse en ocho ocasiones, la ligera no alcanzaría más que la mitad. Es más frágil.

#### Canon para reutilizarias

Para hacer frente a los gastos que representa el reciclado de ese vidrio de los envases perdidos, el sidrero o cualquier productor que utilice este tipo de envase denominado de Punto Verde para otro producto (vino, cerveza, etc.), tiene que realizar una declaración de envases a Ecovidrio, una empresa creada especialmente para este objetivo, y abonar 6,24 euros por cada mil botellas reciclables utilizadas. Algo similar ocurre con los envases de cartón que se utilizan en estos casos. Hay que abonar un canon.

Este año, aproximadamente cuatro millones de botellas nuevas entrarán en las sidrerías, la mayoría para ser utilizadas como envase perdido, pero también otras para reposición, de las que, por una u otra razón, no vuelven para ser reutilizadas. ■

Orain urtebete aurkeztu zuen Astigarraga-ko Astarbe familiak Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa, baserriko sagastitik atera gabe ekoiztutakoa. Helburua urte-tan eta mendetan aurreko belaunaldiek egindako lana omentzea zen eta aurten berriz ekoiztu dute sagardo berezi hau, mimo handiz eta arbasoen inguruko jakin-minez egindakoa.



Mendiola sagardotegiak egindako lana omendu nahi izan dute Astarbetarrek.

JON URBE | ARGAZKI PRESSED

## Astarbe familia, etxeko sagastiko altxorra

Bigarren urtez Mendiola Omenaldia ontzat jo diren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu da

**M**endiola baserriko sagastitik atera gabe, Astigarraga-ko sagarrez osatutako Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa ekoizten du Astarbe familiak orain urtebete hona. Bertako seme Hur Astarbek esandakoaren arabera, «Mendiola sagardotegiari eta mendetan zehar bertan lan egin duten senitartekoei ohore egin nahi diegu ekoizpen berezi honekin». Eta horretarako, historia aztertzen jardun da Astarbe familia, bai familiarrena berarena bai sagardotegiarena ere.

Mendiola Omenaldia sagardoaren ekoizpen prozesua ontzat jo ziren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu da, guztiak ere etxeko sagastikoak. Domingo Arina enologoak bertatik bertara jarraitu du prozesua eta, hark esan duenez, «hasieran garraztasun maila arina baten ere, sagarrari jario zaion azido gehiago botata konpondu zen arazoa». Horren guztiaren emaitza hori kolore sakoneko

sagardoa da, frutaren zapore handia duena. Hala ere, sagardoaren ezaugarri onena zera da: Mendiola baserriatik 150 metro baino gutxiagora bildutako sagarrarekin egindakoa dela.

Lehenengo urtea laz izan zen eta aurten berriz ekoiztu dute Astarbetarrek Mendiola Omenaldia sagardoa. Lehendabiziko urtea nahikoa dotore joan da Hur Astarberen iritziz, «gustura gaude eta horregatik egin dugu aurten berriz, nahiz eta publizitate arloan aurten ez dugun ezer askorik egin».

Mendiola Omenaldiaren berezitasunez galdetuta, «gure sagardoa kolorez gorrixkagoa atera da, urte kolorekoa. Zaporean sagarraren gustu handiagoa dauka, garai bateko baserrietako sagardoa gogorarazten du. Baina haiak baino hobeto egindakoa da, makinaria, garbitasuna, jakinduria, teknikak... horiek guztiak ditugu gaur egun eta hori puntu bat gehiago da gure alde», erantzun du Astarbek.

Mendiola Omenaldia zabala-goa den proiektu baten lehendabiziko urratsa izan da, Hur Astarbek esan duenaren arabera.

Hurrengo proiektua Astarbe eta Mendiola sagar moten ingurukoa izango da. «Guk pentsatzen dugu, nahiz eta datu zehatzik ez ditugun, 1.600 urte inguruan baserrian bertan sagar haztegiak zeudela. Hori jakinda, pentsatzekoa da haztegia izanik sagar mota batzuk ateratzea, gurutzapenak egitea, sagar mota berriak ateratzea... errazagoa dela. Gaur egun merkaturan Astarbe eta Mendiola motatako sagarrak badaude eta gerta daiteke haztegi haietatik ateratakoak izatea», azaldu du Hur Astarbek.

