

Sagardo botila

2006ko maiatzaren 13a



Euskal
sagardoak bere
ekoizpen datuak
hobetzea lortu du
azken urteotan



Los productores
se preparan
para vender la
sidra en otros
mercados



ARGAZKAK: JOSU SANTESTEBAN





Kolore eta tankera guztietako etiketak ikusi ahal izango ditugu aurten ere, baina euskal sagardoaren botilak bere ohiko itxurari eutsiko dio.

Sagardoa botilan, udaberri eta udarako aukera ezin hobea

2006ko txotx denboraldia amaitu da, baina sagardoak bere dohainei eusten die. Botilan gordetako sagardoaren garaia da orain, edari honetaz urte osoan zehar gozatzeko aukera paregabea.

Txotx denboraldia ona izan da, sagardogileek agertu dutenez, eta orain botilan gordetako sagardoaren tartea iritsi da. Aurretik ona izan dena ez da orain okertuko. Baina alor horrek uste baino zalitasun gehiago ditu, sagardoaren denboraldia txotx modura edatera mugatzen dela pentsatzen baitu tamalez batek baino gehiagok. Kalitate, za-

pore eta usainari dagokienez, ordea, garai onena sagardoa botilan sartu ondorengoa da. Beraz, orain hasi eta uda birtartean sagardoa dastatzeko garairik onena da.

Txotx denboraldian zehar makina bat jende ibili da sagardotegietan, batez ere asteburuetan. Hainbat eta hainbat lepo egon dira eta agerian geratu da jende askorentzat oraindik erakargarri handia dela.

Gipuzkoako sagardoaren bihotza Hernani eta Astigarraga aldean dago eta bertan jende andana ibili da azken hilabeteotan. Koadrilak ugari -hainbat autobusez etorri da- izan dira bertan eta ga-

rai horretan ohikoa izaten den gatz eta piperra eman diete aipatu herri horiei. Eta jendearen jarraitza hobia izan da. Herrietako bizilagunek deskantsurako eta bizitza normala egiteko eskubidea bermatzeko sentsibilizazio kanpainak emaitzarik eman dute.

Sagardotegietako jateko eskaintzak, bestalde, onera egin du eta hori nabarmendu beharra dago. Sagardogile batzuen ustez, ordea, jatekoari horrenbeste erreparatzeak sagardoa, benetako protagonista, bigarren mailan utz dezake.

Prozesuaren burutzea

Txotx garaian sagardoak ez du oraindik bere prozesu guztia burutu. Hartzidura guztiz amaitu ez denez, gozo pixka bat egon daiteke sagardoa, baina produktu onak

Sagardoak behar duen punttua lortzen du orain: hartzidura amaitu da eta bere usain eta zapore onenak eskainiko ditu

garai horretarako bere dohain guztiak agerian utziko ditu. Sagardoaren kalitateari adi egon behar da, ekoizpen erakargarriak ahalbidetuko baitu jendeak sagardoa urtean zehar edatea. Aurterra begira, ekoizleek gutxieneko kalitateari ez duten sagardoak bertan behera uzten jarraitu beharko dute.

Oraintxe da botilako sagardoaren unea eta egindako lanaren uztia jasotzeko momentua. Sagardoak behar duen puntua lortzen du: hartzidura amaitu da -alkoholikoa eta malolaktikoa- eta bere usain eta zapore onenak eskainiko ditu.

Sagar onak eta sagardoa egiteko urrats guztiak tentuz egiteak -horien artean sagar eta kupelen garbitze sakona- ekartzen dute edango den sagardoa kalitatezkoa izango delako bermea.

La sidra vasca, gran desconocida fuera de su área de influencia

La Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa acudió a Alimentaria, en Barcelona

La sidra natural de Gipuzkoa ha estado presente en la recientemente celebrada Feria Alimentaria de Barcelona, de la mano de la Asociación de la Sidra guipuzcoana. El balance ha sido muy positivo porque ha servido para dar a conocer nuestro producto, un gran desconocido fuera de nuestro ámbito, y se ha obtenido una buena acogida. Es un paso más en el intento de abrir nuevos mercados.



Stand de la sidra vasca en la feria Alimentaria.

La presencia de la sidra natural de Gipuzkoa en la Feria Alimentaria de Barcelona ha servido cuando menos para difundir un producto que pese a su enorme implantación entre nosotros no se conoce prácticamente fuera del país.

Al igual que hace un año en la Feria Gourmet de Madrid, esta nueva experiencia ha sido valorada de forma muy positiva por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. «Aunque todavía no se puede hablar de abrir mercado, ya que nuestra sidra práctica-

mente es una desconocida fuera de nuestro ámbito, se trata de una manera directa de difundir el producto. Los que se han acercado a nuestro stand a degustar la sidra han mostrado su agrado por nuestro caldo y aunque es inevitable la comparación con la sidra asturiana, la nuestra ha salido muy bien parada. La gente detecta la diferencia, pero ha sido muy elogiada y ha gustado mucho, destacando por la naturalidad del producto y su aroma tan afrutado».

La sidra vasca también estuvo presente en Gourmets 2006

Además de la atención que ha merecido la presencia de la sidra vasca en esta importante feria de la alimentación en emisoras de radio de ámbito vasco, con conexiones en directo y reportajes, la televisión pública catalana también dedicó un amplio espacio en su programación. El interés también se extendió a profesionales de hostelería interesados en disponer de nuestra sidra natural en sus establecimientos e incluso no faltaron empresas europeas y

asiáticas solicitando información directa.

Alimentaria ha sido un buen escaparate para conseguir mejorar la imagen de un producto desconocido para muchos fuera de Euzkal Herria y dar a conocer, asimismo, la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa. De esta forma se abre el abanico de posibilidades a diferentes productores del país. Esta labor de difusión ya contaba con el esfuerzo individual de algunos de los sidreros guipuzcoanos que distribuyen una parte de su producción por establecimientos de hostelería de Catalunya, Zaragoza, Madrid y por algunas localidades del litoral mediterráneo.

Desde la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa se ha hecho una apuesta fuerte por la difusión del producto, por lo que además de las dos experiencias citadas, Gourmet 2005 y Alimentaria 2006, han vuelto a concurrir hace pocos días a la edición de este año de Gourmets, del 8 al 11 de mayo, del que todavía no se ha realizado un balance. Entre las previsiones se estudia participar en las ferias de promoción turística de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa organizadas por el Gobierno de Gasteiz, la primera de ellas recientemente celebrada en Valencia y próximamente, del 5 al 8 de octubre, en Madrid.

Este esfuerzo de difusión de la sidra natural que llevan a cabo los productores guipuzcoanos es un primer paso para posibilitar, posteriormente, la apertura de nuevos mercados.



LIZEAGA

Astigarraga

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

EDAN ETA EMAN EDATERA

Museoa baino gehiago?

Gure sagardo naturalak urte asko daramatza museo bat eskatzen. Sagardoaren museoak edariaren garapen eta etorkizunari laguntzeko sortu beharko lirateke. Astigarraga eta Hernanik publikoki aurkeztu dituzte jadanik beren proiektuak eta Usurbilek ez du atzean gelditu nahi.



Sagardoari buruz Hernanin egin nahi den museoaren maketa eta hiru dimentsioko irudi bat.

J.M. Martínez

Sagardo museo bat martxan jartzeko ideia ez da berria. Edari natural honek bere historia eta kulturarekin erlazionaturiko guztia agertzeko gune berezi bat merezi eta behar du. Baina sortuko den proiektuak ez du bakarrik antzinako eta gaurko tresnak, dokumentuak eta abar erakusteko leku bat nahi, gune biziak nahi ditu, sagardoari gaur egun eta etorkizunean laguntzeko.

Azken urteotan, batez ere, sagardoaren bihotzaren lurraldean dauden herrietan (Astigarraga, Hernani, Urnieta, Usurbil...) ideia eta aurreproiektuak izan dira go-goan, baina orain arte ez da ezer gauzatu.

Orain, epe motz batean, Astigarraga eta Hernanik proiektu serio eta sendoak aurkeztu dituzte. Astigarragak bere Sagardo Etxea eta Hernanik, aldiz, Sagardo Gunea.

Astigarragan, 20.000 metro koadroko sagasti pedagogiko batean, lehen landaketa egin zuten 5.000 metro koadro prestatu dituzte oraingoz - eta orain Kultur Etxea dagoen eraikinean museo bat ipiniko dute laster. Gainera, dastatze gune bat martxan jarriko da lehenbailehen. Proiektu horrek, normalean, Udalaren eta herriko sagardogileen laguntza dauka eta Sagardun Partzuergoaren eskutik burutzen ari da.

Hernanik Ave Maria esaten dioten parkea aukeratu du bere Sagardo Gunea gauzatzeko. Udal lursailak 22.000 metro koadro ditu eta eraikin bat -lehen txalet familiar bat zena, 1917. urtean eraikitako- bere horretan mantenduko da. Eraikinean Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Enpresariaren Elkar-teak (bulegoak eta zerbitzuak) eta Kalitatearen Kontseilu Arautzaileak izango lukete egoitza. Bestalde, txalet zahar horren ondoan eraikin berri bat egingo dute, bi solairuko, museo eta hainbat

Astigarraga eta Hernanik proiektu serio eta sendoak aurkeztu dituzte. Astigarragak bere Sagardo Etxea eta Hernanik, aldiz, Sagardo Gunea

doaren historia ezagutzeko, hurrengo sagar eta sagastien gaia jorratzeko, beste bat sagardoaren prozesua eta sagardoaren deribatuak aztertzeko eta, azkenik, ikus-entzunezko emanaldiak eskainiko dituen bat.

Museoaren edukia antolatzeke ardura Artelatz kooperatibari eman zaio.

Bestalde, eraikin berrian, museoaz gain, areto nagusia, liburutegia, jatetxea, sagardoa dastatzeko aretoa eta denda bat kokatuko dituzte.

Orain dela gutxi ospatutako aurtengo Usurbilgo Sagardo Egunaren aurkezpenean, antolatzaileek herri horrek ere bere museo proiektua duela gogoratu zuten. Orain dela bost bat urte egin dago proiektua eta XVI. mendeko dolare-baserrian, Artzabalen, jartzeko asmoa dago. Usurbilen etorkizun ekonomikoa eta kultur zerbitzuen aukera ikaragarri zabalduko lituzkeela uste du Sagardo Egunaren Lagunak elkar-teak. Elkar-te horren hurrengo erronka museo martxan jartzea izango da.

Hiru herrietan proiektu horien bidez, bestalde, turismoa bultzatu nahi da eta bisitariei eskaintza erakargarri bat egin nahi zaie.

Udal eta erakunde interesatuak gestioak burutzen ari dira Foru Aldundiaren edo Euskal Gobernuaren diru-laguntzak lortzeko, beraien proiektuak aurrera eramanez.

zerbitzu kokatzeko. Eraikinaren barnean patio bat egongo da eta bertan sagasti txiki bat jarriko dute.

Museoak 865 m2 izango ditu, 5 aretotan banatuta. Bat, etnografiari zuzenduta, beste bat sagar-

**TOLARE
SAGARDOTEGIA**

PETRITEGI

**TXOTX
URTE GUZTIAN!**

Berezitasunak: Arraina arranparrilan eta txuletoia

G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 22€

Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bibea, s/n • Astigarraga
www.petriritegi.com



Varias marcas de sidra asturiana, embotelladas en el envase típico de esa zona.

J.M. Martínez

Los lagareros asturianos apuestan por la diversificación

Junto con la sidra natural desarrollan productos con un perfil más comercial

Los profundos cambios producidos en el mercado de bebidas en los últimos años han animado a los productores de sidra natural asturiana a la diversificación de los productos que ofrecen al mercado. Junto a las tradicionales, encontramos sidras de nueva expresión, otras elaboradas a partir de variedades autóctonas seleccionadas, sidras ecológicas y, asimismo, sidras con denominación de origen.

El mercado de bebidas está conociendo un proceso de cambios profundos, imprescindibles para muchos hace unos cuantos años. Los ejemplos son elocuentes. Se ha disparado el consumo de agua embotellada, tanto en los domicilios como en los establecimientos de hostelería, ha descendido el de bebidas alcohólicas de alta graduación (aguardiente, brandy, anís...), han hecho su aparición numerosas combinaciones de re-

frescos con bebidas alcohólicas, se ha producido un auge de vinos con denominaciones vitivinícolas hasta hace pocos años desconocidas -aunque el consumo de vino de crianza o reserva tiene una clientela que rara vez baja de la treintena de años- y ha surgido con mayor o menor fuerza, dependiendo de las zonas, el fenómeno del botellón.

En un intento de adaptación a una nueva situación y a la compe-

tencia de ese mercado que está viviendo tan importantes cambios, Asturias, que encabeza el ranking del Estado español de producción y consumo de sidra natural, ha decidido diversificar sus sidras naturales.

Sin que el ejemplo asturiano deba ser adoptado miméticamente por los sidreros vascos, sí es cuando menos interesante acercarse a esa experiencia.

Se trata de un esfuerzo innovador del que, de momento, no se pueden sacar conclusiones determinantes, pero que ya va más allá de entender que haya una única sidra natural que vendría a denominarse «tradicional».

Esta sidra de siempre, originaria, es la que se acostumbra a consumir tras ser escanciada y servida en el característico vaso amplio, ancho y de cristal fino, en los numerosos chigres que inundan la geografía asturiana. Vaso que en Asturias, por cierto, suele servir para ser usado por más de un bebedor, de donde procede la costumbre de tirar al suelo los restos de sidra que queda después de beber un trago.