### Hamabi sagar mota

Hortaz, Astarbe familiak hori guztia aztertu nahi du, «datorren urtean sagardo bereziren bat ateratzea gustatuko litzai-guke. Oso lan zaila eta garestia da, baina gustatuko litzaidake bi sagar mota horiek -Astarbe eta Mendiola- eta beste bizpahiru edo lauzpabost elkartuta sagardo berezia ateratzea. Egun hamabi bat sagar mota erabiltzen dugu eta hori gehiago murriztu nahi dut, sagar mota kopurua gutxitzea gustatuko litzaidake».

Horren guztiaren arrazoiaz galdetuta, interes pertsonala aipatu du Hur Astarbek. «Nondik gatozen jakitea denoi gustatzen zaigu eta hori jakin nahian hasi nintzen lanean historiagile batekin. Eta, informazio hori aprobetxatuta, gauza berriak egin nahi ditut sagardoaren munduan. Gainera, negozio bat daukazunean, ahalik eta eskaintza bereziaren egin behar zaio bezeroari».

Amagoia MUJIKI

**OTSYA ENEBA**  
Sagardotegia  
Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

**TOLARE**  
SAGARDOTEGIA  
eizmendi  
SAGARDO NATURALA  
Osinaga Auzoa • 943 55 64 05 • HERNANI

## Sagardoaren Jatorri Izendapena

**G**ipuzkoako sagardogileak Jatorri Izendapen bat ateratzekotan dabilta, nahiz eta seguru aski epe luzearako proiektua izango den. «Horri begira, guk egindako pausoak onak dira. laz ateratako sagardoa, nahiz eta izendapenik ez daukan, Jatorri Izendapena merezi duen sagardoa dela esan dezakegu», azaldu du Astarbek.

Hala ere, sagardoaren Jatorri Izendapena lortzeko egiteko lan handia dagoela nabarmendu du Mendiola baserriko semeak, «oraindik sagar mota batzuk aztertu beharra daukagu, egokienak bilatu behar ditugu eta merkatura ateratzeko garaian ere lan asko izango da egiteko».

Izan ere, sagardozalea prest al dago Jatorri Izendapena osatzeak dakarren lana, ahalegina eta kalitatea dirutan ordaintzeko? Sagardoaren Jatorri Izendapenak sagardoa bera garestituko baitu, ardoekin-eta gertatzen den bezalaxe. Ikusi egin behar,

Bitatean pozgarria da sagardo munduko berrikuntzen berri izatea, bizi-bizirik dagoen seinale. ■



**KRONIKA**

## Sagarrondotik, lehena bukatuta bigarrenari begira

Hernani osoa sagardotegi erraldoi bihurtu zen martxoaren amaieran egindako jai herrikoiak

**E**uskal Herriko hamai-ka bazterretan oso ezaguna eta maitea dute sagardoa eta asko dira dolare baten inguruan altxatutako baserriak. Gure herriko historiaren orrialdeetan sagarraren eta sagardoaren garai onenen berri irakur daiteke eta egungo panorama, izan ere, ez da hain gazia. Sagardoak sasoi dezente onak bizi ditu eta Gipuzkoan sehaska gozoa dauka, Sagardoaren Lurraldea deitzen zaion horretan bereziki, Hernanin, Astigarragan, Urnietan eta Usurbilen alegia.

Eta Hernani, Astigarraga eta Usurbilgo udalek babestu dute, hain zuzen, aurten lehenengoa bete duen Sagarrondotik jaia, joan den martxoaren 21, 22 eta 23an Hernaniko bazterrak sagardotegi erraldoi bihurtu zituena.