Jatorrizko sagardoa - Sidra natural

BARKAIZTEGI

Tolare Sagardotegia

Urte guztian zabalik
Sagardotegi eta jatetxea

Pº de Barkaiztegi, 42 • Martutene (Donostia)
Tel. 943 451304 • 943 455501




URKIOLA

SAGARDOTEGIA

Igora Bideoa, 37 IBAETA AUZOA
Tfno. y Fax 943 21 01 68 - Móvil 615 78 64 94
20018 DONOSTIA



Los chigres están íntimamente ligados a la tradición sidrera de Asturias.

Esta sidra, salvando las diferencias, que las hay, es el equivalente a nuestra *sagardo*. Se trata, por tanto, del producto obtenido de la fermentación del mosto fresco de manzana, sin azúcares ni gas carbónico añadidos, gas de origen endógeno, es decir, generado en el proceso de fermentación. Un producto natural que en Asturias ronda los 5° y que el elaborado en Euskal Herria, quizá ligeramente más alcohólico, se sitúa alrededor de 5,5°.

Otra sidra natural ofertada en Asturias es la ecológica. Se trata de una variante de la tradicional, elaborada a partir de *pomarakas* (manzanales) registradas y controladas por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias, entidad que, asimismo, controla la transformación y certifica el producto.

El aval de ese control figura en una contraetiqueta añadida a la botella.

«Nueva expresión»

Con el objetivo de lograr nuevos mercados, sobre todo fuera de Asturias, han aparecido recientemente las «sidras de nueva expresión». Son sidras naturales que, respetando los métodos tradicionales de elaboración, alcanzan mediante la innovación un producto brillante y transparente, con ligera sensación de aguja natural. Es una sidra estabilizada microbiológicamente que ya no tiene las habituales y visualmente antiestéticas «madres» o «trapos» en suspensión o en el fondo de la botella—algo difícil de admitir por clientes lejanos a la realidad de la sidra natural—mante-

*Asturias se sitúa
en la vanguardia
de la
comercialización
de la sidra natural
y sus derivados*

niendo, eso sí, las cualidades organolépticas del producto.

Por su aspecto «limpio» se trata de sidras adecuadas para comercializar a través de nuevos canales y que son muy aptas para la exportación. Estas sidras se comercializan en modernas botellas y vanguardistas diseños en sus etiquetas.

La sidra natural de manzana seleccionada es otra de las ofertas. Es una variante desarrollada por algunos cosecheros basada en la elaboración de sidra a partir de variedades de manzana autóctonas seleccionadas por investigadores del Serida, selección basada en criterios agronómicos y tecnológicos.

Por último, está la sidra natural acogida a la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Sidra de Asturias. Se elabora a partir de las 22

variedades de manzana de sidra asturiana recogidas en el Reglamento del Consejo Regulador, cultivadas y elaboradas bajo diferentes controles (plantación, prácticas de cultivo, análisis físicoquímicos y organolépticos, etiquetado...) de organismos oficiales.

Esta enumeración de productos, facilitada por José María Osoro Fernández, gerente de la Asociación de Lagareros de Asturias, se completa con un catálogo de sidras y derivados de la manzana, amplio y diverso. Desde mosto fresco de manzana a aguardiente de sidra, pasando por la gama de sidras espumosas, el dulce de manzana, el aperitivo de manzana, orujo de sidra, vinagre, etc. Todo ello hace que Asturias se sitúe en la vanguardia de la comercialización de la sidra natural y sus derivados.



SIMAK

INOVADAD!
escanciador



Errekatxo plaza, 5-6 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOTERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

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



D. M. P.

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

Manzana y sidra en cifras

Nadie duda de la importancia de la manzana y la sidra en Euskal Herria. Los datos estadísticos nos ayudan a hacernos una idea más aproximada.



Antes de la llegada del maíz americano, la manzana era uno de los alimentos fundamentales del país, al menos en su vertiente atlántica. Por ejemplo, el historiador Juan

an embarcado desde Andalucía, Francia y otras partes, como dice el Fuero Viejo únicamente producían las caserías frutos de manzano, cebada, centeno mijo, panizo y heno.

Ramón Iturriza afirma que «en el siglo XVIII, cuando ya no se cultivaba el trigo porque lo traían

Al que quería edificar caserío en Euzkadi tenía que hacerlo con obligación de plantar manzano y a media ganancia».

se detendría hasta nuestros días. Dicha decadencia ha coincidido, sin embargo, con la llegada del maíz no afectó decisivamente a la elaboración de sidra, que mantuvo su preponderancia sobre el resto de las bebidas. La manzana, como producto comestible, lo mismo que la castaña y el mijo, pasaron a segundo plano.

Con la Revolución Industrial del XIX, el manzanal sufrió un duro recorte. En Bizkaia, sobre todo, fue especialmente acusado. Con todo, una encuesta del año 1913 evaluó en 800.000 los árboles de manzana sidrera existentes en en aquel instante el país.

Por otras razones Nafarroa también perdió muchos manzanales en la época, aunque en un recuento del año 1917 doblaba a Bizkaia en número, pero hacia 1950, excepto en la zona de Bera de Bidasoa, el manzanal quedó extremadamente reducido. La producción se orientó hacia la manzana de mesa, según datos recogidos por Jose Uria Irastorza para su trabajo «La Sidra».

La paulatina decadencia en la producción hace que hoy en día estemos lejos de elaborar sidra únicamente con manzana del país

Esta decadencia hace que hoy en día estemos lejos de poder elaborar sidra únicamente con manzana del país. Así, en 1987, de los seis millones de kilos de manzana empleados, el 47% era de las producciones de la zona y se pagó a 24 pesetas el kilo. Como referencia, incluimos el ejemplo de otros ejercicios. 1988: 4,8 millones (26%) y 29 pts. 1989: 7,85 millones (35%) y 26 pts. 1990: 7,7 millones (13%) y 31 pts. En 1996 la producción de manzana autóctona dio un salto, con 12 millones de kilos. La sidra de aquel año se produjo con 58,5 % de manzana del país, que se pagó a 32 pts el kilo. Fue la cosecha más importante de los últimos años. Únicamente la del año 2004 es comparable con los 12 millones de kilos utilizados, 58,3% de manzana del país, pagada a 0,255 euros el kilo.

Manzana de fuera

Los datos ofrecidos por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa sobre el consumo de manzana en la campaña 2004 (las referencias se extrapolaron tras la consulta a 41 sidreros, de los aproximadamente 60 asociados) de 12 millones de kilos utilizados, los porcentajes de origen de la manzana se repartieron básicamente en

La paulatina

decadencia

en la producción

hace que hoy en

día estemos lejos

de elaborar sidra

únicamente con

manzana del país

OTSYA ENEA

Sagardotegia



TOLARE
SAGARDOTEGIA



Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI



tres procedencias: 58,3 % de Gipuzkoa, 15% de Galicia, 23% del Estado francés y el porcentaje restante repartido entre diferentes procedencias sin gran significación (República Checa, Bizkaia, Alemania, etc.). Se estima que se consumió alrededor de 7 millones de kilos de manzana de Gipuzkoa.

En la campaña 2005, la última, con datos extrapolados de la encuesta a 36 sidreros, de los 58 asociados, los datos indican la utilización aproximada de 12 millones de kilos de manzana. Los porcentajes se reparten básicamente en tres procedencias: 18 % de Gipuzkoa, 14 % Galicia y 55 % del Estado francés. El 11 % restante se reparte entre Asturias, República Checa y Bizkaia. Vista la tendencia y la poca productividad de la manzana de Gipuzkoa, se ha valorado el porcentaje a la baja. El cálculo aproximado en kilos es de

1.600.000 kilos de manzana de Gipuzkoa. Son dos ejemplos de la enorme fluctuación de la producción de manzana del país. A un año bueno le sigue otro normalmente de cosecha floja. Es lo que se conoce como vecería de la manzana, un ciclo que se reproduce con asiduidad.

Producción guipuzcoana

En cuanto a la producción de sidra, uno de los datos más significativos es que el 95% se produce en Gipuzkoa.

Este herrialde tiene censados actualmente 58 productores de sidra integrados en la Asociación de Productores de Sidra Natural, otros tres en el grupo Taldea y algunos más, pocos, que no están asociados y van por libre. En Bizkaia son 13 los integrados en su

Los granues
productores (más
de 300.000 litros
al año) no superan
la decena, pero
generan el 60% de
la sidra

ellos cuentan con sidra en los países como Francia, Portugal, España y Arabia con dos. A ellos hay que sumar los productores de sidra en los países como Francia, Portugal, España y Arabia con dos. A ellos hay que sumar los productores de sidra en los países como Francia, Portugal, España y Arabia con dos.

Hay que distinguir tres tipos de productores de sidra: los que anualmente elaboran más de 300.000 litros cada uno (alrededor de ocho sidreros), que representan el 60% de la producción del sector, los que elaboran entre 140.000 y 300.000 (unos 15 sidreros), que suponen el 20%, y los que producen menos de 140.000 litros (alrededor de 50 sidreros).

Los datos de litros de sidra producidos en las últimas décadas demuestran un progresivo incremento, frenado en estos últimos años. Así, en 1976 se produjeron 2 millones de litros. Un año después 3,5 los litros fueron y se llegó a los

8 en 1993. En los años siguientes,

litros en el 89 a 9.650 en el 2005. La tendencia se mantiene o ha incrementado levemente.

Para finalizar este repaso de datos relacionados con la manzana y la sidra, señalar los numerosos actos en pro de la difusión de esta bebida natural y su cultura, en forma de sagardo egunak y de concursos en sociedades populares e instituciones. En el concurso organizado por la Diputación de Gipuzkoa participaron 23 sidreros de 18 localidades en 2002, 19 en 2003, 21 en 2004, 28 de 27 municipios en 2005 y 25 este año, dato, este último, a falta de confirmación y que se hará público el próximo día 31 de mayo.



ELUTXETA



SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetlik.

• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak.
(Astelehenetan ezlik)

Oztaran Ballara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81



SAGARDO BOTILA 06

gara PUBLIZTATE GEHIGARRIA



J.M. Martínez

El trasiego de la sidra es muy importante tener en cuenta la temperatura y la presión atmosférica del habitáculo.

Trasegar para mejorar

El trasiego de sidra es una práctica poco común hasta hace años en nuestras sidrerías, aunque va camino de generalizarse. Se puede entender como una de las manipulaciones naturales que pretende mejorar la conservación de las sidras, eliminando en buena medida los posos.

El trasiego de sidra es una de las operaciones habituales en las sidras asturianas pero que hasta hace relativamente poco tiempo no era demasiado bien vista por nuestros sidreros. Sin embargo, sin temor a equivocación, probablamente el 80% de los productores lo realiza actualmente y todo apunta a que esta práctica será aceptada a corto plazo por todos los productores.

La operación de trasegar la sidra consiste en esencia en pasar la sidra de una cuba o recipiente a otra y, en opinión del enólogo Domingo Arina, tiene dos objetivos fun-

damentales: por un lado, la separación de los turbios y evitar con ello una posible redisolución de los mismos por cualquier causa y, por otro, la eliminación tanto de gérmenes que se encuentran depositados, como, al mismo tiempo, de sustancias componentes de los posos, que pueden perfectamente servirles de alimento.

El principal peligro al trasegar la sidra, al moverla de un recipiente a otro, es la posible pérdida de gas carbónico y ya se sabe que nuestra sidra natural sin trase-

Esta técnica es muy habitual entre los sidreros asturianos

gar no es nada. Por esa razón, al realizar esta manipulación es importante el control de la temperatura y la presión atmosférica, factores determinantes para limitar la pérdida de ese gas endógeno y natural.

Para el experto Domingo Arina, «los trasiegos, en el caso de la sidra natural en que la presencia de CO2 es positiva siempre para el sabor, deben hacerse coincidiendo con baja temperatura y alta presión atmosférica para que pierdan lo menos posible de este

GARTZITEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik sagardotegia

Gartzitegi Baserría • Sagardouren puzalekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74
www.gartzitegi.com

ALTZUETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

*Kupelan ona,
botilari hobea.*

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

gas. Caso de que esta circunstancia no se dé en ese momento, se tratará de crear estas condiciones artificialmente mediante sistemas de enfriamiento de la sidra y generación de una cierta presión con gas inerte. Este control de presión debe hacerse tanto en el recipiente en proceso de vaciado, como en el que recibe la sidra. De esta manera, el producto sufre poco o nada durante la operación».

Controlando la temperatura se facilita el desarrollo de la fermentación de acuerdo con los intereses del bodeguero, porque tiene mucha influencia en la actividad de los gérmenes. La sidra guardada a baja temperatura favorece, salvo raras excepciones, los procesos de decantación y limpieza.

Por otra parte, de todos es conocido el poder reactivo del oxígeno. Oxida rápidamente la pulpa de la manzana y el mosto. Cuando se realiza un trasiego, el aire ocupa en un recipiente el espacio que deja la sidra al pasar al otro recipiente, éste, a su vez, lleno de aire.

Atmósfera inerte

Una forma de sustituir ese vacío perjudicial es recurrir a lograr una atmósfera inerte mediante la utilización de gases, normalmente argón, nitrógeno y anhídrido carbónico, solos o mezclados en proporciones diferentes. De ellos, el más soluble y menos inerte en la sidra es el gas carbónico (CO₂). Por lo tanto, es el que más puede afectar a la sidra, aunque en la mayoría de los casos de forma positiva. Hay que resaltar que en esta operación el CO₂ no se pone para enriquecer el producto, sino para, ejerciendo sobrepresión, evitar que escape el gas carbónico propio que posee la sidra.