Sagarrondotik jaia izen bereko elkarteak antolatua da, sagardoaren kultura sustatzeko aldera sortutako elkarte berria. Hiru eguneko egitarauaren lehendabiziko edizioan sagardoaren tradizioa eta egungo ohiturak uztartu nahi izan ditu, edozer sustatzeko modurik onena horixe baita. Sagarrondotik Elkarteak adierazi dutenez, «euskaldunon izaera, izatea eta hizkuntza bera biltzen baititu sagardoaren munduak».

Sagarrondotik jaiaren helburuek bi norabide dituzte: sagar-

Sagardoaren lurraldea. Halaxe esaten zaio Astigarragak, Usurbilek, Urnietak eta Hernanik marrazten duten eremuari. Joan den martxo amaieran Hernanin izandako Sagarrondotik jaia omenaldia eskaini zion sagardoari eta izugarritzko festa giroa piztu zuen horretarako propio, adin guztietako sagardozaletan kontentatzeko modukoa.

doaren lurraldea deritzona urteroko jai bakarrean biltzea, batetik, eta Euskal Herriaren elkarraldia bultzatzea, belaualdiak uztartuz eta gazteenak kitzikatuz, bestetik.

Hurrengoari begira Lehendabizikoa bukatu berri-  
tan, antolatzaileak hurrengo urtekoari begira jarriak dira dagoeneko. Eta lehenengoa ondo atera bada ere, datozenak antolatzeko lehenengotik ikasi-



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Jendeak majo erantzun zion sagardozaletan deialdiari.

takoak oso baliagarriak izango zaizkiela uste dute, «lehenengoa beti zailena izaten baita».

Aurtengoa dotore joan da, izugarritzko betekadarik gabe, baina jendez majo. Egitarauak ez zuen gutxiago merezi, denetarik bildu du eta.

Berezitasunen bat aipatzekotan, Euskal Herriko osoko sagardogileek parte hartu dutela nabarmendu beharra dago, aurretik aipatutako Sagardoaren Lurralde horretatik kanpo ere txoko askotan ezagutuz baitituzte sagarraren eta sagardoaren barrunbeak. Hor-taz, Gipuzkoako Lasarteko, Donostiako, Andoaingo, Hondarribiko, Ikaztegiako, Ataungo, Abaltzisketako, Asteasuoko eta Oreetako sagardogileek hartu dute parte jaiaren, beste-  
ren artean. Bizkaiko Gizaburuagatik eta Mungiatik ere bertaratu dira Hernanira. Nafarroako Aldatzetik eta Lekaroztik, Arabako Aramaiotik, Nafarroa Behereko Lasatik eta Lapurdiko Biriattutik ere ekarri dute sagardoa Sagarrondotik lehenengo edizioira.

Sagardo kontuetan onetik onera ibili da Sagarrondotik jaia eta musika nahiz kultura eskaintza pare-parekoa izan da. Desmond Dekker, Gatibu, La Polla, Raimundo Amador, Fundación Tony Manero, Kiko Veneno, Gari, Kuriaia, Alboka eta Potato taldeek osatu dute musika menua.

Txikienez ere punta-puntakoak bertaratu dira Hernanira, Takolo, Pirritx eta Porrotx eta Txan magoa kasu. Herriki-rolen zaleek ere izan zuten zer ikusia sagardo usainez eta soinu-  
z blai etorri zen asteburuan.

Datorren urtekoari begira, Sagarrondotik ez ditu bere bi zutabe nagusiak ahaztu nahi: sagardoaren kultura eta belaualdi gazteenak kultura hone-  
tara erakartzea. ■

Amagoia MUJICA



Astigarragatik,  
Sagardoren txokotik,  
Gurutzetak  
URREAGA eskeintzen dizu,  
Gaur edan dezakezun  
Etorkizuneko edaria,  
Betikoa,  
Baserritik jatezxeitar  
Guztiz mimatua eta zaindua,  
Gure Sagardoa.

**GURUTZETA**

Oialume Bidea, 63  
20115 ASTIGARRAGA  
Tfnoa./Faxa: 943 552 242  
e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com