Si uno de los objetivos fundamentales de los trasiegos es la eliminación de gérmenes y de sustancias que les puedan servir de alimento, se entiende mejor que se haga cada vez más hincapié en la necesidad de limitar esa proliferación de gérmenes que se puede producir en una sidra.

Evidentemente, la primera medida consiste en realizar una buena limpieza de la fruta, sobre todo en el caso de manzanas recolectadas a máquina—la mayoría de las que se importan de países europeos— que siempre arrastran más suciedad.

Un estudio realizado en Inglaterra en 1959 por Beech puso en

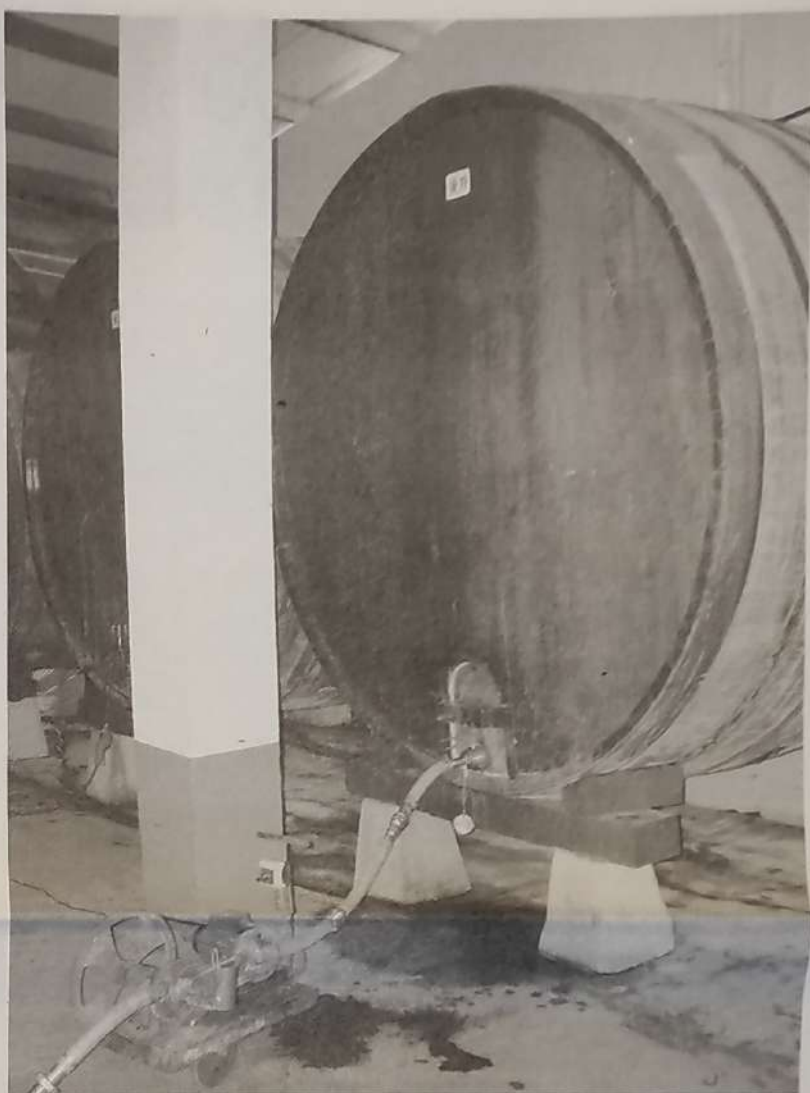
*La mayoría de los
sidreros vascos
emplea ya
el trasiego
y es de prever
que en el futuro
lo hagan todos*

evidencia que en las manzanas no lavadas, la flora microbiana era más abundante y variada (se encontraron 11 especies diferentes en la no lavada y 7 en la lavada). Otro trabajo desarrollado por Marshall y Walkley, también en Inglaterra, detectó en las manzanas no lavadas cantidades totales de gérmenes que oscilaban entre 7.000 y 140.000, mientras que en las lavadas encontraron entre 100 y 200.

Está claro, por tanto, la necesidad de lavar la manzana antes del triturado y prensado. En caso contrario, llevaremos a las kupelas un mosto lleno de gérmenes que se van a comer componentes buenos y malos de ese zumo.

Embotellado delicado

El embotellado de las sidras puede considerarse como el último e ineludible trasiego. Si todo movimiento de la sidra acarrea una cierta pérdida de su gas carbónico, es evidente que esa operación deba realizarse de la forma más delicada, menos violenta posible y limitando al máximo el contacto con el oxígeno del aire. El objetivo es obtener un producto que, cuando salga de la botella



Trasiego de la sidra de la kupela, tras el final de la temporada de txotx.

para su consumo, conserve todas las buenas características que tenía cuando estaba en la kupela y a ser posible que las haya incrementado.

Los caracteres negativos hay que procurar que no pasen a la botella, ya que dentro de ella es difícil su eliminación. A ello hay que sumar el peligro de que aumenten las alteraciones en la botella si se ha envasado sidra con cierta propensión a esas alteraciones. Una vez embotellada, sólo queda el control de la temperatura para preservar su integridad y eso si la

sidra permanece en su bodega de origen, porque con demasiada frecuencia los almacenes donde se guarda previamente a su consumo, en muchos casos, no reúnen buenas condiciones ni de luz ni de temperatura.

Las alteraciones de formación de posos dentro de la botella pueden tener diversos orígenes, los más importantes debido a las reacciones químicas entre los componentes de la sidra y por el desarrollo de actividad biológica. Esta última se controla o limita con la eliminación total de los

gérmenes, algo impensable en la sidra natural tal como se elabora actualmente. Esa eliminación total de gérmenes se lograría con la pasteurización del líquido, con la pasteurización de las botellas llenas y tapadas—con el efecto negativo de la temperatura que eso significaría en ambos casos—o con la filtración amicrobica. Tres procedimientos que parecen de ciencia-ficción para la sidra natural hoy en día.

Así que la total eliminación de turbios y posos no es tarea fácil, pero es posible limitarlos mucho.

YARBIDE
SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

TOLARE



SAGARDOTEGIA

SARASOLA



ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 20

SAGARDO BOTILA 06

gara PUBLIZTATE GEHIGARRIA

Nuevos tiempos, nuevos envases

Lo tradicional no siempre es lo mejor ni mucho menos debe ser inamovible

Cuando hace un siglo decidieron utilizar las botellas de vidrio como envase para la sidra, probablemente habría muchos detractores que pensarían que se podía desvirtuar este producto natural. Sin embargo, hoy nadie duda de que en el vidrio la sidra se conserva muy bien y resulta muy práctico como envase, por su manejabilidad, sencillez de transporte y asepsia para la conservación del producto. ¿Ha llegado la hora de pensar seriamente en nuevos envases?



La sidra conservada en barril metálico puede abrir nuevas formas de consumo a esta bebida.

En Euskal Herria se comenzó a embotellar sidra ya en el siglo XIX. Hasta entonces, el consumo de sidra se realizaba directamente de las cubas o barricas de roble y además, normalmente, no se abría una nueva hasta haber agotado la anterior. Los sidreros se reunían en los ayuntamientos antes de empezar la temporada para realizar el sorteo de venta de las cubas y establecer el precio de venta por jarras y vasos. La venta se anunciaba mediante bandos municipales. Era una venta regulada en todos los municipios vascos y hasta en los Fueros existían leyes que recogían normas relacionadas con la venta de sidra natural, de la zizarra (de inferior calidad y obtenida de las primeras manzanas) y de la pitarra (sidra a la que se añadía agua).

Se comenzó a embotellar en recipientes de barro con un formato semejante a las botellas de

vino de Borgoña. Para cerrar el envase había taponos lacrados.

Posteriormente se comenzó a utilizar botellas de cristal de todo tipo, casi siempre reciclando las que habían servido anteriormente como envases para vino. La mayoría de las usadas eran de un litro. Más tarde se pasó a las denominadas de tres cuartillos, unas botellas de vino conocidas como «bordesas». Esas botellas de 75 centilitros de capacidad todavía pueden encontrarse, aunque ya raramente, en algunos caseríos que elaboran y embotellan sidra para consumo propio.

Algo similar ocurrió con el modelo de botella conocido como de champagne, que fue otra forma de reciclar un envase utilizado para el cava o para el vino espumoso.

Esa botella estaba generalizada hasta hace pocos años, cuando los sidreros guipuzcoanos decidieron que ya era hora de que la

Se comenzó a embotellar en recipientes de barro semejantes a las botellas de vino de Borgoña

sidra del país tuviese un recipiente adecuado y propio, surgiendo de esta manera en 1986 el modelo actual de 75 centímetros cúbicos de capacidad y denominado sagardoa. La botella, por tanto, ha cumplido veinte años.

En este breve repaso a la historia de los diferentes envases para la sidra natural hay que mencionar, asimismo, las botellas especiales, grabadas en relieve con el nombre de determinadas sociedades gastronómicas donostiaras, grandes consumidoras de sidra, y otras más sencillas, aunque también grabadas. En algunas se podía leer «Botella especial para sidra. San Sebastián», con un litro de capacidad. Ahora son pequeñas piezas de museo.

Mientras en Asturias la demanda de botellas de vidrio para sidra propició en su momento el desarrollo de una fuerte industria en Gijón, en Euskal Herria no ha

ocurrido algo similar y la botella de sidra actualmente utilizada procede de una empresa catalana.

Cada cambio de envase ha supuesto una pequeña ruptura con lo habitual y ha dado origen a ciertas reticencias. Hace veinte años, muchos de los consumidores, acostumbrados a comprar la sidra por cajas de botellas directamente en la sidrería y guardarla en sus domicilios, se vieron obligados a renovar los envases, operación que contó con ayudas económicas. Hoy todos lo aceptan como algo positivo.

Nuevos cambios

Quizá ha llegado el momento de aceptar nuevos cambios que posibiliten otras formas de comercialización. Una de ellas puede ser, de hecho ya lo está siendo, la de la sidra en barril metálico, también denominado grifo, del tipo del que

Bizkaian bertakoa, Bizkaian Bizkaikoa



BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bizkaiko Sagardogileak

1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baseria, Meloi auzoa
48710 Berriatua
Tel.: 94 613 91 78

2 Urrutia Sagardoa
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baseria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 45

3 Lurraskia Sagardoa
Karpantxua Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45

4 Leartibai Sagardoa
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 664 20 26

5 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Goiolizta, 36
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

6 Axpe Sagardoa
Jose Antonio Bilbao Ibarizua
Axpe Baseria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

7 Sebastianeko Sagardoa
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baseria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

8 Meigarazaga Sagardoa
Manel Abajo
48110 Gatica
Tel.: 94 94 676 24 19

9 Isasi Sagardoa
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalza, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

10 Etxebarria Sagardoa
Isidor Etxebarria
Txone-San Basemia, Igarua Auzoa
48110 Gatica
Tel.: 94 674 20 10

11 Kandi Sagardoa
Sai Kandi
Ametzebarri Baseria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 60 40

12 Uxerte Sagardoa
Jose Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 85 15

13 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39



Botellas de sidra antiguas con el nombre del cliente grabado en relieve en el vidrio.

se utiliza para la cerveza. Este envase, adoptado por la mayoría de los más importantes productores de sidra, está extendiéndose por diferentes establecimientos hosteleros logrando una buena aceptación por parte del público.

La sidra lo tiene todo: calidad, sabor y precio para ganarse el favor de los consumidores que pueden desarrollar el típico poteo o chiquiteo con sidra. Algunas localidades (Hernani, Orereta, Arrasate, Bilbo, Donostia...) conocen desde hace años el chiquiteo con sidra de botella, una práctica que cuenta con una buena acogida. En otros lugares, sin embargo, no ha acabado de cuajar, bien porque no se ha intentado con seriedad, logrando crear una mínima red de

*Quizá es
el momento
de aceptar
nuevos cambios
que posibiliten
otras formas de
comercialización*

establecimientos que garanticen esa forma de alternar, bien porque el cliente no conoce suficientemente la sidra.

Algunos sidreros ya trabajan seriamente con la sidra en ese barril metálico. Inicialmente, este tipo de envasado se destinó a la comercialización fuera de Euskal Herria, pero actualmente se está extendiendo también por el país. Se han preocupado de introducir la sidra de esta manera en determinadas zonas, posibilitando que los consumidores hagan sus habituales rondas y tengan la opción de beber buena sidra. La experiencia se está llevando a cabo en varias localidades y el balance es positivo en Tolosa, Donostia y en varios municipios de la costa vizcaína.

Calidad y condiciones

La clave para la implantación de esta forma de consumo de sidra, de la misma forma que ocurre con la embotellada, está en ofrecer un producto de calidad en las mejores condiciones (presión, temperatura...) para que afloren todas las buenas cualidades organolépticas de esta bebida natural, es decir, su sabor afrutado y su carácter refrescante con el gas carbónico endógeno o natural, conocido como txinparta.

Es importante insistir en que la temperatura de la sidra debe ser fresca pero nunca fría. La sidra excesivamente fría, una práctica demasiado extendida desafortunadamente, enmascara las mejores cualidades del producto y no permite su correcto disfrute. Se recomienda que la temperatura se sitúe entre los 9 y 13 grados centígrados, por mucho que en días de calor invite a degustarla más fría.

El cuidado de la adecuada temperatura y un buen escanciado son dos de las principales exigencias que un buen aficionado a la sidra debe solicitar, tanto en los establecimientos hosteleros como cuando la deguste en privado.

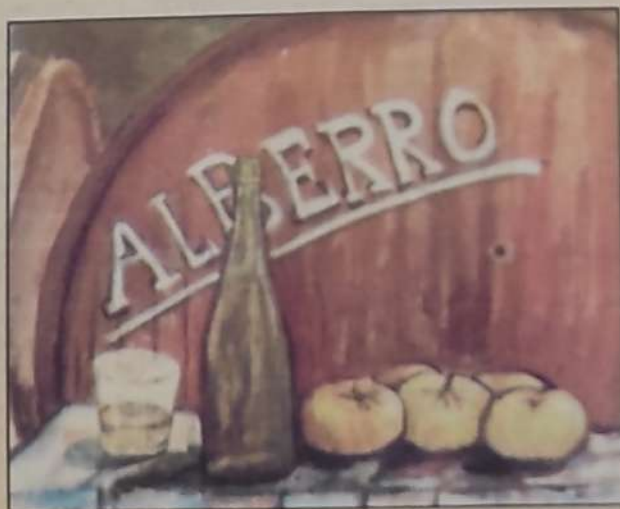
ALBERRO

SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani



La sidra ya no se vende sola

Mendikoi Fraisoro ha programado un curso de marketing para abrir mercados

Vender la sidra es una de las asignaturas pendientes de muchos productores. Elaboran un producto de gran calidad pero, en ocasiones, les cuesta salir al mercado. Mendikoi Fraisoro ofrece los días 23 y 24 de mayo un curso de marketing y comercialización que pretende ayudar en esa tarea a los sidreros.

Dentro de las jornadas formativas que cada año organiza Mendikoi Fraisoro dedicadas a la sidra -este año está celebrando su cuarta edición- han programado un curso de diez horas de duración sobre Marketing y Comercialización de la sidra. Este ciclo va especialmente dirigido a productores profesionales de sidra que quieran aprender técnicas de marketing. A su vez, otro de los objetivos es que dicho profesional pueda dar a conocer su producto en nuevos mercados y encontrar nuevas vías de comercialización de la sidra en lugares en los que hasta ahora su consumo no es habitual.

La sidra ya no se vende sola, sin esfuerzo del vendedor. Eso pudo ocurrir en los años 60 del pa-

Después del equilibrio registrado en décadas anteriores, a partir de los años 80 la oferta de sidra superó a la demanda, por lo que fue necesario abrirse paso en nuevos mercados



Una buena presentación es clave a la hora de buscar nuevos clientes.



URTE OSOAN SAGARDOA BOTILETAN SALGAI

Larre-Gain Baserria • Tel. 943 55 58 46
EREÑOTZU • HERNANI



ISASTEGI
sagardotegia

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

sado siglo, cuando la demanda era superior a la oferta. La empresa se preocupaba casi únicamente de producir para responder a aquel mercado al que se abastecía sin problemas. «Ahora es necesario posicionar de forma referencial la sidra en mercados donde no tiene presencia. Mercados copados por otras bebidas. Si se vendiese sola, nos la estarían comprando. Sin embargo, no es así. Es necesario reforzar la venta proactiva, hacer que las cosas sucedan. Es necesario profesionalizarse sin perder todo lo bueno que ya tiene el producto e introducir elementos competitivos de venta», señala Ana Blanco, una de las responsables del Grupo Bentas encargado de impartir este curso en Mendikoi Fraisoro de Zizurkil.

Este curso, similar al desarrollado el año pasado, se ofrecerá en dos jornadas, por la tarde, y volverá a ser impartido por Silvia Angueira. «Mantenemos el esquema del curso anterior con algunos nuevos matices. Se iniciará con un repaso a la realidad de las ventas de sidra en las últimas dé-

cadass, donde se aprecia un punto de inflexión en los años setenta, cuando se pasó de una oferta de sidra inferior a la demanda a iniciarse un proceso, inicialmente de equilibrio y, posteriormente, a partir de los 80 y más acentuadamente en los años siguientes, en los que la producción de sidra supera a la demanda de los clientes y es necesario plantearse la necesidad de abrir nuevos mercados». La responsable de impartir este curso sobre la venta de la sidra destaca que «en definitiva, la sidra ha pasado de una economía de producción a otra de mercado. Para hacer frente a esa situación, vamos a ofrecer unas pautas de actuación, unos hábitos que posibiliten ser más efectivos».

Amplio programa

Con esos objetivos en mente, los organizadores de este seminario se plantean un programa que incluye, entre otros aspectos, la estrategia de posicionamiento, el conocimiento de la competencia (entre productores de la misma bebida) o

la concurrencia (con otras bebidas distintas a la sidra). Explicarán las fases de venta (información, propuesta, presupuesto y costes, contrato, realización, calidad y satisfacción y cobro), las técnicas y canales para la comercialización y el tratamiento de objeciones, reclamaciones e incidencias, entre otros aspectos.

Estas jornadas formativas de Mendikoi Fraisoro se complementan con otros tres cursos de temática similar.

El primero de ellos, ya finalizado, versó sobre el proceso de elaboración de la sidra, imprescindible para conocer con detenimiento esta bebida natural. El curso lo imparte cada año el enólogo Domingo Arina.

Un segundo curso está dirigido a la puesta en marcha de buenas prácticas ambientales para elaborar sidra.

Finalmente se organizará un cursillo teórico y práctico que se centrará en la cata de sidra, los días 31 de mayo y 1 de junio, impartido por dos enólogos: Anna Piccinelli y Xabier Kamio.

25 sagardo eta txapel bakarria

Sagardo naturalaren hogeita bost ekoizle aurkeztu dira Gipuzkoako Aldundiak antolatutako V. Sagardo Lehiaketara. Oinarrizko baldintzak gaindituz gero, dastatze fasera igaroko dira eta hor sei sagardogile aukeratu dituzte, Donostiako Euskal Gastronomia Kofradiako finalerako.

Apirilaren 21a izan zen Gipuzkoako sagardo lehiaketaren bosgarren salo honetara aurkezteko azken eguna. Aurten hogei eta bost ekoizle eman dute izena, lazko kopuruaren oso antzekoa. Lehia horrek, bere seriotasuna dela eta, prestigio handia hartu du. Nabarmendu beharra dago sagardo guztiek, dastatze mallara iritsi baino lehen, laborategi enologiko batean eginiko analisi kimikoa gainditu beharko dutela. Baldintza minimoak betetzen ez dituzten sagardoak norgehiagokatik kanpo geratuko dira. Horren bidez, edariaren osakuntza egokia dela frogatu nahi da.

Lehiaketan parte hartzeko, beste baldintza batzuk ere bete beharra dago. Esaterako, 200.000 litro baino gehiago ekoizten dituzten sagardotegiak bost barrika bete aurkeztu behar dituzte eta kopuru hori ekoiztera iristen ez direnek hiru. Ekoizle bakoitzari, zozketa bidez, barrika bat aukeratzeko zaila eta bertatik hartzen da lehiaketarako baliagarria izango zaien azken lagina.

Lehiaketaren antolatzaileak apirilaren sagardotegietan zehar jardun ziren aipatu lagin horiek



Gipuzkoako sagardogile lehiaketako lazko irabazleak, garaikurra eskuetan dutela.

hartzen—sagardo motako hamabi botila lehiakide bakoitzeko—. Etiketa eta kortxoak antolakuntzak jartzen ditu, sagardoaren ekoizlearen arrastorik egon ez dadin.

Bigarren fasean, probaketa, epaimahaiak finalean parte hartuko duten sei sagardoak aukeratu ditu. Finala ekainaren 3an izango da, Donostiako Euskal Gastronomiaren Kofradian.

Hamar epaimahaikide izango dira bertan. Lehiaketara aurkeztutako ekoizle bakoitzak epaimahairako bost lagun izendatuko ditu eta izendapen gehien lortzen duen boskotea izango da azken epai-

mahaiko kide. Gaintzeko bost epaileak Gipuzkoako Aldundiko Nekazalguneko Garapenerako Sailak proposatuko ditu. Enologoak, dastatze lanetan adituak, gastronomoak eta antzeko profila duten lagunak izan ohi dira aukeratuak. Garaikurraz gain, lehen hiru postuak lortzen dituztenek honoko sariak eskuratuko dituzte: lehenak 1.500 euro, bigarrenak 1.000 euro eta hirugarrenak 500 euro.

Irabazleen zerrenda

Lehiaketa honetako irabazle zerrenda Ikaztegiak Begiristain

*Finala ekainaren
3an izango da,
Donostiako Euskal
Gastronomiaren
Kofradian*

sagardogileak ireki zuen, 2002an. Urte hartan bigarren eta hirugarren tokia Gartzategi (Astigarraga) eta Gurutzetarengatik (Astigarraga) izan ziren, hurrenez hurren. Hurrengo urtean, Gartzategi irabazi zuen eta ondoren Isastegi (Tolosa) eta Oiarbide (Astigarraga) geratu ziren.

2004ko saioan Adunako Zabala izan zen garaile, Alzuetan herriari eta Isastegi ondoren sailkatu zirelarik.

Iaz Gurutzeta izan zen irabazle eta Urdairu (Usurbil) eta Begiristainek eskuratu zituzten bigarren eta hirugarren postua.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA



Urte osoan botilak salgai
Eskerrik asko gugu
konfiantza duzuelako

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

EGI-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

Usurbilgo Sagardoaren Egunak mende laurden bat ospatuko du

Maiatzaren 21ean ia 50 sagardogile eta milaka sagardozale bilduko dira bertan

Usurbilgo Sagardoaren Lagunak elkarteak mende laurden bat darama gure sagardo naturala bultzatzen. Orain dela 25 urte lehenengo Sagardo Eguna antolatu zuten sagardoa ezagutarazteko eta Gipuzkoako herri honetan nola balt goraipatzeko. Urte horietan guztietan sagardoaren alde izugarritzko lana egin dute eta horretan jarraituko dute elkartekoek.



Frontoian, dema plazan eta eliza alboan, sagardo postuak jarriko dituzte eta antolatzaileek edalontzi bereziak, finak eta grabatuak, salduko dituzte nahi adina sagardo doan edateko. Goiz guztian zehar pintxoak edukiko dituzte salgai, sagardo probaketa lagun dezaten. Horrez gain gorogintza postua ere izango da eta, gainera, egun osan zehar muztoa egiten ariko dira sagarra erabiliz.

Arratsaldean, Udalari eta tabernariei esker, erromeria bat ez da faltako.

Aurtengo Sagardo Eguna ez da igandean bertan bukatuko, ezen ez dela egun bakarra izango, urte osoa baizik, azpimarratu zuten antolatzaileek. Ekitaldirik aipagarrienetako bat Udako Euskal Unibertsitatearekin batean antolatu duten ikastaroa da, "Sagardoa, txotxetik haratagokoa! Gustu berrak...?" izenburukoa, uztailaren 10eko eguna Baionan eta Usurbilen bertan.

Prestatu duten egitaraua unibertsitateak sagardotegietara bertsolaritzari esker joango da. Horregatik, "Sagardotegiak, bertsolarien unibertsitate" izenburuko bertso-afari-hitzaldi sorta antolatu dute. Andoni Egaña, Maialen Lujanbio eta Jon Sarasuak hartuko dute parte. Beste hainbat ekimen ere antolatuko dituzte, bisita gidatuak sagasti eta sagardotegietara, dastatze didaktikoak Xabier Kamio enologoarekin, sagardoa sukaldean ikastarok Edorta Agirrerekin eta bertso-paper lehiaketa besteak beste.

Maiatzaren hirugarren igandean, aurtun 21ean, egingo den 2006ko Sagardo Eguna egun berezia, "mundiala", izango dela azaldu zuten antolatzaileek aurkezpena egin zuten unean. Egundak herriko horretan, beti bezala, botilako sagardoaren kontsumoa sustatzea izango da helburuetako bat eta, sagardoa mundu guztian egiten den bezala, munduko txoko guztietako botilak ekarri nahi dituztela jakinarazi du elkarte antolatzaileak.

Jakoba Errekondoren esanetan, «Europako, Ameriketako eta Afrikako hainbat herritan egiten da sagardoa. Asiako daturik ez daukagu, baina uste dugu Meso-

Ehunka litro sagardo aterako da aurtun ere Usurbilgo festan.

potamia aldean ere egiten dela, sagarrondoak han omen baitu jatorria». Europako oso zabalduta dago sagardoa. Euskal Herriaz gain, Britainia, Gales, Normandia, Alemania, Polonia, Austria, Finlandia, Danimarka, Hungaria, Eslovenia, Italia, Errusia eta abar dira sagarraren zukuaren ekoizle. Ameriketako ere, Estatu Batuetan, Txilen, Argentinan, Brasilen eta Mexikon batez ere, aurki daitezke; eta Afrikan, Marokon eta Kenyan.

Usurbilgo Sagardoaren Lagunak elkarteko kideak dagoeneko

*Festara beste
herri batzuetako
sagardoa
ekartzeko
asmoa dute*

gestioak egiten ari dira sagardoa Txiletik, Argentinatik, Brasildik, Kanadatik, Poloniatik eta beste herrialde askotatik ekartzeko, Sagardo Egunaren zilarrezko ezteiak bereziki ospatzeko.

Maiatzaren 21ean Euskal Herriko sagardogile gehienak eta milaka sagardozale bilduko dira goiz partean Usurbilen. Urtero bezala, dolaredun berrogeita bost sagardotegik hartuko dute parte Sagardo Egunaren festan eta bakoitzak ehun botila baino gehiago ekarriko ditu dastatzeko.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



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

Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozetako, edozein jakirentzat egokia.



Gurutzeta Sagardotegian eginga. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa. Tel/Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com